



CARTA DE MACEIÓ

No período de 04 a 07 de outubro de 2022 aconteceu pela primeira vez na cidade de Maceió, capital do estado do Alagoas, a 27ª edição do **Congresso Brasileiro de Nutrição (CONBRAN)**, evento promovido pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) e Associação Alagoana de Nutrição (ALNUT). Esta edição trouxe como tema **“Nutrição nas diferentes fases da vida: Desafios para a promoção da saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional”**, oportunizando ao público congressista refletir sobre as distintas dimensões do comer, alimentar e nutrir.

Após um exaustivo período de isolamento social devido à pandemia da Covid-19, que desencadeia a síndrome respiratória aguda, o XXVII CONBRAN nos fez respirar! Os encontros e reencontros materializaram o que há muito desejávamos: abraçar pessoas que nos últimos 30 meses apenas víamos/ouvíamos nas telas dos diferentes dispositivos eletrônicos.

O público de quase 2.500 participantes, entre nutricionistas, técnicos e técnicas de nutrição, estudantes, docentes, pesquisadores e pesquisadoras da área de nutrição e outras áreas do conhecimento, fez essa edição do congresso se tornar memorável. Cabe mencionar a diversidade dos sotaques dos diferentes estados brasileiros e, também, a presença de pessoas de outros países das Américas do Sul e do Norte, África e Europa.

É possível afirmar que as reflexões e debates promovidos pelos 127 palestrantes foram responsáveis diretos pelo sucesso deste CONBRAN. Os sorrisos fartos que se viam nos rostos, os comentários que se partilhavam nas áreas de circulação, as trocas permanentes de saberes foram, e seguem sendo, o termômetro dessa constatação.

É importante ressaltar que — no Brasil — o CONBRAN representa a expressão máxima da Ciência da Nutrição. Porém, é preciso reconhecer que nos últimos anos a ciência vem sendo negligenciada e negada. Mais do que nunca precisamos pautar uma ciência comprometida com os processos sociais e políticos para que sejamos capazes de questionar as desigualdades que são reproduzidas e perpetuadas e, ainda,



para que tenhamos uma ciência que seja inclusiva e propositiva. Nesse sentido, a programação científica foi construída de forma coletiva por uma comissão formada sob rigoroso critério de seleção, obedecendo critérios de competência científico-profissional, considerando as distintas dimensões que são aplicadas na construção do conhecimento científico no campo da Alimentação e Nutrição, sem negligenciar as representações regionais do nosso gigante país.

Diversas consultas foram realizadas via redes sociais e e-mails dos associados e associadas da rede ASBRAN buscando identificar temas e pessoas que contemplassem o interesse dos/das congressistas. O resultado dessas enquetes, considerando-se, respectivamente, os dez mais votados, foi 100% respeitado. A complementação da programação foi feita por cada uma das oito subcomissões conforme as áreas específicas: Alimentação Coletiva, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição em Saúde Materno Infantil, Nutrição em Fitoterapia e Formação Profissional.

Visando assegurar a ausência de interferências de interesses mercadológicos que viesassem as opiniões e discussões empreendidas, de modo que estas fossem pautadas exclusivamente na reflexão, pensamento crítico e embasado em evidências científicas, a coordenação do XXVII CONBRAN foi cuidadosa nas escolhas a fim de eliminar a existência de conflitos de interesses no que diz respeito às propostas relacionadas às ações de atenção dietética, promoção da Alimentação Adequada e Saudável, avaliação das políticas de Alimentação e Nutrição, bem como às condutas e protocolos para intervenções dietoterápicas.

O tema mobilizador — ***“Nutrição nas diferentes fases da vida: Desafios para a promoção da saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional”*** — traduziu o objetivo do CONBRAN 2022 de promover discussões de caráter técnico-científico, mas também político, social e cultural acerca da Alimentação Adequada e Saudável como um direito humano universal. Nesse aspecto, destaca-se o reconhecimento cada vez maior por parte da sociedade quanto ao papel imprescindível da Alimentação e Nutrição na manutenção, recuperação e promoção da saúde. Por outro lado, com o avanço científico que tem ocorrido em todas as áreas e, em particular no âmbito das Ciências Nutricionais, acumulam-se evidências da estreita relação entre Alimentação, Nutrição e Saúde.



Todavia, os cenários epidemiológico, político, econômico e social apresentados atualmente exigem de todos que têm compromisso com uma sociedade mais justa e igualitária um evidente posicionamento político diante dos retrocessos observados nos últimos anos, além da reflexão crítica.

Em janeiro de 2019, uma das primeiras deliberações do atual governo foi extinguir mais de 60 Conselhos Nacionais — instâncias de controle social — responsáveis por acompanhar, monitorar e propor ações/alterações/implementações nas mais distintas políticas públicas sociais. Dentre estas instâncias, estava o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional/CONSEA, espaço onde a sociedade civil organizada tinha a oportunidade de exercer o controle social sobre as questões relativas à Garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.

Ao longo dos últimos anos observou-se a aprovação de mais de 1.400 substâncias tóxicas para uso na agricultura; a destruição em proporções inéditas do pantanal, do cerrado e da Amazônia pelo desmatamento e pelas queimadas; a expressiva redução de terras destinadas à produção de alimentos (como feijão, arroz, mandioca); a elevação desmedida dos preços dos alimentos que compõem a cesta básica, entre outras situações que repercutiram (e seguem) com impactos negativos e imensuráveis para o meio ambiente, para a Segurança Alimentar e Nutricional, determinando prejuízos não apenas para o Brasil, mas para todo o resto do mundo.

Com claro viés para beneficiar o consumo de alimentos ultraprocessados, que tantos danos causam à saúde, vieram os ataques ao Guia Alimentar para a População Brasileira.

Testemunhamos perplexos o desmonte das políticas públicas de saúde, educação, ciência e tecnologia, preservação do meio ambiente, entre outras. Como consequência, acompanhamos o aumento da pobreza, da insegurança alimentar, a redução da cobertura vacinal com retorno de enfermidades já controladas e, como pior de tudo, a terrível volta do Brasil ao mapa da fome.

Tal cenário foi agravado pela pandemia da Covid-19 que, pelo despreparo, descompromisso com a qualidade de vida da população e comportamento negacionista por parte de alguns governantes, o Brasil registrou um excedente de mortes que poderiam ter sido evitadas se medidas efetivas fossem tomadas



oportunamente. Todavia, o cenário poderia ter sido muito pior se não fosse a existência e resistência do SUS em nosso país, o maior sistema de saúde pública de acesso universal e gratuito do mundo. Por esta razão, reiteramos nosso apoio ao SUS, o qual deve ser valorizado, respeitado e fortalecido por todos que fazem esta nação.

Destacamos que, enquanto nação brasileira, ainda não fomos capazes de enfrentar o racismo estrutural, que normaliza as iniquidades e os privilégios sociais, a depender do grupo que se pertence. O racismo compromete todas as dimensões da vida dos brasileiros e brasileiras, com especial destaque na concretização dos direitos fundamentais, como a alimentação. Os inquéritos da rede PENSSAN (2021 - 2022) confirmam tal assertiva e nos convocam a um firme posicionamento.

Não podemos negar o papel que a produção de alimentos pautada no agronegócio e na transformação de alimentos em *commodities* tem na origem do menor acesso da população à alimentação adequada, já que o agronegócio está voltado, sobretudo, à exportação. Assim, é urgente e necessário que o nosso debate científico e nossa prática profissional considerem toda a complexidade do sistema alimentar e os modos de produção e de vida sustentáveis. Essa preocupação também se fez presente nesta edição do CONBRAN. Com o apoio da ALNUT e do Conselho Regional de Nutricionistas – 6ª Região/CRN6, trouxemos para o espaço do CONBRAN 2022 uma feira agroecológica que contou com a presença de agricultores e agricultoras representando suas respectivas cooperativas ou associações, oriundos de comunidades quilombolas, povos indígenas e de assentamentos de reforma agrária das regiões Sertão, Agreste e Zona da Mata Alagoana. Nessa feira foi possível apresentar e comercializar produtos (alimentos e bebidas) processados de forma artesanal, mas com muita sabedoria ancestral aliada à tecnologia de alimentos. Também conhecemos suas artes que impactaram pela beleza e complexidade, não apenas ao público do CONBRAN, mas também a comunidade em geral. A perspectiva da sustentabilidade foi pensada e trazida na prática neste espaço que, obviamente, não foi capaz de representar toda a diversidade do estado de Alagoas.

Nesta edição do CONBRAN também inovamos metodologicamente. Tivemos a oportunidade de debater em um espaço aberto e dialógico — **Tenda É-comida: Agroecologia, Nutrição e Saúde** — temas complexos que se conectam com várias dimensões do alimentar e nutrir nas diferentes fases do ciclo da vida, como propõe o tema central do evento.



Na logomarca do XXVII CONBRAN consta uma jangada, em alusão aos nossos pescadores e pescadoras, e o predomínio das cores azul e vermelho, pois, junto com o branco, são as cores da bandeira de Alagoas. Essas cores foram escolhidas por estarem presentes no brasão estadual e remetem aos ideais de LIBERDADE, IGUALDADE E FRATERNIDADE. A esses ideais, acrescentaríamos que o azul poderia representar o nosso mar e as lagoas desta cidade conhecida como PARAÍSO DAS ÁGUAS. Já o vermelho, a cor do sangue que corre em nossas veias, ratifica nossa OPÇÃO PELA VIDA. Vida com liberdade, igualdade e fraternidade.

Infelizmente estamos vivendo um momento em que pessoas de uma região brasileira atacam e discriminam outras por não aceitarem a imposição de seu desejo por um modelo político excludente e acentuador de iniquidades sociais e de acesso a bens e serviços, inclusive educação e saúde, com estímulo à violência para consagração desse modelo.

Lamentavelmente, em pleno curso do CONBRAN 2022, o Governo Federal decreta cortes adicionais no orçamento de custeio e investimentos das universidades (IES) e institutos federais (IFES). Apesar de estarmos ativamente presentes no CONBRAN, nosso compromisso com a construção do conhecimento e com as IES e IFES nos levou à mobilização — ainda que virtualmente — e, assim, o Governo recuou do contingenciamento. Sabemos que nossas instituições estão colapsando por falta de verbas e, se não revertida essa situação, haverá a inviabilização do seu funcionamento. Seria o fim para uma parcela relevante da população ter acesso ao ensino superior, público, gratuito, laico e de qualidade socialmente referenciada.

Ainda em se tratando de desmontes, o Ministério da Economia enviou ao Congresso Nacional o Projeto de Lei Orçamentária Anual (PLOA) no qual consta um corte de 61% do orçamento para 2023 das ações de Promoção da Saúde, Alimentação e Nutrição e Atividade Física, reduzindo o orçamento de 175 milhões, solicitados pelo Ministério da Saúde, para menos de 68 milhões. Em um cenário pós-pandemia da Covid-19, com importantes agravos à saúde e à condição nutricional da população brasileira, esse corte impactará ainda mais nos indicadores para alcance das metas globais pactuados por estados-membros da Organização Mundial da Saúde para 2025. É imprescindível que haja financiamento adequado para as ações estratégicas de fortalecimento da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), conforme detalhado por Bortolin, em 2021.



Nesse sentido, a **Carta de Maceió** reafirma o compromisso social e político de congressistas com a resistência aos retrocessos e ataques enfrentados e com a luta pela garantia de direitos humanos básicos e defesa do SUS.

Coerentes com nossa opção pela vida, lamentamos e nos solidarizamos com as famílias dos quase 700 mil mortos pela Covid-19 no Brasil.

Também não poderíamos encerrar este documento sem prestar homenagem aos povos indígenas, verdadeiros donos da *Terra Brasilis*, que vêm sendo atacados e desrespeitados em seus direitos. A eles, todo nosso apoio e solidariedade.

Desejamos que o povo brasileiro possa compreender nossas posições e se alinhar com esses propósitos, respondendo com convicção sempre que oportuno e necessário.

Por fim, saudamos o povo do Nordeste que tem historicamente resistido e mostrado ao Brasil os melhores caminhos a seguir.

VIVA O POVO DO NORDESTE!

VIVA O POVO BRASILEIRO!

Maceió, 07 de outubro de 2022.

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A alimentação dos trabalhadores no período pandêmico: uma revisão bibliográfica

Ingrid Vieira¹; Ruth Cavalcanti Guilherme¹; Karina Correia da Silveira²; Poliana Coelho Cabral¹.

1. Ufpe, Recife - PE - Brasil; 2. Ufpe, Recife - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O estado de pandemia de Covid-19 declarado pela OMS em 2020 repercutiu em diversas esferas sociais da população incluindo os trabalhadores e alterando a rotina, hábitos, relações familiares, condições de trabalho e condições econômicas. Assim, se produziu mudanças no estilo de vida da população, especialmente aqueles condizentes com a prática recomendada de isolamento social, que levou a população brasileira a readequar diversos hábitos, entre eles à alimentação. Um estudo realizado pela Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), em parceria com a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e a Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), para verificar os impactos da pandemia na vida da população brasileira e os resultados demonstram uma diminuição no consumo de alimentos *in natura* e aumento no consumo de alimentos processados e doces, principalmente entre adultos jovens, o que instigou a procura por mais estudos desta natureza, desta vez, especificamente em relação a todas as classes dos trabalhadores brasileiros.

MÉTODOS

Para realizar esta revisão integrativa foram utilizados descritores de pesquisa nas bases de dados SciELO, PubMed e ScienceDirect e estabelecidos critérios de inclusão e exclusão. Após a leitura minuciosa dos artigos foram incluídos 10 artigos para a elaboração deste trabalho, por se enquadrarem ao proposto nesta revisão. Seus resultados foram sintetizados em tabelas e comparados identificando-se lacunas a serem exploradas

RESULTADOS

Os resultados apontam mudanças na alimentação de todos os grupos estudados, mas sem consenso sobre melhora ou piora da alimentação brasileira. Dos pesquisadores que relataram piora na qualidade da alimentação destacaram aumento na frequência e na quantidade de alimentos ultraprocessados, doces e ricos em carboidratos. Não foi encontrado consenso também sobre o comportamento alimentar, entretanto os estudos demonstraram uma tendência no ganho de peso. O perfil da população que apresentou maior ganho de peso foram homens com menor escolaridade, perfil também encontrado entre os trabalhadores brasileiros. Durante o período pandêmico a alimentação esteve não somente como fonte de energia mas também como um recurso de escape para as emoções negativas, o que justifica a maior preferência dos trabalhadores por alimentos ultraprocessados e ricos em carboidratos.

CONCLUSÃO

As mudanças vividas pela população mundial devido a pandemia impactaram seu estilo de vida tornando-o menos saudável, modificando seus hábitos alimentares e contribuindo para o ganho de peso. Esses impactos evidenciam a fragilidade do sistema alimentar brasileiro e a insegurança alimentar e nutricional vivida atualmente.

Palavras-chave: ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS|HABITOS ALIMENTARES|PANDEMIA COVID 19|TRABALHADORES

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A alimentação escolar nos Institutos Federais: caracterização e análise das aquisições de alimentos da agricultura familiar

Juliana Cesário Aragi; Daniel Henrique Bandoni.
Universidade Federal de São Paulo, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é mundialmente conhecido por ofertar alimentos e atender de forma integral aos estudantes do ensino básico. Em 2009, o programa passou a contemplar toda a rede pública de educação básica e desde então as instituições de ensino vêm se adequando as legislações balizadoras da Política. Nesta direção, os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs), por possuírem em suas unidades a oferta de cursos técnicos integrados ao ensino médio, cursos técnicos concomitantes, subsequentes e educação de jovens e adultos (EJA), também devem executar o PNAE. Entretanto ainda não há estudos que avaliam a execução do PNAE nos IFs. Assim, o objetivo deste estudo foi caracterizar a alimentação escolar nos Institutos Federais, com enfoque na aquisição de alimentos da agricultura familiar.

MÉTODOS

Estudo transversal com Institutos Federais de todo o Brasil que ofertam cursos do ensino básico, utilizando uma amostra representativa dos campi no país. A coleta de dados foi realizada entre agosto de 2020 e março de 2021, com os gestores dos programas de alimentação nos campi dos IFs de todas as regiões brasileiras, que possuíam a oferta de ensino básico, por questionário online. Foram analisadas as características das compras realizadas da agricultura familiar, o tipo de gestão do serviço de alimentação escolar, a presença de nutricionista na unidade atuando como responsável técnico e a presença de cantina. Para a análise da associação entre as variáveis utilizou-se o teste qui-quadrado de Pearson, adotando nível de significância estatística de 5%.

RESULTADOS

Participaram do estudo 171 campi, distribuídos nas cinco regiões brasileiras. Dentre os participantes da pesquisa, 35,1% não ofertam nenhum tipo de alimentação aos seus estudantes, apesar da exigência de executar o PNAE. Entre os motivos alegados para a não execução do PNAE estão a falta de estrutura para preparo de refeições e ausência de nutricionista. O percentual de Institutos Federais que realizaram aquisições da agricultura familiar foi de 48%. Dentre as aquisições de alimentos realizadas no ano de 2019 e advindos da AF, as frutas e legumes in natura foram as categorias que mais campi indicaram adquirir. A presença de nutricionista foi verificada em 33,9% dos campi e mostrou associação com a compra de alimentos da agricultura familiar, já o tipo de gestão do serviço de alimentação mostrou estar relacionado com a diversidade da aquisição, bem como as principais categorias de alimentos adquiridos.

CONCLUSÃO

Os resultados demonstram a importância do acompanhamento da política de alimentação escolar na esfera federal, sendo possível caracterizar a alimentação escolar nos Institutos Federais, além de evidenciar que mais da metade da amostra não realizou aquisições da agricultura familiar.

Palavras-chave: Alimentação Escolar|Agricultura familiar|. Programas e Políticas de Alimentação e Nutrição|Institutos Federais

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Aceitabilidade de preparações vegetarianas por pré-escolares de uma instituição privada de ensino de Vitória-ES

Raynna Kerley Martins Oliveira; Andressa Alves Pereira dos Santos; Luciana Almeida Costa; Daniela Alves Silva.

Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

A infância representa um marco importante na formação dos hábitos alimentares saudáveis e a escola tem um papel importante na construção desses hábitos. Nesse propósito, a alimentação escolar deve atender as necessidades nutricionais, formar hábitos alimentares saudáveis e incentivar autonomia nas escolhas, respeitando a cultura, diversidade e especificidades alimentares. Aliado ao aumento de pessoas adeptas ao vegetarianismo, instituições de ensino têm demonstrado interesse em incluir preparações vegetarianas em seus cardápios, a fim de atender a todos os comensais. O objetivo deste trabalho é avaliar a aceitabilidade de preparações vegetarianas por pré-escolares.

MÉTODOS

Estudo experimental que envolveu teste de aceitabilidade de três preparações vegetarianas por pré-escolares, com idade entre 4 e 6 anos, de um Centro de Educação Infantil – CEI privado de Vitória – ES. As preparações avaliadas foram: P1 - Hambúrguer de Lentilha; P2 - Quibe Assado de Grão de Bico e P3 - Bolinho de Feijão com Abóbora. Os testes foram conduzidos no próprio CEI, após autorização dos pais/responsáveis, seguindo-se a metodologia do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que preconiza o uso da escala hedônica facial estruturada em 5 pontos: 1- Detestei; 2- Não gostei; 3- Indiferente; 4- Gostei; 5-Adorei. Os pontos 4 e 5 foram agrupados para avaliar o percentual de aceitação e o critério mínimo de aprovação foi de 85%. Nos dias dos testes, as crianças foram convidadas a experimentar a amostra da preparação e em seguida foram questionadas sobre sua aceitação. A resposta foi registrada no formulário de coleta, que continha ainda dados de idade, sexo e turma. Os dados foram armazenados e analisados de forma descritiva no Microsoft Excel®. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFES (CAAE 14084019.2.0000.5060).

RESULTADOS

O número de participantes nos testes das preparações Hambúrguer de Lentilha (P1), Quibe Assado de Grão de Bico (P2) e Bolinho de Feijão com Abóbora (P3) foi de 12, 20 e 27, respectivamente. A maioria dos pré-escolares era do sexo feminino (P1: 58,3%, P2: 75,0% e P3: 63%) e estavam matriculados no grupo 5 (P1: 50,0%, P2: 65,0% e P3: 63,0%). Quanto à aceitação das preparações testadas, observou-se que as notas médias \pm DP foram de: 4,17 \pm 0,99 para P1; 4,30 \pm 1,14 para P2 e 4,41 \pm 1,13 para P3. A aceitação

foi classificada como satisfatória para P3 (85,2%), porém o índice de aceitação foi insatisfatório para P1 (75,0%)e P2 (80,0%), respectivamente.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos, a preparação de Bolinho de Feijão com Abóbora foi a única que atingiu o percentual de aceitabilidade recomendado pelo PNAE, estando apta para integrar o cardápio. Com isso, destaca-se a necessidade de adaptações nos receituários e reteste das preparações com baixa aceitação associada à ações de educação alimentar e nutricional com os pré-escolares.

Palavras-chave: Alimentação Escolar|Dieta Vegetariana|Planejamento de Cardápio

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Acesso a alimentação saudável: avaliação qualitativa do cardápio em Serviços de Alimentação

Joyce Lucas Vale da Silva; Deise Bresan; Priscila Milene Angelo Sanches; Patrícia Vieira Del Ré.

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação está estreitamente ligada à nossa saúde e bem estar e o consumo de alimentos *in natura* é um importante marcador da alimentação adequada e saudável. Já os desertos alimentares são locais onde o acesso a alimentos *in natura* ou minimamente processados é escasso ou impossível, obrigando as pessoas a se locomoverem para outras regiões para obter esses itens, essenciais a uma alimentação saudável. O difícil acesso a alimentos saudáveis, como frutas e verduras e a ampla disponibilidade em alimentos ultraprocessados e com altas quantidade de gordura e açúcar, inclusive em regiões de trabalho ou estudo, fazem com que o consumo de alimentos não saudáveis seja maior no dia a dia. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente os alimentos presentes nos cardápios dos Serviços de Alimentação disponíveis na região de uma universidade.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado nos arredores de uma universidade em uma capital do Centro-Oeste, no mês de julho de 2022, totalizando 11 Serviços de Alimentação. Os dados foram coletados por meio de observação direta da fachada, cardápio e banners, não sendo realizada entrevista ou qualquer tipo de contato com funcionários e/ou proprietários das unidades, desta forma, não havendo necessidade de julgamento ético. As identificações das unidades foram mantidas em sigilo, indo ao encontro com os princípios éticos da pesquisa.

RESULTADOS

Foi possível observar que os alimentos ultraprocessados são os mais disponíveis, em destaque os doces e refrigerantes presentes em 90,90% das unidades, seguido das bolachas recheadas e salgadinhos de pacotes com 63,63%. Os salgados assados estavam presentes em 54,54% dos locais enquanto os fritos em 36,60%. Dentre os alimentos menos ofertados estão os *in natura* e minimamente processados como as saladas, frutas e sucos naturais presentes em 18,18% das unidades. Outro destaque é a baixa oferta de alimentos para o público vegano e ainda a falta de informações nutricionais, ambos presentes em apenas 18,18% dos estabelecimentos.

CONCLUSÃO

O ambiente alimentar encontrado nos Serviços de Alimentação ao redor da universidade podem dificultar o acesso aos alimentos saudáveis, bem como o atendimento de diferentes práticas alimentares. Sugere-se que políticas públicas de segurança alimentar e nutricional sejam implementadas na área de alimentação fora do lar, evitando o surgimento de desertos alimentares e promovendo o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: alimentação fora do lar|desertos alimentares|universidades

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A elaboração de um Termo de Referência à luz do Guia Alimentar para a População Brasileira em uma unidade da Rede Hospitalar Federal do Rio de Janeiro

Hugo Braz Marques; Rachel Santos da Conceição.
Ministério da Saúde - Hospital Federal, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Em uma licitação, o Termo de Referência (TR) deve abarcar detalhamentos sobre a contratação de serviços. O TR de alimentação e nutrição hospitalar compreende a produção normal e dietética de refeições. Na Rede Hospitalar Federal do Rio de Janeiro, a elaboração do TR é descentralizada para cada um dos 9 hospitais. A prolongada duração de um contrato regular pode trazer defasagens técnicas frente às atualizações científicas. A Portaria MS nº 1.274/2016 recomenda a adesão às diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) na contratação de serviços de alimentação e nutrição no âmbito do Ministério da Saúde. O objetivo é descrever a experiência de nutricionistas egressos da equipe de fiscalização de contrato na incorporação de diretrizes do GAPB para um novo TR do Hospital Federal de Ipanema.

MÉTODOS

A referência precípua foi o GAPB, a fim de minimizar a oferta de alimentos ultraprocessados (AUP) em preparações elaboradas por empresa terceirizada a ser contemplada em licitação. Por meio de reuniões sistemáticas conduzidas entre dezembro de 2020 e março de 2021, analisou-se o TR prévio com base nas diretrizes do GAPB. Foi realizada pesquisa de satisfação com pacientes, acompanhantes e profissionais de saúde.

RESULTADOS

Constatou-se que os AUP veiculados ao TR anterior compreendiam sobremesas em pó, polpa de fruta, xarope de guaraná, mate, biscoitos e torradas, queijo UHT e frios embutidos. O reconhecimento do impacto deletério dos AUP à saúde foi manifesto por pacientes, sobretudo em tratamento oncológico. Demanda por maior diversidade de frutas e hortaliças foi ressaltada por profissionais de saúde e acompanhantes. Na elaboração do novo TR foram efetuadas conversões de AUP em preparações culinárias equivalentes, porém à base de alimentos *in natura*. Sucos industrializados passarão a conter 100% fruta, sem adição de açúcar, edulcorantes e aditivos; iogurtes e queijos cremosos serão isentos de amido; não será oferecido xarope de guaraná ou mate; pastas de leguminosas substituirão frios embutidos.

CONCLUSÃO

A elaboração de um TR não consta nas diretrizes curriculares da graduação em Nutrição, levando servidores a aprenderem com a práxis. Em uma conjuntura de retração na realização de concurso público para a saúde, são absorvidas demandas administrativas que afastam o profissional de saúde do propósito *primaz* de sua formação técnica. Sendo o GAPB um instrumento que fomenta crítica sobre o sistema alimentar vigente, adotá-lo como base para a construção de um TR hospitalar é uma forma de corroborar com saúde e sustentabilidade, perpetuar a noção de comida de verdade como patrimônio e promover segurança alimentar e nutricional. Dentre os entraves para completa exclusão de AUP do TR, salienta-se a complexidade na elaboração de preparações culinárias levando a maior demanda de recursos humanos e materiais, bem como a alta de preços de alimentos *in natura* em contexto de crise econômica, política e sanitária.

Palavras-chave: Nutrição hospitalar|Termo de referência|Guia alimentar

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A escassa relação da prática alimentar com o uso sustentável do ambiente no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar na região da Estrada de Ferro

Aline Cristine Ferreira Felipe Rocha¹; Fernando Marcello Nunes Pereira²; Mirella de Paiva Lopes²; Jéssika Martins Siqueira²; Danielle Godinho de Araújo Perfeito¹; Ana Paula Silva Siqueira¹.

1. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Goiano, Campus Urutaí, (If Goiano), Urutaí - GO - Brasil; 2. Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, (Ufg-Fanut), Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) é definida como “uma prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente”. O Cerrado é um importante berço de desenvolvimento dos fatores sociais, políticos, culturais e ambientais em prol do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada (DHANA), este bioma é reconhecido como a savana mais rica do mundo. Entretanto, as plantas nativas comestíveis do Cerrado não estão no comércio nem estão sendo utilizadas em pontos estratégicos da sociedade brasileira. Diante do exposto, objetivou-se com este estudo avaliar as práticas e conhecimentos em torno da temática alimentação e Cerrado, através de nutricionistas ligados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) da Região da Estrada de Ferro no estado de Goiás.

MÉTODOS

A pesquisa trata-se de um estudo observacional, analítico, transversal, dividido nas cinco etapas da metodologia do Arco da Problematização de Charles Maguerez, com coleta de dados através de questionário. Toda a pesquisa foi realizada remotamente via formulários do Google. Este estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Federal Goiano, parecer n. 44888921.0.0000.0036/2021. A região do estudo é composta por 14 municípios da área de Cerrado. A prospecção dos nutricionistas responsáveis técnicos do PNAE ocorreu entre os meses de maio e agosto de 2021 via Secretarias Municipais de Educação. Entre questões discursivas e de múltipla escolha, o formulário foi composto por questões relacionadas ao conhecimento acerca do Cerrado e da utilização de seus recursos na prática profissional no âmbito do PNAE. As repostas discursivas de percepção do Cerrado foram examinadas conforme a técnica de análise de conteúdo e conjunto de instrumentos metodológicos e as demais questões foram analisadas quantitativamente por meio de estatística descritiva.

RESULTADOS

Os resultados encontrados demonstraram que os nutricionistas possuem uma visão, predominantemente (62%), reducionista do Cerrado, onde é perceptível que não há a inserção do indivíduo como parte do ambiente, negligencia-se aspectos culturais, sociais e econômicos envolvidos nessa relação. Cerca de 38% dos profissionais não conseguiram estabelecer qualquer relação do PNAE com o bioma Cerrado. Quando direcionados ao conhecimento de frutos nativos 53% reconhecem pelo menos quatro frutos diferentes sendo mais citados: pequi, baru e mangaba. Apesar disso, 77% dos profissionais afirmaram nunca terem inserido esses frutos na alimentação escolar, apontando como principais entraves: a aquisição desses alimentos, pouco conhecimento e baixa aceitação pelos estudantes.

CONCLUSÃO

O conhecimento sobre o Cerrado por parte dos profissionais é reduzido, o que é um entrave para o entendimento de princípios da PAAS, no que se refere a relação da prática alimentar com o uso sustentável do meio ambiente.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva|Segurança Alimentar e nutricional|Nutricionista|Savana

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A experiência de um Restaurante Universitário na aquisição de alimentos da Agricultura Familiar

Elenilma Barros da Silva; João Victor Silva da Silva; Uyara Cabral de Freitas; Ana Beatriz Ribeiro Queiroz; Adrienne Pureza Maciel; Xaene Maria Duarte Fernandes Mendonça.

Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Agricultura Familiar (AF) está diretamente ligada à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), bem como ao desenvolvimento sustentável e incentivo da economia local, uma vez que o pequeno agricultor possui mão-de-obra familiar e renda vinculada ao próprio negócio. O Decreto 8473/2015 obriga todas as instituições públicas que adquirem alimentos a utilizarem, no mínimo, 30% do recurso para compras da AF. O objetivo deste trabalho foi descrever a experiência de um Restaurante Universitário (RU) quanto a aquisição de insumos hortifrutigranjeiros provenientes da AF.

MÉTODOS

Estudo transversal de caráter qualitativo realizado em um RU de uma Instituição Pública Federal de Belém-PA. Foi aplicado um questionário online, por meio da plataforma Google Forms, durante o período de 30 de maio a 03 de junho de 2022, com perguntas que objetivaram investigar a experiência do RU, quanto às vantagens e dificuldades, destacando a qualidade do serviço (atendimento ao cronograma de entrega, quantidades solicitadas e atendimento ao padrão de qualidade estabelecido pela unidade) prestado pela AF. O público alvo do formulário foram almoxarifes, técnicos terceirizados e servidores responsáveis pelo processo de compra de insumos no restaurante. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos por meio do CAEE nº 32808720.3.0000.0018.

RESULTADOS

A aquisição da AF é feita por dispensa de licitação, através de chamada pública. Responderam ao questionário 7 participantes sendo 3 servidores, 2 técnicos em secretariado e 2 almoxarifes. As vantagens destacadas foram: a excelência na qualidade dos produtos adquiridos que atendem aos padrões de qualidade exigidos e ainda são produzidos sem o uso de agrotóxicos e com preservação do meio ambiente, a constância nos preços, o cumprimento do cronograma de entrega, bem como o impacto econômico e social proporcionado à economia local e aos agricultores participantes do processo. As principais dificuldades apontadas foram: a dificuldade de comunicação em virtude do acesso restrito à canais de comunicação como telefone e internet; dificuldade de mapeamento do preço para orientar o processo de aquisição e a exígua capacidade financeira e de produção para suportar a demanda da unidade e os prazos legais de

pagamento. Para superar as dificuldades encontradas, a unidade tem buscado ser uma ponte entre os agricultores participantes da pré chamada e os setores competentes responsáveis pela contratação para lhes prestar auxílio nas demandas necessárias. Envio dos pedidos com maior antecedência e solicitação de urgência nos processos de pagamento.

CONCLUSÃO

A experiência do RU na aquisição de alimentos da AF mostra-se positiva dentro do contexto local e a unidade vem buscando meios para mitigar as dificuldades inerentes ao processo de aquisição de modo a viabilizar a continuidade do serviço prestado, dada a relevância social e econômica deste para a instituição e para a sociedade.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva|Agricultores|Política Pública

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Alimentação escolar: cumprimento do cardápio nas escolas municipais de ensino fundamental da rede pública de Maceió Alagoas

Maria Sidiane Marques da Silva; Carine da Conceição Souza dos Santos; Raissa Milena Silva Farias; Edneide Pereira da Silva; Bruna Merten Padilha; Thaysa Barbosa Cavalcante Brandão.

Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é uma política de iniciativa do governo federal, que tem por objetivo atender às necessidades nutricionais dos estudantes, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar. São postas algumas exigências para o cumprimento do mesmo e quando não são cumpridas tais exigências, assume-se o risco de que maus hábitos alimentares sejam inseridos na fase escolar, logo é fundamental averiguar o ambiente alimentar escolar e verificar se há ou não possíveis inadequações. Nesse sentido, o objetivo dessa pesquisa, foi avaliar cumprimento do cardápio nas escolas municipais de ensino fundamental da rede pública de Maceió Alagoas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, observacional, com coletas de dados do ano de 2019/2020, sendo selecionadas por conveniência as 13 escolas municipais de ensino fundamental da rede pública localizadas na 7ª região administrativa de Maceió. Foram conduzidas entrevistas com gestores escolares (diretores e vice-diretores), cozinheiros escolares e nutricionistas para avaliação do cumprimento do cardápio. Para expressar os resultados, as variáveis categóricas foram apresentadas como frequências absolutas e porcentagens. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 14901619.1.0000.5013).

RESULTADOS

Na entrevista com as merendeiras observou-se que a maioria (76,92%; n=10) se referiram sempre seguir o cardápio que fora planejado pelo nutricionista. No entanto, somente 69,23 % (n=9) utilizavam as fichas técnicas de preparo (FTP) de alimentos. Entre os que afirmaram nunca utilizar as FTP 23,07% (n=3), relataram que utilizava apenas os per captas para preparar as refeições. Em contradição ao relatado pelas merendeiras a visita *in loco* identificou que, 69,23% (n=9) não cumpriram ou adaptaram o cardápio proposto. Não houve utilização de temperos industrializados e o uso de refrescos para reconstituição (em pó). A partir dos dados levantados com os diretores das escolas foi possível observar a visita pouco frequente do nutricionista em 46% (n=6) das escolas. Em sua maioria (92%; N=12), as escolas recebem alimentos da agricultura familiar, sendo frutas, hortaliças e raízes os principais alimentos adquiridos. Apesar da maioria das nutricionistas ter

afirmado que as ações de EAN estavam sendo realizadas nas escolas, grande parte não soube relatar em que periodicidade isso ocorria, ou que só realizavam quando a gestão escolar solicitava (83,3%; n= 5).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maioria das escolas não cumpriram o cardápio planejado, sendo o não seguimento das fichas técnicas uma fragilidade. Entretanto, salienta-se a utilização de alimentos da agricultura familiar uma potencialidade nas escolas. Ademais, a modificação no cardápio sem uma orientação do nutricionista pode comprometer a oferta energética dos alunos. Sendo assim, reitera-se a importância da avaliação periódica do ambiente alimentar em todo o seu contexto.

Palavras-chave: Alimentação saudável|Políticas públicas|Hábitos alimentares

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Alimentação fora do lar: avaliação dos cardápios das cantinas de uma universidade pública

Isadora Santos de Carvalho; Joyce Lucas Vale da Silva; Julia Donat; Priscila Milene
Angelo Sanches; Deise Bresan; Patricia Vieira Del Ré.
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Na contemporaneidade, a alimentação fora de domicílio é recorrente na sociedade, e isso se associa diretamente às alterações nos padrões alimentares da população e a contínua busca por praticidade e conveniência na alimentação. Os locais que apresentam maior frequência de aquisição de alimentos para consumo fora do lar, são lanchonetes e restaurantes, onde comumente podem ser ofertadas preparações ricas em gordura, sódio e açúcar. Os serviços alternativos de alimentação nas universidades, as chamadas cantinas, geralmente se dispõem em grande número, diante disso o objetivo deste estudo foi analisar a percepção dos usuários quanto aos cardápios ofertados nas cantinas de um campus de uma Universidade Federal de uma capital da região centro-oeste, de forma que fosse possível propor sugestões para a uma melhor adequação nutricional destes ambientes.

METODOLOGIA

Por intermédio de uma pesquisa quantitativa, exploratória e descritiva, foi enviado via grupos de aplicativos de conversas o link com acesso a um formulário *online* elaborado na plataforma *Google Forms*. Os dados obtidos foram tabulados no *Google Forms* e *Software Microsoft Office Excel* (2018). As questões analisadas neste estudo foram referentes apenas aos alimentos dispostos nos cardápio das cantinas, não se constituindo necessidade de julgamento ético, conforme Resolução CNS 510/2016.

RESULTADOS

Das 356 respostas recebidas de docentes, discentes e técnicos 69,9% afirmaram permanecer por período integral no campus, sendo a maior frequência de consumo de 2 a 3 vezes por semana para 41,7%. Sobre as opções atuais dos cardápios, 55,3% dos usuários referiram sentir dificuldades em encontrar opções saudáveis (alimentos *in natura* ou minimamente processados) e, quanto a qualidade dos alimentos 33,2% destacaram como regular. Já para o quesito sabor a maior porcentagem exposta foi de satisfatório seguido de regular, com 33,2 e 28,9% respectivamente. Quando questionados sobre a importância do cardápio apresentar informações nutricionais dos produtos 49,3% dos usuários afirmam ser extremamente importante, 34,9% alegam ser importante e 15,8% declaram ser pouco importante.

CONCLUSÃO

A partir deste estudo, torna-se evidente que a referida Universidade é um local onde o acesso a alimentos essenciais para uma alimentação saudável é escasso. Neste sentido, percebe-se então a relevância de uma reestruturação nos futuros editais e contratos de terceirização das cantinas, de forma que atendam a todo o corpo universitário, garantindo refeições de qualidade nutricional.

Palavras-chave: alimentação coletiva|consumo|alimento

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Alimentos diet, light e zero: desmistificando as diferenças dessas alegações em uma campanha educativa para usuários de um Restaurante Universitário no Rio de Janeiro

Shigeno de Paiva Kuriya; Patrícia Maria Périco Perez; Amanda Macedo Cardoso; Joselaine Rodrigues de Farias; Júlia Lima da Costa; Gessyca Loureiro Lopes Rodrigues.
Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Estudos evidenciam que o acesso aos alimentos reflete nas escolhas e, conseqüentemente, na qualidade da alimentação, principalmente em ambiente universitário, onde estudantes passam grande parte do seu dia. A rotulagem nutricional apresenta o papel de informar o consumidor acerca das propriedades nutricionais do alimento. Embora as informações *diet*, *light* e zero estejam presentes nos rótulos, muitos consumidores têm dificuldade em compreender as mesmas e não fazem a leitura adequada, além de optarem por esses produtos por acreditarem ser mais saudáveis ou menos calóricos, sem saber ao certo sua finalidade. O objetivo deste estudo foi elaborar e promover a campanha intitulada “Alimentos *diet*, *light* e zero: você sabe a diferença?”, esclarecendo aos usuários do restaurante universitário (RU) as diferenças dessas alegações, a fim de que os mesmos possam realizar escolhas alimentares adequadas.

MÉTODOS

Estudo descritivo, realizado com os usuários que frequentam um restaurante universitário de uma universidade pública da cidade do Rio de Janeiro, nos turnos almoço e jantar, durante o mês de abril de 2022. A escolha do tema foi feita através de uma enquete realizada na última campanha feita no RU, em 2019, que contou com 300 participantes e que 45% deles optaram pelo presente tema, dentre as três opções disponíveis. Os pesquisadores elaboraram três murais autoexplicativos e atrativos sobre as diferenças entre alimentos *diet*, *light* e zero. Também foram apresentadas, *in loco*, aos usuários as diferentes versões de geleias de fruta (normal, *diet*, *light* e zero) adquiridas em supermercado, com explicação dos rótulos e as principais diferenças entre elas. Para avaliar o impacto da campanha foi disponibilizado, na saída do restaurante, um questionário de autopreenchimento. Os dados obtidos foram analisados e expressos em porcentagem. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAAE 04177618.5.0000.5259).

RESULTADOS

Os resultados demonstraram que 100% dos usuários (n=147) consideraram a campanha de fácil compreensão, objetiva, didática, interessante, bem como, atrativa a forma de

exposição. Os achados ainda revelaram que a maioria (71,4%) dos usuários desconheciam as diferenças entre alimentos *diet*, *light* e zero e que 57,8% dos participantes costumavam comprar alimentos com essas alegações. Além disso, todos os participantes afirmaram que saberiam diferenciar essas classificações após a campanha.

CONCLUSÃO

Essa campanha repercutiu de maneira positiva e seu objetivo foi alcançado, uma vez que contribuiu para a compreensão dos usuários, o que pode ser observado pela afirmação de que todos saberiam diferenciar os termos *light*, *diet* e zero. Recomenda-se que mais campanhas de promoção voltadas à alimentação saudável sejam elaboradas e implementadas no restaurante universitário, pois este se constitui um espaço favorável para o desenvolvimento de práticas educativas.

Palavras-chave: Alimentos|Educação Alimentar e Nutricional|Rotulagem Nutricional|Alimentação Coletiva|Universidades

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise calórica do cardápio servido no almoço aos colaboradores de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de acordo com o programa de alimentação do trabalhador

Lidiane Conceição Lopes; Edijane Maria de Castro Silva; Chika Wakiyama; Enésia Eloyna da Costa Benício; Cibele Maria de Araújo Rocha; Daniely da Rocha Cordeiro Dias.

Imip, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a alimentação dos trabalhadores é de fundamental importância para a promoção da saúde e o bom desempenho de suas atribuições, onde a UAN é imprescindível fornecer um cardápio nutricionalmente balanceado e adequado aos funcionários, em conformidade com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). O PAT é um programa do ministério do trabalho e emprego, que foi criado pela Lei nº 6321, de 14 de abril de 1976, com o objetivo de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, visando melhorias na qualidade de vida através da alimentação adequada, redução de acidentes de trabalhos, aumento da produtividade e prevenção de doenças. Portanto, o cardápio servido em uma UAN deve proporcionar segurança sob o aspecto de boas práticas de higiene, adequado a disponibilidade financeira da empresa e, principalmente equilíbrio nutricional, para evitar que a má alimentação afete a saúde e a atividade dos trabalhadores. O objetivo da pesquisa foi analisar o valor calórico do cardápio servido no almoço aos colaboradores de uma UAN hospitalar de Recife-PE comparando se atende os parâmetros estabelecidos pelo PAT.

MÉTODOS

Estudo descritivo realizado em uma UAN hospitalar de autogestão localizada na cidade de Recife-PE, que distribui uma média de 560 almoço/dia para os colaboradores. O cardápio é constituído de salada, guarnição, arroz, feijão, uma opção protéica e suco de fruta. Foi utilizado o cardápio de 4 semanas para análise calórica através do programa Dietpro Clínico 6.1. O valor calórico foi comparado com os parâmetros nutricionais estabelecidos pelo PAT, analisando os percentuais do valor calórico total (VET).

RESULTADOS

Foram avaliados 19 cardápios servidos no almoço aos colaboradores da UAN hospitalar. Os resultados apresentaram um valor energético entre 727,08 kcal a 1082,82 kcal, atingindo uma média de 820,23 kcal, demonstrando assim, que a quantidade de calorias atende as recomendações nutricionais estabelecidas pelo PAT, que é de 600 kcal a 800 kcal, podendo ser acrescido de 400 kcal, na refeição do almoço, em relação ao valor energético total de 2000 kcal.

CONCLUSÃO

A recomendação calórica estabelecida pelo PAT foi alcançada pela UAN hospitalar, portanto o cardápio ofertado aos colaboradores atende as necessidades nutricionais, independente do setor em que ele trabalhe. O nutricionista que atua na área de alimentação coletiva tem por obrigação cumprir com a correta execução das atividades nutricionais do PAT, visando à promoção da alimentação saudável ao trabalhador.

Palavras-chave: PAT|Alimentação coletiva,|Serviço de alimentação|Unidade de Alimentação e Nutrição.

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise da rotulagem nutricional de alimentos embalados para alimentação coletiva

Vinicius Lucas; Veridiana Vera de Rosso; Ana Maria de Souza Pinto; Daniel Henrique Bandoni.

Centro de Práticas e Pesquisas Em Nutrição e Alimentação Coletiva do Instituto de Saúde e Sociedade, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas ocorreu aumento do consumo de alimentos embalados na alimentação coletiva. Estes produtos alimentícios passam por mudanças frequentes em sua composição por diversos motivos. Assim, realizar o monitoramento e avaliação periódicos da rotulagem nutricional de alimentos embalados, centralizando as informações e criando uma base de dados torna-se importante para o orientar a compra de alimentos em Unidades e Alimentação e Nutrição. O Observatório de Rotulagem de Alimentos da UNIFESP tem entre seus objetivos monitorar a rotulagem nutricional, avaliando o impacto da nova resolução sobre os alimentos embaladas que passará a vigorar em outubro de 2022. Até o momento não há trabalhos que analisaram o rótulo nutricional de alimentos destinadas a alimentação coletiva. O presente estudo tem como objetivo elaborar um instrumento de pesquisa para coletar e monitorar as informações nutricionais encontradas nos rótulos de alimentos embalados destinados à alimentação coletiva (Food Service), assim como estratégias de reformulação e impacto de novas tendências sobre as informações nutricionais dos produtos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado a partir de registros fotográficos da rotulagem nutricional de alimentos embalados em restaurantes institucionais / comerciais e em supermercados atacadistas. A partir do registro fotográfico os dados foram inseridos em plataforma desenvolvida exclusivamente para coleta e armazenamento de dados dos rótulos, registrando todas as informações disponíveis, como: lista de ingredientes, valores nutricionais (por 100g e porção), alegações nutricionais, validade entre outras.

RESULTADOS

Foram coletadas informações de 237 alimentos embalados destinados a alimentação coletiva, sendo 88 (37,3%) do grupo de açúcares e doces, 40 (17,0%) do grupo dos molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos semiprontos ou prontos e 35 (14,8%) do grupo de produtos de panificação, cereais, leguminosas, tubérculos e seus derivados. O peso médio das embalagens dos produtos sólidos foi de 3 kg. Alguns alimentos não continham informações obrigatórias nos rótulos, como data de validade (n=14) e data de fabricação (n=15). Apenas dois produtos tinham declaração de açúcar nos rótulos e dos produtos que declaram ter sódio (n=200) a média de sódio por porção foi de 240,4mg, sendo que em 13 alimentos o % do valor diário foi superior a 40% por porção. A média

de ingredientes presentes nos produtos foi de 5, variando entre 1 e 17 ingredientes e 78,72% dos produtos tinham aditivos. Não foram encontrados produtos embalados com marketing relacionado ao público infantil, apenas 2 apresentaram declaração de nutrientes facultativos nos rótulos e nenhum teve declaração de componente com propriedade funcional. Ingredientes alergênicos foram encontrados em 188 (79,3%) dos alimentos

CONCLUSÃO

Os rótulos de alimentos embalados para alimentação coletiva são mais simples que os produtos destinados ao varejo.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional|Alimentos embalados|Alimentação Coletiva|Rótulo

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise da viabilidade econômica para implantação de um produto à base de ácido láctico para sanitização de frutas e hortaliças em um serviço de nutrição e dietética de um hospital universitário na cidade de Campinas

Kethelyn Alyne da Silva; Mara Bachelli; Katia Regina Martini Rodrigues; Kely Ferreira dos Santos; Silvana Maria Amstalden Bannwart.

Pontifícia Universidade Católica de Campinas (Puc-Campinas), Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A sociedade tem procurado por hábitos mais saudáveis, por isso, o consumidor busca cada vez mais alimentos *in natura*, que visem conveniência, qualidade nutricional e sensorial. O processo de sanitização desses produtos é fundamental para garantir a sua qualidade microbiológica no momento do consumo. Os ácidos orgânicos vem sendo cada vez mais utilizados nesse processo. O objetivo deste trabalho foi avaliar se seria viável economicamente o uso de um produto à base de ácido láctico em substituição ao uso do hipoclorito de sódio em um Serviço de Nutrição e Dietética (SND).

MÉTODOS

A análise ocorreu no período de 14/02 a 14/04/2022 e consistiu na observação da utilização de novo produto sanitizante para frutas e hortaliças proposto por uma empresa conceituada na área de produtos de limpeza para posterior comparação com o habitualmente utilizado à base de hipoclorito de sódio. As informações: composição química e recomendação de diluição foram coletadas no rótulo das embalagens e os preços nas notas fiscais. A comparação dos valores em reais foi feita por litro do produto diluído.

RESULTADOS

O método consiste em uma lavagem sem enxágue, que possui a proposta de diminuir 99,9% a presença de *E. Coli*, *Listeria*, *Enterococcus Faecium*, *Vibrio cholerae*, *Ogawa*, *Bacillus cereus* e *Salmonella*, na água de lavagem das frutas e legumes. É o primeiro produto para lavagem de produtos alimentícios sem enxágue da indústria de alimentos aprovado pelo Food and Drug Administration (FDA) e pela United States Environmental Protection Agency (EPA). Está registrado na Anvisa (nº3.0053.0887) e tem seu uso autorizado pelo Ministério da Saúde sob o nº 3.00053-9. O produto possui dosagem automática e precisa de 90 segundos de imersão, sem a necessidade de enxágue. Já o uso do hipoclorito, necessita de 15 minutos de imersão e um enxágue final. O sanitizante à base de hipoclorito de sódio habitualmente usado na unidade, possui 4% de cloro ativo, é comprado em embalagem de 3kg, ao preço de R\$ 16,46 o quilo e precisa de 15 minutos de ação (900 segundos); ao ser diluído para atingir 200ppm, conforme determinado pela legislação estadual, apresenta o valor de R\$0,82/litro. Já o produto estudado possui 17,3% de ácido láctico e 1,2% de dodecil benzeno sulfonato de sódio, é vendido em embalagem

de 9,46 litros, ao preço de R\$ 88,05 o litro e precisa de 90 segundos de tempo para ação. Ao ser diluído apresenta o valor de R\$0,49/litro e a vantagem de não precisar da etapa de enxágue, custo esse que não foi mensurado nesse trabalho.

CONCLUSÃO

De acordo com o levantamento realizado o custo é viável, tanto do produto quanto do ponto de vista sustentável, uma vez que não existe a etapa de enxágue após o seu uso como na utilização do hipoclorito de sódio. Por ser um ácido orgânico, o ácido láctico possui a vantagem de ser um constituinte natural dos alimentos, diferentemente do hipoclorito que em contato com matéria orgânica se transforma em trihalometanos, composto altamente cancerígeno.

Palavras-chave: Economia sustentável|ácidos orgânicos|hipoclorito de sódio|serviços de alimentação

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise de aceitabilidade da alimentação escolar no município de Pilar-AL.

Patrícia Barbosa Firmo; Rafaela Zacarias dos Santos Oliveira; Charla Cavalcante Feitoza.

Secretaria Municipal de Educação e Cultura (Semec), Pilar - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar é um direito garantido que representa uma condição fundamental para uma vida digna e para o bem-estar coletivo. A alimentação escolar deve seguir padrões de qualidade recomendados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que preconiza a conformidade com as condições higiênico-sanitárias, contribuição para o suprimento das necessidades nutricionais diárias, e produção de refeições agradáveis ao paladar, a fim de garantir uma boa aceitação dos alunos. Um dos procedimentos para o controle de qualidade das refeições servidas aos estudantes é o teste de aceitabilidade, que pode ser aplicado para avaliar a aceitação dos cardápios praticados nas escolas. Nesse sentido, o presente estudo teve como principal objetivo avaliar a aceitabilidade do cardápio da alimentação escolar da Educação de Jovens, Adultos e Idosos (EJAI) do município de Pilar-AL.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado entre os alunos da EJAI das escolas da rede municipal de Pilar-AL. A amostra foi selecionada por conveniência, sendo selecionadas 4 escolas, totalizando a participação de 300 alunos. A coleta de dados foi realizada no mês de novembro de 2021 pelas nutricionistas do quadro técnico do PNAE, que avaliaram 10 preparações do cardápio escolar. O Teste de aceitabilidade foi aplicado aos alunos utilizando a escala hedônica facial de cinco pontos, onde 1 representa “detestei” e 5 “adorei”. O parâmetro adotado para aceitabilidade ser considerada positiva, seguiu o Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade do PNAE, onde preconiza o percentual mínimo de 85% a partir da soma dos itens 4 e 5 da escala hedônica.

RESULTADOS

Para avaliação do cardápio, foram selecionados 300 alunos da EJAI, sendo 17,33% do sexo masculino e 82,66% do sexo feminino. O cardápio oferecido nas escolas continha as seguintes preparações: peixada, arroz refogado com frango guisado, cuscuz recheado, pão com ovos, macaxeira com carne moída, batata doce com frango, sopa de feijão com carne, sanduiche de carne moída, sanduiche de frango e canja. Verificou-se, pelo teste da escala hedônica, que a preparação menos aceita foi a sopa de feijão com carne com 78,4% de aprovação, Já a preparação mais aceita foi o arroz refogado com frango guisado com 95,8% de aprovação. As outras preparações avaliadas tiveram percentuais acima de 85%, que é o valor recomendado pelo PNAE.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a aceitabilidade da alimentação escolar na amostra estudada encontra-se com um percentual de aceitação acima do estabelecido pelo PNAE para a maioria das preparações do cardápio. A aprovação da alimentação escolar pode ter uma melhora significativa quando se identifica os fatores responsáveis pela baixa aceitação das refeições servidas, portanto, se faz necessário a adoção de medidas voltadas ao cuidado na elaboração e avaliação frequente dos cardápios, tendo em vista os hábitos alimentares dos alunos.

Palavras-chave: Alimentação coletiva|Cardápio escolar|Teste de aceitabilidade

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise do índice de resto-ingestão e percentual de sobras da produção de refeições de uma escola pública municipal no Estado do Rio de Janeiro

Marcelly Christina Cabral dos Santos¹; Marcela de Araujo Santana Rodrigues¹;
Gabriela da Silveira Lopes¹; Rebeca Rocha da Silva¹; Luciléia Granhen Tavares
Colares²; Roseane Moreira Sampaio¹.

1. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE) são responsáveis pela execução do processo de produção e distribuição de refeições em grande escala. A gestão do processo produtivo de refeições com vistas a garantir boa aceitação e menor desperdício ainda é um desafio para escolas públicas. Nesse processo o percentual de sobras e o índice de resto-ingestão são importantes indicadores para obtenção de melhores resultados para mitigar desperdícios de alimentos, pois são utilizados para avaliar o excedente de alimentos produzidos e os alimentos distribuídos que foram devolvidos pelos escolares, respectivamente. Diante do exposto, o objetivo do estudo foi analisar o percentual de sobras e o índice resto-ingestão de uma escola municipal do estado do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Estudo transversal, de caráter quali-quantitativo, realizado em uma unidade escolar de um município do estado do Rio de Janeiro durante três dias consecutivos. Os indicadores de desperdício da UANE utilizados foram: o índice de resto-ingestão - IRI (peso do resto/refeição distribuída x100) e o percentual de sobras (total de sobras/total produzido x100). Para mensurar as refeições distribuídas foi feito o cálculo do peso da refeição produzida, menos o peso das sobras. Para o cálculo do IRI, foram desconsiderados os restos não comestíveis (cascas e ossos), utilizando-se neste caso somente os restos comestíveis, além de se registrar o peso da refeição distribuída. No caso de refeições que geraram restos não comestíveis, foi utilizado o método de cálculo do peso líquido corrigido.. Para pesagem dos restos alimentares foi utilizada a técnica de pesagem direta utilizando balança eletrônica com capacidade máxima de 300kg, modelo MICHELETTI, precisão 0,02kg.

RESULTADOS

A partir da análise dos dados obteve-se os seguintes resultados: Dia 1: %Sobras = 8,2% (4,12/49,94) e IRI = 9,0% (4,12/45,82); Dia 2: %Sobras = 62,6% (12,95/20,70) e IRI =48,8% (3,78/7,75); Dia 3: %Sobras = 22,3% (9,24/41,47) e IRI =23,8% (7,66/32,23). De acordo com a classificação de Vaz, todos os percentuais de sobra são considerados

inaceitáveis, uma vez que seus valores ultrapassam 3%. Com relação ao IRI, segundo Aragão (2005), obteve-se como classificação: Ruim (Dia 1), e Inaceitável (Dias 2 e 3).

CONCLUSÃO

Conclui-se que todos os dias os percentuais de sobra e resto-ingestão estão acima do recomendado pela literatura sendo necessário medidas importantes para a redução desses indicadores como estabelecer um fluxo para determinar um quantitativo adequado de alunos que vão almoçar e realizar teste de aceitabilidade para alteração ou retirada da preparação alimentar que está tendo menos aceitação.

Palavras-chave: Alimentação Escolar|Índice Resto Ingestão|Desperdício de Alimentos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise dos fatores de correção de frutas e hortaliças em uma unidade hospitalar de Recife-PE

Daniely da Rocha Cordeiro Dias; Edijane Maria de Castro Silva; Lidiane Lopes; Maria Josemere de Oliveira Borba; Enésia Eloyna da Costa Benízio; Cibele Maria de Araújo Rocha.

Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Unidade produtora de alimentos é um conjunto de setores nos quais se operam a produção de alimentos para coletividades, onde se objetiva o cuidado nutricional de indivíduos através de refeições equilibradas do ponto de vista dietético e com aspectos seguros à ingestão alimentar. Frutas e hortaliças são alimentos que devem estar presentes nas refeições, pois fornecem fibras, vitaminas e minerais. Contudo, são perecíveis e caracterizadas por terem perdas e desperdícios ao longo de toda cadeia produtiva. Para minimizar essas perdas, a gestão das unidades de alimentação e nutrição, utilizam indicadores de rendimento, também úteis para planejamento de compras e cálculo dietético. Dentre os indicadores de rendimento, o fator de correção (FC) destaca-se por dimensionar compra e custo de alimentos e preparações. O FC é a razão entre peso bruto (PB) e peso líquido (PL) do alimento e é sempre maior ou igual a um; quanto mais próximo de um, menor o desperdício. Está relacionado com a etapa de pré-preparo, onde há eliminação de aparas, corrigindo a variação de peso do alimento, possibilitando também a estimativa de custo real do alimento. O objetivo da pesquisa foi verificar os fatores de correção utilizados em UAN hospitalar de Recife/PE e comparar com a literatura.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, descritivo e quantitativo, realizado durante o mês de junho de 2022, em uma UAN hospitalar localizada na cidade de Recife, Pernambuco. A unidade apresenta serviço centralizado, autogestão e oferta em média 1300 refeições/dia entre coletividade sadia e enferma. A amostra foi composta por abacaxi, abóbora, batata inglesa, cebola, mamão e melancia. As pesagens foram realizadas em triplicata antes (para obtenção do PB) e após o pré-preparo, onde ocorreu a retirada de cascas, talos, folhas e sementes (para obtenção do PL). Foi utilizada uma balança eletrônica digital marca Toledo com capacidade para 40 kg. Após a obtenção do fator de correção, estes foram comparados com os de referência baseados em Ornelas e Phillip.

RESULTADOS

A média dos fatores de correção dos alimentos foi de 1,27 para abóbora, 1,16 para batata inglesa, 1,19 para cebola, 1,62 para abacaxi, 1,18 para mamão e 1,11 para melancia. Todos os valores de FC dos alimentos foram iguais ou menores que os valores de

referência, com exceção da batata inglesa, que apresentou FC maior que 1,06 referenciado por Ornelas, contudo, menor que o referenciado por Phillip.

CONCLUSÃO

Percebe-se que os valores de fator de correção encontrados, estão em sua maioria, adequados quando comparados com os valores de referência, sendo satisfatório para a UAN. É importante que ocorra treinamento dos manipuladores para manutenção e melhora desses resultados, visto que os fatores de correção não apresentam valores constantes; assim, cada UAN deve ter sua própria tabela de determinação dos fatores de correção.

Palavras-chave: Alimentos|Desperdício|Unidade de alimentação e nutrição

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise qualitativa das preparações do cardápio servido em uma unidade prisional do leste mineiro

Fabiele Cristina Felipe Silva; Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro.
Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação fornecida nas prisões brasileiras sempre foi alvo de muitas críticas, entretanto, há poucos estudos que investigam a qualidade dessas refeições. A alimentação sã, segura e suficiente é um direito do presidiário, e se constitui um importante fator que incide positiva ou negativamente no regime disciplinar. Isto porque, além da superlotação e insalubridade, a quantidade insuficiente e a má qualidade sensorial e microbiológica das refeições servidas, estão entre as principais reclamações que levam a fazer motins e rebeliões. Neste contexto, compreendendo a importância da qualidade da alimentação dentro das instituições penais, este estudo teve como objetivo analisar o cardápio de uma unidade prisional do leste mineiro.

MÉTODOS

Estudo de caso descritivo, realizado entre janeiro e março de 2021. Analisou-se qualitativamente o cardápio de uma unidade prisional, durante 90 dias (almoço e jantar). O cardápio continha duas saladas, arroz, feijão, prato protéico, guarnição, sobremesa e bebida sendo que, no jantar a sobremesa era sempre fruta. O método utilizado foi “Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio”. Os indicadores analisados e os critérios estabelecidos foram: 1) impacto positivo - presença ou não de folhosos e oferta diária de frutas 2) impacto negativo - combinação de cores, presença de alimentos sulfurados; conservas e enlatados; carnes gordurosas; doces sozinhos ou associados à carnes gordurosas; cereais, raízes e tubérculos associados entre si ou à carnes gordurosas e a doces. Quando necessário, as fichas técnicas foram consultadas. Os indicadores foram analisados como: “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo”. Os resultados da classificação (almoço e jantar) foram analisados isoladamente e comparativamente. Considerou-se como satisfatórios ou adequados aqueles classificados como “Ótimo” e “Bom” e como insatisfatórios ou inadequados os classificados como “Regular”, “Ruim” ou “Péssimo”. Os resultados foram analisados por distribuição de frequência e com base na literatura na área de serviço de alimentação.

RESULTADOS

Foram classificados de forma positiva a alta oferta de hortaliças no almoço (96,7%) e frutas no jantar (100%) e a baixa oferta de conservas e enlatados (0% e 10%), de cereais, raízes e tubérculos associados entre si (12,2% e 8,9%) ou à carnes gordurosas (8,9% e 7,8%) e a doces (5,6% e 0%) nas duas refeições (almoço e jantar respectivamente). Foram classificados de forma negativa a alta oferta de doces (51,1%) e a baixa oferta de frutas

(48,9%) no almoço, a baixa oferta de hortaliças (8,9%) no jantar e a alta oferta de alimentos ricos em enxofre (54,4% e 34,4%) e carnes gordurosas (73,3%) no almoço e no jantar.

CONCLUSÃO

Os cardápios analisados apresentaram-se parcialmente inadequados e em desequilíbrio quando comparados entre si. Tal achado indica a necessidade de ajustes e maior padronização entre as preparações servidas para os detentos, nas duas grandes refeições.

Palavras-chave: Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio|Planejamento de Cardápio|Prisioneiros

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A Percepção de Risco Sanitário por crianças: Entendendo agora para prevenir um importante problema de saúde pública no futuro.

Sueny Andrade Batista; Raquel Braz Assunção Botelho; Eduardo Nakano; Síntia Almeida Santana; Verônica Cortez Ginani.
Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O campo psicológico tem sido bastante explorado para entender a lacuna entre conhecimento de segurança dos alimentos e práticas adequadas de manipulação. Estudos sobre a percepção de risco e o viés otimista trazem essa abordagem e são diversos os direcionados para a população adulta. No entanto, indivíduos em idade escolar são normalmente negligenciados. Diante disto, é necessário obter uma visão sobre as experiências desse público com alimentos e considerar que baixos níveis de percepção de risco e presença de viés otimista podem ser sua realidade. Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a percepção de risco e a presença de viés otimista de estudantes do 5º ano de escolas públicas do Distrito Federal.

MÉTODOS

Estudo observacional com abordagem transversal quali-quantitativa, aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE nº 02033218.0.0000.0030) e realizado no período de novembro/2021 a maio/2022, em escolas da rede pública de ensino do Distrito Federal. A amostra foi composta por estudantes do 5º ano do ensino fundamental. A percepção de risco foi avaliada a partir da lista de verificação do risco sanitário do Cecane/UFRGS (FNDE) e do instrumento de Batista *et al.* (2021). Foram realizadas estatísticas descritivas, matriz de risco comparando frequências para determinação da percepção de risco e teste de associação entre variáveis no Programa IBM SPSS 22.0.

RESULTADOS

Dentre as escolas avaliadas, 42,9% (n=3) apresentaram risco regular, enquanto 57,1% (n=4), risco sanitário alto. O perfil dos estudantes avaliados em relação à percepção de risco foi: 47,5% (n=173) eram meninas e 52,5% (n=191) meninos; 87,1% (n=310) possuíam residência na área urbana e 12,9 % (n=46) na área rural; a média de idade foi de 10,5 anos (\pm 0.7). Dos estudantes avaliados, 14,4% (n=54) apresentaram boa percepção de risco e 85,6% (n=321) percepção de risco ruim ou muito ruim. Ademais,

42,8% (n=158) apresentaram viés otimista. Não houve diferença estatística para viés otimista e percepção de letalidade entre meninos e meninas.

CONCLUSÃO

Esse público, em sua maioria, apresentou baixos níveis de percepção de risco e viés otimista. Observa-se a necessidade de proporcionar o conhecimento adequado sobre o tema, assim como promover uma comunicação de risco eficiente para subsidiar uma melhor percepção de risco de crianças e adolescentes. A discussão e utilização mais abrangente do tema na matriz curricular escolar pode alcançar resultados interessantes nesse sentido e, conseqüentemente, no controle das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Pontua-se que a divulgação de materiais educativos sobre a temática e apropriados para diferentes faixas etárias deve ser ampliada, assim como sua discussão. Dessa forma, para essa população, a tomada de decisão quanto escolhas alimentares mais seguras e informadas poderá ser uma realidade.

Palavras-chave: Crianças|Percepção de risco|Segurança dos alimentos|Viés otimista

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Aplicação de metodologias ativas no treinamento de Boas Práticas de Manipulação para os manipuladores de alimentos de um restaurante universitário

Shigeno de Paiva Kuriya; Patrícia Maria Périco Perez; Amanda Macedo Cardoso; Júlia Lima da Costa; Barbara Moraes Mora.

Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Boas Práticas de Manipulação para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são fundamentais para assegurar a qualidade higienicossanitária das refeições e, com a pandemia de COVID-19, torna-se necessário que essas medidas sejam reforçadas, a fim de proteger os manipuladores de alimentos e minimizar os riscos de transmissão do novo coronavírus. O manipulador de alimentos é o principal veículo de contaminação dos alimentos, sendo assim a realização de treinamentos é fundamental e, para que o conteúdo seja fixado e assimilado, é necessário que novas formas de aplicação sejam implementadas. O objetivo deste estudo foi implementar um treinamento diferente do convencional, didático e participativo, sobre boas práticas de manipulação.

MÉTODOS

Estudo seccional, conduzido em maio de 2021 com os manipuladores de alimentos lotados no Restaurante Universitário (RU) de uma universidade pública estadual. Foram realizadas quatro atividades lúdicas e interativas: 1) Dinâmica da Teia do Envolvimento (os manipuladores falavam um pouco sobre si e diziam alguma qualidade de outro manipulador), tendo como objetivo mostrar a importância do trabalho em equipe e que todos são fundamentais para a teia de produção de refeições; 2) Dinâmica da Cola Glitter (2 voluntários montavam um sanduíche após passar glitter em suas mãos), mostrando como o glitter, representando os microrganismos se espalha e contamina os alimentos e utensílios; 3) Dinâmica jogo dos erros, em que foram dadas 2 imagens com práticas inadequadas ocorridas em uma UAN e foi pedido que as identificassem e 4) Uso correto de máscara facial e higienização das mãos, através de demonstrações e cartazes com ilustrações elaborados com base nas recomendações sanitárias vigentes. Também foi aplicado um questionário, elaborado pelas autoras, a fim de avaliar o treinamento proposto. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAAE: 30694520.0.0000.5259).

RESULTADOS

Participaram do treinamento todos os manipuladores de alimentos (n=24), dos quais 10 preencheram o questionário. Todos acharam que o conteúdo do treinamento estava claro e 77,7% disseram que estavam preparados para realizar as atividades após o treinamento. Quanto às atividades lúdicas propostas, todos consideraram bem elaboradas, 90% estavam estimulados a participar e também responderam que as atividades atenderam às

suas expectativas e 80% acharam a experiência inovadora. As autoras observaram *in loco* que todos os manipuladores foram muito participativos nas atividades.

CONCLUSÃO

O treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos aplicado aos manipuladores, utilizando metodologias ativas (atividades lúdicas), foi efetivo e envolveu os manipuladores de alimentos como protagonistas do processo contínuo de aprendizagem. Ressalta-se que o treinamento periódico é uma das principais estratégias para sensibilizar os funcionários sobre seu papel na produção de refeições seguras aos usuários que frequentam o RU.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação|Boas Práticas de Manipulação|Treinamento|Alimentação Coletiva|Universidades

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Aplicação e análise da curva ABC em uma unidade de alimentação e nutrição institucional

Marina Muniz Aguiar¹; Roberta Soares Casaes¹; Roberta Soares Casaes².

1. Ufrj - Macaé, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Ufrj - Macaé, Macaé - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Para o funcionamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), um complexo sistema operacional é adotado, visando desenvolver atividades relacionadas à alimentação e nutrição e ajustadas aos limites financeiros da instituição. Entre diversas estratégias de gestão que podem ser aplicadas, o controle de estoque garante resultados orçamentários satisfatórios e a qualidade dos produtos armazenados. Um método de grande eficácia é a curva ABC, ferramenta utilizada para classificar itens do estoque que apresentam maior relevância monetária no consumo e no pedido de compras. Compreender os custos e processos de compra de gêneros a partir do método ABC, se faz importante para o mapeamento do processo de compras e estocagem, visando melhorias orçamentárias e organizacionais para a unidade. O presente trabalho teve como objetivo aplicar a curva ABC em uma UAN, para análise do fluxo de estoque e custos da unidade.

MÉTODOS

Estudo de caso com delineamento descritivo, recorte transversal e abordagem quantitativa, realizado em uma UAN Institucional na cidade do Rio de Janeiro. A coleta de dados ocorreu entre maio e junho de 2022 e os meses analisados foram abril e maio do mesmo ano, em conjunto com a gerente responsável pela unidade. Os dados foram organizados em planilhas no software Microsoft® Excel versão 2010, para geração e análise da curva ABC.

RESULTADOS

Os dados foram organizados nas categorias gênero, custo, porcentagem no custo total, total gasto por mês e cálculos de porcentagem acumulada. De acordo com a porcentagem acumulada, foram estabelecidos os padrões para a classificação ABC dos itens: os 4 de maior custo compõem a classe “A” (21,1%), os 6 intermediários compõem a classe “B” (31,9%) e os 9 seguintes, a classe “C” (47%). Foi percebido que nos meses de abril e maio, carnes e legumes folhosos possuem grande participação no custo de produção da unidade, representando mais de 50% do custo total, enquanto sorvetes e iogurtes representaram a menor participação nos custos. As curvas obtidas apresentam poucas variações, mais visíveis nos itens temperos, lanches e sorvetes/iogurtes, alocados na classe C e que possuem significância ainda menor no mês de maio, podendo ser justificado pela importância menor desses itens, que, por impactarem menos no custo mensal da unidade, podem ser adquiridas em maior quantidade, não representando um capital de giro rápido. Os itens B apresentaram pouca variação e apesar de não serem de maior importância

financeira no controle de estoque, são importantes para o equilíbrio de custos e a oferta de variedade aos clientes, promovendo, juntamente aos itens C, estabilidade ao negócio.

CONCLUSÃO

A aplicação de curva ABC a partir do fluxo de estoque e gastos na UAN permite ao gestor ter melhor gestão financeira e de estoque, uma vez que possui ciência dos níveis de atenção que se deve dar a cada classe de insumos, sugerindo aplicar a análise da curva ABC na instituição como ferramenta de gestão de estoque e custos.

Palavras-chave: Controle de custos|administração financeira|armazenamento de alimentos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

As medidas regulatórias brasileiras promovem uma alimentação adequada e saudável no ambiente alimentar escolar?

Nayhanne Gomes Cordeiro¹; Luana Lara Rocha¹; Mariana Zogbi Jardim¹; Patrícia Chaves Gentil²; Giorgia Russo²; Larissa Loures Mendes¹.

1. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Instituto de Defesa do Consumidor, São Paulo - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Medidas regulatórias voltadas para a alimentação no ambiente escolar visam promover um ambiente alimentar mais saudável. No Brasil, a implementação de regulamentações voltadas para o ambiente alimentar escolar não ocorre de maneira similar nos estados e municípios e não há nenhuma normatização nacional sobre a temática que abrange as escolas públicas e privadas.

OBJETIVO

Descrever as medidas regulatórias de estados e cidades brasileiras voltadas para o ambiente alimentar escolar e desenvolver um escore para avaliá-las.

MÉTODOS

Foi realizada busca sistematizada das medidas regulatórias vigentes e implementadas até o ano de 2021, para posterior caracterização e análise utilizando o escore. A busca e a extração dos dados foram realizadas em duplicata. A elaboração do escore para a análise documental de dispositivos legais que regulamentam o ambiente alimentar escolar brasileiro foi feita a partir do projeto de Lei modelo elaborado pelo Instituto de Defesa do Consumidor e avaliou: Educação Alimentar e Nutricional; Distribuição e comercialização de alimentos; Comunicação mercadológica. O escore atribuiu pontos de excelência para a regulamentação que prevê fiscalização e controle social; abrange escolas privadas; é uma lei; é uma lei regulamentada por um decreto; proíbe alimentos ultraprocessados. E as análises descritivas compreenderam o cálculo de frequências absolutas e relativas, medidas de tendência central e de dispersão

RESULTADOS

Foram encontradas 65 medidas regulatórias municipais e estaduais em vigência. A mediana da pontuação foi de 4 pontos (1-10). No domínio da educação alimentar e nutricional, 66,15% das medidas regulatórias não mencionam nenhum tipo de incentivo e obrigatoriedade para o desenvolvimento dessas ações. No que tange a distribuição e comercialização de alimentos, 23,08% das medidas regulatórias possuem algum tipo de restrição da venda e distribuição de alimentos, mas sem especificar quais alimentos são permitidos e proibidos. Para a comunicação mercadológica, 76,92% das medidas

regulatórias não mencionam nenhum tipo de restrição ou proibição de ações de propaganda e marketing no ambiente escolar. Quanto aos pontos de excelência, 72,31% das medidas regulatórias não preveem nenhum tipo de fiscalização e controle social, 64,62% abrangem escolas privadas, 80% são leis, mas somente 3,08% são regulamentadas por um decreto, e somente uma proíbe alimentos ultraprocessados (utilizando classificação NOVA de alimentos). Na pontuação final do escore, 12,31% dessas medidas cumpriam a função de promoção da alimentação adequada e saudável.

CONCLUSÃO

As regulamentações analisadas cumprem parcialmente a função de promover uma alimentação adequada e saudável. É necessário que os estados e municípios aprimorem os dispositivos legais em sintonia com o guia alimentar para a população brasileira e com a perspectiva de ambiente escolar saudável, para que haja a efetiva promoção da alimentação adequada e saudável nas escolas.

Palavras-chave: ambiente alimentar|medidas regulatórias|escolas |saúde pública|nutrição

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

AVACARD – Avaliação de cardápios: Consenso de especialistas.

Lívia Bacharini Lima; Rita de Cassia Coelho de Almeida Akutsu; Raquel Braz Assunção Botelho.

Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O cardápio é uma ferramenta que proporciona o acesso a uma oferta de alimentos adequados e saudáveis. Avaliações periódicas devem ser realizadas nos cardápios planejados para que estejam adequados aos seus comensais, evitando assim desequilíbrios nutricionais, monotonia e desajustes culturais ou de impacto ambiental indesejável. Embora haja um amplo reconhecimento da importância da nutrição, da atenção dietética, e do planejamento de cardápio para a prevenção de patologias associadas ao consumo de alimentos, os instrumentos existentes para avaliação do cardápio carecem de um processo de validação de conteúdo, critério e construto. A validação de conteúdo é um procedimento inicial no processo de validação de um instrumento que possibilita avaliar se um instrumento apresenta relevância, clareza e representatividade do construto. Uma das técnicas usadas para a validação de conteúdo a partir do painel de especialistas é a definição se os itens devem ser mantidos e respeitar o percentual mínimo de concordância determinado para o instrumento após a última rodada do painel. O objetivo deste estudo foi realizar a validação de conteúdo a partir da Técnica de Delphi do AVACARD – avaliação de cardápios, índice de avaliação global de cardápios.

MÉTODOS

Estudo quase experimental de validação de conteúdo do AVACARD. Participaram deste estudo 23 juízes com experiência em pesquisa relacionada ao tema de produção de refeições. Uma versão construída a partir de revisão de literatura com 59 itens, dividido em cinco seções (quantidade, qualidade, harmonia, adequação e sustentabilidade) foi encaminhada via formulário Google Forms® para avaliação quanto ao grau de importância, clareza e compreensão, utilizando escala do tipo Likert de cinco pontos. O método Delphi é utilizado quando deseja-se encontrar consenso fundamentado entre um grupo de especialistas em relação a um determinado assunto ou problema, sendo realizado em duas rodadas. Para verificar o nível de concordância, calculou-se o índice de validade de conteúdo (IVC), considerando como validados os itens que obtiveram 80% ou mais de concordância entre os juízes. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, nº 5.171.278.

RESULTADOS

Na primeira rodada, 46 itens foram aceitos e 13 não obtiveram consenso, 10 receberam sugestões de alteração, três itens foram excluídos e com sugestão de inclusão de um novo item. Já para a segunda rodada, foram reenviados 11 itens com as alterações propostas

que foram aceitos globalmente com mais de 80% de concordância. Após duas rodadas o instrumento final, obteve a média final de concordância de 90,3% sendo clareza/compreensão de 91,6% e 89% para importância.

CONCLUSÃO

O consenso de especialista, utilizando a técnica Delphi, mostrou-se eficiente para a obtenção de consenso em duas rodadas, gerando um instrumento final de 57 itens e permitirá a continuidade de utilização do instrumento AVACARD.

Palavras-chave: Validação de Conteúdo| Validação de Construto|Planejamento de Cardápio|Técnica Delphi

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da aquisição de alimentos em uma comunidade acadêmica durante a pandemia de COVID-19

Aldiane de Assis Costa; Larissa Mont'Alverne Jucá Seabra; Bruna Leal Lima Maciel;
Priscilla Moura Rolim.
Ufrn, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) gerou a interrupção das atividades cotidianas da população, devido à necessidade de distanciamento e isolamento social. A comunidade universitária também foi seriamente afetada após a suspensão de todas as atividades acadêmicas. A avaliação da aquisição de alimentos é importante considerando as dimensões da Segurança Alimentar e Nutricional, na perspectiva da produção, comercialização e acesso ao alimento. A compra de alimentos convencionalmente feita de forma presencial foi substituída em muitos lares pela adoção de sistema de entrega domiciliar, além de que a grande maioria passou a produzir e realizar as refeições em casa. Diante do cenário de pandemia e visando atuar junto a um público de grande amplitude, o objetivo do estudo foi reconhecer o local e a frequência de aquisição de alimentos durante a pandemia de COVID-19 na população acadêmica.

MÉTODOS

Estudo transversal, descritivo e quantitativo, com tamanho amostral determinado por conveniência, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Onofre Lopes, CAAE nº35918620.7.0000.5292. Participaram da pesquisa os alunos de graduação e pós-graduação, docentes ativos e servidores técnico-administrativos, maiores de 18 anos. Os dados foram obtidos por meio de aplicação de questionário *online* utilizando a plataforma *Google Forms*®, entre outubro de 2020 a fevereiro de 2021, contendo questões relativas à aquisição de alimentos durante a pandemia. Os dados foram analisados utilizando o programa Statistical Package for Social Sciences versão 11.5 (SPSS Inc. Chicago, IL). Foram considerados significativos os valores de p inferiores a 0,01.

RESULTADOS

O estudo contou com a participação 1472 participantes. Observou-se que durante a pandemia por COVID-19 os supermercados (89,5%), mercearias (49,9%) e feiras livres (33,3%) tiveram preferência no momento da compra de alimentos pelos participantes da pesquisa. Os docentes apresentaram o maior percentual quanto à aquisição de alimentos em feira orgânica (17,4%) e por *delivery* (31,7%) de produtos de mercados por telefone/aplicativos. A aquisição de refeições prontas por pedidos de *delivery* não apresentou diferença significativa entre os estudantes de pós-graduação (35,9%) e docentes (34,2%) na maior frequência de compra (1 a 2 vezes por semana) e 22,9% da

amostra quase nunca pediu, ou nunca pediu (11,3%) refeições prontas por meio de *delivery*.

CONCLUSÃO

A aquisição de alimentos pela comunidade acadêmica estudada durante a pandemia foi realizada principalmente de modo presencial e preferencialmente em supermercados. O consumo de alimentos adquiridos por *delivery*, bem como a compra de alimentos em feiras orgânicas foi predominante entre os docentes. Os dados apontam para maior atenção e fortalecimento de ações que promovam a segurança alimentar e nutricional para todos.

Palavras-chave: Aquisição de alimentos|Covid-19|Pandemia|Universidade

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da composição de cardápios de restaurantes populares de um município do interior paulista: Método AQPC

José Emilio Barreto Santos¹; Moema de Souza Santana²; Débora Maia Mota¹; Gabrielly Sobral Neiva¹; Paula Fernanda de Oliveira².

1. Faculdade Adventista da Bahia, Cachoeira - BA - Brasil; 2. Prefeitura Municipal, Araraquara - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Populares (RPs) são instrumentos públicos de promoção do Direito Humano a Alimentação Adequadas (DHAA), neste contexto cardápios são ferramentas operacionais para suprir as necessidades nutricionais com potencial promotor de educação alimentar e nutricional. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição dos cardápios de dois restaurantes populares de um município do interior paulista considerando o método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC).

MÉTODOS

Utilizou-se AQPC para a verificação de cardápio de abril de 2022 de dois RPs. Analisou-se monotonia de cores (três ou mais alimentos da mesma cor), presença de folhosos (um ou mais folhosos crus) e frutas (uma ou mais), tipos de carnes (presença de carnes gordurosas), teor de enxofre (dois ou mais alimentos/dia, excluindo feijão), frituras, doces, ou concomitância de doces e frituras. Verificou-se a ocorrência diária e contabilizou-se a frequência mensal. Calculou-se a frequência relativa, classificando os aspectos negativos (cores iguais, preparações ricas em enxofre, carnes gordurosas, doce, fritura e concomitância de doce e fritura) como ótimo (<25%), bom (de 11 a 25%), regular (de 26 a 50%), ruim (de 51 a 75%) ou péssimo (>75%) e os aspectos positivo (oferta de frutas e folhosos) como ótimo (≥90%), bom (de 75 a 89%), regular (de 50 a 74%), ruim (de 25 a 49%) ou péssimo (<25%).

RESULTADOS

O cardápio dos RPs foi classificado como péssimo no critério monotonia de cores (82,35%), regular quanto a preparações ricas em enxofre (41,17%) e presença de folhosos (52,94%), ruim quanto a presença de doces (52,94%) e de frutas (47,06%), ótimo para presença de frituras e frituras e doces (0,00%). A presença de técnicas de cocção assar e grelhar foi de 35,30%, enquanto a fervura e a cocção a vapor sob pressão foram observadas em 64,70% das preparações. Os refrescos (oferecidos todos os dias), conferem oferta adicional de carboidratos simples. A média de oferta de energia, de macronutrientes e fibras para o almoço foi de 1487,37 kcal, proteína 68,99g (18,55%), carboidratos 241,5 g (65,51%), lipídeos 56,97 g (15,93 %) e fibras 36,4 g.

CONCLUSÃO

O cardápio dos RPs apresenta necessidade de adequação principalmente nos critérios de monotonia de cores, presença de doces e de frutas. A oferta energética foi elevada, sendo justificada pelo perfil do público dos restaurantes populares (divisão de marmita com outra pessoa ou para as duas refeições principais). O AQPC pode auxiliar na adequação das limitações e no reforço dos pontos positivos dos cardápios.

Palavras-chave: Segurança alimentar;|Alimentação coletiva;|Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio;

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da compreensão dos nutricionistas do Programa de Alimentação Escolar do município de São Paulo sobre o papel da segurança dos alimentos

Mirelly dos Santos Amorim Dantas¹; Cristiane Tavares Matias¹; Aline da Silva Cota¹;
Laís Mariano Zanin²; Elke Stedefeldt¹.

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

No município de São Paulo, a Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) vinculada à Secretaria municipal de Educação de São Paulo conta com 87 nutricionistas que atuam no gerenciamento ou operacionalização do Programa de Alimentação Escolar (PAE). Uma alimentação segura e saudável, servidas nas escolas, deve contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial e melhora do rendimento escolar. Diante disso, objetivou-se avaliar a compreensão dos nutricionistas quanto ao papel da segurança de alimentos no Programa (PAE) do município de São Paulo.

MÉTODOS

Este estudo faz parte do projeto “Formação dos nutricionistas do PAE do município de São Paulo sobre risco sanitário durante a pandemia da COVID-19”. Trata-se de um estudo descritivo e com abordagem quali-quantitativa. A amostra foi composta por nutricionistas da CODAE que participaram de um curso de atualização *online*, durante o período de dezembro de 2020 a dezembro de 2021. Os participantes responderam questionários semiestruturados contendo questões acerca da sua compreensão sobre segurança de alimentos. Empregou-se análise de conteúdo do tipo temática aos dados qualitativos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP sob o nº CAAE: 18397319.8.0000.5505.

RESULTADOS

O curso de atualização *online* foi realizado com 60 nutricionistas e quando questionadas, ao final do curso, sobre “o que significa a segurança de alimentos dentro do PNAE, ou seja, qual a importância, o papel dessa área para o PAE do município de SP?” cinco categorias emergiram para o termo segurança de alimentos: 1) aquilo que é indispensável. Esta categoria abarcou os seguintes núcleos de sentido: extrema importância/relevância para a saúde, essencial, fundamental, imprescindível para a vida; 2) segurança alimentar e segurança de alimentos. Os núcleos de sentido que traduziram esta categoria foram: garantia da oferta de alimentos seguros e de qualidade, o que é saudável, oferece benefícios nutricionais, atende parâmetros higiênico-sanitários, preparado corretamente; 3) Perigo e risco. Representada pelos núcleos de sentido: diminuição do risco de surgimento de doenças, não traga perigos, não cause danos/malefícios/efeitos adversos ou riscos à saúde/integridade física, redução do risco sanitário; 4) Do campo à mesa: Os núcleos de sentido acolheram as etapas/processos do campo à mesa, desde a

origem/compra até a distribuição e consumo dos alimentos; 5) perspectiva operacional e técnica. Conjunto de boas práticas na manipulação de alimentos, de normas e procedimentos, manipulação de forma segura, laudos bromatológicos e sanitários caracterizaram os núcleos de sentido.

CONCLUSÃO

A segurança de alimentos é compreendida pelos nutricionistas do PAE como fator primordial para ser avaliada do campo à mesa e está relacionada à presença de perigos físicos, químicos e biológicos e à redução do risco de Doenças de Veiculação Hídrica e Alimentar (DVHA) nas escolas. Uma compreensão ampliada de relevância sanitária.

Palavras-chave: Doenças de Veiculação Hídrica e Alimentar|Ensino remoto|PNAE|Risco sanitário|Unidade de alimentação e nutrição escolar

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da Qualidade de Vida no trabalhadores nutricionistas atuantes em alimentação coletiva.

Janete Catarina Martins Corrêa Haider¹; Tatiana Fernanada Thums¹; Juliana da Silveira Gonçalves².

1. Unisinos, São Leopoldo - RS - Brasil; 2. Universidade Estacio de Sá, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O mercado de atuação do nutricionista vem crescendo e este profissional ganha cada vez mais importância na saúde da população, principalmente pela possibilidade de alcançar muitas pessoas por meio do atendimento, impactando diretamente sobre indicadores de saúde da população, como através da diminuição de risco de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) decorrentes do estímulo a hábitos alimentares saudáveis. A alimentação coletiva é o campo de atuação que mais possui profissionais nutricionistas, porém trata-se de um segmento de trabalho que contempla diversas funções, elevada demanda de horas extras, e uma remuneração diminuta, dessa forma muitos dos nutricionistas que atuam nessa área estão insatisfeitos, e após certo tempo de atuação, acabam migrando para outros segmentos. O objetivo é avaliar a qualidade de vida dos nutricionistas que atuam em Alimentação Coletiva através de uma pesquisa online utilizando o questionário TQWL-42.

METODOLOGIA

É uma pesquisa quantitativa-exploratória, desenvolvida em forma de pesquisa de campo.. O cálculo da amostra obteve o resultado de 173 pessoas com nível de 90% de confiança, com erro amostral de 5%, distribuição mais homogênea 80/20, e erro de 6,22%, segundo dados do CFN que em 2019 o Brasil possuía 145.819 nutricionistas, destas cerca de 30% atuam na alimentação coletiva, correspondendo a 43.475 nutricionistas. Foram incluídos no estudo nutricionistas que atuam em qualquer ramo de UAN, que assinaram o Termo de Compromisso Livre e Esclarecido (TCLE) e responderam ao questionário.

Submetido a Plataforma Brasil: **CAAE**: 40307120.0.0000.5344. Foi utilizado o software Microsoft Excel, desenvolvido e validada pelos autores, para a análise dos resultados, utilizou-se uma escala do tipo Likert proposta por Timossi et al., a qual contém alternativas de 1 a 5, que correspondem a 0% e 100%.

RESULTADOS

O estudo contou com 227 questionário válidos. Quanto ao perfil dos participantes, mais de 97% são do sexo feminino, 46,2% possuem de 31 a 40 anos, 55,9% são casados ou em união estável, 62,1% possuem pós-graduação e 24,2% estão formados na graduação de 7 a 10 anos. Dentre as cinco esferas de qualidade de vida no trabalho estudadas, apenas a econômica e política apresentou resultado insatisfatório (43,7%); as demais apresentaram

resultado satisfatório. A média geral das cinco esferas foi de 51,5%, sendo este considerado um resultado satisfatório, já que ficou entre 50,01 e 75%. Dentre os vinte aspectos mensurados, os que obtiveram os menores resultados foram oportunidade de crescimento (32,38%) e benefícios extras (37,67%); os mais bem pontuados foram significância da tarefa, com 77,81%, e capacidade de trabalho, com 69,49%.

CONCLUSÃO

De modo geral a QVT dos nutricionistas atuantes em alimentação coletiva é satisfatória, porém com tendência a neutra/insatisfatória. Apesar do resultado geral de satisfação, é preciso considerar que dentre os 21 aspectos de QVT, 11 deles apresentaram resultado insatisfatório.

Palavras-chave: Alimentação coletiva|nutricionista|qualidade de vida

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da qualidade microbiológica da água para consumo humano em escolas da rede pública de Maceió, Alagoas

Myllena Macêdo de Amorim Nobre¹; Maria Sidiane Marques da Silva¹; Thaysa Barbosa Cavalcante Brandão¹; Ana Paula de Bulhões Vieira¹; Bruna Merten Padilha²; Flávia Soares de Lima¹.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal da Bahia, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A falta de acesso à água potável constitui um grande problema de saúde pública, principalmente quando o consumo é feito por populações vulneráveis à transmissão de doenças veiculadas pela água, como é o caso de crianças. Nesse sentido, os infantes que estudam em escolas com distribuição de água fora dos padrões de potabilidade estão expostos ao desenvolvimento destas doenças. Partindo do princípio que o acesso a uma alimentação saudável e adequada está inserido nos direitos sociais inerentes à dignidade da pessoa humana e que o ambiente escolar deve assegurar isso, é fundamental que as escolas utilizem água de qualidade. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade microbiológica da água para consumo humano em escolas da rede pública de Maceió, Alagoas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado no período de 2021 e 2022, nas escolas da rede pública municipal de Maceió, Alagoas. A rede possui 142 escolas, sendo que em 121 a água de consumo é abastecida pela rede pública e, em 21, é oriunda de poço artesiano. Para o estudo apenas escolas abastecidas com poço artesiano foram elegíveis, uma vez que nestas não se tem garantia do tratamento da água. Entretanto, no dia da coleta, uma escola estava sendo abastecida por carro pipa, totalizando n=20. Foram coletadas amostras de água da torneira da Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar, as quais foram acondicionadas em caixas térmicas e transportadas para o Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Alagoas para a pesquisa de coliformes totais e *Escherichia coli*, por meio do teste de presença/ausência com substrato Colilert® (Idexx, São Paulo, Brasil). A interpretação dos resultados seguiu a portaria nº 5 de 2017 do Ministério da Saúde, que preconiza a ausência desses microrganismos em, pelo menos, 100 mL de água. Os resultados foram classificados como “qualidade aceitável”, quando todos os parâmetros estiverem adequados, ou “qualidade inaceitável”, quando algum dos parâmetros não atender ao preconizado pela legislação vigente.

RESULTADOS

Das 20 escolas visitadas, 9 (45%) apresentaram amostras de água contaminadas por coliformes totais, sendo classificadas com qualidade inaceitável e indicando condições

higiênico-sanitárias insatisfatórias . Das 9 escolas que apresentaram coliformes totais, 2 (9%) apresentaram presença de Escherichia coli.

CONCLUSÃO

O estudo evidenciou que quase metade das escolas pesquisadas estão em desacordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação brasileira para a água de consumo humano. Em duas destas escolas a preocupação ainda é maior pela presença de Escherichia coli. A negligência com a qualidade microbiológica da água nessas instituições pode contribuir para o risco de transmissão de doenças de veiculação hídrica principalmente considerando o público-alvo, as crianças, que apresenta maior vulnerabilidade à ação dos micro-organismos.

Palavras-chave: Qualidade da água;|Coliformes;|Boas práticas;|Alimentação escolar.

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da qualidade microbiológica da água para consumo humano em escolas municipais e estaduais da Região Metropolitana da Baixada Santista-SP e de fatores que podem influenciar a contaminação

Tatiana Caldas Pereira¹; Raísa Moreira Dardaques Mucinhato²; Laís Mariano Zanin³; Elke Stedefeldt².

1. Instituto Adolfo Lutz - Ial, Santos - RR - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo - Unifesp, São Paulo - SP - Brasil; 3. Universidade de São Paulo - Usp, Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os estudantes permanecem um grande período do dia em escolas e fazem parte do grupo em situação de vulnerabilidade às doenças veiculadas pela água. O estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica da água para consumo humano da rede de abastecimento público ofertada às escolas da Região Metropolitana da Baixada Santista RMBS/SP e, verificar a influência de variáveis climáticas e físico-químicas no aumento da contaminação de coliformes totais e *Escherichia coli* na água.

MÉTODOS

Estudo transversal e descritivo com abordagem quantitativa, realizado por meio de dados secundários, das análises de água coletadas no cavalete de entrada hídrica das escolas municipais e estaduais situadas na RMBS, no período de 2016 a 2018. Os dados foram obtidos por meio do Sistema de Gerenciamento de Amostras Laboratoriais (GAL), sistematizados em planilhas do tipo Excel Windows-XP 2000® e analisados por meio do software estatístico R versão 3.6.0. Foram avaliados os resultados da água para pesquisa de coliformes totais e *Escherichia coli*, segundo os critérios da legislação vigente, e a influência das estações do ano, chuvas ocorridas em até 48h antes da coleta, pH, teor de cloro residual livre e turbidez.

RESULTADOS

Foram avaliadas 3.725 análises de água para consumo humano de 117 escolas da RMBS. No período estudado a água entregue pela operadora de abastecimento público às escolas da região apresentou 328 (8,8%) amostras de água positivas para coliformes totais e 14 (0,4%) para *Escherichia coli*. Foi verificado que as chuvas ocorridas em até 48h antes da coleta da água, o teor de cloro residual livre e a turbidez não apresentaram diferença significativa ($p < 0,05$) para a presença de coliformes totais e *Escherichia coli*. O pH apresentou diferença significativa ($p < 0,05$) para a contaminação de *Escherichia coli* quando apresentou valores na faixa de 6,0 a 9,5, mas não apresentou para coliformes totais. Foi observada diferença significativa ($p < 0,05$) somente para a contaminação de coliformes totais em relação às estações do ano. Na primavera foram verificadas 12,3% de amostras positivas para coliformes totais, no verão 10,7%, no outono 6,5% e no inverno 6%.

CONCLUSÃO

A água da RMBS apresentou contaminação maior por bactérias do grupo dos coliformes totais quando comparada com a presença de *Escherichia coli*. O teor de cloro residual livre e a turbidez não interferiram na qualidade microbiológica da água da rede de abastecimento público ofertada às escolas da RMBS no período de estudo. Em relação às estações do ano os dados sugerem que existam fatores ambientais que podem interferir na qualidade microbiológica da água da região. Os resultados de pH apresentaram diferença significativa ($p < 0,05$) quando o pH está alcalino, provavelmente devido a redução do processo de desinfecção. Uma análise das características específicas de cada região como a composição da água bruta pode contribuir para a eficiência do processo de tratamento e obtenção da água potável.

Palavras-chave: Qualidade da água|Água potável|Monitoramento da água|Escolas|*Escherichia coli*

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação das Boas Práticas de Higiene dos manipuladores de alimentos dos serviços de Alimentação circunvizinhos a um Centro Universitário na cidade de Maceió/AL

Mariana Sales Martins; Gabriel Ross Medeiros de Mello; Leticia Clemente Baracho Cavalcanti Lins; Vitor Luiz de Melo Silva; Eliane Costa Souza.
Centro Universitário Cesmac, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Alimentos produzidos em condições sanitárias inadequadas são responsáveis pela maioria dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e essas doenças causam danos à saúde do ser humano bem como perdas econômicas e diminuição da confiança do consumidor nos estabelecimentos produtores de alimentos. Uma forma de reduzir os riscos à saúde do consumidor é a adoção das Boas Práticas de Higiene pelos manipuladores, reduzindo dessa forma os riscos de DTAs. Portanto o objetivo desse estudo foi avaliar as Boas Práticas de Higiene dos manipuladores de alimentos dos Serviços de Alimentação circunvizinhos a um Centro Universitário em Maceió/AL.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal qualitativo, onde foi elaborado um check list com 05 itens: O manipulador estava usando algum tipo de acessório para cobrir os cabelos? O manipulador não usa adornos? O manipulador não esta com as unhas grandes e com esmalte ou base? O manipulador não usa barba ou bigode? O manipulador usa roupas limpas e em bom estado de conservação? Continha 02 respostas (Conforme e Não conforme). O check list foi aplicado pelos pesquisadores de forma observacional, sem contato verbal, durante a compra de alimentos nos serviços de alimentação. Foram escolhidos e identificados por letras do alfabeto 05 estabelecimentos com o respectivo número de manipuladores: A (Lanchonete/03 manipuladores), B (Lanchonete/02 manipuladores), C (Lanchonete/02 manipuladores), D (Restaurante/06 manipuladores) e E (Lanchonete/2 manipuladores), sendo em um total de 15 manipuladores de alimentos. Para avaliar os resultados foi utilizada a tabela de classificação de risco de contaminação da legislação vigente: 76 a 100% dos itens atendidos (GRUPO 1, baixo risco de contaminação), 51 a 75% dos itens atendidos (GRUPO 2, médio risco de contaminação) e de 0 a 50% dos itens atendidos (GRUPO 3, baixo risco de contaminação).

RESULTADOS

Os manipuladores do estabelecimento B foram classificados de acordo com as Boas Práticas de Higiene em baixo risco de contaminação com 80% dos itens atendidos, os manipuladores dos estabelecimentos A, C, D e E foram classificados de acordo com as Boas Práticas de Higiene em médio risco de contaminação com 60% dos itens atendidos,

cada um. Os itens que apresentaram conformidade em 100% das Boas Práticas de Higiene dos manipuladores foi: O manipulador usa roupas limpas e em bom estado de conservação? e Os manipuladores do sexo masculino não usam barba e bigode?

CONCLUSÃO

Nenhum estabelecimento obteve 100% de conformidades em relação às práticas de higiene dos seus manipuladores de alimentos. Faz-se necessário que ocorram capacitações de Boas Práticas de Higiene com todos os manipuladores, uma vez que são considerados a maior fonte de contaminação dos alimentos, visto que o ser humano carrega, em diversas partes do seu corpo, uma diversidade de micro-organismos, e que esses podem contaminar os alimentos e causar doenças de origem alimentar aos consumidores.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação|Higiene dos Alimentos|Doenças Transmitidas por Alimentos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação das condições higiênico-sanitárias em escolas estaduais e municipais do agreste de Pernambuco

Flávia Gabrielle Pereira de Oliveira ; Cristina Mendes Moraes; Sivanira Severina dos Santos.

Unifavip, Caruaru - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa de Alimentação Escolar objetiva suprir as necessidades nutricionais dos estudantes durante sua permanência na escola, contribuindo para o desenvolvimento, crescimento, aprendizagem e rendimento escolar. As unidades de alimentação e nutrição são responsáveis pelo fornecimento de refeições balanceadas e adequadas às características e hábitos alimentares e as condições higiênicas sanitárias. A qualidade higiênico-sanitária é um dos aspectos da segurança alimentar e tem sido bastante estudada e discutida, uma vez que a incidência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) vem aumentando em nível mundial. O objetivo foi avaliar as condições higiênicas sanitárias de unidade de alimentação e nutrição atendidas pelo programa de alimentação escolar no Agreste de Pernambuco.

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo com abordagem quantitativa a composição do universo de estudo da pesquisa foram escolas da rede municipais de Caruaru-PE, selecionadas através de amostra intencional. Para a coleta do material realizou-se a aplicação de um checklist que dispõe sobre as Boas Práticas para serviços de alimentação e um questionário adaptado de aceitabilidade. O estudo foi submetido e aprovado pelo comitê de ética com o número de CAAE 56624116.2.0000.5666

RESULTADOS

O controle da higiene dos alimentos deve garantir as Boas Práticas de Fabricação, viabilizando a prevenção de doenças que podem atingir a saúde dos estudantes através da ingestão de alimentos contaminados. Os dados avaliados foram divididos em blocos de acordo com as características sendo: edificações instalações com 47,85% de inadequação, equipamentos, móveis e utensílios com 30,57%; manipuladores com 20,33%, funcionamento, organização e higiene com 42,67% e documentação obrigatória com 50% de inadequação. Os resultados obtidos apresentaram inadequações nas escolas avaliadas quanto ao cumprimento das normas que regem as boas práticas de fabricação de alimentos e à estrutura física e instalações, higienização dos manipuladores e da documentação. É excessivamente reconhecida na literatura a importância das práticas higiênicas sanitárias

adequadas pelos manipuladores como forma de assegurar a sanidade dos alimentos e, assim, diminuir a incidência de DTA.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam que nenhum dos cinco blocos avaliados alcançou faixas de adequação esperada nos itens avaliados. A classificação das unidades no grupo II de adequação, levando em conta a totalidade dos itens verificados indicam falhas na implantação de boas práticas de fabricação, especialmente nos blocos de manipulação, edificações e instalações. Desta forma, para garantir uma alimentação de qualidade há necessidade de implantar condições adequadas às instalações até a etapa final das refeições e capacitar continuamente os profissionais que atuam no setor.

Palavras-chave: Alimentação | Estudantes | Condição Sanitária

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação das condições higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos do comércio ambulante na praia de Boa Viagem – Recife/PE

Keldlayne Ellen Leite; Cibele Maria de Araújo Rocha; Andrielly Gomes da Silva;
Fernanda Pinho Guerra; Violeta Medeiros de Oliveira.
Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos fora do lar e prontos para consumo está aumentando. Assim, observa-se o crescimento no segmento de *food service*, e no comércio ambulante de alimentos em vias públicas. O comércio de alimentos em praias acompanha esse crescimento, sendo por vez uma opção de lazer acessível, e movimenta a economia local. Desta maneira, a garantia da qualidade das preparações servidas contribui para a manutenção da saúde dos clientes. Esse trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos na praia de Boa Viagem – Recife/PE.

MÉTODOS

A avaliação foi do tipo observacional, quantitativa, descritiva e transversal realizada em maio de 2022, na praia de Boa Viagem, Recife -PE. Foi aplicado um check-list estruturado pela RDC 216/2004 (ANVISA), dividido em 6 blocos de verificação (alimentos expostos à venda e/ou consumo; preparo do alimento; manipuladores de alimentos; instalações; transporte do alimento; e manejo de resíduos), onde os mesmos foram classificados em conforme e não conforme, e os locais categorizados segundo os padrões da RDC 275/2002 (ANVISA).

RESULTADOS

Foram avaliados 50 pontos de comércio ambulante de alimentos. Na exposição dos alimentos à venda, observou-se 46% de não conformidades, os alimentos estavam armazenados em temperatura inadequada e não apresentavam data de validade. No preparo dos alimentos, constatou-se 52% de não conformidade. Quanto aos manipuladores de alimentos, observou-se que 56% não apresentavam asseio pessoal adequado, pois encontravam-se sem fardamento, mãos com sujidades, presença de esmalte, com adornos (pulseiras, brincos e anéis), não possuíam proteção no cabelo, manipulavam dinheiro simultaneamente ao alimento, e não realizavam a higienização correta das mãos. Quanto às instalações, 92% estavam inadequados, pois não possuíam lixeira com pedal, o ambiente estava sujo, com vestígios de roedores, e não apresentavam um ponto de água corrente. No tocante ao transporte dos alimentos, 46% eram transportados em carrinhos, 14% em caixas térmicas e 40% utilizavam outros meios. Na avaliação do manejo de resíduos, verificou-se que 90% dos ambulantes não possuíam coleta de resíduos.

CONCLUSÃO

Concluiu-se, que as condições higiênico-sanitárias se revelaram precárias e insatisfatórias, com risco de contaminação e, conseqüentemente, risco para a saúde do consumidor e à saúde pública. Sendo perceptíveis falhas importantes, desde o preparo dos alimentos até o manejo de resíduos.

Palavras-chave: Higiene dos Alimentos|Serviço de Alimentação|Qualidade dos Alimentos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da temperatura de preparações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar em Belém - PA

Alice Silva Lima¹; Ana Karina Pereira Silva²; Yasmin de Fátima Brito de Oliveira Moraes¹; Ana Beatriz da Silva Ferreira¹; Ediane Nunes de Araújo³.

1. Centro Universitário do Estado do Pará (Cesupa), Belém - PA - Brasil; 2. Universidade da Amazônia (Unama), Belém - PA - Brasil; 3. Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (Fscmp), Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é imprescindível o controle de temperatura em todas as fases da produção de refeições, com intuito de diminuir os riscos de contaminação por agentes biológicos e, conseqüentemente, reduzir a possibilidade de desencadeamento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Portanto, alimentos quentes devem ser conservados à temperatura mínima de 60 °C por um período máximo de 6 horas, para que sejam garantidas as melhores condições para a segurança higiênico-sanitária das preparações. O objetivo deste trabalho foi avaliar a temperatura das preparações de uma unidade de alimentação coletiva hospitalar acondicionadas em marmitas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal e quantitativo realizado no transcurso de três dias no mês de fevereiro de 2022, em uma unidade de alimentação coletiva prestadora de serviços terceirizados em um hospital público da cidade de Belém, no Pará. Para aferir a temperatura foi utilizado um termômetro culinário do tipo espeto da marca Clink®, com capacidade de mensuração mínima de -50 °C e máxima de 300 °C. A aferição da temperatura se deu no início do porcionamento, a partir da inserção do termômetro em cada um dos componentes - arroz, feijão e proteína - contidos nas marmitas de isopor (MI) e marmitas de alumínio (MA).

RESULTADOS

As preparações que foram avaliadas faziam parte do cardápio do almoço. De forma geral, as temperaturas mínima e máxima identificadas nas MI foram: 40.8 °C e 60.9 °C, tendo como média de 51.5 °C, 58.4 °C e 48 °C, no arroz, feijão e proteína, respectivamente. Já as temperaturas mínima e máxima das preparações nas MA foram de 40.5 °C e 47 °C, possuindo a média de 40.7 °C no arroz, 46.4 °C no feijão e 41.6 °C na proteína. Cabe salientar que o início do porcionamento se deu às 10 horas e a saída para entrega às 11h30. Tal fato aumenta a possibilidade de proliferação de microrganismos patogênicos e, conseqüentemente, aumenta os riscos para a saúde do consumidor. Ressalta-se que não foi estabelecido o tempo entre a finalização das preparações e o início do porcionamento.

CONCLUSÃO

A partir dos dados obtidos, pode-se identificar que as preparações ofertadas no centro de saúde são expostas a temperaturas menores de 60°C por mais de 1 hora. Nesse sentido, é imprescindível a alteração do fluxo de processamento da UAN em questão, a partir da identificação dos pontos críticos apresentados e análise das estratégias mais adequadas para a realidade da unidade. A exemplo, estão a adição de novos equipamentos para a manutenção da temperatura, como *pass-through* e balcões térmicos.

Palavras-chave: Alimentação coletiva|Segurança alimentar|Análise de temperatura

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação de Boas Práticas em escola pública quilombola no estado de Sergipe

Isabela Gomes Canuto¹; Izabela Maria Montezano de Carvalho².

1. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

As comunidades tradicionais são parte essencial da cultura brasileira. As comunidades quilombolas são classificadas desta forma de acordo com a descendência, trajetória histórica com relação territorial, ancestralidade negra com histórico de opressão sofrida e, além disso, devem estar cadastradas na Fundação Cultural Palmares a fim de obter acesso a direitos pertinentes ao grupo. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) prevê uma oferta diferenciada de alimentos para as comunidades indígenas e quilombolas, tanto no valor da refeição, como no planejamento de cardápio e na aquisição de alimentos, sempre respeitando as especificidades culturais destes grupos. Ademais, as Boas Práticas na alimentação escolar deste público merecem destaque, tendo em vista a vulnerabilidade social na qual estas comunidades estão inseridas. O objetivo do estudo foi diagnosticar o cumprimento de BP no PNAE em comunidades indígenas e quilombolas do estado de Sergipe.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal que consiste na aplicação do questionário do Guia de Ferramentas de Boas Práticas na Alimentação Escolar, disponível no site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) em uma escola de origem quilombola do estado de Sergipe. Os cálculos da pontuação total e de cada bloco foram obtidos conforme instruções do Guia. As informações foram tabuladas e analisadas no programa Microsoft Excel ®.

RESULTADOS

A escola localizada no município de Porto da Folha - SE apresentou uma classificação geral de risco sanitário alto, com apenas 47,42% de adequação. Subdividindo tal classificação, os blocos que necessitam de medidas interventivas para sua melhoria, respectivamente, são: Equipamentos para Temperatura Controlada (17,65%), Manipuladores (33,34%), Processos e Produções (46,62%), Higienização Ambiental (57,14%) e Edifícios e Instalações da Área de Preparo de Alimentos (67,42%). O bloco relacionado ao recebimento encontra-se com 100% de adequação, apresentando uma situação de risco sanitário muito baixo. Apesar disto, a fiscalização ainda é imprescindível para manutenção desta classificação.

CONCLUSÃO

Pelo fato de as comunidades quilombolas estarem localizadas em áreas com acesso reduzido e em situação de vulnerabilidade social, as limitações no cumprimento de BP são sinalizadas através de diagnósticos como o do presente estudo, para fornecer dados aos órgãos responsáveis pela garantia de uma oferta de alimentos com mais segurança pelo PNAE. O estudo em questão foi financiado pela Fundação de Apoio à Pesquisa e à Inovação Tecnológica (FAPITEC/SE).

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação|Alimentação Escolar|Comunidade

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação de temperatura e aspectos qualitativos de sanduíches comercializados por aplicativo de entrega

Giulia Paschke Rizzuto; Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro.
Ufjf - Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

As plataformas digitais têm sido amplamente utilizadas para solicitar refeições, fato que se intensificou durante a pandemia de COVID-19. Embora as restrições relacionadas a COVID-19 estejam se afrouxando, existe uma tendência de que as pessoas continuem a utilizar os serviços online de alimentação. Em 2020, os hambúrgueres foram os itens mais solicitados no Ifood® em todo Brasil. Apesar da expansão do serviço delivery, foram encontrados poucos estudos que investiguem as condições térmicas e qualitativas dos alimentos transportados por esse meio. O objetivo deste estudo foi analisar os padrões térmicos e qualitativos de sanduíches comercializados por aplicativo de entrega.

MÉTODOS

Estudo transversal que avaliou a temperatura e aspectos qualitativos de 15 sanduíches de carne bovina comercializados pelo aplicativo Ifood® em uma cidade do leste do estado de Minas Gerais. Os estabelecimentos dos quais foram solicitados os lanches foram definidos por sorteio, e as coletas foram realizadas entre outubro de 2021 e janeiro de 2022. Elaborou-se um roteiro, no qual registrou-se informações sobre preço, avaliação do restaurante no aplicativo (incluindo comentários dos usuários), prazo para a entrega, horário de início do preparo do sanduíche, tempo gasto com a entrega, tipo de bife, temperatura, embalagem e integridade do alimento. As avaliações foram feitas com base na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, na Portaria Centro de Vigilância Sanitária (CVS) nº 5/2013 e nos achados da literatura científica.

RESULTADOS

Do total de 15 sanduíches solicitados pelo aplicativo, 93,3% apresentaram temperatura abaixo de 60°C. A faixa de temperatura encontrada foi de 31,2°C a 60,8°C, enquanto o tempo gasto para a entrega esteve entre 4 e 31 minutos. As condições térmicas dos sanduíches comercializados pelo aplicativo objeto de estudo, não condizem com as normativas da RDC nº 216/2004 e a CVS nº 5/2013, contudo, o tempo gasto para entrega encontrado no atual estudo foi compatível com as recomendações. Os maiores alvos de reclamação apurados na avaliação dos estabelecimentos estavam relacionados à temperatura e ao não cumprimento do prazo de entrega. Os aspectos qualitativos (prazo de entrega, integridade do alimento e preço pago pelo produto) estiveram conforme os parâmetros de análise estabelecidos, com exceção das embalagens que, em sua maioria, não apresentaram informações sobre consumo.

CONCLUSÃO

A maioria dos lanches solicitados pela plataforma não atendia às preconizações de temperatura da legislação, por outro lado, o tempo gasto para a entrega e os parâmetros qualitativos analisados, estavam de acordo com as normas e parâmetros estabelecidos. A indicação de consumo imediato a ser incluído nas embalagens pode ser um aliado para a redução do tempo de espera do alimento, preservando as condições higiênicas do alimento e resguardando à saúde do consumidor.

Palavras-chave: Temperatura|Serviço de Alimentação|Lanches

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação do atendimento de escolares com Necessidades Alimentares Especiais no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar em uma zona geográfica da cidade do Natal/RN

Gerlane Karine Bezerra Nogueira; Ingrid Wilza Leal Bezerra; Liana Galvão Bacurau Pinheiro; Renata Alexandra Moreira das Neves; Larissa Mont'Alverne Jucá Seabra.
Ufrn, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

Necessidades Alimentares Especiais (NAE) são condições diferenciadas em indivíduos portadores de alterações metabólicas ou fisiológicas, responsáveis por mudanças temporárias ou permanentes, relacionadas à utilização biológica de nutrientes ou à via de consumo alimentar, e que podem exigir a sua restrição ou suplementação. Considerando o número cada vez mais crescente de pessoas diagnosticadas com NAE, as mesmas foram reconhecidas no âmbito das políticas públicas, com destaque para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que, por meio da Lei nº 12.982/2014, determinou a obrigatoriedade de elaboração de cardápios especiais para a alimentação escolar, ratificando e fortalecendo as diretrizes do Programa. Nesta perspectiva, o presente estudo teve como objetivo avaliar o atendimento a escolares com necessidades alimentares especiais em escolas da rede estadual de ensino de uma zona geográfica da cidade do Natal/RN.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional, transversal, com coleta de dados baseada em uma amostra aleatória, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL/UFRN) – nº CAAE 17151419.0.0000.5292. Para o presente trabalho, considerou-se dados de 7 escolas da rede estadual localizadas na zona sul da cidade do Natal. Foi utilizado um questionário estruturado transcrito e reproduzido na plataforma de formulários eletrônicos, *Google Forms*® e enviado para o e-mail das instituições escolares. O público alvo da pesquisa foram os gestores ou coordenadores das escolas, responsáveis pela execução dos cardápios da alimentação escolar.

RESULTADOS

Quanto à caracterização das unidades escolares, 100% estão localizadas na zona urbana da cidade, o ensino médio é a etapa de ensino ofertada em 43%, o período de permanência prevalente é o parcial (86%), tendo como turnos de funcionamento, principalmente,

matutino e vespertino. Acerca do porte da escola a partir do número de matrículas, 43% estão classificadas como nível 2, atendendo de 51 a 150 alunos.

Os resultados parciais do estudo demonstraram que as escolas entrevistadas não possuem um diagnóstico diferenciado, identificando estudantes com NAE e, portanto, 100% responderam não realizar o acolhimento e atendimento específico para esses escolares.

CONCLUSÃO

O atendimento aos escolares com NAE não é realizado pelas escolas que fizeram parte do estudo, apesar da orientação do PNAE para sua realização. Sabe-se que a não identificação dos escolares com NAE por parte da gestão escolar, dificulta o atendimento diferenciado, fragilizando assim a efetivação da assistência integral e o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada a este público.

Logo, gestores e educadores devem ser conscientizados que essas NAE fazem parte da inclusão dos alunos no ambiente escolar e impactam suas relações sociais além de afetar sua aprendizagem.

Palavras-chave: Alimentação Escolar|Restrição Alimentar|Segurança Alimentar e Nutricional

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES FREQUENTADORES DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DURANTE O ISOLAMENTO SOCIAL

Nayara Simone Germano Ribeiro; Ruth Cavalcanti Guilherme; Jacira Antônia Brasil;
Karina Correia da Silveira.
Ufpe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Durante o período de isolamento social foi observado na população brasileira, mudanças desfavoráveis em relação aos hábitos alimentares, como aumento do consumo de ultra processados e redução de alimentos saudáveis (MALTA et al, 2020). Para a população universitária, Guerra et al (2020) afirmam que a disposição de alimentos saudáveis nos Restaurantes Universitários (RUs) consiste, para muitos, em um ponto essencial na promoção da alimentação saudável. Esse estudo procurou conhecer e analisar as mudanças que se sucederam nos hábitos alimentares dos usuários dos RUs da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) durante o isolamento social em 2020.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal e quantitativo, realizado a partir de um questionário com perguntas objetivas no formato de pesquisa de opinião, construído na plataforma Formulários Google® e divulgado via internet, através dos aplicativos e redes sociais. O estudo foi realizado entre julho e setembro de 2020 e foram convidados a participar 5020 alunos do campus Joaquim Amazonas (Recife) e 3862 alunos do Campus Agreste (Caruaru) usuários dos RUs, configurando uma amostra não probabilística, por conveniência. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da UFPE (CAAE: 33776220.0.0000.5208).

RESULTADOS

O estudo reuniu informações de 266 estudantes, sendo os estudantes do campus Recife (75,2%), de sexo feminino (62,8%) e idades entre 20 e 24 anos (71,2%) que tiveram a participação predominante. A renda familiar geral foi menor que 1 (um) salário-mínimo em 53,8% dos participantes, com 31,6% das residências ocupadas com 4 ou mais pessoas e 85,3% responderam não dispor plano de saúde. Foi referido aumento no Índice de Massa Corpórea, aumento no número de refeições, quando se refere ao quesito “seis ou mais refeições por dia” (de 3,8% para 15,4%) e o aparecimento de indivíduos que se alimentavam apenas uma vez ao dia (3%) após o isolamento. O estado nutricional, anterior ao isolamento, esteve mais adequado entre os 25 e 29 anos, sendo 70% eutróficos antes do isolamento, o baixo peso foi prevalente nos menores de 20 anos (26,8% antes do isolamento e 22,5% depois) e sobrepeso e obesidade nos maiores de 30 anos, 26,7% e

33,3%, no período pré e pós-isolamento. As doenças crônicas não transmissíveis foram relatadas em 40% dos participantes maiores de 30 anos, com e sem uso de medicamentos.

CONCLUSÃO

Durante o isolamento social, os hábitos alimentares dos usuários dos RUs da UFPE passaram por mudanças que influenciaram o estado nutricional dos mesmos. A maioria por possuir renda inferior ao salário mínimo foi mais afetada com o aumento no preço dos alimentos. Houve tendência ao ganho de peso podendo estar relacionado com a maior frequência de refeições durante o dia e aspectos emocionais. Assim, comparando os períodos pré e pós-isolamento social e consequente suspensão das atividades do RU, foi constatado uma piora nos hábitos alimentares de seus frequentadores.

Palavras-chave: Pandemia|Restaurante Universitário|Hábitos Alimentares|Serviço de Alimentação|Isolamento Social

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação do estado nutricional dos trabalhadores de um Restaurante Universitário localizado em uma universidade pública estadual

Patrícia Maria Périco Perez.

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A importância com a saúde dos trabalhadores de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) se tornou mais evidente, pois há uma relação positiva entre a saúde dos mesmos com sua produtividade e desempenho nas suas funções. O estado nutricional (EN) dos trabalhadores desse setor vem sendo discutido, pois estudos apontam um alto índice de sobrepeso e obesidade entre os trabalhadores de UAN. A análise da avaliação antropométrica para diagnosticar o estado nutricional é importante para uma identificação precoce de riscos para Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Um dos métodos mais utilizados é a avaliação antropométrica e, dentre este método, o mais usado em estudos populacionais é o Índice de Massa Corporal (IMC), pois é rápido, simples e de baixo custo. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de trabalhadores do Restaurante Universitário a partir da avaliação antropométrica.

MÉTODOS

Estudo seccional descritivo, conduzido em abril de 2022, com os trabalhadores lotados no Restaurante Universitário (RU) de uma universidade pública estadual e que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (CAAE 04177618.5.0000.5259). A mensuração de peso e altura seguiu os parâmetros descritos pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Os trabalhadores foram pesados em balança eletrônica digital, marca Personal Scale, capacidade de 180 Kg. A determinação da altura foi realizada através do uso de Estadiômetro Altuxata, marca Welmy, com capacidade de medição de 115 cm a 210 cm. As duas medidas foram tomadas com os indivíduos de pé, descalços, eretos, em posição firme, sem nenhum adereço que atrapalhasse a tomada da medida, com os braços relaxados e estendidos ao longo do corpo e o olhar voltado ao horizonte. Para diagnóstico do estado nutricional, foi calculado o IMC, que é a relação do peso dividido pela altura ao quadrado. O resultado do IMC foi classificado conforme os pontos de cortes da Organização Mundial de Saúde e, para trabalhador com idade a partir de 60 anos, foi utilizada a classificação proposta por Lipschitz. As variáveis foram descritas por meio de frequência absoluta e relativa.

RESULTADOS

Foram avaliados 32 trabalhadores, sendo 18 do sexo masculino e 14 do sexo feminino, com média de idade de 40,6 anos. A avaliação do estado nutricional dos funcionários revelou que 56,2% se encontram com excesso de peso (31,2% Obesidade grau I e 25,0% Sobrepeso) e 43,7% são eutróficos. Verificou-se que 6 trabalhadores, sendo 4 com

obesidade e 2 com sobrepeso, possuem DCNT (hipertensão arterial e diabetes tipo 2) e fazem uso de remédio controlado.

CONCLUSÃO

Mais da metade de trabalhadores estudados estão com o estado nutricional inadequado e confirmam a necessidade da criação de estratégias para a diminuição de sobrepeso e obesidade entre estes. Atividades educação alimentar e nutricional inseridas dentro da rotina de trabalho, visando promover alimentação adequada e saudável e consequente a saúde devem ser desenvolvidas.

Palavras-chave: Avaliação nutricional|Serviços de Alimentação|Trabalhador|Alimentação Coletiva|Educação Alimentar e Nutricional

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação do estilo de vida de manipuladores de alimentos em Unidade de Alimentação e Nutrição de grande porte em Fortaleza – CE

Larissa Cavalcanti Vieira; Márcia Andréia Barros Moura Fé; Aline Martins de Lima; Mayaranízia Magalhães Mororó; Wilma Stella Giffoni Vieira Baroni; Clarice Maria Araújo Chagas Vergara.

Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) são desenvolvidas atividades técnico-administrativas tendo como principal objetivo a produção de um alimento que contribua com a recuperação, manutenção e promoção da saúde, para coletividades sadias e enfermas. Segundo a Organização Mundial da Saúde, o Estilo de Vida é o conjunto de hábitos e costumes que são influenciados, modificados, encorajados ou inibidos pelo prolongado processo de socialização. Esses hábitos e costumes incluem o uso de substâncias tais como o álcool, fumo, chá ou café, hábitos dietéticos e de exercício. Eles têm importantes implicações para a saúde e são frequentemente objeto de investigações epidemiológicas. O objetivo deste trabalho foi analisar o estilo de vida de manipuladores de alimentos em Unidade de Alimentação e Nutrição de grande porte de Fortaleza - CE.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal e descritivo com abordagem quantitativa e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Estadual do Ceará sob CAAE 05770918.3.0000.5534. A pesquisa foi realizada entre agosto e setembro de 2021, nas dependências de UAN de grande porte do segmento de produção de refeições transportadas localizada em Fortaleza-CE, Brasil. A instituição conta com mais de 8.800 m² de área construída, sendo capaz de atender, por dia, a uma produção de mais de 80 mil refeições fornecidas ao sistema penitenciário, hospitais, universidades e grandes empresas do estado. Participaram do estudo 124 manipuladores de alimentos do sexo masculino. A coleta de dados foi realizada por meio de questionário adaptado da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) incluindo dados sociodemográficos, de trabalho, de estado de saúde, de estilo de vida e dados antropométricos. O instrumento contava com questionamentos, para a análise do estilo de vida, envolvendo o uso ou não de bebidas alcoólicas, cigarro e prática de exercício físico incluindo frequência e duração. As análises estatísticas foram realizadas no software R versão 4.0.3.

RESULTADOS

Pode-se constatar que os manipuladores de alimentos predominantemente não consomem bebidas alcoólicas (57,3%), não fumam (95,2%) e praticam exercício físico (62,1%), contudo, 27,3% praticam em duração semanal abaixo de 150 minutos.

CONCLUSÃO

O estilo de vida dos manipuladores de alimentos avaliados apresenta aspectos saudáveis relacionados à baixa prevalência de fumantes, predominância de praticantes de exercícios físicos e não consumo de bebidas alcoólicas todavia há um percentual considerável de consumidores de bebidas alcoólicas e não praticantes de exercícios físicos. É fundamental a adoção de estratégias que conscientizem a importância de hábitos saudáveis para uma melhor qualidade e estilo de vida entre os manipuladores.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação|Indicador de Saúde|Qualidade de Vida

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação do impacto de uma intervenção educativa para redução do desperdício em uma unidade de alimentação e nutrição de uma empresa na cidade de Campinas-SP

Juliane Jekimim Balbino¹; Katia Regina Martini Rodrigues¹; Wanessa F. P. Del Alamo²; Mara Ligia Biazotto Bachelli¹.

1. Puc-Campinas - Faculdade de Nutrição, Campinas - SP - Brasil; 2. Unidade de Alimentação e Nutrição, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O bom desempenho de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) resulta do planejamento de ações administrativas e técnicas para a produção de refeições, inclusive visando o controle de desperdício de alimentos, fator de relevância para o gerenciamento ambiental e desempenho financeiro da unidade. O objetivo desse estudo foi verificar os índices de resto e sobras de uma UAN de uma empresa localizada em Campinas (SP) e avaliar o impacto da implementação de uma campanha de redução de desperdício de alimentos.

MÉTODO

A UAN com gestão terceirizada e contrato taxa fixa fornecia cerca de 200 refeições no almoço, sendo a distribuição dos alimentos realizada pelo sistema *self-service* parcial. Realizou-se a pesagem dos restos durante 3 fases: a primeira compreendeu o intervalo denominado “Antes da Intervenção” (ANI) para diagnóstico da situação (duração de 5 dias). A campanha de sensibilização foi colocada em prática por meio da divulgação do projeto intitulado “Campanha Prato Limpo”, etapa do trabalho intitulada “Durante a Intervenção” (DI). Foi realizada por meio da fixação de cartazes educativos no refeitório, além da distribuição de *folders* e exposição de alimentos não perecíveis com peso correspondente ao dos restos observados na semana ANI (5 dias). A terceira etapa foi realizada após o término da campanha e teve como objetivo verificar a continuidade dos efeitos observados no período sendo esta denominada “Após a Intervenção” (API) (4 dias). Realizou-se a aferição do total de alimentos produzidos, distribuídos e das sobras 2 dias em cada etapa estudada.

RESULTADOS

Conforme apontado no método, durante 6 dias todos os alimentos prontos para consumo foram pesados (média de 128,3kg, mediana 123,8kg e Dp= 5,10), calculou-se a sobra e o total distribuído, sendo o *per capita* médio de 597g. As porcentagens de resto ingestão classificadas na literatura como “bom” ANI (6,86% e 5,81%) reduziram na fase DI para 2,84% e 3,40% e na etapa API atingiram a indicação “ótimo” (2,86% e 2,84%). O resto passou de 36,4g *per capita* (ANI) para 20,0g (DI) e, posteriormente (API) para 23,4g, valor esse menor do que na fase inicial, demonstrando que os resultados da campanha

foram satisfatórios. Ao se analisar a porcentagem de sobra, utilizando-se como parâmetro o índice de 3% (7 a 25g por pessoa), observou-se que as médias estavam acima da referência nos três momentos de coleta respectivamente: 8,69%; 6,09% e 6,02%, mas, já apresentando redução. Será preciso reavaliar o total produzido em função, inclusive, da redução dos restos.

CONCLUSÃO

Diante do exposto foi possível observar o impacto positivo da implementação da intervenção educativa. Os novos valores encontrados para o percentual de resto ingestão poderão servir como subsídio para a implantação de outras medidas de redução de desperdício. Recomenda-se, portanto, a prática contínua da conscientização dos usuários, e do treinamento de funcionários para controle desses indicadores.

Palavras-chave: Desperdício de alimentos|Indicadores de desenvolvimento sustentável|Serviços de alimentação|Resíduos sólidos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação do índice de resto-ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital filantrópico de Recife - PE

Enésia Eloyna da Costa Benízio; Lidiane Conceição Lopes; Edijane Maria de Castro Silva; Cibele Maria de Araújo Rocha; Daniely da Rocha Cordeiro Dias; Rita de Cássia Rodrigues Silva.
Imip, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem por objetivo desenvolver atividades relacionadas à alimentação e nutrição, com a finalidade de fornecer uma alimentação saborosa e equilibrada aos seus comensais. Vários fatores interferem no planejamento e gerenciamento de uma UAN, entre eles o desperdício, que vem ganhando destaque devido a evidência de temas como sustentabilidade. O desperdício de alimentos tem causas econômicas, políticas, culturais e sociais, que refletem nas principais etapas da cadeia de alimentos, desde a produção até o armazenamento e consumo. Estima-se que 1/3 de toda a produção alimentar do mundo seja desperdiçada diariamente. No Brasil, segundo dados do IBGE (2017), 25% do orçamento familiar é destinado à alimentação e 30% dos alimentos comprados são desperdiçados. Em uma UAN, o desperdício deve ser evitado através de um planejamento adequado, a fim de evitar excedentes de produção e sobras. Essa perda alimentar é denominada resto-ingesta, índice resultante da relação entre o resto devolvido nos pratos e a quantidade de preparações alimentares oferecidas. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar o índice de resto-ingesta do almoço servido para funcionários de uma UAN hospitalar.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal quantitativo. Os dados foram coletados todos os dias da semana, de janeiro a junho de 2022, no almoço servido aos funcionários de uma UAN, situada em um hospital filantrópico da cidade de Recife-PE. A partir dos dados coletados, foi calculado o índice de resto-ingesta, baseado em Vaz: $\% \text{ de resto-ingesta} = \frac{\text{peso do resto}}{\text{peso da refeição distribuída}} \times 100$. Os dados foram anotados em planilha Excel e, após cálculo do % de resto-ingesta diário, foi realizada uma média para cada mês avaliado.

RESULTADOS

Os valores de resto-ingesta foram de 8,1%, 7,8%, 8%, 8,8%, 7,9% e 7,8% entre os meses de janeiro a junho, respectivamente. Todos os valores encontrados foram aceitáveis e estão de acordo com a literatura, que considera o valor máximo aceitável de até 10% para coletividade sadia. É importante que cada UAN avalie seu resto-ingesta ao longo do tempo, e estabeleça um valor limítrofe. Estes valores podem ser influenciados por planejamento inadequado de cardápio, sendo necessária a adoção de medidas, como a

diminuição do desperdício, planejamento adequado no processo de produção, organização de campanhas educativas sobre desperdício de alimentos voltadas aos comensais e treinamento com os manipuladores.

CONCLUSÃO

A avaliação dos resultados evidenciou que os valores de resto-ingesta da unidade estão em conformidade com a literatura para coletividade sadia, sendo este índice um instrumento útil não só para o controle de desperdícios e custos, mas também como um indicador da qualidade da refeição servida.

Palavras-chave: Desperdício de alimentos|Sobras|Serviço de alimentação|UAN hospitalar

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação do peso de refeições produzidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar em Belém - PA

Yasmin de Fátima Brito de Oliveira Moraes¹; Ana Beatriz da Silva Ferreira¹; Ana Karina Pereira Silva²; Alice Silva Lima¹; Ediane Nunes de Araújo³.

1. Centro Universitário do Estado do Pará (Cesupa), Belém - PA - Brasil; 2. Universidade da Amazônia (Unama), Belém - PA - Brasil; 3. Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (Fscmp), Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A quantidade e qualidade da alimentação oferecida em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) em hospitais corrobora para a melhoria do prognóstico do paciente e alta hospitalar, uma vez que os grupos alimentares devem estar de acordo com as necessidades nutricionais da clientela. É imperioso levar em consideração o padrão da dieta e o fator injúria, garantindo uma alimentação segura, de acordo com a dietoterapia do paciente, atuando de forma terapêutica para manter o organismo em equilíbrio, evitando complicações e óbitos. Nesse sentido, este trabalho tem como objetivo avaliar o peso das refeições ofertadas pela UAN em questão.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caráter qualitativo e transversal realizado no período de 21 dias úteis do mês de abril de 2022, em uma UAN terceirizada prestadora de serviço de um hospital público na cidade de Belém-PA. Com a utilização de uma balança da marca SF-400® com limite de peso de 10.000 g, foram obtidos os pesos referentes ao almoço em triplicata de seis tipos oferecidos na unidade (dieta hipossódica - DH, dieta branda - DB, dieta geral - DG, acompanhantes gerais - AG, acompanhantes da pediatria - AP e funcionários de áreas fechadas - FAF).

RESULTADOS

Tendo como base as porções dos alimentos que compõem a dieta da unidade (proteína, acompanhamentos e guarnições), presentes no contrato do hospital público do estado com a empresa terceirizada, foi definido o valor mínimo de 400 gramas para cada marmita ofertada. A partir disso, a média obtida das pesagens das marmitas DH, DB, DG, AG, AP e FAF foram, nesta ordem: 456,4g, 492,7g, 437g, 418g, 396g e 454g, apresentando 5 com o peso acima do mínimo e 1 abaixo deste, entretanto, quando analisadas de modo isolado, a diferença entre o maior e menor valor encontrado em cada categoria foi 166g, 208g, 177g, 242g, 153g e 175g, respectivamente, sendo a diferença menor (153g) 38,25% do valor mínimo estimado, e a maior (242g) 60,5%. Diante do exposto, quando comparadas individualmente, há significativas discrepâncias nas pesagens, sendo necessária uma revisão no controle do porcionamento de todas as categorias. Neste sentido, as mesmas devem ser adequadas ao valor padrão, pois há falhas no processo de padronização possivelmente decorrentes de questões multifatoriais - colaboradores distintos, troca de

utensílios, tipo e quantidade da preparação -, visando contribuir para a geração de um serviço prestado de qualidade que corrobora para a promoção da saúde de seus clientes.

CONCLUSÃO

A considerar os resultados obtidos por meio da média aritmética foi possível verificar que, das seis categorias de dietas pesadas, cinco (DH, DB, DG, AG e FAF) estavam dentro do padrão de peso da UAN, com exceção da AP, que apresentou valor abaixo da referência. Contudo, quando analisadas de modo isolado, houve disparidades elevadas, as quais devem ser sanadas por meio de uma maior instrução quanto ao padrão referente às medidas e fiscalização do porcionamento.

Palavras-chave: Necessidades nutricionais|Serviço hospitalar de nutrição|Controle de qualidade

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação dos Serviços de Alimentação de uma Universidade Federal/RJ na pandemia do COVID-19

Maria das Graças G. de A. Medeiros; Manoela Pessanha da Penha; Laura Liz Gomes de Castro; Carolina da Silva Bezerra; Maristela Soares Lourenço.
Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia da COVID-19 impactou drasticamente os hábitos de vida da população mundial e trouxe consequências para os serviços de alimentação (SA), que precisaram se adequar aos protocolos de funcionamento dos órgãos de saúde, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e evitar a transmissão do vírus SARS-CoV-2 no ambiente de trabalho. A implantação das boas práticas de fabricação (BPF) ganhou ainda mais destaque após este cenário. No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária elaborou normativas com a finalidade de garantir as BPF e manipulação de alimentos com novas ações de prevenção da COVID-19. Este estudo teve como objetivo avaliar as medidas implementadas em SA com o intuito de prevenir a transmissão e o contágio da COVID-19.

MÉTODOS

Pesquisa aplicada, descritiva e qualitativa, realizada entre abril e outubro de 2021, em três SA de uma Universidade Pública, identificados como SA1, SA2 e SA3. Para a pesquisa de campo foi elaborado e testado um questionário no formato *Google Forms*®, que verificou a conformidade dos itens como: aspectos físicos-funcionais, ambientais e operacionais; saúde e segurança do trabalhador; distanciamento físico na área de trabalho; processos de higienização das mãos, equipamentos, utensílios, ambiente e embalagens; refeitório e exposição do alimento preparado; totalizando 91 questões. Para tabulação e análise dos dados foi utilizada estatística descritiva, por meio de frequência relativa, utilizando o *Excel*®³⁶⁵. Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 297.13920.7000.5243).

RESULTADOS

Verificou-se que os três locais obtiveram percentuais de conformidades distintos para os itens avaliados em conjunto (SA2, 71%; SA3, 67% e o SA1, 58%). Referente aos aspectos físico-funcionais, ambientais e operacionais, os três SA apresentaram o mesmo percentual de conformidade (75%). Na avaliação da saúde e segurança do trabalhador, o índice de conformidade foi de 43% (SA1), 71% (SA2) e 86% (SA3). Em relação ao distanciamento físico na área de trabalho, os SA1 e SA2 obtiveram o mesmo grau de conformidade (75%) e o SA3 obteve o menor grau de conformidade (50%). Sobre os processos de higienização das mãos, equipamentos, utensílios, ambiente e embalagens, apresentaram 50% (SA1), 67% (SA2) e 83% (SA3) de conformidades. Na avaliação das condições de higiene do

refeitório e exposição do alimento preparado, o SA1 e SA2 obtiveram 75% e o SA3, 50% de conformidades. Esses resultados indicam maior ou menor consonância da gestão dos serviços em relação às orientações sanitárias na prevenção da transmissão do SARS-CoV-2.

CONCLUSÃO

A pesquisa realizada indicou considerável inconformidade nos aspectos analisados, o que pode impactar a saúde dos trabalhadores. Logo, conclui-se que é necessário efetuar medidas operacionais e corretivas para que os SA alcancem as ações de prevenção exigidas pela legislação no período da pandemia da COVID-19.

Palavras-chave: SARS-CoV-2|Boas Práticas de Fabricação|Segurança dos Alimentos|Saúde do Trabalhador

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação do treinamento de manipuladores de alimentos.

Karina Puga da Silva; Laisy Nazaré Araújo da Cunha; Uyara Cabral de Freitas; Matheus Maciel das Mercês; Fernando Augusto Yuji Tamashiro; Xaene Maria Duarte Fernandes Mendonça.

Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Durante o preparo, os alimentos estão suscetíveis a vários perigos contaminantes. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento aprovou um regulamento técnico através da Portaria nº 368/1979 a qual descreve sobre condições higiênicos-sanitárias e Boas Práticas de Fabricação (BPFs) para estabelecimentos produtores de alimentos e o determinado pela ANVISA através das Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, e da RDC nº 275/2002. Os manipuladores são os mais envolvidos no controle de qualidade da produção dos alimentos, assim é necessário o treinamento intercalar (ou periódico) contínuo. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar o treinamento realizado com os manipuladores de alimentos sobre as BPFs a partir das suas percepções.

METODOLOGIA

A avaliação ocorreu após o treinamento, foi utilizado um questionário adaptado de GOBBO, ALMEIDA & RIOS, 2016, com perguntas abertas e fechadas sobre a autopercepção do conhecimento em BPF, grau de entendimento sobre o conteúdo ministrado, importância dos treinamentos e aplicação de dinâmicas de grupo, quais os temas tinham mais dificuldade e facilidade de assimilação, além de quesitos como idade, gênero, grau de escolaridade e função exercida no processo produtivo, não foi solicitada a identificação no questionário, assim os dados foram organizados e expostos de modo qualitativo. Neste estudo foram respeitadas as recomendações da Resolução do CNS nº 466/2012 e de suas complementares, no que se refere a pesquisa que envolva seres humanos. Foi obtida, também, a autorização do comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Pará, sob nº de CAAE: 32808720.3.0000.0018.

RESULTADOS

Os resultados demonstraram que maior parte da equipe é composta por funcionários do sexo masculino, entre 40 e 49 anos, na função auxiliar de cozinha e nunca haviam trabalhado no restaurante. O tema “Doenças Veiculadas por Alimentos” foi o mais mencionado como dificultoso e “Higiene Pessoal e Ambiental” como mais fácil de entender. Os funcionários consideraram melhor a aplicação de dinâmicas por meio de

palestras e vídeos na capacitação e o assunto que consideravam importantes de serem reforçados foram “Boas Práticas de Produção e Manipulação dos Alimentos”, seguido de “Conservação e Armazenamento de Alimentos”. Por fim, foram questionados como classificavam seu nível de conhecimento sobre as BPF’s, onde a maioria se auto avaliou como Excelente.

CONCLUSÃO

Os treinamentos realizados utilizando vídeos e palestras facilitam o entendimento, tornando-os eficientes. Notou-se que os manipuladores já possuem facilidade para compreender alguns assuntos, o que implica na necessidade da continuidade da oferta de treinamentos baseados nas BPF’s, a fim de capacitá-los para evitar o surgimento de perigos contaminantes nas preparações alimentícias e atestar a segurança alimentar dos usuários contribuindo, assim, para a qualidade dos cardápios servidos e do serviço prestado por esta Unidade Produtora de Refeições.

Palavras-chave: Cursos de capacitação|Boas Práticas de Fabricação|Alimentação Coletiva

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação nutricional da alimentação fornecida em uma unidade do sistema prisional do estado de Santa Catarina

Maíra Fachini Bolduan¹; Jakson de Lima Bertonecelli²; Patricia Larissa Borges².

1. Departamento de Polícia Penal - Dpp, Florianópolis - SC - Brasil; 2. Vs - Vida Saudável Soluções Coletivas Ltda, Rio do Sul - SC - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação adequada é um direito humano e para assegurar esse cumprimento no sistema prisional, é fundamental a segurança alimentar e nutricional. Sendo assim, este estudo busca avaliar a qualidade nutricional da alimentação fornecida aos reeducandos de uma unidade prisional de Santa Catarina, para verificar se as pessoas privadas de liberdade estão recebendo uma alimentação adequada e segura para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana.

MÉTODOS

Estudo retrospectivo, descritivo e qualitativo, no Presídio Regional de Rio do Sul, Santa Catarina, baseado na avaliação de cinco dias do cardápio diário fornecido aos reeducandos. Coleta de dados realizada no mês de junho de 2022 e a unidade prisional possuía, aproximadamente, quatrocentos reclusos, todos do sexo masculino, com faixa etária média de 35 anos. Recebiam cinco refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Destaca-se que não foram considerados os temperos adicionados. As refeições eram preparadas pelos próprios reclusos, contratados por empresa terceirizada e acompanhados por nutricionistas. A avaliação nutricional foi realizada através da média de cinco amostras diárias, por pesagem individual em gramas (gr) dos alimentos do cardápio (já preparados). Os macro (carboidratos, proteínas, lipídios e fibras) e micronutrientes (cálcio, ferro, vit C e vit A) foram calculados com o auxílio de um editor de planilhas e da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) de 2011. Para alimentos não descritos na tabela, foram consultados os rótulos. Foram considerados os Valores de Ingestão Dietética de Referência (Dietary Reference Intakes -DRIS) para comparação dos dados de macro e micronutrientes (IOM, 1997) e da IOM (2002/2005).

RESULTADOS

Analisando os dados encontrados, observou-se adequação em relação ao VET (Valor Energético Total) para calorias 2832,00 (97%). Em relação ao macronutrientes, todos ficaram adequados, resultando em 477 gr de carboidrato (101%), 130 gr de proteína (119%), 59 gr de lipídios (92%) e 40 gr de fibras (105%). Já em relação ao micronutrientes, Ferro e Vitamina A apresentaram adequação, sendo 11 miligramas (mg) 137% e 889 microgramas (µg) 99% respectivamente. Considerando a Vitamina C, a mesma apresentou 61 mg (68%) e o Cálcio 451 mg (45%).

CONCLUSÃO

Os cardápios analisados, apresentaram valores adequados, na média dos dias, para calorias, carboidratos, proteínas, lipídio, fibras, ferro e vit A. Já a vit C ficou abaixo do recomendado, assim como o Cálcio. Porém, o objetivo proposto foi alcançado, pois a avaliação nutricional proposta pode ser realizada. Desta forma, concluímos que a alimentação fornecida não apresentou 100% de adequação. Ressalta-se que, a contabilização de nutrientes extrínsecos, como temperos, e uma avaliação prolongada, poderiam resultar em dados mais completos.

Palavras-chave: alimentação|reeducando|nutrientes

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação qualitativa das preparações do cardápio (AQPC) de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Recife-PE

Cibele Maria de Araújo Rocha; Edijane Maria de Castro Silva; Lidiane Conceição Lopes; Enésia Eloyna da Costa Benizio; Daniely da Rocha Cordeiro Dias; Wilma Lima da Silva Veloso.
Imip, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) fornece aos seus clientes uma refeição equilibrada, com qualidade higiênico-sanitária e nutricionalmente adequada, com o intuito de manter e/ou recuperar a saúde do indivíduo. O cardápio elaborado pelo nutricionista é um instrumento utilizado para garantir tais características. O método de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) é uma técnica para avaliação global do cardápio, e apresenta-se como uma ferramenta a mais no trabalho do nutricionista e na valorização da alimentação oferecida. O objetivo do trabalho foi realizar uma Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma UAN hospitalar em Recife-PE.

MÉTODOS

Estudo transversal desenvolvido em uma UAN hospitalar de Recife – PE, que produz em média 560 almoços/dia, e funciona de domingo a domingo. A UAN é autogestão e o cardápio constituído de prato de entrada, uma opção proteica, prato base, guarnição e suco de fruta. Pelo método AQPC foram avaliadas as variáveis: técnicas de cocção, oferta de folhosos, preparações ricas em enxofre (excluindo o feijão), oferta de doces, combinação de doces e frituras no mesmo dia, oferta de frituras. Avaliaram-se os cardápios do almoço da UAN em seis meses consecutivos (janeiro a junho de 2022). Os dados encontrados foram tabulados em percentuais em relação ao número total de dias dos cardápios, e classificados nos pontos positivos e negativos.

RESULTADOS

Os meses avaliados resultaram em 181 dias de análises do cardápio, verificou-se a presença de folhosos em 75,92% dos dias (BOM). Preparações no mesmo dia com cores iguais foram encontrados em 8,28% dos dias analisados (ÓTIMO) e alimentos ricos em enxofre em 13,25% dos dias (BOM). Os doces estavam presentes nos cardápio em 1,62% dos dias (ÓTIMO), e frituras em 6,62% (ÓTIMO). Carnes gordurosas foram encontradas em 13,25% dos dias analisados (BOM), enquanto que frituras mais doces no mesmo dia estavam presentes em 1,6% (ÓTIMO). No método de cocção para o preparo das carnes foi verificado a maior frequência para assar (66,29%), seguido de ensopar (19,88%), fritar (6,62%) e grelhar (6,62%), respectivamente. Os métodos cozer, guisar e vapor não estavam presentes nos métodos de preparo de carnes/guarnição período analisado.

Estimular o consumo folhosos, ricos em vitaminas, minerais e fibras, reduzir alimentos sulfurados nos cardápios para minimizar a sensação de desconforto abdominal, ofertar preparações pouco gordurosas no método de cocção necessárias para garantir refeições saudáveis. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, os alimentos fritos devem ser evitados o consumo, enquanto que os alimentos ensopados, grelhados, assados e cozidos devem ser preferencialmente consumidos.

CONCLUSÃO

A ferramenta AQPC pode ser um aliado ao trabalho do nutricionista na elaboração adequada de um cardápio, educando as pessoas, propiciando e assegurando a oferta de preparações saudáveis, com interferência direta na qualidade de vida.

Palavras-chave: Alimentação coletiva|Alimentação saudável|Planejamento de cardápio

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma escola pública em um município do interior da Bahia

Ida Oliveira de Almeida.
Universidade Federal da Bahia, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O cardápio da alimentação escolar é uma ferramenta que garante a oferta de uma alimentação saudável e adequada, na qual assegura o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes durante o período escolar (FNDE, 2022). Desta forma, o cardápio deve ofertar refeições com qualidade do ponto de vista nutricional. O método denominado Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios Escolares– AQPC Escola, é derivado do método AQPC (VEIROS; MARTINELLI, 2012). O método baseia-se em recomendações originadas da legislação da alimentação escolar brasileira. O objetivo desse estudo foi avaliar qualitativamente o cardápio de uma unidade escolar.

METODOLOGIA

Foi utilizado o método Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios Escolares – AQPC Escola. Foi realizada a avaliação do cardápio de um mês com uma refeição diária, de uma escola do turno noturno de Jovens e adultos (EJA). Foram utilizadas planilhas, preenchidas de acordo as seguintes etapas: primeiro foi feita a análise do cardápio por refeição. O preenchimento foi feito com a análise dos alimentos que fazem parte das preparações e a sua classificação nos itens, segundo a recomendação do método. Posteriormente foi feito dos outros dias da semana e de todas as semanas do mês. Foi pontuado o número de vezes que cada item apareceu na semana (n) e foi feito o percentual (%) de acordo com o número de dias analisados. Os itens para avaliação foram classificados em duas categorias do ponto de vista nutricional: os alimentos recomendados e os que devem ser controlados.

RESULTADOS

Na categoria de alimentos recomendados nos dias avaliados foram encontrados: frutas in natura 100%; presença de salada 85%; presença de vegetais não amiláceos 75%; cereais, pães, massas e vegetais amiláceos 90%; alimentos integrais 0; carne e ovos 80% dos dias

avaliados, leguminosas 75%; leites e derivados 10%. No que tange a categoria que devem ser controlados nos dias avaliados foram encontrados: preparações com açúcar adicionado e produto com açúcar 100%; embutidos ou produtos cárneos industrializados 10%; alimentos industrializados semiprontos ou prontos 5%; enlatados e conservas 10%; alimentos concentrados, em pó ou desidratados 0; Cereais matinais, bolos e biscoitos 0; alimentos flatulentos e de difícil digestão 85%; bebidas com baixo teor nutricional 0; preparação com cor similar na mesma refeição 0; Frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos 25%.

CONCLUSÕES

De acordo com os resultados obtidos, o cardápio analisado encontra-se adequado de forma geral, contudo, alguns ajustes são necessários em relação à oferta de alimentos integrais e leites derivados, ademais a redução de preparações com açúcar adicionado e de alimentos flatulentos e de difícil digestão, além disso, redução de frituras e carnes gordurosas, e desta forma, promover uma alimentação saudável e adequada para os escolares, uma vez que o cardápio é uma importante ferramenta de educação alimentar e nutricional.

Palavras-chave: AQPC escola|Alimentação escolar|Hábitos saudáveis

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação qualitativa dos cardápios planejados para a alimentação escolar de uma rede municipal de ensino do estado de Mato Grosso

Andressa Menegaz; Heloíse Almeida Echelmeier; Karla Patrícia da Silva Furlan;
Emanuele Batistela dos Santos.

Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a mais antiga política de alimentação e nutrição no Brasil. Uma das diretrizes do programa diz respeito ao emprego da alimentação saudável e adequada, sendo que os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo nutricionista responsável de forma a contribuir para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar. Instrumentos de análise de cardápio são importantes para verificar a qualidade dos planos alimentares elaborados. O objetivo desse estudo foi avaliar qualitativamente os cardápios de uma rede municipal de ensino de Mato Grosso.

MÉTODOS

Estudo observacional que avaliou cardápios, contendo duas refeições diárias, de uma rede municipal de ensino de Mato Grosso, para atendimento de aproximadamente 11.500 estudantes da educação infantil, em período parcial. Os cardápios foram planejados para quatro semanas e utilizados de forma rotativa, entre fevereiro e abril de 2019 e de 2020. Avaliou-se os cardápios pela ferramenta Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ Cosan), que pontua positivamente a presença de seis grupos de alimentos, alimentos regionais e da sociobiodiversidade, diversidade do cardápio e ausência de alimentos restritos e doces. Pontua negativamente a presença de alimentos proibidos.

RESULTADOS

Os cardápios de 2019 e 2020 foram classificados como “Precisa de Melhoras”. Observou-se redução da oferta de frutas e hortaliças em 2020 em relação a 2019, ano em que a oferta de ambos os grupos apresentou-se dentro do preconizado. Em 2020, a oferta de frutas apresentou-se adequada em duas das quatro semanas analisadas e a de hortaliças em apenas uma. Houve oferta inadequada de alimentos restritos em duas semanas do ano de 2019. Alimentos regionais não estavam presentes nos cardápios. Observou-se presença de um alimento da sociobiodiversidade, em um dia, somente no cardápio de 2019. Quanto à diversidade do cardápio, em 2019, todas as semanas foram classificadas como “variedade adequada” e, em 2020, nenhuma semana apresentou diversidade de alimentos suficiente para alcançar esta categoria. A oferta máxima do grupo de leite e derivados foi de até 2 vezes por semana em ambos os anos. Apesar disso, houve aumento da oferta deste grupo em 2020 em comparação à 2019. Aspectos positivos observados foram a

diminuição da oferta de alimentos restritos e de alimentos e preparações doces no ano de 2020 em comparação a 2019.

CONCLUSÃO

Os resultados demonstraram a necessidade de aumento da oferta de frutas e hortaliças, que foi reduzida em 2020, assim como de leite e derivados, alimentos regionais e da sociobiodiversidade, cuja oferta apresentou-se baixa nos dois anos analisados. Faz-se necessário diminuir ainda mais a oferta de alimentos restritos e doces. Estas modificações contribuem para o aumento do número de alimentos *in natura* e minimamente processados, aumentando a diversidade dos cardápios.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar|Avaliação Qualitativa de Cardápios|Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação quantitativa de cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar da cidade de Salvador-Ba

Jailma Costa Brito; Lorena Oliveira dos Santos; Martha Luisa Machado.
Universidade Federal da Bahia, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O cardápio consiste na descrição de alimentos e preparações que compõem as refeições diárias ou de determinado período. Ele apresenta diferentes dimensões de qualidade, como nutricional, sensorial, cultural e higiênico-sanitária. Considerando essas dimensões, consegue-se realizar uma avaliação mais ampla e completa da qualidade da refeição. A qualidade do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é avaliada através de parâmetros qualitativos e quantitativos, com o intuito de verificar de forma fidedigna sua adequação. O objetivo deste estudo é avaliar quantitativamente o cardápio oferecido em um serviço de alimentação e nutrição hospitalar localizado no município de Salvador, Bahia.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, de caráter quantitativo, realizado em maio de 2022 em uma UAN hospitalar localizada em Salvador (BA). Avaliou-se o cardápio do almoço dos servidores durante uma semana (segunda a sexta-feira), este era constituído por prato principal, prato opção, acompanhamentos, guarnição e bebida. As porções utilizadas foram das Fichas Técnicas de Preparações fornecidas pela nutricionista da unidade. A composição nutricional do cardápio foi calculada através do software Dietbox. Para análise os valores médios encontrados foram comparados com as recomendações nutricionais exigidas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), conforme a Portaria Interministerial nº66/2006. Foram considerados como referência os valores de quantidade energética (600-800kcal) e dos nutrientes: carboidratos (60%), proteínas (15%), lipídios (25%), fibras (7-10g) e sódio (720-960mg). Os dados coletados foram tabulados, analisados através do software Microsoft Office Excel e expressos por estatística descritiva.

RESULTADOS

O cardápio apresentou valor energético médio adequado (859,95kcal). Com relação à distribuição de macronutrientes observa-se um desbalanceamento no valor médio obtido. Foi observado um percentual acima da referência na oferta de lipídios (26,0%) e de proteínas (23,0%) em desacordo com as recomendações. Diferentemente da menor quantidade de carboidratos (50%) em relação à referência. A quantidade de fibras e sódio encontrava-se acima da recomendação com 11g e 1.274,5mg, respectivamente.

CONCLUSÃO

O cardápio analisado apresenta inadequações que podem repercutir na saúde dos comensais, sendo este um indicativo da necessidade de ajustes nas preparações. Ressalta-se a importância da aplicação periódica de métodos para avaliação do cardápio para diagnosticar sua adequação e planejar possíveis alterações, priorizando a promoção da saúde dos usuários.

Palavras-chave: Serviços de alimentação|Planejamento de cardápio|Qualidade dos alimentos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

BEM ESTAR E ISOLAMENTO SOCIAL: COMO A PANDEMIA AFETA ESTUDANTES EM VULNERABILIDADE SOCIOECONÔMICA DE UMA UNIVERSIDADE FEDERAL DO NORDESTE BRASILEIRO

Ygor Assunção Andrade; Ruth Cavalcanti Guilherme; Fernando José do Nascimento; Jacira Antônia Brasil; Karina Correia da Silveira.
Ufpe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Diante da crise global decorrente do COVID 19 (SARS-CoV-2), em Pernambuco, medidas para fortalecer o isolamento social foram tomadas pelo governo (decreto nº 48.834 do Governo do Estado de Pernambuco). Essas medidas acabaram por gerar implicações negativas na população, como o avanço da insegurança alimentar. Segundo Paixão (2020) a situação de isolamento social, contribui para o desbalanceamento dos hábitos alimentares. Ao mesmo tempo em que a exacerbação de fatores psicológicos como ansiedade, estresse e depressão favorecem o surgimento de hábitos e práticas alimentares potencialmente prejudiciais a saúde (JUNIOR, 2021). Nesse contexto encontram-se os estudantes frequentadores dos Restaurantes Universitários (RUs) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Assim, o estudo objetiva caracterizar a população e analisar a relação aspectos psicológicos causados pelo isolamento social forçado e a prática alimentar.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da UFPE (CAAE: 33776220.0.0000.5208). Trata-se de um estudo transversal e quantitativo, realizado a partir de um questionário com perguntas objetivas no formato de pesquisa de opinião, construído na plataforma Formulários Google® e divulgado via internet. O estudo foi realizado entre julho e setembro de 2020 e foram convidados a participar 8.877 usuários dos RUs da UFPE, sendo 5020 alunos do campus Joaquim Amazonas e 3862 alunos do Campus Agreste, configurando uma amostra não probabilística, por conveniência.

RESULTADOS

O estudo reuniu informações de 266 estudantes matriculados na UFPE. A participação predominante foi de estudantes do campus Joaquim Amazonas (75,2%), do sexo feminino (62,8%) e com idades entre 20 e 24 anos (71,2%). Quanto à renda familiar geral, em mais da metade dos casos (53,8%), foi menor do que 1 salário-mínimo. Quanto à preocupação com a pandemia: 76,31% informaram alto e muito alto o nível de preocupação. Quanto à qualidade do sono: 28,19% informaram que dormiam bem e que consideravam o sono regenerador; 30,83% responderam que tinham dificuldade para dormir; 19,55% relataram que dormiam pouco e passavam o dia fadigados; 4,89% confirmaram o uso de medicações

para dormir; 10,33% expuseram que dormiam a maior parte do tempo e 6,01% descreveram outras situações. Quando perguntado a relação entre ansiedade e consumo alimentar os usuários responderam: 42,86% que estavam comendo mais e 18,05% que estavam comendo menos por ansiedade. Quanto ao(s) sentimento(s) predominante no dia a dia durante o distanciamento social, 40,98% responderam ansiedade; 6,39% medo; 34,59% desânimo; 6,01% esperança e fé; 6,39% não sentiam nada diferente e 5,64% descreveram outros sentimentos ou a soma vários.

CONCLUSÃO

A pandemia provocada pelo surgimento e expansão da COVID-19 acarretou diversos problemas para os estudantes usuários dos RUs da UFPE, como: os aspectos relacionados ao convívio social, com impacto no âmbito psicológico e na alimentação.

Palavras-chave: Restaurantes Universitários|Alimentação coletiva|Saúde Mental|Hábitos Alimentares

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos comercializados por ambulantes do centro comercial de Aracaju/SE - Impactos da pandemia de Covid-19

Karla Priscilla Alves Soares¹; Izabela Maria Montezano de Carvalho²; Paula Ribeiro Buarque¹; Ulhiana Menezes Barbosa¹.

1. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos fora do lar é uma alternativa econômica e prática para a população. No entanto, o comércio ambulante de alimentos pode constituir um risco para a saúde dos consumidores em virtude da falta de estrutura física adequada ou manipuladores de alimentos não capacitados. Além disso, a produção de alimentos exige práticas que garantam a qualidade nutricional e higiênico-sanitária para consumo fora do lar, além do cumprimento da legislação sanitária brasileira vigente a fim de prevenir a transmissão de doenças veiculadas por alimentos, muitas delas letais ao consumidor quando não diagnosticadas e tratadas a tempo. Deste modo, o objetivo do presente estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de alimentos comercializados por ambulantes do centro comercial de Aracaju/SE e os impactos da pandemia de Covid-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo longitudinal, exploratório e de campo, baseado na aplicação de um questionário semiestruturado e uma Lista de verificação das Boas Práticas de Manipulação, aplicado com 19 ambulantes. Os dados foram analisados com auxílio de estatística descritiva. O presente trabalho seguiu as diretrizes e normas que regulamentam as pesquisas envolvendo seres humanos presentes no código de bioética e na legislação brasileira (Resolução nº 466/2013) e foi avaliado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de Sergipe, registrado sob o CAE nº 44286821.9.0000.5546 e parecer nº 4.887.114, que aprovou os procedimentos éticos do estudo.

RESULTADOS

Os resultados demonstraram que 58% dos ambulantes já haviam participado de treinamento sobre Boas Práticas, 52,6% dos alimentos eram comprados já prontos e repassados ao consumidor e armazenados em refrigeradores. A maioria (94,7%) reconhece que os alimentos possuem potencial para transmissão de doenças, sendo os adornos o principal em potencial. Em relação ao controle higiênico-sanitário, a maioria higieniza as mãos a cada troca de atividade (74,7%), utiliza uniforme fechado (89,5%) e toucas (94,7%), não usa adornos durante a manipulação (84,2%) e não manipula dinheiro antes de entrar em contato com o alimento (63,2%). Quanto aos impactos da pandemia de Covid-19, grande parte buscou informações para evitar a disseminação do vírus

(94,7%), realizou a higienização do celular (84,2%), utilizou máscaras (94,7%), aumentaram a frequência da lavagem das mãos (100%) e instalações físicas (89,5%).

CONCLUSÃO

Pôde-se concluir que os manipuladores adotavam as boas práticas de manipulação e tinham ciência de que os alimentos apresentam risco para a transmissão de doenças. É necessário a constante realização de programas de capacitação a fim de evitar surtos alimentares e proporcionar maior segurança aos comensais.

Palavras-chave: Higiene dos alimentos|Produção de alimentos |Boas Práticas de Manipulação

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Boas práticas na manipulação de alimentos no Programa Nacional de Alimentação Escolar em Aracaju-SE

Isabela Gomes Canuto¹; Izabela Maria Montezano de Carvalho².

1. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma estratégia de suma importância para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano a Alimentação Adequada e Saudável para a população brasileira. Neste cenário, para que os alimentos ofertados alcancem a qualidade necessária, o cumprimento das Boas Práticas (BP) é indispensável. As BP envolvem vários aspectos do processo produtivo, desde a estrutura do local de preparação dos alimentos à forma como ocorre a sua manipulação. Os manipuladores são um dos principais atores relacionados à qualidade de alimentos, e, por isso, diagnósticos e propostas interventivas com foco neste aspecto são pontos relevantes para o bom funcionamento da cadeia de produção de alimentos, inclusive no âmbito do PNAE. Portanto, o objetivo do estudo foi diagnosticar o cumprimento das BP na manipulação de alimentos no PNAE na cidade de Aracaju-SE.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal que consiste na utilização de dados secundários da aplicação de parte do questionário do Guia de Ferramentas de Boas Práticas na Alimentação Escolar, disponível no site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) em todas as 78 escolas da rede pública em Aracaju-SE. O cálculo das pontuações do bloco de Manipuladores do questionário foi obtido conforme instruções do referido Guia. As informações adquiridas foram tabuladas e analisadas por meio de frequência relativa através do software Microsoft Excel ®.

RESULTADOS

Considerando as cinco classificações propostas pelo Guia supracitado, a maioria (27) das 78 escolas públicas analisadas foram classificadas em situação de risco sanitário baixo. Destacam-se apenas 3 escolas com o grau de risco sanitário muito alto, com menos de 25% de conformidades, onde medidas de fiscalização e treinamento são extremamente necessárias. No geral, Aracaju possui uma média de adequação de 79% com relação à manipulação de alimentos de acordo com o Guia, encontrando-se em situação de risco sanitário baixo neste bloco.

CONCLUSÃO

A maior parte dos manipuladores de alimentos das escolas públicas da capital do estado de Sergipe cumpre as BP dentro das condições que lhes são apresentadas, porém algumas

destas instituições ainda devem investir na melhoria de sua classificação, por meio de treinamentos constantes e atualizados e de fiscalização da adoção das BP. Vale ressaltar que o presente estudo contou com o financiamento da Fundação de Apoio à Pesquisa e à Inovação Tecnológica (FAPITEC/SE).

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação|Manipulação de Alimentos|Alimentação Escolar

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Boas Práticas no Programa Nacional de Alimentação Escolar e o IDH no estado de Sergipe

Isabela Gomes Canuto¹; Izabela Maria Montezano de Carvalho².

1. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) prevê a garantia de oferta de refeições de qualidade para todos os alunos matriculados em escolas públicas no Brasil. Sendo assim, as Boas Práticas (BP) são ferramentas indispensáveis para condução do PNAE. As BP podem ser subdivididas em várias categorias, pois englobam todo o processo produtivo do alimento, desde a estrutura do local à forma com que os alimentos são manipulados, entre outros aspectos. Alguns destes podem sofrer interferência do Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) dos municípios em que as escolas estão situadas, pois tal variável sintetiza tópicos que envolvem o nível econômico e o acesso à educação de cada local de avaliação. Portanto, o objetivo do estudo foi verificar se há algum tipo de relação entre o cumprimento de BP no PNAE nos municípios de Aracaju e Poço Redondo, que possuem o maior e menor IDH do estado de Sergipe.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal que consiste na aplicação do questionário do Guia de Ferramentas de Boas Práticas na Alimentação Escolar, disponível no site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) em todas as escolas públicas dos municípios de Aracaju-SE e Poço Redondo-SE, que apresentam IDH de 0,770 e 0,529, respectivamente, segundo o Censo demográfico do ano de 2010. O cálculo das pontuações gerais de cada instituição foi obtido conforme as instruções dispostas no referido Guia. As informações foram tabuladas e analisadas por meio de frequência relativa através do software Microsoft Excel ®.

RESULTADOS

Considerando a média de pontuação geral de todas as escolas analisadas, a capital do estado apresentou uma média de 67,93% de adequação em suas 78 escolas, enquanto o município de Poço Redondo, com menor IDH, obteve 56,52% de conformidades nas 6 instituições presentes em seu território. Apesar da diferença relativa entre as médias, ambos os municípios são classificados em situação de risco sanitário regular de acordo com o Guia supracitado.

CONCLUSÃO

O menor desenvolvimento de Poço Redondo perante a capital do estado pode apresentar relação com o cumprimento de BP no município, portanto, mais estudos são necessários

para avaliar esta possível associação. Além disso, ambos os municípios devem buscar o aprimoramento dos serviços prestados pelo PNAE, prezando pela fiscalização e investimento na melhoria das BP, pois ainda se classificam de forma regular. Vale ressaltar que o presente estudo conta com financiamento da Fundação de Apoio à Pesquisa e à Inovação Tecnológica (FAPITEC/SE).

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação|Alimentação Escolar|Indicadores de Desenvolvimento

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Capacitação em boas práticas na produção de refeições: uma experiência em serviços de alimentação comercial

Natália das Graças Teixeira de Oliveira; Sandy Lana Sirio Darci; Livia da Silva Chagas; Noemi Lopes de Souza; Leandro de Moraes Cardoso; Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro.

Universidade Federal de Juiz de Fora - Campus Governador Valadares, Governador Valadares - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

As boas práticas nos serviços de alimentação são essenciais para promoção da segurança alimentar e ajudam a garantir a qualidade das refeições produzidas. Sabendo que o consumo de refeições fora de casa tem aumentado consideravelmente nos últimos anos, torna-se fundamental a realização de treinamentos para manipuladores de alimentos em boas práticas na produção das refeições, com vistas a garantir essa qualidade e segurança. O objetivo deste estudo é relatar a experiência vivenciada por alunos do curso de nutrição da formação de manipuladores e responsáveis por atividades de manipulação de alimentos, de serviços de alimentação comercial, em Boas Práticas de Manipulação

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, sobre capacitações em boas práticas de manipulação realizadas por estudantes e professores de um curso de nutrição, de 2019 a 2022. Foi elaborado um curso básico e um avançado, o primeiro era direcionado para manipuladores de alimentos, possuía carga horária total de 12 horas divididas em 3 encontros consecutivos de 4 horas cada. Para sua execução, foi utilizado um álbum de figurinhas como material didático-pedagógico. O curso avançado era direcionado para responsáveis por atividades de manipulação de alimentos (RAMA), tinha carga horária total de 16 horas divididas em 4 encontros consecutivos de 4 horas cada. Foi utilizado como instrumento educativo uma cartilha. Os dois materiais foram elaborados pelas equipes do projeto e abordavam os temas previstos na RDC 216/2004, além de: promoção da saúde em serviços de alimentação; papel dos manipuladores e responsáveis atividades de manipulação de alimentos; Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados. Os cursos foram compostos de momentos expositivos dialogados com uso de recursos audiovisuais, debates críticos-reflexivos, problematizações e dinâmicas em grupo.

RESULTADOS

Foram realizados 7 cursos ao longo de 4 anos, sendo 4 básicos e 3 avançados. Pelo primeiro foram capacitados 56 manipuladores de alimentos e pelo segundo 32 RAMAs. A maioria dos participantes atuava em bares, restaurantes, lanchonetes, pizzarias, padarias e confeitarias e possuía faixa etária entre 20 e 40 anos. O material didático possibilitou uma maior interação dos participantes com o conteúdo abordado, visto que

ao colar as figurinhas ou observar as ilustrações da cartilha, comentavam sobre o que significavam e discutiam a relação com o conteúdo.

CONCLUSÃO

As capacitações em boas práticas foram exitosas, pois proporcionaram a interação entre a equipe e os manipuladores, promovendo troca de saberes. As estratégias e recursos didáticos utilizados contribuíram de forma positiva para a compreensão do conteúdo e possibilitaram a construção de conhecimento em detrimento da sua transmissão. Espera-se que a qualificação desses profissionais reflita na melhora da qualidade dos serviços de alimentação da cidade.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação|Serviços de alimentação|Cursos de capacitação

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Capacitação sobre a importância da higienização das mãos para manipuladores de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em Maceió, Alagoas.

Eliane Costa Souza; Barbara Karine Lopes da Silva Correia; Daniela Silva dos Santos;
Juliano Timóteo da Silva.
Centro Universitário Cesmac, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Todos aqueles que entram em contato com o alimento, em qualquer etapa do processo, desde o recebimento até a distribuição, é considerado manipulador de alimentos. Porém, a maioria destes não desenvolvem a conscientização da importância da realização adequada da higiene das mãos. Além disso, os manipuladores muitas vezes não possuem o conhecimento da condição de serem portadores assintomáticos de vários patógenos e que dessa forma podem contaminar os alimentos quando as práticas de manipulação não são adequadas. O objetivo da atividade foi realizar análise microbiológica das mãos dos manipuladores de alimentos e posteriormente realizar uma capacitação sobre a higiene das mãos.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal. A presente atividade foi realizada com o intuito exclusivamente de educação, ensino e treinamento sem finalidade de pesquisa científica. 05 alunos do 7º período do curso de Nutrição desenvolveram um plano de ação do estágio supervisionado obrigatório em Unidades de Alimentação e Nutrição de um Centro Universitário em Maceió, AL. A nutricionista responsável do serviço de alimentação comercial avisou aos manipuladores sobre a atividade que seria desenvolvida e que a participação não era obrigatória. 23 manipuladores aceitaram participar da atividade. Para a obtenção das amostras foram utilizados swabs esterilizados, estes foram umedecidos com solução salina e posteriormente friccionados nas mãos dos manipuladores. Em seguida, os swabs foram depositados em tubos de ensaio contendo água peptonada, e lacrados. Logo após, os tubos foram acondicionados em isopor e transportados ao laboratório para análise. Para detectar a presença e ausência de coliformes totais e termotolerantes foi utilizada a técnica do Número Mais Provável (NMP). Após os resultados foi realizada uma capacitação para os funcionários sobre a importância da correta higienização das mãos.

RESULTADOS

Das 22 amostras coletadas, 18 (82%) apresentaram presença de bactérias do grupo coliformes totais e coliformes termotolerantes. Essas bactérias são consideradas indicadoras de condições sanitárias inadequadas e contaminação fecal com provável presença de patógenos respectivamente. A capacitação teve adesão de 100% dos

manipuladores e foi observado a atenção e adesão na participação destes, pois inúmeras perguntas foram realizadas sobre os assuntos abordados.

CONCLUSÃO

Os resultados das análises indicam que quase 100% dos manipuladores não realizam a higienização das mãos adequadamente. Os resultados microbiológicos foram essenciais para a capacitação, gerando impacto positivo na compreensão da importância dos cuidados com a higiene das mãos.

Palavras-chave: Inocuidade dos Alimentos|Boas Práticas de Manipulação|Contaminação de Alimentos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Caracterização e avaliação dos serviços permissionários de alimentação de uma universidade pública do Estado do Rio de Janeiro durante a pandemia da COVID-19

Manoela Pessanha da Penha; Leticia Coelho Viana; Stéphanie de Almeida Rosendo dos Santos; Maristela Soares Lourenço; Maria das Graças G. de A. Medeiros.

Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os Serviços Permissionários de Alimentação (SPA) são prestadores de Serviços de Alimentação (SA) presentes nas Universidades Públicas (UP), fundamentais no cotidiano da comunidade acadêmica, por fornecerem refeições em uma rotina, na qual o deslocamento entre os *campi* se torna quase obrigatório. Fazem parte do ambiente alimentar acadêmico, com impacto na qualidade de vida e permanência dos estudantes na Universidade. Diante da COVID-19, a ANVISA criou notas técnicas (NT) necessárias para garantir a segurança no processo produtivo dos SA, complementando as Boas Práticas de Fabricação (BPF) garantidas pela RDC 216/2004. Este trabalho objetivou caracterizar e avaliar os SPA de uma universidade pública do Rio de Janeiro, em relação à gestão e boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos durante o período pandêmico.

MÉTODOS

Estudo aplicado, com caráter transversal e descritivo, de abordagem qualitativa e quantitativa, conduzido no período de suspensão das atividades presenciais das UP (anos letivos de 2020 e 2021). Para a caracterização e avaliação dos SPA foi aplicado um questionário *online* com questões socioeconômicas e contratuais; gestão físico-funcional, financeira, de recursos humanos; percepção sobre alimentação saudável e em relação a COVID-19, a 23 gestores dos SPA da UP localizada no Estado do Rio de Janeiro. Foi realizada a análise descritiva dos dados, com uso de frequência e números absolutos. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 29713920.7.0000.5243).

RESULTADOS

Responderam ao questionário 35% dos gestores contactados. A maioria dos SPA é do tipo quiosque, seguido de *trailer* e restaurante e lanchonete. Todos os participantes possuíam mais de 5 anos de experiência como permissionários e informaram conhecer as BPF. Apenas 3 participantes relataram ter feito algum curso ou treinamento aplicável à gestão do seu negócio de alimentação. Todos os permissionários declararam comercializar alimentos considerados saudáveis, embora a maioria desconheça o Guia Alimentar. Três dos participantes informaram ter realizado algum curso sobre a COVID-

19 e apenas 2 relataram possuir protocolo de retomada e reabertura, com procedimentos necessários para o funcionamento do seu AS pós-pandemia.

CONCLUSÃO

Foi notado um baixo número de participantes da pesquisa, o que pode indicar um desinteresse ou desestímulo ou incertezas em relação ao retorno das atividades por parte dos responsáveis pelos SPA estudados. Apesar dos muitos anos de experiências dos proprietários, existe um substancial despreparo em relação a capacitação técnica em relação às BPF, desconhecimento sobre aspectos relacionados à alimentação saudável e despreparo para o retorno dos serviços frente a pandemia da Covid-19. Observa-se a necessidade da capacitação dos gestores dos SPA quanto as BPF, alimentação saudável e cuidados frente a pandemia, considerando que esses serviços contribuem para a formação do ambiente alimentar da Universidade.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação de Alimentos|Capacitação|Segurança Alimentar Sanitária

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Cardápios escolares: uma revisão sistemática sobre os métodos de avaliação sensorial e de aceitação nos diferentes países

Síntia Almeida Santana; Sueny Andrade Batista; Dayanne da Costa Maynard; Renata Puppin Zandonadi; Raquel Braz Assunção Botelho.
Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os Programas de Alimentação Escolar promovem, por meio da alimentação escolar, a oferta de refeições nutricionalmente adequadas. Auxilia no enfrentamento da fome e desnutrição, e favorecem a aprendizagem escolar. No entanto, deve-se averiguar o consumo e a aceitabilidade efetivos dos cardápios ofertados aos estudantes atendidos por esses programas. Não existe um consenso na literatura sobre quais métodos e instrumentos devem ser utilizados para avaliar os cardápios. O objetivo desse estudo foi analisar as formas de avaliação sensorial e de aceitação dos cardápios escolares dos Programas de Alimentação Escolar no mundo.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão sistemática elaborada conforme as recomendações PRISMA e checklist, registrada no Prospero [CRD42022321616]. Foram desenvolvidas buscas individuais detalhadas para os bancos de dados: Pubmed, Lilacs, Web of Science, Scopus e Embase. E por literatura cinzenta realizada no Google Scholar e ProQuest Global. A última busca em todas as bases de dados foi realizada em 30 de junho de 2021. A equipe foi composta por três pesquisadoras, que pesquisaram os artigos de forma independente, e duas especialistas. O risco de viés individual dos artigos incluídos foi avaliado.

RESULTADOS

Dos 2.048 estudos encontrados, após a exclusão de 351 duplicados, 1.697 foram selecionados através dos resumos. Desses, 1.601 foram excluídos por não preencherem os critérios de elegibilidade. Selecionados 96 estudos para a leitura dos textos completos, contudo, 8 não foram encontrados, totalizando 88 artigos elegíveis. Após a leitura, 38 foram excluídos e 50 artigos incluídos. Os estudos incluídos foram realizados no Brasil (n=25), Estados Unidos (n=8), Coreia (n=4), Itália (n=4), Colômbia (n=2), Gana, Filipinas, Espanha, Índia, Chile, Finlândia e Paraguai (n=1), de 1988 a 2021. Os resultados apontaram que o método de análise sensorial e de aceitação mais empregado foi a escala hedônica facial e/ou verbal de 3,4,5,7 ou 9 pontos, isolada ou combinada a outros métodos. A escala hedônica foi aplicada em 36 artigos, que corresponde a 72% dos artigos analisados. A faixa etária mais explorada foi entre 6 e 14 anos, em 37 artigos, equivalente a 74%, compreendendo a etapa de ensino referente ao Ensino Fundamental. Os outros métodos encontrados foram o de resto-ingestão (avaliação dos restos),

estimativa visual dos restos, análise dos restos (pesagem e fotografia digital), questões objetivas e/ou subjetivas sobre avaliação sensorial e de aceitação dos cardápios.

CONCLUSÃO

Entre os Programas de Alimentação Escolar, a escala hedônica foi o instrumento mais utilizado como forma de avaliação sensorial e de aceitação dos cardápios escolares pelos estudantes, apresentada como um recurso de fácil entendimento e aplicação. Contudo, deve-se considerar a relevância dos demais métodos encontrados, buscando a construção/utilização de um instrumento eficaz, validado ou adaptado, para a avaliação contínua.

Palavras-chave: consumo alimentar|estudantes|alimentação escolar|Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Categorização dos serviços de alimentação: influência da implementação na segurança dos alimentos e o impacto na saúde pública

Lidiane Viera Machado¹; Neila S.P.S. Richards¹; Patrícia Arruda Scheffer²; Ana Lúcia de Freitas Sacco^{1,2}.

1. Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria - RS - Brasil; 2. Universidade Franciscana, Santa Maria - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

No Brasil, a Categorização foi uma iniciativa da Anvisa para a Copa do Mundo. Nova Iorque e Los Angeles, são exemplos de experiências bem sucedidas, neste sistema que enfatiza os requisitos de maior impacto na saúde pública em decorrência de surtos alimentares. Apesar dos esforços de manter a Categorização como uma política permanente, não havia relato de continuidade no país, sendo Santa Maria- RS pioneira, a partir de 2018. A situação de insegurança alimentar demonstra a necessidade de mudanças na vigilância sanitária, ações intersetoriais e adoção de estratégias de fortalecimento e modernização. O objetivo foi examinar o impacto de um sistema baseado nos ciclos de inspeção e na classificação por letras e a exposição dos selos aos consumidores.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo longitudinal com a participação de universidades, vigilância sanitária, apoio de parceiros e o setor regulado. A adesão ao estudo foi de 45 estabelecimentos. A primeira e mais longa fase, de agosto de 2018 até abril do ano seguinte, contemplou a construção do cenário para a implementação do sistema. Essa metodologia possui como base o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC nº 216/2004. O check list é composto por 51 itens de avaliação focados nas questões mais críticas sobre o risco sanitário. Cada item violado recebe automaticamente uma pontuação baseada no risco sanitário, variando de 0,0 (nenhuma não conformidade encontrada) a 2565,95, com 4 classificações possíveis, nos seguintes limites: A- Ouro (0,0-13,2) B- Prata (13,3- 502,6) C- Bronze (502,7-1.152,2) pendente (mais de 1.152,3).

RESULTADOS

Os dados mostram que a maioria dos serviços de alimentação (n = 35) avaliados foram capazes de evoluir positivamente, 7 mantiveram a classificação e 3 pioraram a nota no segundo ciclo de inspeção. Houve redução na pontuação de risco sanitário ($p < 0,001$), bem como o percentual de adequação aumentou entre os participantes ($p < 0,001$). A presença do auxílio acadêmico apoiando os gestores nas adequações, demonstrou ser um “gatilho” para o sucesso da estratégia, em ambas formas de avaliação, pontuação de risco ($p = 0,042$) e percentual de adequação ($p = 0,04$). A pesquisa qualitativa mostrou que os consumidores reconhecem os efeitos benéficos da exposição dos selos e tomam como base para realizar suas escolhas. Adicionalmente, o estudo se apresentou como uma

possibilidade de adequação ao novo modelo regulatório do País que prevê a obrigatoriedade de análises quantitativas e estatísticas para classificação do risco.

CONCLUSÃO

Ocorreu redução do risco sanitário e melhoria das boas práticas de manipulação. Sendo uma estratégia recomendada para ações intersetoriais, entre a tríade setor público, privado e academia, propondo o estabelecimento de uma legislação alimentar moderna, harmonizada e baseada em evidências.

Palavras-chave: Risco Sanitário|Vigilância Sanitária|Medição do Risco

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Como os desertos alimentares impactam no prato do brasileiro

Josiane de Franca Vieira¹; Amanda Pinto Fonseca²; Millena Angel Silva Rodrigues¹.

1. Universidade Tiradentes-Se, Aracaju - SE - Brasil; 2. Universidade Federal do Tocantins, Palmas - TO - Brasil.

INTRODUÇÃO

O acesso a alimentos de qualidade e quantia suficiente dá visibilidade à população, o que condiz com a segurança alimentar e nutricional, promovendo saúde e atenção à diversidade social e cultural, sejam por motivos economicamente sustentáveis e ambientais. Portanto, a definição se encontra em direção com o moderno modelo produtivo de alimentos mundial. Por sua vez, desertos alimentares são lugares que os produtos in natura ou minimamente processados têm difícil ingresso, que, por consequência, impõe a população dessas regiões uma situação de vulnerabilidade, ameaçando sua segurança alimentar e nutricional. O presente trabalho tem o objetivo de discutir, através de uma revisão integrativa, o impacto que os desertos alimentares exercem no prato dos brasileiros.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão integrativa, desenvolvida por meio de artigos indexados nas bases de dados Scientific Electronic Library Online (SciELO) e Google Acadêmico. Os descritores foram combinados utilizando o operador booleano “AND”, sendo esses: “Segurança Alimentar”, “Desertos Alimentares” e “Insegurança Alimentar”. Foram usados como critérios de inclusão: artigos publicados entre 2018 e julho de 2022, no idioma português, a presença dos descritores no título, resumo ou palavras-chave e, que ocorreram no Brasil. Enquanto que, foram excluídos artigos que não abordavam a temática intencionada. A título de complementação bibliográfica, também foram acrescentados documentos oficiais do Ministério da Saúde e teses científicas.

RESULTADOS

Para além da discussão do direito à alimentação, urge a necessidade de debater se esta é garantida com qualidade. Uma vez que as instituições brasileiras, através de documentos oficiais do Ministério da Saúde, como o Guia Alimentar para a População Brasileira, incentivam o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados para uma alimentação saudável, é essencial que a população tenha acesso a esses alimentos. Porém, para muitos, principalmente para aqueles mais afetados pela desigualdade social, como a população de periferias e comunidades, alcançá-los é uma realidade distante. A distribuição é ineficiente em alcançar todas as áreas, tornando-as desertas desses gêneros. O impacto de tal é refletido diretamente no prato, visto que, a possibilidade de encontrar alimentos industrializados com baixo teor nutricional é maior, prevalecendo portanto, em detrimento dos produtos in natura ou minimamente processados.

CONCLUSÃO

É necessário a prática de políticas públicas que estimulem o acesso a lugares e feiras que permita uma alimentação saudável e apropriada, pois é de grande importância para as pessoas a facilidade de encontrar alimentos in natura ou minimamente processados pelos locais que residem, a fim de diminuir a disparidade social, atentando ao foco dos agentes públicos.

Palavras-chave: Segurança Alimentar|Desertos Alimentares| Insegurança Alimentar

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Compras da agricultura familiar com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar no estado de Mato Grosso

Andressa Menegaz; Marielle Barreto da Silva Aranha; Emanuele Batistela dos Santos.
Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Lei nº 11.947/09 determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural. A utilização destes produtos pelas escolas contribui para a oferta de uma alimentação saudável e segura aos alunos da rede pública de todo o Brasil, respeitando a cultura, tradições, vínculo regional e valor nutricional dos alimentos, possibilitando a inserção de gêneros alimentícios diversos. Ainda, fortalece a economia local, valorizando a mão de obra do pequeno produtor, que auxilia de forma direta e indireta a conservação local e biodiversidade. Porém, diversos trabalhos apontam que o percentual mínimo de compras da agricultura familiar não é cumprido por muitos municípios brasileiros. O estado de Mato Grosso é o primeiro no ranking nacional de produção agrícola, representando 29% do total produzido, e responsável por 60% da produção na região Centro-Oeste, conforme dados da Companhia Nacional de Abastecimento. O objetivo do trabalho foi avaliar as compras de alimentos provenientes da agricultura familiar, com recursos do PNAE, pelos municípios do estado de Mato Grosso.

MÉTODOS

Estudo de caráter documental. Compreendeu 136 dos 141 municípios do estado de Mato Grosso, por levantamento de dados no site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), correspondentes aos valores, em reais, transferidos aos municípios, e valores investidos na compra direta de alimentos da agricultura familiar, no ano de 2019. Calculou-se o percentual de recursos destinados à compra de alimentos da agricultura familiar em relação à verba total repassada pelo FNDE (< 30% e ≥ 30%) e o valor total, em reais, investido.

RESULTADOS

Verificou-se que 77 (56,6%) dos 136 municípios não atingiram o percentual mínimo de compras da agricultura familiar, no ano de 2019. Verificou-se, ainda, que 32 (23,5%) municípios não destinaram nenhum recurso financeiro, repassado pelo FNDE, à compra de alimentos da agricultura familiar. Dos municípios que alcançaram ≥ 30%, a mediana de investimento com a agricultura familiar foi de 50,4%. Dos R\$ 41.479.715,01 repassados aos municípios do estado de Mato Grosso para custos com a alimentação

escolar, R\$ 18.210.033,55 foram destinados para a compra de alimentos da agricultura familiar, o que representou aproximadamente 43,9% dos recursos repassados.

CONCLUSÃO

Apesar do estado de Mato Grosso ser considerado o maior produtor nacional de alimentos, a maioria dos seus municípios apresentou baixo percentual de compras da agricultura familiar para o PNAE em 2019. Novos estudos são necessários para investigar os motivos relacionados aos baixos percentuais de compras observados, criando meios para que o PNAE contribua para o desenvolvimento local e fornecimento de uma alimentação saudável e adequada aos alunos de escolas públicas dos municípios analisados.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar|Agricultura familiar|Compras

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Compras públicas sustentáveis: uma reação carioca à sindemia global

Aline de Souza Ribeiro; Maria Cecília Quiben Furtado Maciel; Marluce Crispim da Costa Fortunato; Ana Julia Martins Costa; Patrícia Valeria Costa; Márcia Fófano.

Unidade de Nutrição e Segurança Alimentar Annes Dias, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Sindemia Global (SG) é a interação entre pandemias de obesidade, desnutrição e mudanças climáticas, que ameaça à segurança alimentar e nutricional (SAN) das pessoas e a saúde do planeta. Diante deste cenário é necessário reagir. O Estado tem o dever de prover, proteger e promover o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA). As compras públicas representam uma das formas de reagir e são realizadas por meio de Termo de Referência (TR), que define e exige os parâmetros para a oferta de uma alimentação saudável e sustentável. No município do Rio de Janeiro, a Unidade de Nutrição e Segurança Alimentar (UNAD), que compõe o IVISA-Rio/Secretaria Municipal de Saúde, apresenta em suas competências a elaboração de TR para aquisição de alimentos e prestação de serviços. O objetivo deste estudo é identificar potencialidades, desafios e alcance dos TR elaborados pelo UNAD para atender a cidade em resposta à SG.

MÉTODOS

Estudo transversal qualitativo a partir da análise de TR elaborados pelo UNAD aos princípios do Guia alimentar para a população Brasileira (GAPB), durante o período de 2021 a 2022. Para tal, também foram consolidadas a oferta de alimentos da agricultura familiar e a média de refeições destinadas aos restaurantes populares, unidades de ensino e de saúde municipais, por meio do software Excel®.

RESULTADOS

Foram analisados 07 TR, sendo: 01 para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar em 1.543 unidades de ensino e 634.007 alunos; 03 para aquisição de alimentos da agricultura familiar (AF), conforme a Lei Nº 11.947/2009; 02 referentes à contratação de prestação de serviço de alimentação e nutrição para 71 unidades de saúde (US) e 01 para atendimento a 03 restaurantes populares (RP). Identificou-se que os TR por dia possibilitam: acesso, aproximadamente, a 46 mil kg de alimentos provenientes da AF, sendo 45 tipos de hortifrutícolas, arroz, feijão e leite de vaca; fornecimento de 900.000 refeições adequadas e saudáveis para pessoas em diferentes ciclos de vida, condição de saúde e em vulnerabilidade social; aumento da oferta de alimentos in natura; valorização das preparações culinárias regionais; redução de alimentos ultraprocessados; promoção de ambiente alimentar saudável; respeito a sazonalidade; utilização sustentável dos recursos naturais e fomento a economia local. Como desafios podemos observar que a execução inadequada do TR compromete a continuidade da oferta, acesso a alimentos

saudáveis e o DHAA; no âmbito das US e RP há indicação de preferência para aquisição de alimentos provenientes da AF, pois ainda não há base legal municipal.

CONCLUSÃO

As compras públicas podem contribuir com o enfrentamento a SG, legitimando novas cadeias produtivas, mais sustentáveis e justas, como a aquisição de alimentos da AF, e a partir da ressignificação do processo de produção de refeições coletivas promovendo a salvaguarda do DHAA e a SAN.

Palavras-chave: Alimentação coletiva|Segurança alimentar e nutricional|Setor público

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Condições de trabalho em unidades de alimentação e nutrição no contexto da pandemia COVID-19

Ligia Cunha Marques; Gabriela Pimenta Silva; Dangela Pinheiro Paiva; Lia Silveira Adriano.

Universidade de Fortaleza, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O crescimento do setor de produção de refeições é evidente e o setor de alimentação fora do lar possui grande relevância no cenário socioeconômico nacional. Diante do contexto pandêmico da COVID-19, as empresas precisaram se adaptar à nova realidade e tornou-se necessária a adequação das condições de trabalho. Afinal, é importante promover a biossegurança dos colaboradores visto que o vírus é de alta transmissibilidade. Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo analisar as condições de trabalho e saúde dos trabalhadores de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) no contexto da pandemia COVID-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caráter quantitativo, observacional, analítico e transversal, realizado no período de dezembro de 2020 a maio de 2021 em 4 UAN's comerciais e 3 UAN's institucionais localizadas em Fortaleza e Aquiraz - Ceará, com 55 colaboradores. A coleta de dados foi realizada por meio do formulário de caracterização da UAN e por meio de dois instrumentos de observação direta. O primeiro objetivou averiguar se a estrutura da empresa estava de acordo com os protocolos de segurança do COVID-19 e o segundo objetivou avaliar condutas referentes aos colaboradores. A análise dos dados foi feita pelo Statistical Package for the Social Sciences (SPSS). A adequação das UAN's comerciais e institucionais foi comparada pelo teste qui-quadrado ou teste exato de Fisher. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade de Fortaleza, protocolo CAAE 40665620.9.0000.5052.

RESULTADOS

As principais conformidades identificadas nas empresas foram monitoramento diário quanto aos sintomas do COVID-19; incentivo a comunicação imediata aos responsáveis em caso de sintomas; disponibilização de álcool 70%; e o reforço dos cuidados de segurança do trabalho. Quanto às não conformidades, destacaram-se demarcações de distanciamento mínimo; disponibilização de tapetes sanitizantes; e a propagação de recursos de comunicação visual sobre medidas preventivas. Em relação aos dados dos colaboradores, as maiores conformidades foram uso do uniforme; utilização da máscara de proteção; e a higienização dos alimentos in natura. Em contrapartida, as principais não conformidades foram lavagem de mãos, antes e depois de tocar na máscara; troca de luvas a cada mudança de atividade; e uso correto da máscara de proteção. UAN's institucionais

apresentaram maiores percentuais de conformidade em relação às comerciais em itens como uso correto de equipamentos de proteção individual; troca de luvas a cada mudança de atividade e a utilização correta da máscara de proteção ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Conclui-se que as condições de trabalho e saúde dos trabalhadores de Unidades de Alimentação e Nutrição foram insatisfatórias em vários quesitos, considerando-se as não conformidades encontradas. Desse modo, torna-se importante buscar meios para promover maior segurança para os colaboradores e consumidores, reduzindo o risco de contaminação pelo vírus.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação|Saúde do Trabalhador|Coronavírus

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Condições higiênico-sanitárias dos reservatórios de água de escolas da rede pública de Maceió, Alagoas

Maria Sidiane Marques da Silva; Myllena Macêdo de Amorim Nobre; Thaysa Barbosa Cavalcante Brandão; Edneide Pereira da Silva; Bruna Merten Padilha; Ana Paula de Bulhões Vieira.

Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A água é um recurso essencial para a manutenção da vida. No entanto, a falta de saneamento básico ou sistema de saneamento inadequado são fatores associados à contaminação da água em países em desenvolvimento, como o Brasil. A segurança do abastecimento de água é fundamental para a saúde pública, especialmente para as crianças, que geralmente precisam de maior proteção. Crianças em idade escolar podem passar de cinco a oito horas por dia em escolas públicas, sendo imprescindível que esses espaços lhes forneçam água própria para o consumo. Nesse sentido, este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias dos reservatórios de água de escolas da rede pública de Maceió, Alagoas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado, no período de setembro de 2021 a fevereiro de 2022, em escolas da rede pública municipal de Maceió, Alagoas. A rede possui 142 escolas, sendo que em 121 a água de consumo é abastecida pela rede pública e em 21 o abastecimento é oriundo de poço artesiano. Foram selecionadas para o estudo todas as escolas cujo abastecimento da água é proveniente de poço artesiano, uma vez que não se tem a garantia de que nestas a água é própria para o consumo. Para avaliar as condições higiênico-sanitárias dos reservatórios de água, foi elaborado um *check-list* de 7 itens, com base nas legislações RDC 216/2004 e Portaria nº 326/97. Foram contemplados aspectos relacionados à procedência e tratamento da água, conservação, registro e a procedimentos adotados para higienização dos reservatórios de armazenamento da água. Em seguida, os dados foram analisados e classificados como conforme (C) e não conforme (NC). As variáveis foram categorizadas e os resultados expressos em frequências absolutas e relativas.

RESULTADOS

Foram avaliadas 21 escolas. Em 66,6% (n=14), foi verificado que os reservatórios estavam conforme o preconizado, ou seja, livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampados. Em 80,9% (n=17), os reservatórios encontravam-se edificadas ou revestidos de material que não comprometia a qualidade da água. Contudo, em 90,4% (n=19), a higienização dos reservatórios não era realizada periodicamente, a cada 6 meses,

conforme o preconizado, além de não apresentar registros que comprovavam a realização da higienização. Em 76,1% (n= 16) das escolas o encanamento estava em estado satisfatório, com ausência de infiltrações e interconexões.

CONCLUSÃO

Observou-se que a maioria das escolas apresentaram conformidade para os itens que se referiam aos reservatórios de água, indicando que não haveria comprometimento da qualidade da água na sua distribuição e armazenamento. Todavia, a falta de periodicidade quanto à higienização do reservatório de água e de porte de registros que comprovassem essa higienização, foi uma não conformidade frequente, devendo ser corrigida imediatamente pelas escolas.

Palavras-chave: Qualidade da água|Boas práticas|Alimentação escolar

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Conhecimento e percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos entre participantes de um curso de capacitação em boas práticas na manipulação de alimentos

Raiza Pinto London; Emanuele Batistela dos Santos; Andressa Menegaz.
Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) representam importantes causas de morbidade e mortalidade no mundo todo. As boas práticas, definidas enquanto medidas preventivas a serem adotadas durante a manipulação de alimentos, têm por objetivo prevenir a ocorrência dessas doenças. O conhecimento e a percepção de risco de DTA representam fatores importantes para a adoção das boas práticas por parte dos manipuladores de alimentos. Assim, a capacitação sobre boas práticas é um pré-requisito essencial para a garantia da segurança dos alimentos, visto que a contaminação alimentar está associada à falta de conhecimento ou à negligência dos manipuladores. O estudo teve por objetivo avaliar o conhecimento em boas práticas e a percepção de risco de DTA antes e após a participação em um curso de capacitação em boas práticas na manipulação de alimentos.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado em Cuiabá-MT, entre agosto e dezembro de 2019. Participaram todos os inscritos em um curso de capacitação em boas práticas na manipulação de alimentos de um projeto de extensão realizado pela Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso. A carga horária total foi de 12 horas. Antes do curso, os participantes responderam a questionários autoaplicáveis contendo dados sociodemográficos, profissionais e relacionados ao conhecimento sobre boas práticas e percepção de risco de DTA. Ao final do curso os participantes responderam os mesmos questionários. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Área da Saúde, sob parecer nº 3.511.341 e participaram do estudo somente os indivíduos que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

RESULTADOS

A pontuação média do conhecimento aumentou de $6,4 \pm 2,4$, no início do curso, para $8,5 \pm 1,2$ ao final. Houve associação entre conhecimento prévio em boas práticas e escolaridade, de forma que quanto maior a escolaridade, maior o conhecimento. Observou-se desempenho satisfatório na maioria das questões relativas ao conhecimento, exceto nas que abordavam o risco de transmissão de doenças pelo gelo e a higienização das mãos. A média da percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos aumentou de $6,0 \pm 1,6$ (média percepção) para $8,0 \pm 1,3$ (alta percepção de risco). As questões que

apresentaram mais de 10% dos participantes com baixa percepção de risco após o curso envolveram o consumo de vegetais crus e a distribuição dos alimentos.

CONCLUSÃO

O curso em boas práticas contribuiu para a melhoria do conhecimento e da percepção de risco de DTA entre os participantes. Assim, ressalta-se a importância de que os estabelecimentos invistam em capacitações para o aperfeiçoamento constante a respeito das boas práticas na manipulação de alimentos, promovendo a qualificação profissional dos manipuladores e, conseqüentemente, a qualidade higiênico-sanitária das refeições servidas.

Palavras-chave: Boas práticas|Qualidade dos Alimentos|Treinamento em serviço|Conhecimento|Percepção de risco

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Consumo de alimentos ultraprocessados e processados por vegetarianos adultos e a sustentabilidade da dieta vegetariana

Carolina Lazarone Soares; Alessandra Pereira; Elaine Cristina de Souza Lima.
Unirio, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O tema sustentabilidade vem sendo muito debatido nos últimos anos e o aumento do número de vegetarianos tem como uma das principais causas a questão ambiental. Porém, o surgimento de produtos ultraprocessados à base de plantas, ditos como saudáveis pela mídia, tem sido um grande obstáculo para o cuidado com o meio ambiente. Portanto, esse trabalho teve como objetivo analisar o consumo de alimentos ultraprocessados e processados por vegetarianos, associado à sustentabilidade da dieta vegetariana.

MÉTODOS

Estudo transversal em que foi avaliado o consumo e padrão alimentar de adultos vegetarianos brasileiros, de ambos os sexos, no período de novembro de 2021 a janeiro de 2022. A coleta de dados foi feita por um questionário online aprovado pelo Comitê de Ética sob o número 2.838.962-2018 e só participaram aqueles que assinaram o TCLE eletrônico. A avaliação do padrão e frequência de consumo alimentar foi feita por QFA qualitativo. A análise da frequência alimentar foi feita segundo grau de processamento e de acordo com as pegadas de carbono, hídrica e ecológica da dieta. A análise estatística foi realizada através das médias e desvio padrão para análise do grau de processamento, composição dos alimentos e análise das pegadas.

RESULTADOS

Participaram 171 indivíduos e a principal motivação (39%) do público ao tornar-se vegetariano foi a preocupação ambiental. Na análise do QFA, foi observada grande presença de ultraprocessados nas frequências mais altas de consumo. Em relação aos nutrientes, o sódio se apresentou 600% maior nos ultraprocessados em relação aos in natura, com os valores médios de $41,80 \pm 97,43$ para alimentos in natura, de $151,92 \pm 254,31$ para alimentos processados e de $292,16 \pm 289,71$ para produtos ultraprocessados. Os lipídios também se mostraram superiores nos ultraprocessados do que nos in natura, com valores de $7,83 \pm 9,64$ e $5,75 \pm 14,10$, respectivamente, ao contrário das fibras que tiveram seu menor valor nos processados, $0,35 \pm 0,94$, enquanto foi de $4,3 \pm 7,09$ para os in natura. Por fim, as médias das pegadas se apresentaram maiores em produtos processados e ultraprocessados, com exceção da pegada hídrica que se apresentou maior nos in natura em relação aos ultraprocessados, com os valores de $188,85 \pm 367,30$ para os alimentos in natura e de $180,56 \pm 144,93$ para os produtos ultraprocessados, por questões de favorecimento das monoculturas intensivas.

CONCLUSÃO

É alto o consumo de ultraprocessados, que apresentam enorme impacto ambiental, principal motivo pelo qual os vegetarianos estudados disseram ter parado o consumo de carne. É de enorme importância a disseminação de informações para o público vegetariano, pois muitas vezes nem imaginam que produtos ultraprocessados impactam tanto o ambiente, afinal uma dieta saudável e sustentável deve ter poucos ultraprocessados.

Palavras-chave: Sustentabilidade|Vegetarianismo|Ultraprocessados

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Contribuição da densidade energética e do teor de sódio dos alimentos ultraprocessados da alimentação escolar da rede pública de ensino fundamental de Maceió, Alagoas

Bruna Merten Padilha; Carine da Conceição Souza dos Santos; Maria Sidiane Marques da Silva; Raissa Milena Silva Farias; Edneide Pereira da Silva; Thaysa Barbosa Cavalcante Brandão.

Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

No Brasil, vêm sendo evidenciado o aumento no consumo dos alimentos processados e ultraprocessados em todas as classes sociais, principalmente no público infantil, resultando em um impacto considerável sobre o padrão alimentar do país. O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma política importante na promoção da alimentação saudável durante o período escolar. Diante disso, objetivou-se investigar a contribuição da densidade energética e do teor de sódio dos alimentos ultraprocessados ofertados no lanche para com o total calórico das refeições das escolas municipais de ensino fundamental da rede pública de Maceió, Alagoas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado a partir dos cardápios propostos pelo Setor de Alimentação e Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Maceió, para o ano de 2019 para as escolas que ofertavam apenas uma refeição (lanche). O instrumento de análise foram as fichas técnicas de preparação. Os alimentos/ingredientes das preparações foram agrupados de acordo com o grau de processamento em: In natura ou minimamente processados; ingredientes culinários processados; processados; e ultraprocessados. Foi calculado o quanto proporcionalmente representa cada grupo em termos calóricos e de sódio nos cardápios avaliados. Para comparar a composição nutricional entre cardápios com a presença ou não de alimentos ultraprocessados, foi aplicado o teste t de Student, com nível de significância de 5% ($p < 0,05$). A análise estatística foi processada pelo software SPSS, versão 20.0.

RESULTADOS

A maior concentração de energia encontrava-se no grupo de alimentos in natura e minimamente processados (70,3%), seguido do grupo de alimentos ultraprocessados (13,5%). O valor energético apresentou diferença significativa ($p = 0,001$) entre os dias que possuem presença de alimentos ultraprocessados e os dias que este grupo de alimentos não está presente, mostrando que os alimentos desse grupo impactam fortemente na oferta energética mesmo que presentes em baixa frequência. A maior contribuição de sódio foi proveniente do grupo de ingredientes culinários (53,5%), o grupo de alimentos ultraprocessados contribuiu com 15,4% na composição nutricional.

Entretanto, não se observou diferença estatística ($p=0,224$) entre os dias que há e os dias que não há oferta de alimentos ultraprocessados, o que pode ser justificado pela não utilização de temperos ou molhos industrializados, sendo a presença desse micronutriente concentrada no sal refinado iodado utilizado no preparo das refeições.

CONCLUSÃO

Os cardápios estão adequados em relação a oferta majoritária de alimentos in natura e minimamente processados, tendo pouca presença de alimentos processados e ultraprocessados, apesar desses últimos influenciarem significativamente a densidade energética dos lanches. Essa pesquisa se apresenta como forma de contribuir para mais esclarecimentos no que tange à alimentação escolar.

Palavras-chave: Alimentação escolar|Políticas públicas|Alimentação Saudável

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Cozinha com saúde: uso do Instagram como veículo de informações para serviços de alimentação

Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro; Júlia Nunes Bustamante; Ana Paula Santos Soares;
Leandro de Moraes Cardoso.

Ufjf - Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

As mídias sociais são uma importante ferramenta de comunicação e permitem a rápida propagação de informações, sendo, muitas vezes, utilizada de forma negativa para veiculação de conteúdos falsos. Torna-se imprescindível o desenvolvimento de ações, nas redes sociais, que visem divulgar informações com embasamento científico, a fim de combater às *fake news*. O Instagram® se apresenta, como uma importante ferramenta de veiculação de conteúdo e informações fundamentadas, por se tratar de uma rede social interativa, inclusiva, com custo reduzido e que abarca um número elevado de pessoas. O objetivo foi descrever a experiência da utilização de um perfil no Instagram para vincular informações na área de recebimento, armazenamento e preparo de alimentos.

MÉTODOS

Trata-se do relato de experiência sobre a utilização do Instagram para vinculação de conteúdos na área de alimentação para coletividades. A equipe de pesquisadores, estudantes e docentes de um curso de nutrição mineiro, definiu os elementos básicos para a criação do perfil, sendo: nome de usuário - @cozinhaconsaude.ufjfgv, conta comercial, texto para a biografia e identidade visual. Foi elaborada uma lista de temas a serem publicados, como: uso de máscaras em serviços de alimentação e os cuidados antes de reutilizar sobras. O público-alvo definido foi de pessoas que trabalham em um serviço de alimentação. Para avaliação do desempenho do perfil foi analisado o engajamento dos seguidores, considerando como referência o número de curtidas e visualizações dos stories, sendo considerado um resultado satisfatório quando, no mínimo, 10% dos seguidores curtirem ou visualizarem os stories.

RESULTADOS

No período de 7 meses foram obtidos 241 seguidores, sendo 77% mulheres. A maioria dos seguidores possui entre 18-24 anos (39,6%) e 25-34 anos (30,1%). Foram feitas 25 publicações no formato de feed e 53 no formato stories. A publicação “O que são as barrinhas coloridas em embalagens de leite?” obteve o maior destaque no feed, com 470 contas alcançadas e 182 interações, entre elas 100 curtidas. Quanto ao engajamento dos stories, o maior número de visualizações foi de 172, e o menor de 29. O perfil obteve uma média de 33,6 curtidas por publicação e 91,6 visualizações por story. Observou-se um resultado satisfatório (mais de 10% de engajamento) no que diz respeito ao número de curtidas e visualizações de stories.

CONCLUSÃO

Até o momento, a experiência tem sido exitosa e o perfil tem se mostrado como uma boa alternativa para auxiliar na vinculação de informações confiáveis na área de alimentação para coletividades. Também, o perfil tem superado as métricas estabelecidas, mas ainda possui um número de seguidores aquém do esperado. Portanto, são necessários mais investimentos em divulgação do perfil e postagem de conteúdos que sejam de maior interesse ao público a qual o perfil é destinado, além de ser necessária a discussão de estratégias para ampliar o alcance de mais seguidores.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos|Acesso à informação|Mídias sociais|Educação alimentar e nutricional

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Criação do perfil do Instagram® Restaurante Universitário (RU) de uma universidade pública do estado do Rio de Janeiro: produção e divulgação de conteúdo informativo sobre RU e alimentação saudável

Amanda Macedo Cardoso; Patrícia Maria Périco Perez; Shigeno de Paiva Kuriya;
Joselaine Rodrigues de Farias; Juliana Delvízio Vidal.
Uerj, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As redes sociais podem ser utilizadas como ferramentas na disseminação de informações sobre alimentação saudável em função do desejo de muitos indivíduos em almejar um estilo de vida saudável. Atualmente o Instagram® (IG) tornou-se um papel facilitador do processo comunicativo, uma vez que seus *posts* são facilmente acessáveis e abarcam um elevado número de pessoas, possibilitando interação, participação social e, o mais importante, aquisição de conhecimento. O objetivo deste estudo foi criar um perfil do Restaurante Universitário (RU) no Instagram voltado para a promoção da alimentação saudável e divulgação de informações sobre a rotina do RU da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

MÉTODOS

Estudo descritivo aprovado pelo Comitê de ética da universidade, no qual os dados de acesso e a interatividade dos seguidores foram analisados a partir de dados estatísticos do aplicativo, disponibilizadas nas configurações. A Coordenadoria de Assistência Alimentar e Mobilidade Espacial é responsável pelo RU e também pela gestão do perfil do restaurante no IG que foi criado em setembro de 2021 com o usuário “@ru.uerj”. A coordenadoria citada e as nutricionistas do RU produzem e divulgam as informações sobre alimentação saudável, cardápio semanal, receitas culinárias elaboradas no RU, curiosidades sobre o RU, além de responderem as perguntas enviadas pelos seguidores, tanto nos comentários (públicos) quanto nas mensagens diretas (particulares). Além disso, são feitas interações diárias com os usuários pelos *stories*, com fotos das preparações, enquetes e “testes” sobre as publicações postadas anteriormente, além da repostagem de seguidores, que marcam o usuário @ru.uerj em seus perfis.

RESULTADOS

Desde a sua criação, a conta teve grande repercussão na comunidade universitária, atualmente contabiliza mais de 8 mil e setecentos seguidores, sendo 74% localizados no Rio de Janeiro. Ao analisar o público, em relação ao gênero, 68% dos seguidores são do sexo feminino e 31,9% do sexo masculino. Em relação à faixa etária, a maioria (83,6%) possuem entre 18 e 34 anos. No período de maio a junho de 2022, 15.061 contas foram alcançadas e feitas mais de 22 mil visitas ao perfil. A maior parte do alcance foi por meio das publicações, seguido dos vídeos e por último os *stories*. Nos *stories* postados

diariamente, a média diária de interação com o público é de 21, enquanto a média diária de visualizações desses é de 2707. Nos compartilhamentos das publicações temos o total de 688 registrados em 13 publicações e 206 salvamentos nas publicações em 30 dias. Em relação aos comentários, no último mês foram registrados 109, distribuídos em 13 publicações.

CONCLUSÃO

O perfil “@ru.uerj” criado desde o seu início obteve uma notável evolução junto à comunidade da universidade, revelado por meio das métricas, se constituindo como uma importante ferramenta de promoção de alimentação saudável, ao divulgar informações sobre nutrição e também sobre o restaurante universitário.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação|Alimentação Coletiva|Redes Sociais Online|Alimentação Saudável|Universidades

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Crítérios de qualidade na gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar em municípios do estado do Rio de Janeiro.

Thalystelles@Id.Uff.Br¹; Adaiana da Rocha Carvalho¹; Fernanda de Oliveira Henz²; Lúcia França Santos²; Patrícia Camacho Dias².

1. Universidade Federal de Fluminense (Uff), Niterói - RJ - Brasil; 2. Centro Colaborador Em Alimentação e Nutrição Escolar- Universidade Federal Fluminense (Cecane-Uff), Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O monitoramento e avaliação de políticas públicas é parte fundamental do processo de qualificação e aperfeiçoamento destas. No âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), destaca-se a atuação dos Centro Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE), que realizam o acompanhamento e assessoria ao PNAE em estados e municípios brasileiros com base em diferentes critérios. Buscou-se analisar a distribuição dos critérios de qualidade na gestão do PNAE em municípios do Estado do Rio de Janeiro.

MÉTODO

Estudo descritivo, transversal de base documental que analisou a distribuição dos critérios de qualidade de gestão na execução do PNAE, a partir de critérios estabelecidos pelo FNDE, para municípios em gestão positiva e gestão negativa. Os critérios são: compra da agricultura familiar; uso dos recursos, prestação de contas junto ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e prevalência de obesidade. Analisou-se ainda as respostas das entidades executoras quanto aos critérios negativos apresentados, com base nos relatórios técnicos do CECANE da Universidade Federal Fluminense, durante o período de 2019/2021.

RESULTADOS

Identificou-se 45 ocorrências de critérios de gestão negativa, 53,3% dos municípios não utilizaram os recursos com a aquisição da AF; 24,4% apresentaram saldo reprogramado acima de 30%; 17,8% realizaram menos de três atividades EAN, 4,4% com intercorrências na prestação de contas com o CAE e nenhum com a prevalência de obesidade e sobrepeso acima de 50%. Houve 49 ocorrências nos municípios com gestão positiva, no qual 20,4% utilizaram recurso acima de 30% com aquisição da AF; 18,4% não apresentaram saldo reprogramado acima de 30%; 20,4% deles realizaram mais que três atividades EAN, 18,4% sem intercorrências na prestação de contas com o CAE e 22,4% não tiveram ocorrência de obesidade e sobrepeso acima de 50%. Na análise das respostas dos municípios observou-se que para o critério compra de 0% da AF, a principal justificativa foi atraso na chamada pública juntamente com o atraso na emissão de nota fiscal, que também ocasionou a reprogramação de saldo segundo as justificativas dadas para esse critério pela maioria dos municípios. Em relação a prestação de

contas com intercorrências pelo CAE, os relatos foram justificados com base no corpo técnico insuficiente para prestação de contas. Não houve justificativa para a realização insuficiente de ações de educação alimentar nutricional.

CONCLUSÃO

A análise apontou que os principais critérios negativos apresentados foram a não compra de gêneros da AF e a reprogramação de saldo. A inclusão de gêneros da AF pode contribuir para minimizar a reprogramação do saldo ao final de cada ano. Destaca-se a importância no acompanhamento sistemático da implementação do PNAE e suas diretrizes por meio dos CECANE, considerando a proximidade geográfica à execução do programa e a difusão do conhecimento acadêmico.

Palavras-chave: alimentação escolar|gestão pública|políticas públicas

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Depressão e/ou ansiedade em trabalhadores do setor de alimentação coletiva

Sabrina Demoner Ramos; Lara Onofre Ferriani; Daniela Alves Silva.

Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

O setor de alimentação coletiva apresenta alta empregabilidade e movimentação diversos outros negócios afins, gerando grande impacto na economia. Embora haja grandes avanços tecnológicos no setor é importante destacar alguns fatores comumente identificados nesse ambiente laboral como legislações e normas a serem seguidas, elevada demanda de trabalho e pressão temporal, aliado à baixa remuneração, desmotivação e insatisfação com o trabalho. Tais condições podem ocasionar prejuízos na saúde física e mental dos funcionários, porém observa-se escassez de estudos de prevalência de transtornos mentais entre funcionários desse setor. Assim, o objetivo deste estudo é avaliar a prevalência de sintomas de depressão e/ou ansiedade em trabalhadores do setor de alimentação coletiva.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com 130 trabalhadores de restaurantes comerciais e institucionais da região metropolitana da Grande Vitória/ES. Utilizou-se um questionário *online* semiestruturado abordando condições sociodemográficas e laborais, além do rastreio de depressão pelo *Patient Health Questionnaire* (PHQ-9) e de ansiedade a partir do *Generalized Anxiety Disorder* (GAD-7). O PHQ-9 é composto por nove questões sobre sintomas investigados nas últimas duas semanas, com pontuação máxima de 27, e o GAD-7 contém sete itens, sendo a pontuação máxima de 21. O ponto de corte adotado para o rastreio positivo foi de ≥ 10 em ambos os instrumentos. Os dados obtidos foram exportados para o Microsoft Excel e analisados no *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS), versão 21.0. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFES, sob o número 47444321.7.0000.5060 do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE).

RESULTADOS

A mediana de idade dos participantes foi de 33 anos. Houve predomínio de trabalhadores do sexo feminino (73,8%, n=96), que atuavam no segmento comercial (75,4%, n=98), com tempo de trabalho de até 3 anos (59,2%, n=77) e que observaram mudanças no trabalho devido à pandemia de COVID-19 (66,7%, n= 87). Identificou-se rastreio positivo de sintomas de depressão em 42,3% (n=55) dos trabalhadores, enquanto que 40% (n=52)

tiveram rastreio positivo de ansiedade, estando a comorbidade de depressão e/ou ansiedade presente em 47,6% (n=62).

CONCLUSÃO

A prevalência de rastreio positivo de sintomas de depressão e ansiedade foi elevada entre trabalhadores em alimentação coletiva. Dessa forma, considera-se importante o planejamento e implementação de estratégias para promover a saúde e condições laborais satisfatórias destinadas à essa população.

Palavras-chave: Transtornos Mentais|Alimentação Coletiva|Saúde do Trabalhador

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Desenvolvimento e avaliação de sistema IOT para monitoramento de temperatura de equipamentos em unidades de alimentação e nutrição

Erick Carvalho Campos; Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro; Leandro de Morais Cardoso.

Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Internet das coisas (*IoT*) tem possibilitado a incorporação de sistemas de informação em toda a cadeia produtiva de alimentos, incluindo em unidades de alimentação e nutrição (UAN). Porém, a disponibilidade e o uso desta tecnologia para o monitoramento de temperatura em UANs, um ponto crítico para a garantia da qualidade das refeições produzidas nestes estabelecimentos, ainda são incipientes. Diante disso, neste estudo se desenvolveu e se avaliou um sistema *IoT* de baixo custo com tecnologia aberta capaz de automatizar o monitoramento da temperatura e da umidade de diferentes equipamentos presentes em UANs.

MÉTODOS

O estudo compreendeu o desenvolvimento da infraestrutura completa contendo dispositivos para a captação dos dados dos equipamentos, rede segura para envio de dados, estrutura de sistemas na nuvem para análise, armazenamento e feedback de dados, assim como, a comunicação com os usuários. O sistema foi implementado em uma UAN e avaliado por 130 dias quanto a estabilidade em uso ininterrupto e a satisfação dos usuários.

Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Juiz de Fora (CAAE 32004720.00000.5147).

RESULTADOS

O artefato foi composto, na parte física, pelo microcontrolador NodeMCU com Tasmota 9.5.0.4 embarcado, conectado aos sensores DS18B20 ou AHT10 para mensurar a temperatura e a umidade, respectivamente. Os serviços Node-RED e Cloudant foram mantidos no IBM Cloud enquanto os serviços Mosquitto, InfluxDB e Node-RED foram mantidos na AWS para comparação destas opções de nuvem de baixo custo. Os dados foram disponibilizados aos usuários em um painel fixo composto de um monitor de 10" acoplado a um Raspberry Pi 3B; uma interface web responsiva, um aplicativo para smartphone Android e pelo mensageiro Telegram (apenas para o envio de notificações). Todos os dispositivos funcionaram sem falhas, de forma estável e mostraram-se fisicamente robustos durante os testes. O custo de implementação e de manutenção de todo o conjunto em seis equipamentos distintos da UAN correspondeu a R\$ 2.064,44. Nos quatro quesitos avaliados (facilidade de acesso às informações coletadas; satisfação com as notificações de ocorrências; a facilidade de uso do sistema; os benefícios

proporcionados devido a implantação do monitoramento), 100% dos usuários se manifestaram satisfeitos (média 34,55%) ou muito satisfeitos (média 65,45%).

CONCLUSÃO

Conclui-se que o sistema para implementação da tecnologia *IoT* constituiu uma ferramenta de baixo custo capaz de automatizar o monitoramento da temperatura e da umidade em UANs.

Palavras-chave: Internet das coisas|Restaurantes|Controle de temperatura

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Desperdício de alimentos nas grandes refeições de um hospital universitário em Niterói: análise observacional e estatística sob o olhar da Gestão da Qualidade Total

Gabriela Dominick Garcia; Maria das Graças G. de A. Medeiros; Audrey Cristina Cintra.

Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Gerir serviços de nutrição e alimentação em hospitais exige um ótimo controle da qualidade, devido à condição de saúde dos pacientes. A Gestão da Qualidade Total (GQT) pode contribuir, por ter foco em processos. Em 2021, hospitais universitários geridos pela Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSERH), tiveram o Serviço de Nutrição dividido entre a Hotelaria (Setor da Produção) e a Saúde Multiprofissional (Setor da Clínica). Somada à pandemia e à terceirização prévia de partes do serviço, principalmente da produção das grandes refeições (GR), essa decisão trouxe grandes desafios aos gestores do Núcleo de Planejamento em Produção de Alimentação e Nutrição (NPPAN) do hospital pesquisado. Durante o estágio realizado na unidade, foi identificada como principal fragilidade o desperdício de alimentos. Assim, objetivou-se, neste estudo, analisar qualitativa e estatisticamente os registros diários de refeições distribuídas, de 2021, contribuindo para soluções pautadas em evidências.

MÉTODOS

Estudo observacional e quantitativo, realizado a partir das planilhas de totalizações diárias cedidas pela coordenação do NPPAN. Os indicadores de desperdício foram: Quentinhas Porcionadas (QP) e Descartadas (QD); Peso Total Solicitado (PTS) à empresa terceirizada; Peso Total Entregue em Excesso (PTEE) e Sobre-Limpa (SL). Foram feitas análises estatísticas descritivas e, para verificar relação entre as variáveis, correlação linear de Pearson.

RESULTADOS

Na unidade, tanto a comunicação intersetorial quanto as totalizações são registradas por papéis escritos, contribuindo com erros e perda de informações. Nas planilhas digitais, houve erros que reduziram a confiabilidade. As grandes refeições são solicitadas à empresa terceirizada na véspera, com base no valor do dia anterior mais margem de erro. Foi constatado que oscilações grandes entre um dia e o seguinte fazem com que a demanda raramente seja cumprida. No ano, foram recebidas quase 25 toneladas de alimentos a mais que o solicitado, valor que não reflete nos gastos do hospital. O porcionamento das quentinhas, apesar de feito no mesmo dia segundo pedidos de nutricionistas clínicos, ainda assim gera desperdício considerável. No ano, foram mais de 8.300 quentinhas descartadas, totalizando R\$116.844,80 (8% do gasto total de R\$1,4

milhões). A correlação linear de Pearson resultou positiva e estatisticamente significativa entre PTEE e SL ($R=0,46$; $p<0,001$). Já entre QP e QD e entre PTS e SL não foi encontrada correlação. As limitações dessas análises se dão pelo registro: unidades de medidas diferentes sem conversão entre si e registros incompatíveis, como descarte por andar, mas solicitação apenas por tipo de dieta.

CONCLUSÃO

Para melhorar o controle dos processos, segundo a GQT, é preciso adotar sistemas de registro que permitam análises estatísticas e produção de relatórios, que devem embasar tomadas de decisões. Informatizar o serviço otimiza o trabalho e reduz a sobrecarga dos funcionários.

Palavras-chave: gestão da qualidade total|serviço hospitalar de nutrição|desperdício de alimentos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Determinação do fator de correção e percentual de aproveitamento e perda de hortaliças em um restaurante universitário.

Cledenilson Vale do Rosário¹; Ana Beatriz Ribeiro Queiroz¹; Carlos Daniel Carvalho de Sena¹; Matheus Maciel das Mercês¹; Francisco Nathanael de Lima Maia¹; Elenilma Barros da Silva².

1. Universidade Federal do Para, Belém - PA - Brasil; 2. Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Fator de Correção (FC), é um indicador que prevê as perdas inevitáveis dos alimentos limpos, ocorridas nos alimentos durante o seu pré-preparo e que auxilia na avaliação de outros indicadores como o percentual de aproveitamento e desperdício. O FC não é fixo, já que variáveis associadas à qualidade da matéria-prima, ao manipulador, ao tipo de corte e à tecnologia disponível podem influenciar em seu valor, assim é fundamental que cada unidade possa determinar seus FC. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi analisar o FC, o percentual de aproveitamento e de perda das hortaliças utilizadas em um Restaurante Universitário (RU).

MÉTODO

Trata-se de um estudo transversal. A coleta de dados ocorreu no período de janeiro a maio de 2022, no Restaurante Universitário de uma Universidade Pública em Belém, Pará. Foram analisadas todas as hortaliças que compunham o cardápio da unidade durante o período da coleta de acordo com o tipo de corte executado. Para a determinação FC, as hortaliças foram pesadas antes e após o processo de pré-preparo para a aferição do peso bruto (PB) e peso líquido (PL), respectivamente. O percentual de aproveitamento foi obtido por meio do cálculo $PB \cdot 100 / PL$, já o percentual de desperdício foi calculado através da fórmula $(PB - PL) \cdot 100 / PB$. Os dados das amostras foram tabulados no programa Microsoft Excel®, no qual foram calculados os valores médios de PB e PL, fator de correção e os percentuais de aproveitamento e perda das hortaliças. Para o cálculo da média foram considerados mínimo de três pesagens por tipo de corte por hortaliça.

RESULTADOS

Foram avaliadas o total de 20 hortaliças, em 9 tipos de cortes. Nas amostras observadas, os maiores valores de fator de correção e conseqüentemente, maiores parâmetros de desperdício foram evidenciados no limão galego cortado em cubos (FC = 2,07) com perda de 51,76%, cheiro verde picado (FC = 1,95) e perda de 48,96%, salsa picada (FC = 1,61)

e perda de 37,88% e repolho em tiras (FC = 1,53) e perda de 34,64%. Em relação ao percentual de aproveitamento, a couve em tiras (90,49%), maxixe em cubos (90,20%), beterraba fatiada à vichy (90,19%) e pepino em rodela (88,33%) apresentaram os maiores índices de aproveitamento observados na unidade da unidade. Dentre as hortaliças com tipos de cortes distintos, a beterraba fatiada à vichy (90,19%) apresentou maior aproveitamento que a ralada (82,56%). Já a cenoura em palito (87,49%) apresentou maior aproveitamento que a ralada (74,36%) e em cubos (74,10%), seguido do repolho ralado (81,55%) que apresentou aproveitamento superior ao em tiras (65,36%).

CONCLUSÃO

Os dados obtidos mostram que o fator de correção bem como a taxa de aproveitamento e desperdício se alteram a partir do tipo de corte. Este contexto reforça a necessidade da unidade definir seus próprios indicadores culinários e utilizá-los para o controle do desperdício de alimentos.

Palavras-chave: Perdas de Alimentos|Gestão de Recursos|Meio Ambiente|Alimentação Coletiva

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Diagnóstico das condições das áreas físicas de unidades de alimentação e nutrição (UAN) de instituições de longa permanência para idosos (ILPI) do Rio de Janeiro

Samara Gomes Silva Crancio; Andrea Abdala Frank Valentim; Marta Moeckel Amaral Lustosa; Andreline da Costa Massoud; Elaine Machado Marçal Botelho.
Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As ILPI são instituições de caráter residencial destinadas ao domicílio coletivo de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar e em condições de liberdade, dignidade e cidadania. O Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4), autarquia federal criada para orientar, fiscalizar e disciplinar o exercício profissional de nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética realiza visitas fiscais em ILPI para orientar e diagnosticar o cenário do exercício profissional dos nutricionistas nesse segmento de atuação e adotar as ações necessárias, representando aos órgãos competentes. Este trabalho teve o objetivo de diagnosticar as condições das áreas físicas das UAN de ILPI do estado do Rio de Janeiro que contavam com nutricionista.

MÉTODOS

Tratou-se de estudo descritivo transversal. As visitas fiscais foram realizadas durante o período de janeiro a abril de 2022. Para levantamento dos dados, as Nutricionistas Fiscais aplicaram o Roteiro de Visita Técnica (RVT) informatizado instituído pelo Sistema CFN/CRN direcionado ao Nutricionista responsável pelas atividades de alimentação e nutrição em ILPI. Constavam, no sistema de informação do CRN-4, 210 ILPI localizadas no estado do Rio de Janeiro que contavam com nutricionista responsável. Durante o período de execução do projeto, foram realizadas 92 visitas e aplicados 52 RVT. Para preenchimento das condições das áreas físicas das UAN no roteiro, as Nutricionistas Fiscais avaliaram o cumprimento à legislação sanitária vigente. Os dados foram extraídos do sistema de informação do CRN-4 para tratamento estatístico.

RESULTADOS

Identificou-se que em 60,3% das UAN o layout não era apropriado. Em 64,1% das UAN constataram-se ventilação e exaustão adequadas e conservadas. Em relação ao sistema de iluminação, 71,6% o apresentavam adequado e conservado. Na maioria das UAN (66%), os pisos, paredes e tetos encontravam-se adequados, conservados e higienizados, assim como portas e janelas (63,4%), equipamentos (84,9%) e utensílios (88,6%). Apenas 55% das UAN apresentavam instalações sanitárias adequadas, conservadas e higienizadas. Em 92,4% das UAN havia sistema de esgotamento de água adequado e conservado e em 94,3% havia sistema de coleta de resíduos adequado.

CONCLUSÃO

As condições das áreas físicas das UAN das ILPI visitadas que contavam com nutricionista, em sua maioria, eram satisfatórias e cumpriam a legislação sanitária vigente. Os aspectos avaliados que apresentaram maiores irregularidades se relacionavam ao layout e à adequação, conservação e higienização das instalações sanitárias.

Palavras-chave: conselho de nutricionistas|fiscalização|estrutura física|idosos|visita fiscal

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Diagnóstico de práticas de gestão ambiental na produção de refeições.

Flávia Queiroga Aranha; Alexandra Bento; Ana Paula Souza da Silva; Victoria Gabrielle Gomes.

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho - Unesp, Botucatu - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A sustentabilidade é definida como o conjunto de iniciativas que tem como objetivo garantir a continuidade, a manutenção e a durabilidade de processos, ações, projetos e políticas que resultem na melhoria da qualidade de vida a médio e longo prazo. O presente estudo visa diagnosticar ações de gestão ambiental em três Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) no interior de São Paulo.

MÉTODOS

Estudo de caráter transversal que foi realizado em três UANs (UAN 1, 2 e 3). Foi aplicado um questionário semiestruturado com questões abertas e fechadas adaptado do proposto Pospishek, Spinelli e Matias (2014), contendo 20 questões, e os dados coletados foram tabulados e estão apresentados de maneira descritiva.

RESULTADOS

Constatou-se que a etapa de pré preparo é onde acontece a maior origem dos descartes de matéria prima. Com relação a orientação aos colaboradores para o aproveitamento máximo de matérias-primas, em duas UANs a resposta foi sim, enquanto na UAN 1 não acontece essa ação. Para diminuir o índice de desperdício as ações desenvolvidas são: Estudo do número de comensais por período/dia; Preparações elaboradas de acordo com a estação climática; Envolvimento de toda a equipe para traçar metas atingíveis de controle de sobras e Programa de capacitação e conscientização da equipe. No que diz respeito as sobras das refeições na UAN 1 é consumida pela equipe e também pelos funcionários da empresa de serviços gerais, na UAN 2 as sobras são armazenadas em tempo x temperatura adequados para serem utilizadas no turno seguinte e na UAN 3 são descartadas no lixo. Apenas a UAN 3 informou que realiza coleta seletiva e todas as UANs não possuem embalagens recicláveis. Com relação a ordem crescente de acordo com a quantidade dos resíduos gerados nas UAN observou-se: UAN 1 - Metais, Papelão, Vidro/porcelana, Plástico e Resíduos orgânicos; UAN 2 - Vidro/porcelana, Metais, Papelão, Plástico e Resíduos orgânicos e UAN 3 - Metais, Vidro/porcelana, Resíduos Orgânicos, Plástico e Papelão. O uso de óleo nas UANs 1 e 3 não existe preparações com frituras por imersão e na UAN 2 o descarte ocorre em galões que são direcionados a câmara de lixo da unidade. Em todas as UANs utilizam produtos para a higienização biodegradáveis. E com relação a água tem implantado métodos que evitam o seu desperdício. Não existe ações de intervenção e monitoramento do consumo de gás combustível. As UANs não adquirem produtos e alimentos cuja produção seja

considerada menos agressiva ao ambiente (orgânicos ou agroecológicos). Não existe implantação e nem monitoria de programas de certificação ambiental nas unidades, além de não promover a escolha de fornecedores que possuam algum tipo de gestão ambiental.

CONCLUSÃO

Diante do exposto considerando a importância do tema do estudo e a atuação do nutricionista nas UANs pesquisadas existem algumas ações sendo desenvolvidas com relação a sustentabilidade, outras ações precisam aperfeiçoar e algumas precisam implantar.

Palavras-chave: Serviços de alimentação|Sustentabilidade|Alimentação

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Diagnóstico dos procedimentos de controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição (UAN) de instituições de longa permanência para idosos (ILPI) do Rio de Janeiro

Samara Gomes Silva Crancio; Andrea Abdala Frank Valentim; Marta Moeckel Amaral Lustosa; Ana Beatriz Rezende Leite; Cíntia Guimarães.
Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As ILPI são instituições de caráter residencial destinadas ao domicílio coletivo de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar e em condições de liberdade, dignidade e cidadania. O Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4), autarquia federal criada para orientar, fiscalizar e disciplinar o exercício profissional de nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética realiza visitas fiscais em ILPI para orientar e diagnosticar cenário do exercício profissional dos nutricionistas nesse segmento de atuação e adotar as ações necessárias, representando aos órgãos competentes. Este trabalho teve o objetivo de diagnosticar a existência de procedimentos de controle de qualidade em UAN de ILPI do estado do Rio de Janeiro que contavam com nutricionista.

MÉTODOS

Tratou-se de estudo descritivo transversal. As visitas fiscais foram realizadas durante o período de janeiro a abril de 2022. Para levantamento dos dados, as Nutricionistas Fiscais aplicaram o Roteiro de Visita Técnica (RVT) informatizado instituído pelo Sistema CFN/CRN direcionado ao Nutricionista responsável pelas atividades de alimentação e nutrição em ILPI. Constavam, no sistema de informação do CRN-4, 210 ILPI localizadas no estado do Rio de Janeiro que contavam com nutricionista responsável. Durante o período de execução do projeto, foram aplicados 52 RVT. Para preenchimento da checagem da existência de procedimentos de controle de qualidade nas UAN no roteiro, as Nutricionistas Fiscais avaliaram o cumprimento à legislação sanitária vigente. Os dados foram extraídos do sistema de informação do CRN-4 para tratamento estatístico.

RESULTADOS

Identificou-se que em 66% das ILPI não era realizada a coleta de amostra das preparações. Em 73,5%, havia o controle de temperatura em impresso próprio. Foram constatados laudos de potabilidade da água em 92,3% das ILPI e 94,2% apresentaram certificados de higienização da caixa d'água. Havia controle integrado de pragas em 96,2% das ILPI. Em relação à desinfecção de gêneros alimentícios, 88% relataram realizar o procedimento. Apenas 46,2% das ILPI relataram solicitar exames periódicos de saúde dos colaboradores. Em 98,1% das ILPI, os colaboradores encontravam-se uniformizados. Em

34,6% das ILPI, não havia lavatórios e produtos de assepsia para os manipuladores de alimentos.

CONCLUSÃO

A existência, nas ILPI visitadas que contavam com nutricionista, de laudos de potabilidade da água, certificados de higienização da caixa d'água, utilização de uniformes pelos colaboradores e desinfecção de gêneros alimentícios foi satisfatória e a maioria cumpria a legislação sanitária vigente. Os aspectos avaliados que apresentaram maiores irregularidades e se mostraram preocupantes se relacionavam à ausência de exames periódicos de saúde dos colaboradores, a não realização de coleta das amostras das preparações e a inexistência de lavatórios e produtos de assepsia para os manipuladores de alimentos.

Palavras-chave: conselho de nutricionistas|fiscalização|idosos|visita fiscal

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Dificuldades e obstáculos à segurança alimentar e nutricional de estudantes com necessidades alimentares especiais: um estudo de caso da rede de ensino municipal de Guarulhos, SP.

Cristiane Tavares Matias¹; Denise Cavallini Cyrillo².

1. Universidade de São Paulo - Usp, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Com ênfase à equidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Lei Federal nº 12.982/2014 tornou obrigatório o fornecimento de cardápio adequado aos estudantes com necessidades alimentares especiais (NAE), ou seja, aqueles que necessitam de atenção nutricional individualizada por sua condição ou estado de saúde. Dependendo dessa condição, o atendimento é complexo e possui fragilidades até chegar à refeição propriamente dita. Frente ao exposto, o objetivo deste estudo foi analisar o atendimento nutricional aos estudantes com NAE em Guarulhos/SP, ante a determinação legal de Segurança Alimentar e Nutricional.

METODOLOGIA

Estudo transversal, quantitativo, do tipo exploratório, descritivo e explicativo, com dados primários e secundários. Realizado na rede pública de ensino municipal de Guarulhos – SP, entre 2015 a 2017. Foi realizada a análise das NAE por meio de banco de dados e formulários de atendimento; a análise de todo o procedimento de atendimento nutricional com visitas in loco e levantamento documental e o cálculo do diferencial de custos dos cardápios especiais, com base no cardápio geral. Aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo, CAAE 68376117.3.0000.0067.

RESULTADOS

Foram atendidos 554 estudantes em 2015, 735 em 2016 e 871 em 2017, com prevalência de alergias alimentares, dislipidemia e intolerância à lactose. Na observação de 128 estudantes durante a realização das refeições, constatou-se que 20,3% deles receberam cardápio inadequado ante às recomendações dos nutricionistas, principalmente em relação a dislipidemias e alergias, porém verificou-se que os formulários de atendimento possuíam falhas na clareza, objetividade e preenchimento de dados. A inadequação de cardápios estava relacionada à indisponibilidade de alimentos, dificuldades de execução das preparações e desatenção ou desconhecimento quanto à necessidade alimentar específica. Foram constatadas dificuldades quanto à aceitação de alguns gêneros

alimentícios e na identificação e acompanhamento diário dos estudantes. A análise da variação de custo de gêneros alimentícios especiais apontou maior custo nos cardápios direcionados a esse público.

CONCLUSÃO

O atendimento nutricional em Guarulhos apresentou como potencialidade o contato dos nutricionistas com os pais e responsáveis, uma vez que aproxima o ambiente escolar e a família, auxilia na solução de diversas dúvidas e diminui o custo com gêneros alimentícios especiais, evitando restrições e substituições alimentares desnecessárias. Entre os principais problemas destacou-se a falta de identificação e acompanhamento dos estudantes com NAE pelos cozinheiros e outros funcionários da escola e a falta de empenho/capacitação na elaboração de preparações que levem à maior aceitabilidade dos estudantes a produtos adequados. Institucionalmente destacaram-se as dificuldades inerentes aos processos licitatórios e poucos fornecedores de alguns produtos específicos.

Palavras-chave: segurança alimentar e nutricional|alimentação escolar|alimentação especial|merenda

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Do limão à limonada: a utilização do ambiente virtual durante a pandemia de COVID-19 para formação de cozinheiros(as) da alimentação escolar

Cristiane Tavares Matias; Mirelly dos Santos Amorim Dantas; Lais Mariano Zanin;
Elke Stedefeldt.

Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

No final de março de 2020 o Brasil suspendeu as aulas presenciais em todo o seu território como medida comunitária para mitigação da pandemia de COVID-19. O isolamento social impactou toda a comunidade escolar e o uso de ferramentas virtuais ganhou espaço para que as aulas continuassem ocorrendo. Neste contexto, os colaboradores da Rede de ensino público municipal de Guarulhos-SP realizaram teletrabalho obrigatório e os nutricionistas da alimentação escolar identificaram a oportunidade de promover formação aos cozinheiros(as) de forma remota. O objetivo deste estudo foi avaliar essa formação, inédita na Rede neste formato e para este público, sob a perspectiva dos formadores (nutricionistas) e alunos (cozinheiros).

METODOLOGIA

Este estudo é um recorte do projeto de doutorado “Análise e percepção de risco sanitário da equipe escolar em tempos de COVID-19: incertezas e enfrentamentos”, aprovado pelo Comitê de Ética da UNIFESP, CAAE 44213421.0.0000.5505. Trata-se de estudo transversal, descritivo, quantitativo, com dados primários. A amostra, não probabilística, foi formada por municipal de Guarulhos-SP que participaram da formação remota durante o período de maio de 2020 a agosto de 2021. Os participantes responderam de forma voluntária, por meio de Google forms®, questionários estruturados separados por função, avaliando a formação. A análise dos dados foi descritiva, por meio do software Microsoft Excel®.

RESULTADOS

Participaram do estudo seis nutricionistas e 47 cozinheiros(as). Os nutricionistas classificaram a operacionalização da formação como fácil (50%) e muito fácil (50%), entretanto, apontaram dificuldades para gravar os vídeos (83,3%). Os cozinheiros classificaram o entendimento dos temas e das atividades como nem fácil, nem difícil (44,7%) e fácil (42,6%), avaliando o próprio aprendizado como bom ou muito bom (95,8%) e a formação como muito melhor (42,6%) ou melhor (44,7%) do que as presenciais. A maior dificuldade relatada pelos cozinheiros foi o acesso à internet (29,4%), seguido por dúvidas em relação ao ambiente virtual (9,4%). Os temas considerados mais relevantes por ambos os grupos foram as boas práticas na manipulação de alimentos e as recomendações sanitárias para o retorno às aulas presenciais. As potencialidades relatadas por ambos foram a variedade e a relevância prática dos temas,

a oportunidade de revisar os vídeos e atividades, a segurança de estar em teletrabalho e a proximidade e vínculos gerados, apesar da distância física. A fragilidade apontada pelos nutricionistas foi a falta de tempo para o planejamento da formação, visto o cenário que forçou rápidas decisões e ações. Para os cozinheiros, o grau de profundidade ou detalhamento de alguns temas foi desnecessário.

CONCLUSÃO

Os nutricionistas e cozinheiros(as) avaliaram a formação remota como melhor do que a presencial, na qual as potencialidades sobressaíram às fragilidades. Considera-se que o uso do ambiente virtual pode ser utilizado para além da pandemia.

Palavras-chave: merenda|nutricionista|teletrabalho|capacitação|merendeiras

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Elaboração de fichas técnicas de preparações saudáveis para crianças e produção de cartilha educativa de lanches

Juliana Darc Ferreira Orsano¹; Luiz Henrique Banguim Araujo¹; Millyam Karem Mariano da Silva¹; Suely Carvalho Santiago Barreto¹; Sueli Ismael Oliveira da Conceição²; Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola¹.

1. Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil; 2. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar atual das crianças brasileiras tem sido caracterizado pela elevada ingestão de alimentos ultraprocessados e baixa ingestão de alimentos in natura ou minimamente processados. Esse comportamento alimentar de risco tem sido associado com o surgimento precoce de Doenças. O desenvolvimento de habilidades culinárias, desde a infância, é uma das ações promotoras de uma alimentação saudável. O objetivo foi elaborar fichas técnicas de preparações saudáveis para crianças com alimentos regionais e produção de cartilha educativa de lanches visando o estímulo ao desenvolvimento de habilidades culinárias.

MÉTODOS

Estudo experimental e descritivo, cujo produtos foram a produção de receitas saudáveis para crianças, com fichas técnicas de preparações e uma Cartilha Educativa de Lanches para pais e responsáveis. As receitas foram reproduzidas na residência da autora da pesquisa. As sete receitas elaboradas foram lanches para crianças, disponíveis na cartilha. Além disso foram preenchidas as fichas técnicas das preparações: suco de maracujá e cenoura, bolinho de mandioca e queijo coalho, sacolé de manga e caju, hamburguer de caju, chips de batata doce, requeijão caseiro e iogurte caseiro. Este estudo dispensou avaliação no Comitê de Ética em Pesquisa, pois não envolveu seres humanos.

RESULTADOS

Foram construídas fichas técnicas de preparação e uma tabela com o valor nutricional das preparações. As receitas apresentaram bons valores de macronutrientes e micronutrientes para uma alimentação adequada de acordo com as recomendações, principalmente de vitamina C, cálcio, fibras e ferro. O iogurte obteve maior valor de cálcio, o chips de batata doce maiores valores de ferro e fibras e o hamburguer maior valor de vitamina C. O consumo desses micronutrientes de forma adequada é essencial na melhora do sistema imunológico, previnem anemia, auxiliam na formação óssea, bem como crescimento e desenvolvimento, além de evitar constipação e auxiliar no controle da glicemia. Dentre as sete receitas executadas, em quatro preparações foram utilizados alimentos regionais, sendo eles o caju, manga, mandioca e maracujá. Em relação ao rendimento, o iogurte caseiro apresentou o maior valor com 1,17 litros, e o chips de batata doce, menor valor com 75 gramas. Já para as porções, o iogurte apresentou a maior porção com 130 gramas,

e o requeijão obteve a menor porção com 10 gramas. Quanto a custo das receitas, o sacolé de manga e caju apresentaram maior valor com 7,4 reais, e o chips de batata doce obteve menor valor de custo com 1,43 reais.

CONCLUSÃO

Foram elaboradas receitas de lanches para crianças priorizando o incentivo ao consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e regionais. A produção de cartilha de lanches com as receitas de elevado valor nutricional e baixo custo são importantes para incentivar uma alimentação adequada e o desenvolvimento de habilidades culinárias entre as crianças.

Palavras-chave: Alimentação saúde|Culinária|Alimentação coletiva

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Elaboração do mapa de riscos baseado em ferramentas de qualidade em uma cozinha industrial de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar.

Elaine de Oliveira Pinto¹; David Ribeiro Campos²; Gisela Silva da Costa¹; Larissa Dias Campos¹; Débora de Jesus da Silva³; Raquel Costa Travassos³.

1. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (Ifrrj), Departamento de Alimen, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 3. Divisão de Nutrição do Hospital Universitário Pedro Ernesto da Universidade Estadual do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As rotinas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) acontecem em condições limítrofes. Portanto é de grande importância a identificação dos riscos através do mapa de riscos para a utilização de medidas mitigadoras de biossegurança.

Para garantir a qualidade dos serviços, todas as etapas do processo laboral devem se encaixar perfeitamente. Uma dessas etapas é o sistema de gestão de segurança e saúde no trabalho, que visa à garantia da segurança dos funcionários, aumentando a qualidade das refeições. Todo esse processo é controlado por ferramentas para gerenciamento dos riscos.

Este estudo teve por objetivo identificar os riscos para elaboração do mapa de risco personalizado, inexistente na UAN em questão.

MÉTODOS

Esta é uma pesquisa exploratória, um estudo de caso, pesquisa bibliográfica e experimental. Sendo classificado como pesquisa básica.

Para confecção do mapa de risco foi utilizada a matriz GUTe a tabela de Classificação dos Riscos, dividida em 5 grupos, sendo que cada grupo representa um tipo de risco com uma cor diferente e o tamanho dos círculos classificam os riscos quanto ao grau.

RESULTADOS

No ato do recebimento, foram identificados riscos físicos, ergonômicos e de acidentes de grau alto, riscos biológicos em grau médio e risco químico baixo.

Nos estoques foram verificados o ergonômico, o de acidentes, físico e o biológico. Com exceção dos riscos biológicos considerados baixo, todos os outros foram classificados como grau alto.

Nas câmaras e antecâmaras foram identificados riscos biológicos de grau pequeno. O Risco ergonômico, físico e de acidente classificados grau médio. O risco biológico foi baixo. Na área de armazenamento de material de limpeza verificou-se risco físico,

ergonômico e de acidente com grau menor. No entanto, o risco químico foi classificado como médio. Na área de pré-preparo foram identificados riscos ergonômicos de grau médio. O risco de acidente foi considerado de grau baixo. Na área do Magarefe foi identificado risco físico considerado de grau alto, risco biológico e químico de grau médio. A área de porcionamento é a área mais crítica, nela foram encontrados todos os tipos de risco, sendo o físico e de acidentes de grau alto, o ergonômico, biológico de grau médio e o químico de grau baixo. Na área da Cozinha, preparo de pequenas refeições e saladas o ruído foi o que teve maior destaque. Já o risco ergonômico foi considerado médio e o risco químico e biológico como baixo. Nas áreas administrativas somente o risco ergonômico de grau pequeno.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a elaboração do mapa de risco personalizada possibilitou identificar os locais que necessitam de maior cuidado nesta UAN. A correta identificação dos riscos ambientais é de suma importância, para elaborar propostas quanto ao seu caráter preventivo, corretivo ou compensatório comprovando que é essencial para a segurança dos trabalhadores objetivando conscientizar a todos sobre os riscos e contribuir para eliminá-los, mitigá-los ou controlá-los.

Palavras-chave: Cozinha Industrial|Prevenção de acidentes|Segurança do trabalhador|Segurança do alimento|Riscos ambientais

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Elaboração e implementação de protocolos de biossegurança para funcionamento do restaurante universitário de uma universidade pública do estado do Rio de Janeiro em tempos de COVID-19

Amanda Macedo Cardoso; Patrícia Maria Périco Perez; Shigeno de Paiva Kuriya; Joselaine Rodrigues de Farias; Juliana Delvízio Vidal; Kelly Cristina Moreira Gomes.
Uerj, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Todo o processo produtivo das refeições servidas no restaurante universitário (RU) segue as recomendações da legislação vigente (RDC 216/2004), a fim de assegurar a oferta de refeições seguras do ponto de vista higienicossanitário. Com o surgimento da pandemia de COVID-19, alguns protocolos necessitaram ser reforçados ou alterados, para atender o público que circula no RU de forma consciente e segura. O objetivo deste estudo foi elaborar e implementar os protocolos de biossegurança no RU da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), a fim de minimizar o risco da disseminação da COVID-19 durante seu funcionamento.

MÉTODOS

Estudo descritivo, do tipo qualitativo. A elaboração dos protocolos de biossegurança foi realizada nos meses de maio a junho de 2021 e a implementação em julho de 2021. Tanto a elaboração dos protocolos quanto a sua implementação foram realizadas pelas nutricionistas responsáveis pela fiscalização do RU UERJ. Inicialmente realizou-se consultas às legislações e diretrizes elaboradas pelos órgãos oficiais competentes, bem como, leituras do plano de retomada das atividades presenciais da universidade, das orientações da coordenação de segurança do trabalho da UERJ, do guia de ações a serem implementadas na reabertura de restaurantes universitários no cenário pós-pandemia de COVID-19 e dos protocolos de biosseguranças de outras universidades. Em seguida, através de observação *in loco*, verificou-se quais protocolos poderiam ser elaborados e implementados na unidade, considerando à realidade do RU da UERJ.

RESULTADOS

Os protocolos de biossegurança elaborados abarcaram os seguintes tópicos: protocolos de biossegurança relacionados a equipamentos de proteção individual (uso correto de máscaras); capacitação dos funcionários do restaurante ao novo cenário pandêmico; sinalizações e distanciamento físico; organização do espaço e distribuição das refeições; novos procedimentos de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios para reabertura do restaurante; orientações sobre os protocolos de biossegurança, aos usuários, localizado na entrada do restaurante universitário; placas de orientações sobre os erros e acertos ao usar a máscara e o correto descarte; sobre etiqueta respiratória para prevenção ao novo coronavírus; procedimentos corretos de fricção antisséptica das mãos

com preparações alcoólicas e higienização adequada das mãos; instruções sobre o uso do tapete sanitizante localizado na entrada do restaurante universitário, entre outros. A implementação dos protocolos se deu através da comunicação visual como o uso de cartazes e *banners* informativos dirigidos à comunidade que frequenta o RU, bem como pelo treinamento da equipe operacional.

CONCLUSÃO

A elaboração e a implementação dos protocolos de biossegurança em tempos de COVID-19, contendo orientações coletivas e individuais aos usuários que frequentam o RU, foram fundamentais para nortear o seu funcionamento e a sua reabertura de forma segura e consciente.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação|Alimentação Coletiva|COVID-19|Biossegurança; Universidades

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Elaboração e validação de uma lista sobre práticas sociais sustentáveis em serviços de alimentação

Giovana Vitória Nunes Leite Duarte; Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro; Leandro de Moraes Cardoso.

Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A dimensão social, um pilar da sustentabilidade negligenciado em estabelecimentos de muitos segmentos de mercado. Os serviços de alimentação possuem elevado potencial para promover a dimensão social da sustentabilidade. Contudo, não existem instrumentos específicos destinados à implementação e à avaliação de práticas socialmente sustentáveis nesses estabelecimentos, revela-se fundamental a proposição de instrumentos específicos e validados para avaliar a sustentabilidade social em serviços de alimentação, tal qual já ocorre quanto às práticas ambientalmente sustentáveis nestes estabelecimentos. Diante deste contexto, este estudo objetivou elaborar e validar o conteúdo de uma lista para avaliar práticas sociais sustentáveis em serviços de alimentação.

MÉTODOS

O presente trabalho consistiu em um estudo observacional transversal composto por duas fases: 1) Elaboração de uma lista de práticas sociais sustentáveis em serviços de alimentação (LAPSS-SA), com base em artigos científicos e legislações. 2) Validação do conteúdo e da relevância das questões inseridas na lista, por um painel de 11 nutricionistas, empregando a técnica de Delphi, com duas rodadas de avaliação, utilizando-se a escala de Likert com cinco pontos. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Juiz de Fora (CAAE: 77985117.1.0000.5147).

RESULTADOS

A lista desenvolvida foi composta por 140 questões, organizadas em seis eixos: “ambiente organizacional e gerencial do serviço de alimentação” (13 questões), “comunidade” (10 questões), “meio ambiente” (9 questões), “funcionários” (63 questões), “consumidor” (33 questões) e “fornecedores” (12 questões). A maioria das questões do instrumento (57%) eram de realização facultativa pelos serviços de alimentação e 43% eram obrigações legais. Após a segunda etapa de avaliação, o Índice de Verificação de Concordância (IVC) geral do instrumento foi 96,9% para relevância das questões e 97,7% para clareza do conteúdo das questões. O instrumento foi considerado de fácil preenchimento e útil para avaliar as práticas socialmente sustentáveis adotadas em serviços de alimentação por 95,5% dos especialistas.

CONCLUSÃO

A lista de verificação apresentou consistência interna entre os avaliadores e validade de conteúdo suficiente para avaliar a presença de práticas socialmente sustentáveis dentro de serviços de alimentação podendo, portanto, ser utilizado como uma medida para verificar a implementação da sustentabilidade social dentro dos Serviços de Alimentação.

Palavras-chave: Responsabilidade social|Sustentabilidade|Serviço de Alimentação

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Estado nutricional e estilo de vida dos trabalhadores de unidades de alimentação e nutrição

Dangela Pinheiro Paiva¹; Mirella Rocha Rodrigues¹; Lia Silveira Adriano².

1. Universidade de Fortaleza, Fortaleza - CE - Brasil; 2. Universidade de Fortaleza, Eusébio - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O crescimento do setor de produção de refeições é evidente. Considerando a relevância do setor e a quantidade de colaboradores empregados no mesmo, é fundamental que haja um olhar para a saúde desses trabalhadores. Apesar da relevância, há poucos estudos sobre o estado nutricional e o estilo de vida dos manipuladores de alimentos e, os que realizaram, encontraram dados preocupantes com altos índices de excesso de peso e/ou obesidade. Diante disso, esse estudo tem como objetivo avaliar o estado nutricional e o estilo de vida dos trabalhadores de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional, transversal, de caráter quantitativo e analítico, realizado no município de Fortaleza e região metropolitana, em 7 UAN's com um total de 55 funcionários. A classificação do estado nutricional foi determinada através do Índice de Massa Corporal (IMC) e o estilo de vida através dos questionários sobre consumo de álcool, uso do cigarro e nível de atividade física. A análise dos dados foi feita pelo software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), a normalidade foi avaliada por meio do teste Kolmogorov Smirnov. Os dados descritivos foram apresentados em frequência absoluta e relativa, em média (desvio padrão) e em mediana (mínimo e máximo). A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade de Fortaleza, protocolo CAAE 40665620.9.0000.5052.

RESULTADOS

Participaram do estudo 3 UAN's institucionais e 4 comerciais, o sexo masculino representou 50,9%, com 55 colaboradores. A média de idade nos homens foi 33,54 ($\pm 13,36$) anos e nas mulheres 35,85 ($\pm 10,85$) anos ($p = 0,484$). As variáveis tabagismo, sedentarismo, etilismo e estado nutricional foram semelhantes entre os sexos masculino e feminino ($p > 0,05$). A média de IMC nos colaboradores das UAN's comerciais foi de 29,49 ($\pm 4,88$) Kg/m² e nas institucionais de 26,57 ($\pm 3,54$) Kg/m², $p = 0,017$, com 41,8% dos colaboradores classificados com sobrepeso. A inatividade física e o etilismo foram preocupantes, considerando que 74,5% dos trabalhadores avaliados eram sedentários ou insuficientemente ativos, com consumo de álcool de 43,6%, já o tabagismo não foi uma prática prevalente nesse público, pois apenas 1,8% dos avaliados eram fumantes.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os colaboradores das UAN's analisadas apresentaram elevada prevalência de excesso de peso, baixo uso do tabaco, consumo de álcool e sedentarismo elevados. Esses dados são preocupantes, e mostram a necessidade de implementação de atividades de intervenção, visando melhorar o estado nutricional e estilo de vida do colaborador.

Palavras-chave: Estado nutricional|Estilo de vida|Trabalhadores|Obesidade

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Estresse ocupacional em nutricionistas atuantes na área de alimentação coletiva

Roberta Soares Casaes¹; Bárbara Rodrigues Pereira¹; Danielle de Araújo Pires²; Paulo Sérgio Marcellini².

1. Universidade Federal do Rio de Janeiro (Ufrj) - Macaé, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, no campo laboral, a atenção dos pesquisadores tem se voltado ao tema do estresse no ambiente de trabalho e na saúde do trabalhador. Os nutricionistas atuantes na área de alimentação coletiva (AC), além de exercerem seu papel técnico, também lhe são exigidas habilidades administrativas e gerenciais. Em decorrência dessa amplitude de funções atribuídas ao nutricionista-gestor a carga de responsabilidade é alta, podendo contribuir para um maior risco de exposição deste grupo ao estresse ocupacional, com possíveis implicações sobre a qualidade de vida. O objetivo do presente estudo foi avaliar o nível de estresse ocupacional de nutricionistas atuantes na área de AC.

MÉTODO

Estudo do tipo transversal e quantitativo realizado no formato online, no período de janeiro a abril de 2021, com nutricionistas atuantes na área de AC, dentro do território brasileiro, de ambos os sexos. Utilizou a versão reduzida da Escala de Estresse no Trabalho para avaliar o nível de estresse laboral, classificando em três níveis: baixo (0 a 33,33%), moderado (33,34% a 66,66%) e alto (66,67% a 100%). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRJ – Macaé (9723920.8.0000.5699). Foi utilizado o teste do qui quadrado e $p < 0,05$ para significância estatística.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 115 nutricionistas, onde 112 (97,39%) eram do sexo feminino, 52 encontravam-se na faixa etária de 31 a 40 anos (45,22%), 69 (60%) eram da raça branca, 57 (49,56%) declaravam-se casados, 61 (53,04%) informaram não ter filhos, 53 (46,09%) informaram rendimento mensal na faixa de um a três salários mínimos, 92 (80%) trabalhavam no regime CLT e 66 (57,39%) pertenciam à região Sudeste. Ao avaliar o nível de estresse ocupacional, observou-se que 49 nutricionistas apresentaram nível de estresse moderado (42,61%), 35 nível de estresse alto (30,43%) e 31 nível de estresse baixo (26,96%). Observou-se que as variáveis sexo, estado civil, cargo, IMC e horas trabalhadas não apresentaram associação estatisticamente significativa ($p < 0,05$) ao nível de estresse ocupacional, destacando-se associação estatisticamente significativa da variável estresse com as variáveis renda mensal ($p = 0,0387$) e filhos ($p = 0,0152$). Em contrapartida, apesar da variável filhos ter apresentado associação estatisticamente significativa com a variável estresse, o fato de não ter filhos resultou em um nível de estresse mais elevado (moderado/alto).

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados na presente pesquisa indicaram que os nutricionistas estudados apresentaram nível moderado de estresse ocupacional. Esses resultados são preocupantes e instigam a reflexão acerca das possíveis consequências decorrentes do nível moderado e alto de estresse, tornando-se fundamental consolidar ações de intervenções visando prevenir e minimizar tal resultado, por meio de ações de orientação no processo de formação ao ingressar na organização bem como no desenvolvimento de habilidades de enfrentamento.

Palavras-chave: Ambiente de trabalho| Saúde do trabalhador|Exposição ocupacional|Promoção da saúde

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Estudo Nutri-Brasil 2020: impactos da pandemia de SARS CoV-2 sobre o trabalho de nutricionistas que atuam em alimentação coletiva

Tatiana Coura Oliveira¹; Monise Viana Abranches¹; Raquel Ferreira Miranda¹; Maria Carmen Viana²; Daniela Alves Silva².

1. Universidade Federal de Viçosa, Rio Paranaíba - MG - Brasil; 2. Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

A emergência sanitária trazida pela COVID-19 levou à necessidade de adaptação das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), exigindo do nutricionista rapidez na tomada de decisões e protagonismo na busca de informações para ajustar o processo produtivo. Assim, o objetivo deste estudo é apresentar os impactos da pandemia de SARS CoV-2 sobre o trabalho de nutricionistas que atuam em UAN participantes do Estudo Nutri-Brasil 2020.

MÉTODOS

Pesquisa transversal de abrangência nacional denominada “Nutri-Brasil (2020)” realizada com 1.015 nutricionistas, entre 17 de julho a 17 de outubro de 2020. Os dados laborais foram coletados por meio de questionário estruturado na plataforma Formulários Google®. Os participantes acessaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e, àqueles que concordaram, foi disponibilizado o instrumento de pesquisa. Os dados foram analisados de forma descritiva no software SPSS v.20. O projeto foi aprovado pela CONEP (CAAE nº32281220.9.0000.5153).

RESULTADOS

Um total de 168 nutricionistas (16,6%) atuavam em alimentação coletiva, destes 44,1% (n=74) trabalhavam há menos de 5 anos no segmento. Em relação ao à Unidades, 38,6% (n=65) eram de pequeno porte e em relação ao tipo de clientes, 40,5% (n=68) atendia coletividades institucionais públicas. A produção de refeições foi suspensa em 36,9% (n=62) das UAN e reduzida em 37,5% (n=63). A elaboração de novos documentos foi relatada por 43,5% (n=73) dos nutricionistas, destacando-se: plano de contingência, procedimentos operacionais padronizados de higienização e segurança para colaboradores, informativos, cartilhas, treinamentos; guia para padronização de refeições em marmitas, protocolo sanitário de reabertura, além de diretrizes para o uso do refeitório e atualização de Manuais de Boas Práticas. Considerando as relações no ambiente de trabalho, a existência de conflitos interpessoais foi informada por 60% (n=101) dos

participantes, situação que exige atenção do gestor na busca da resolução dos conflitos para evitar prejuízo na qualidade e eficiência do serviço. Mudanças positivas foram relatadas por 35,1% (n=59) dos nutricionistas: valorização do processo de higienização pelo colaborador e pelo cliente, otimização dos custos, simplificação da operação e produção cadenciada, visando a redução de desperdício e, nos estabelecimentos comerciais, a implantação do *take out* e *delivery*.

CONCLUSÃO

Apesar da tendência de redução da produção, queda do faturamento e resolução de conflitos devido à COVID-19, os nutricionistas identificaram pontos de aprimoramento do processo produtivo e do controle higienicossanitário nas UAN.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva|Nutricionistas|COVID-19

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Geração de energia a partir de resíduos orgânicos em uma instituição de ensino superior

Carlos Eduardo Rosalino; Enzo Soares Mariotto; Regina Esteves Jordão; Maria Cristina P. Zullo; Mara Bachelli.

Pontifícia Universidade Católica de Campinas (Puc-Campinas), Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Com o aumento da população mundial, o volume de resíduos produzido pela mesma tende a aumentar, podendo chegar nas próximas décadas a 4 bilhões de toneladas/dia para 9 bilhões de pessoas, o que mostra a necessidade de tecnologias alternativas para o tratamento do lixo. O objetivo deste estudo é avaliar o potencial de geração de energia por meio da reutilização de resíduos orgânicos descartados em uma Instituição de Ensino Superior (IES), a fim de identificar a viabilidade técnica e econômica para implantação de um sistema de biodigestão.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa exploratória descritiva com o levantamento da quantidade de resíduos orgânicos produzidos por uma IES. Com a relação dos dados fornecidos pela instituição, foi elaborada uma análise da quantidade de resíduos orgânicos gerados em 2019 e o seu potencial de produção de energia. Foi feito o levantamento das características da IES: número de unidades de alimentação e nutrição (UANs); quantidade de refeições diárias produzidas pelas mesmas; número de frequentadores da universidade (docentes, discentes, funcionários e visitantes) e dimensionamento físico. Para embasamento teórico foi realizado uma revisão bibliográfica, nas bases de dados científicos e instituição de interesse como Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais (ABRELPE), com a abordagem sobre: energia renovável, resíduos orgânicos, gestão ambiental, impacto no meio ambiente, estratégias para redução dos efeitos negativos do lixo orgânico, produção de biogás e biofertilizantes.

RESULTADOS

A instituição gerou, no período de 1 ano, em torno de 208 toneladas de material orgânico, tendo um potencial para produção de 15.754,27 m³ de biogás, sendo que cada m³ pode gerar 1,3kW de energia. O uso do biodigestor se mostra uma alternativa diante dos resultados, principalmente na hipótese em que a quantidade de resíduos é superior aos 100 kg/dia. Por exemplo, o total de biogás obtido neste cenário, poderá abastecer um queimador de fogão de 2,5” por 75 horas ou 3 dias de uso constante ou atender uma geladeira por 59 horas ou 2 dias. Sendo suficiente para abastecer um dos seus restaurantes universitários por 432 dias, gerando uma economia de R\$ 24.943,36 por ano em gás liquefeito de petróleo (GLP). O biodigestor se faz a melhor opção em relação a outros

métodos, é um equipamento onde a massa orgânica é fermentada pela ação das bactérias, gerando biogás e biofertilizante.

CONCLUSÃO

O uso do sistema, se mostra uma alternativa de fonte de energia limpa, trazendo vantagens econômicas e de destaque para IES em relação às outras da categoria. Porém, por se tratar de um sistema que produz gás inflamável, requer contratação de mão de obra especializada e medidas de segurança que protejam o local.

Palavras-chave: Resíduos de alimentos|Resíduos sólidos|Biogás

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Gestão ambiental na produção de refeições de restaurantes institucionais no Estado do Rio de Janeiro

Vitória Hoelz Schettini¹; Bruna Gregório de Avelar¹; Maristela Soares Lourenço²; Manoela Pessanha da Penha¹; Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros¹; Sérgio Girão Barroso¹.

1. Uff, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Uff, Rio de Janeiro - AC - Brasil.

INTRODUÇÃO

A gestão ambiental deve contemplar a análise dos recursos naturais envolvidos em todo o processo produtivo de refeições, de modo a minimizar os possíveis impactos ambientais negativos. O Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ODS) 12, apresentado na Cúpula das Nações Unidas, tem como metas: “Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis”, “reduzir pela metade o desperdício de alimentos *per capita* mundial” e “reduzir a geração de resíduos por meio da prevenção, redução, reciclagem e reuso” até o ano 2030 (ONU, 2015). O objetivo do trabalho foi analisar a gestão ambiental no processo produtivo de refeições, com enfoque no consumo de água, energia elétrica, gás de cozinha e geração de resíduos sólidos na elaboração das preparações alimentares dos cardápios de Restaurantes Institucionais no Estado do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

A pesquisa teve caráter qualitativo, quantitativo, descritivo e exploratório. Foi aplicado questionário *online* sobre perfil dos Restaurantes, e questões ambientais relacionadas ao uso de recursos naturais e geração de resíduos sólidos. A coleta de dados ocorreu de fevereiro a setembro do ano de 2021, com análise estatística descritiva, utilizando frequência relativa. A pesquisa foi desenvolvida em 6 Restaurantes no Estado do Rio de Janeiro, codificados como Restaurantes A, B, C, D, E, F. A presente pesquisa foi aprovada pelo CEP, sob o CAEE nº 45166721.8.0000.5243.

RESULTADOS

Os Restaurantes pesquisados não tinham informações a respeito do consumo mensal de água. Apenas 3 Restaurantes afirmaram terem redutores de vazão de água nas torneiras. O Restaurante E faz reuso de água, que ocorre na etapa de lavagem das tábuas de corte na área de pré-preparo. Nenhum dos Restaurantes informou sobre o consumo de energia elétrica. O Restaurante F relatou que utiliza energia solar como alternativa. Os Restaurantes B e F informaram seus valores anuais de Gás de cozinha. Somente os Restaurantes B e F informaram possuir coletores exclusivos para os resíduos orgânicos e planilhas para controle diário. Somente o Restaurante B faz controle de resto-ingestão e de sobras diariamente, bem como é o único que realiza capacitação dos seus colaboradores sobre manejo dos resíduos orgânicos e relatou a realização do Aproveitamento Integral dos Alimentos. Apenas 3

Restaurantes informaram realizar a coleta seletiva e encaminhar os resíduos inorgânicos para reciclagem. Somente o Restaurante A não utiliza copos descartáveis.

CONCLUSÃO

O estudo revelou que a gestão ambiental não é prioridade, e não é contemplada nas atividades dos Restaurantes pesquisados, pois não existem medidas de controle do consumo de recursos naturais, bem como controle da geração de resíduos sólidos. A implementação de medidas de monitoramento e uso consciente de recursos naturais, aliada a educação ambiental, são instrumentos necessários para o desenvolvimento socioeconômico e ambiental sustentável.

Palavras-chave: Gestão ambiental|Sustentabilidade|Restaurantes|Produção de Refeições|Resíduos sólidos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Gestión de la producción de alimentos en unidades especiales de hospitales públicos y privados de la ciudad de Montevideo. Diagnóstico y análisis de situación.

María Alejandra Cerdeña Chávez; Dahiana Cuzzo Rucci.
Escuela de Nutrición. Udelar, Montevideo - Uruguay.

INTRODUCCIÓN

Según el país, la función que cumplan en los servicios de salud y la materia prima empleada en los procesos de producción, las Unidades Especiales (UE) adoptarán diferentes términos para su denominación. Son espacios físicos destinados a la preparación y distribución de las fórmulas lácteas (FL) y fórmulas enterales (FE) cuyo fin es el de proporcionar una alimentación artificial inocua acorde a las necesidades nutricionales del usuario. El objetivo de esta investigación fue caracterizar la gestión de la producción de alimentos en las UE considerando los aspectos técnicos esenciales para su organización y funcionamiento en hospitales públicos y privados.

MÉTODOS

Estudio observacional descriptivo de corte transversal concretado en 13 UE de hospitales públicos y privados de la ciudad de Montevideo. Mediante la aplicación de una lista de verificación y ejecución de entrevistas al profesional responsable de la gestión de la UE se recogió información de las variables estructura y organización, infraestructura, equipamiento de las áreas de trabajo, proceso de producción, recursos humanos y control interno.

RESULTADOS

Las UE cuentan con protocolos de funcionamiento propio (n=10), disponen de documentos que establecen las funciones del personal y descripción de cargos (n=9), señalando tareas y horarios, cumplimiento de protocolos, y procedimientos para la elaboración de fórmulas. Los criterios técnicos de ubicación, construcción y configuración de las áreas de trabajo, destacan que 11 de los 13 Servicios cuentan con un lugar físico de uso exclusivo de la UE, alejado de focos de contaminación (n=12). Las características arquitectónicas de la planta física se adecuan a los materiales de construcción de los pisos y las paredes (n=13) establecidos por la normativa. Para el proceso de elaboración cuentan con manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (n=11); sus contenidos incluyen el proceso de elaboración de las fórmulas (n=9) y los programas preventivos (n=8). Las fórmulas de mayor producción fueron las de tipo industriales (n=9) y los preparados artesanales (n=6). El sistema de trazabilidad aplicado (n=5) sobre las preparaciones elaboradas especifica: fecha de vencimiento y lote del producto, fecha de elaboración, registro de stock y disposición de descartarlas luego de 24 horas de elaboradas.

CONCLUSIÓN

Las UE presentan condiciones de organización y funcionamiento adecuadas a los requisitos técnicos evaluados. El mayor grado de cumplimiento está asociado con las dimensiones planta física y equipamiento. La ubicación, la construcción y configuración de las áreas de trabajo, así como las condiciones edilicias fueron calificadas como “adecuadas” y “totalmente adecuadas”. La disponibilidad de equipamiento mayor y menor muestra un grado más bajo de adecuación, encontrándose desigualdad entre los Servicios públicos y privados. El rol del Licenciado en Nutrición como responsable de la gestión es la principal fortaleza identificada.

Palavras-chave: Organización y funcionamiento|Criterios técnicos|Evaluación

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Habilidades culinárias de estudantes e local de preparo e consumo das refeições durante a pandemia: o caso de universitários de Alagoas

Ana Paula de Bulhões Vieira¹; Bruna Merten Padilha¹; Thaysa Barbosa Cavalcante Brandão¹; Manuela Mika Jomori².

1. Ufal, Maceió - AL - Brasil; 2. Ufsc, Florianópolis - SC - Brasil.

INTRODUÇÃO

A determinação do isolamento social em virtude da pandemia da COVID-19 afetou a vida de pessoas em todo o mundo. A suspensão das atividades acadêmicas obrigou-os a se adaptarem a novas rotinas de estudo e alimentares. Os alunos que utilizavam o serviço do Restaurante Universitário foram obrigados a procurar outros locais para realizar suas refeições e com o fechamento de estabelecimentos comerciais como bares, restaurantes e lanchonetes, muitos se viram diante da necessidade de produzir sua própria alimentação. O objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre habilidades culinárias de estudantes universitários e local de realização de suas refeições principais durante a pandemia.

MÉTODOS

Tratou-se de um estudo transversal realizado no período de 2020 a 2021. O Questionário de avaliação das Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável (QBHC) foi disponibilizado em formulário online, para autopreenchimento pelos estudantes de graduação da Universidade Federal de Alagoas divulgados por e-mails, mídias sociais e sítios eletrônicos públicos. Os dados obtidos com o preenchimento completo do questionário foram analisados no programa SPSS 21.0 e codificados.

Variáveis contínuas que não apresentaram distribuição normal, foram apresentadas em mediana e intervalo interquartil. A associação entre as variáveis categóricas foi averiguada pelo teste do Qui-quadrado de Pearson. Adotou-se $p < 0,05$ para significância. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da UFAL sob nº 09427219.5.3002.5013.

RESULTADOS

Participaram do estudo 431 estudantes com idade entre 17 e 62 anos e mediana de 22 (20-25) anos. O nível de habilidades culinárias encontrado foi baixo em 1,1%, médio em 31,8% e alto em 67,1%. Durante a pandemia, identificou-se que os estudantes nunca fizeram refeições em restaurantes (93,6%), em fast-food, lanchonete ou café (79,8%) e pedidos por delivery ou similar (55,8%). Ainda, 42,4% prepararam marmita em casa e 80,3% fizeram suas refeições no domicílio com ingredientes frescos diariamente ou várias

vezes na semana. Encontrou-se que quanto maior o nível de habilidades culinárias, maior era a frequência dos estudantes prepararem marmitta ($\chi^2=6,45$; $p=0,04$) e refeições com ingredientes frescos ($\chi^2=30,16$; $p<0,001$) no domicílio durante a pandemia.

CONCLUSÃO

Os dados sugerem que o nível alto de habilidades culinárias favorece a maior frequência de preparo das refeições em casa, principalmente o consumo de refeições saudáveis, uma vez que se verificou o aumento do uso de alimentos frescos nesse preparo por esses estudantes. Recomenda-se dessa forma adotar estratégias para estimular os estudantes com baixa habilidade culinária para que também preparem refeições com esses ingredientes.

Palavras-chave: COVID19|restaurante|Alimentos in natura|Marmitta|Adultos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Habilidades culinárias e alimentação saudável de estudantes universitários: influência de utensílios de cozinha e da sua situação de moradia

Larissa de Oliveira Moreira¹; Fernanda Riscado de Souza¹; Bruna Leal Lima Maciel²; Manuela Mika Jomori¹.

1. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis - SC - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

As baixas habilidades culinárias e a baixa frequência de preparo das refeições em casa estão relacionadas a dietas inadequadas em estudantes universitários. Dentre as barreiras para preparar suas refeições em casa e ter uma alimentação saudável estão o elevado acesso e consumo de alimentos prontos ultraprocessados e fast-food; além de falta de tempo, espaço, utensílios de cozinha e habilidades para cozinhar em casa. O estudo objetivou analisar a influência dos utensílios de cozinha nas habilidades culinárias de estudantes universitários.

MÉTODOS

Realizou-se um estudo transversal com 1919 estudantes de graduação da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e da Universidade Federal do Rio Grande do sul (URGS). O Questionário Brasileiro de Avaliação das Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável (QBHC) foi autopreenchido on-line de junho a agosto de 2020, contendo 36 questões distribuídas em 7 escalas para avaliar as habilidades culinárias e 17 questões para avaliar características sociodemográficas e alimentares, incluindo utensílios de cozinha. Analisaram-se associações entre HC e utensílios de consumo, de preparo e eletrodomésticos por meio do teste de correlação de *Spearman*.

RESULTADOS

Observou-se que 73,48% dos participantes eram do sexo feminino, 18,13% moravam sozinhos, 48,93% com os pais ou outros responsáveis, 12,82% com companheiro (a)/filho(s) e 20,01% com colegas e outros. Não houve associação significativa de habilidades culinárias e a situação de moradia dos estudantes que participaram do presente estudo ($p=0.049$).

Houve correlação significativa de indivíduos com maiores níveis de HC com presença de utensílios de preparo (manipulação, fracionamento e medição, cocção e de suporte) e eletrodomésticos de pequeno porte. Já para os utensílios de consumo e eletrodomésticos de grande porte não houve associação significativa com pontuação das habilidades. Verificou-se que quanto maior a disponibilidade de utensílios maior é a pontuação das HC dos estudantes investigados.

CONCLUSÃO

Os dados demonstraram a necessidade de se realizar orientações sobre a aquisição e uso de utensílios de cozinha necessários para desenvolver ou aprimorar as habilidades culinárias dos estudantes universitários. Parece não haver estudos que avaliem a relação entre as habilidades culinárias e a presença de utensílios de cozinha em casa, sendo os achados do presente estudo importantes para sinalizar possíveis estratégias para abordar o público universitário para melhorar as habilidades culinárias e assim, promover alimentação saudável.

Palavras-chave: prática culinária|equipamentos de cozinha|pré-preparo dos alimentos|adultos jovens|insegurança alimentar

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Identificação de práticas sustentáveis na produção de refeições hospitalares: a visão do nutricionista

Bianca dos Santos Pithan Insaurralde; Elizabeth Maracio de Aquino; Deise Bresan;
Priscila Milene Angelo Sanches; Patricia Vieira Del Ré.
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os hospitais são instituições, muitas vezes, caracterizados pela geração de elevadas quantidades de resíduos ao meio ambiente. O impacto ambiental pode estar presente em todos os setores, inclusive nas Unidades de Nutrição e Dietética (UND), responsáveis pela produção de refeições hospitalares. O objetivo deste estudo foi avaliar, sob a ótica do nutricionista, se a produção de refeições hospitalares de uma capital brasileira, apresenta práticas sustentáveis, tanto nas questões ambientais como durante todo o processo de produção de refeições.

METODOLOGIA

Realizou-se a pesquisa, no formato de questionário digital desenvolvido por Martins (2015) e adaptado no aplicativo *Google Forms*, enviado de forma online por E-mail ou WhatsApp, direcionado aos nutricionistas chefes de Unidades de Nutrição e Dietética (UND) da localidade. Dos 23 hospitais da cidade, 12 (52,7%) responderam. Para análise, os dados obtidos foram tabulados no Software Microsoft Office Excel, versão 2018. As questões analisadas neste estudo foram referentes apenas aos processos técnicos da produção de refeições, não se constituindo necessidade de julgamento ético, conforme Resolução CNS 510/2016.

RESULTADOS

Verificou-se, que a autogestão foi a forma predominante de gerenciamento (83,3%). A forma de distribuição, em sua maioria (91,7%), foi caracterizada como centralizada. O número de funcionários apresentou uma variação de 3 a 100 colaboradores, enquanto o número de refeições variou entre de 40 a 4500 refeições servidas ao dia, representando UND de pequeno a grande porte. As unidades estavam inseridas em hospitais privados (41,7%), público e privado (41,7%) e público (16,7%), sendo a maioria de médio porte (53,8%). Os principais pontos a serem melhorados quanto a estrutura físico-funcional foram: substituição de torneiras de acionamento manual por outras de acionamento mecânico ou infravermelho; lâmpadas fluorescentes pelas do tipo LED; programas sobre desperdício de água e energia ou certificação ambiental. Já os itens que se destacaram

como falhas na produção das refeições foram: falta de capacitação de funcionários, grande volume de embalagens descartáveis, falta de fichas técnicas e monitoramento de índices de produção como per capita; fator de correção e índice de restos.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que, embora exista diferenças estruturais, as UND apresentam algumas práticas sustentáveis, seja no correto descarte de resíduos e do óleo de cozinha ou no planejamento de cardápios com inclusão de alimentos regionais. Contudo, muitos aspectos podem melhorar tanto na estrutura física-funcional como na aplicação de técnicas básicas de produção, as quais podem ser implementadas pelos profissionais nutricionista que gerenciam as UND.

Palavras-chave: Alimentação|Hospitais|Sustentabilidade

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Impacto de capacitação utilizando um álbum de figurinhas no conhecimento de manipuladores de alimentos sobre boas práticas

Livia da Silva Chagas; Noemi Lopes de Souza; Sandy Lana Sirio Darci; Natália das Graças Teixeira de Oliveira; Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro; Leandro de Moraes Cardoso.

Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Durante a produção de refeições em serviços de alimentação, deve-se garantir a segurança dos alimentos. Para o alcance desse objetivo, é fundamental que o serviço de alimentação disponha de manipuladores de alimentos devidamente capacitados (Brasil, 2004), especialmente, por meio de programas de capacitação que utilizem estratégias que facilitem o processo ensino-aprendizado. Diante disso, este estudo objetivou avaliar o impacto de uma capacitação realizada utilizando um álbum de figurinhas sobre o conhecimento de manipuladores de alimentos de serviços de alimentação de Governador Valadares (MG).

METODOLOGIA

A capacitação ocorreu em quatro encontros presenciais, totalizando 12 horas. As atividades consistiram em aulas expositivas, dinâmicas e atividades de fixação interativas. Durante os encontros, foi utilizado um álbum de figurinhas desenvolvido com base na Resolução da Diretoria Colegiada 216 (Brasil, 2004), exclusivamente para a capacitação de manipuladores de alimentos. Mediante assinatura prévia de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, ao início e ao final da capacitação, os participantes responderam um formulário contendo 41 questões (28 sobre conhecimentos e 13 sobre atitudes). Os dados foram quanto a frequência de respostas corretas e incorretas, antes e após a capacitação.

RESULTADOS

Após a capacitação, o percentual de respostas corretas aumentou em 20% nas questões relacionadas a conhecimentos e em 17,4% naquelas relacionadas a atitudes. O percentual global de acertos foi de 73,1% para 85,8%, após a capacitação. As questões sobre o tipo de perigo que a *Salmonella ssp* representa, a forma adequada para a reposição de alimentos, as atitudes a serem adotadas durante a sanitização de vegetais e sobre o uso de máscaras em serviços de alimentação apresentaram percentuais de acerto de 2 a 3 vezes maiores que os observados antes da capacitação. Apesar do aumento significativo de respostas corretas, às questões relacionadas à forma de desinfecção de utensílios e o uso de máscara em serviços de alimentação tiveram acerto entre 30% e 40%.

CONCLUSÃO

A capacitação de manipuladores de alimentos utilizando o álbum de figurinhas contribuiu positivamente para ampliar o conhecimento dos manipuladores de alimentos, bem como, quanto aos aspectos teóricos das atitudes a serem adotadas em serviços de alimentação. No entanto, a melhora do conhecimento pode não corresponder a mudanças de atitudes no ambiente de trabalho, o que deve ser avaliado em estudos futuros.

REFERÊNCIAS

BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação|Capacitação|Serviço de Alimentação

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Impactos psicológicos do isolamento social nos padrões alimentares de estudantes da área de saúde frequentadores de restaurantes universitários

Karina Correia da Silveira; Ruth Cavalcanti Guilherme; Silvana Magalhães Salgado; Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade; Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares.

Ufpe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia da COVID-19 é um fenômeno mundial de características únicas, no sentido de sua extensão, velocidade de crescimento, impacto sobre a população e nos serviços de saúde (DONIDA et al., 2022). Estudos sobre situações de quarentena apontam alta prevalência de efeitos psicológicos negativos, especialmente humor rebaixado e irritabilidade, ao lado de raiva, medo e insônia (BROOKS et al., 2000). Contudo, diante do cenário inédito do distanciamento e isolamento social simultâneos de milhões de pessoas, o impacto da atual pandemia pode ser ainda maior. A falta de pesquisas com o grupo de estudantes universitários, especialmente os estudantes em vulnerabilidade social, tornou de suma importância o desenvolvimento desse trabalho que se propõe a conhecer e analisar os aspectos psicológicos causados pelo isolamento social forçado e a prática alimentar dos estudantes da área de saúde da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) frequentadores dos Restaurantes Universitários (RUs) durante o período de isolamento social.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado a partir de um questionário com perguntas objetivas no formato de pesquisa de opinião, construído na plataforma Formulários Google® e divulgado via internet. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da UFPE (CAAE: 33776220.0.0000.5208). Participaram voluntariamente da pesquisa 89 estudantes dos cursos da área de saúde da UFPE assistidos pela Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis.

RESULTADOS

O estudo reuniu informações de estudantes dos cursos da área de saúde da UFPE. A participação predominante foi de estudantes do campus Joaquim Amazonas (86,52%), do sexo feminino (70,9%) e com idades entre 20 e 24 anos (67,42%). Durante o isolamento social 89,89% estavam acompanhados, destes 31,25% dividiam sua residência com 4 ou mais pessoas. Quanto à preocupação com a pandemia: 77,53% informaram alto e muito

alto o nível de preocupação e 73% dos entrevistados não tinham contraído a covid-19 nesse período. Quanto à qualidade do sono, 55,05% informaram problemas como: dificuldade para dormir; dormiam pouco e passavam o dia fadigados e o uso de medicações para dormir. Quando perguntado a relação entre ansiedade e consumo alimentar os usuários responderam: 41,57% que estavam comendo mais e 17,98% que estavam comendo menos por ansiedade. Quanto ao(s) sentimento(s) predominante no dia a dia, 42,70% responderam ansiedade; 8,99% medo; 33,71% desânimo; 3,37% esperança e fé; 7,86% não sentiam nada diferente e 3,37% descreveram outros sentimentos.

CONCLUSÃO

O isolamento social durante o surgimento e expansão da COVID-19 acarretou diversos problemas para os estudantes da área de saúde usuários dos RUs da UFPE, como: os aspectos relacionados ao convívio social, com impacto no âmbito psicológico e na alimentação. Além precisaram lidar com o atraso na conclusão da graduação e preocupações com o estado econômico, aspectos que colaboram com o aumento do estresse.

Palavras-chave: Restaurantes Universitários|Graduação em Saúde|Saúde Mental|Hábitos Alimentares

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Inserção de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) em dietas especiais de um hospital oncológico de Curitiba - Paraná

Ana Paula Garcia Fernandes dos Santos; Alisson David Silva.
Uninter, Curitiba - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) possuem grande impacto ambiental dentro do contexto em que estão inseridas, seja pelo alto número de comensais atendidos, quanto pela compra de insumos e geração de resíduos. Assim, torna-se cada vez mais necessário o fomento de práticas sustentáveis na produção de refeições em larga escala, dado que este local mostra-se factível em intervenções na defesa do ecossistema. No que se referem às UAN's hospitalares, estas devem integrar aspectos que visem o tratamento individualizado; uma cadeia produtiva respeitosa com o ambiente, além de considerar os hábitos culturais e alimentares de cada indivíduo. A inclusão de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) nas dietas hospitalares tem mostrado benefícios aos pacientes, dado que estas conferem aporte de vitaminas e minerais, além de compor pratos típicos com grande importância cultural e ambiental - além de possibilitar a inserção do cultivo dessas culturas para os agricultores familiares. Assim, o objetivo deste trabalho foi incluir PANC's em preparações ofertadas nas dietas especiais de um hospital oncológico localizado em Curitiba, Paraná.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado em 2022 na UAN de um hospital filantrópico oncológico paranaense. A unidade atende, em média, cinqüenta pacientes com prescrição de dietas especiais, compostas principalmente por dieta branda, rica em fibras e hipogordurosa. Foram analisados os cardápios de almoço e jantar referentes a dez semanas de atendimento, priorizando a identificação do uso de PANC nas fichas técnicas. Posteriormente foi realizada uma busca sobre as espécies de PANCs disponíveis no Paraná e cadastradas no banco de germoplasma da Embrapa Hortaliças para inserção no cardápio da unidade.

RESULTADOS

Foram escolhidas quatro espécies de PANC utilizando os critérios de acessibilidade, custos e composição nutricional, sendo elas: Azedinha, Ora-pro-nóbis, Peixinho e Taro. Estas foram inseridas em receitas já utilizadas na unidade. As folhas de Azedinha serviram como ingrediente da preparação “mix de folhas”; a Ora-pro-nóbis passou a ser

utilizada nas farofas de legumes; as folhas de Peixinho compuseram o recheio da “omelete da casa” e o Taro foi utilizado na preparação de legumes assados.

CONCLUSÃO

A inclusão das hortaliças consideradas “não convencionais” no cardápio de dietas especiais enriqueceu o valor nutricional das preparações realizadas na unidade. Esta inserção no ambiente hospitalar promove a diversidade cultural e o resgate de tradições alimentares, fomentando hábitos saudáveis e com importante significado social aos pacientes. Há, ainda, que considerar que para que o uso das PANC seja difundido amplamente em hospitais, são necessários movimentos futuros com o intuito de incentivar e difundir o uso destas plantas, que muitas vezes são desconhecidas pela população e pouco divulgadas, principalmente nos grandes centros.

Palavras-chave: Alimentação coletiva|Plantas comestíveis|Oncologia|Planejamento de cardápio

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Instrumento para avaliação de sustentabilidade em unidades de alimentação e nutrição: validação de conteúdo e avaliação semântica.

Emanuele Batistela dos Santos¹; Dayanne da Costa Maynard²; Renata Puppini Zandonadi¹; Raquel Braz Assunção Botelho¹.

1. Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil; 2. Centro de Ensino Unificado de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A abrangência da alimentação escolar, a movimentação expressiva de recursos financeiros e a mobilização de diversos setores da sociedade na sua operacionalização legitimam sua responsabilidade na promoção da sustentabilidade. As recomendações sobre sustentabilidade voltadas à produção de refeições escolares envolvem diferentes etapas e recursos empregados no processo produtivo. Instrumentos específicos que elenquem um *rol* de indicadores de sustentabilidade destinados às unidades de alimentação e nutrição escolares possibilitam a execução de ações de forma consistente. Os objetivos do estudo foram elaborar e conduzir a validação de conteúdo e avaliação semântica de um instrumento destinado à avaliação da sustentabilidade em unidades de alimentação e nutrição escolares brasileiras públicas e privadas.

MÉTODOS

A versão preliminar do instrumento, desenvolvido a partir de um *checklist* de verificação de indicadores de sustentabilidade para restaurantes brasileiros, legislações e literatura do campo da alimentação escolar, foi submetida a um painel de especialistas para validação de conteúdo e avaliação semântica, por meio da técnica Delphi. Todos os itens foram avaliados quanto à pertinência (validação de conteúdo) e, itens novos ou aqueles cuja redação do *checklist* original foi alterada foram submetidos à avaliação de clareza (avaliação semântica). A avaliação foi realizada pela plataforma *online Google Forms* e para aprovação dos itens, adotou-se como critérios o coeficiente de concordância *Kendall* $\geq 0,8$ e nota média ≥ 4 . O estudo faz parte do projeto de pesquisa “Instrumento de Avaliação de Sustentabilidade para Unidades de Alimentação e Nutrição: Construção e Validação”, aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília - sob parecer nº 3.127.485.

RESULTADOS

A validação foi realizada em duas rodadas, com a participação de 21 especialistas na primeira e 20 na segunda. A maior parte era do sexo feminino (95%), com titulação de doutorado ou pós-doutorado (60%) e média de idade de 42 anos. A versão preliminar do instrumento continha 81 itens, divididos em três seções. Ao final da primeira rodada, 2 itens foram excluídos, dois foram mesclados e 11 foram reformulados, sendo submetidos à nova avaliação. Após a segunda rodada, considerando as sugestões dos especialistas

sobre validação de conteúdo e avaliação semântica, 2 itens foram excluídos e obteve-se um instrumento contendo 76 itens.

CONCLUSÃO

O instrumento obteve avaliação satisfatória tanto para a validade de conteúdo quanto para a avaliação semântica, permitindo a avaliação de ações sustentáveis nas unidades de alimentação e nutrição escolares, sob a ótica das dimensões ambiental econômica, social, de saúde e cultural.

Palavras-chave: Alimentação escolar|Unidades de alimentação e nutrição escolares|Sustentabilidade|Instrumento

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Lanches hipercalóricos e hiperproteicos: Duas alternativas sustentáveis e de baixo custo para crianças com câncer

Jullyana Flávia da Rocha Alves¹; Larissa Maria Freitas Lopes Cazeira²; Anne Gabrielle Ferrira Pradines²; Lígia Pereira da Silva Barros¹; Lidiane Lopes¹; Marianna Uchoa Cavalcanti Costa².

1. Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, Recife - PE - Brasil; 2. Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Pacientes oncológicos ao longo do tratamento cursam com sinais e sintomas que reduzem a aceitação alimentar, o que pode levar ao déficit calórico e nutricional. O risco desse déficit no âmbito hospitalar torna-se ainda maior quando em crianças, devido à baixa ingestão comumente observada com o cardápio oferecido nas instituições. O presente estudo objetivou elaborar duas preparações hipercalóricas e hiperproteicas e avaliar sua aceitação por crianças com câncer hospitalizadas.

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo com 30 crianças e adolescentes, idades entre 6 e 19 anos, de ambos os sexos, internados no serviço de Oncologia Pediátrica do IMIP entre maio e julho de 2021. Foram elaboradas e servidas em dias alternados duas preparações: um brownie de chocolate com aveia composto por chocolate a 70%, ovos, aveia em flocos finos, manteiga, açúcar e albumina e a coxinha de batata doce (batata doce, frango, farinha de aveia, ovo, manteiga, pão e albumina). Após oferta, foi realizada a análise sensorial através de teste afetivo de aceitabilidade com base na escala hedônica de cinco pontos (1 ponto - detestei, 2 - não gostei, 3 - indiferente, 4 - gostei e 5 – adorei), considerando-se as características organolépticas (odor, textura, sabor e avaliação global), sendo atribuída uma nota ao final. Os dados foram digitados no Excel para Windows® e analisados no Programa SPSS® versão 23.0.

O estudo aprovado sob o CAAE n. 15373719.5.0000.5201.

RESULTADOS

A maior parte da amostra tinha leucemia linfóide aguda e pouco mais da metade era do sexo masculino, residia no interior do estado de Pernambuco e tinha mais que 10 anos de idade. Quanto aos lanches, observou-se uma boa aceitabilidade da coxinha (66,67%) e do brownie (86,67%), porém ao compará-los, verificou-se que o brownie foi mais bem aceito, 66,67% da amostra adorou essa preparação e menos da metade (46,67%) referiu o mesmo para a coxinha. Isto pode ser explicado, pois 33,33% dos pacientes que marcaram as opções “não gostei”, “detestei” ou foi “indiferente” relataram que isso deveu-se ao fato da coxinha ter a batata doce como seu ingrediente principal. O brownie

ter sido o mais aceito, sugere uma maior palatabilidade das crianças quanto às preparações doces, em particular àquelas com chocolate. Isso pode ter um impacto nutricional positivo, pois preparações com albumina e chocolate 70% podem facilitar a aceitação, auxiliar no bem-estar no internamento hospitalar e numa maior oferta calórico-proteica para manter o bom estado nutricional ou favorecer o ganho ponderal nesses pacientes.

CONCLUSÃO

O uso de técnicas dietéticas no preparo de receitas sustentáveis e baratas pode ser decisivo para uma maior ingestão alimentar tanto no âmbito hospitalar como após a alta em crianças oncológicas. E, embora a coxinha tenha sido menos aceita quando comparada ao brownie, a troca da batata doce por outro ingrediente mais palatável pode ser uma estratégia para potencializar a aceitação de ambas as preparações.

Palavras-chave: Oncologia|Pediatria|Alimentação Coletiva

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Matriz de sustentabilidade aplicada às unidades de alimentação e nutrição do Sesc

Karina Amendola da Silva Guimaraes; Lilian Gullo de Almeida; Jane Marques Justo.
Serviço Social do Comércio - Sesc - Departamento Nacional, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Sustentabilidade é hoje um importante norteador de setores distintos produtivos. A sociedade tem buscado o “desenvolvimento sustentável”, que relaciona o desenvolvimento atrelado ao gerenciamento dos recursos naturais e à proteção do meio ambiente, visando aperfeiçoar a condição humana, através de valores sociais e preservar os sistemas biológicos, ao mesmo tempo em que gerencia indicadores econômicos. Além disso, é necessário que haja disponibilidade de recursos naturais em níveis semelhantes aos atuais para que as gerações futuras tenham o acesso igualitário aos recursos naturais ou aos “bens econômicos e sociais”. Este trabalho se propôs a entender como a sustentabilidade se relacionava com a operação de restaurantes e o descreveu pelas dimensões da sustentabilidade (econômica, social e ambiental), pontuando o grau de classificação do restaurante. A ferramenta identificou boas práticas sustentáveis em restaurantes por critério de sustentabilidade. Foi assim que abordamos os processos dos restaurantes, presentes em todo o país, e representam uma importante força da economia brasileira. Estes estabelecimentos olharam para dentro e verificaram que suas operações poderiam ser ajustadas com base nos critérios da sustentabilidade para que, se for o caso, evoluam num fluxo contínuo de melhorias operacionais. A pesquisa teve por objetivo aplicar a matriz de sustentabilidade em restaurantes corporativos, em 21 estados da federação, e identificou a classificação, as boas práticas de gestão operacional e com base nestas informações propôs oportunidades de melhorias.

MÉTODOS

A metodologia consistiu na aplicação da matriz de sustentabilidade pelas três dimensões e distribuídas por 15 critérios de análise (redução de custos, aquisição sustentável, consumo de recursos, redução de resíduos sólidos, acessibilidade e etc.). Ao final, os restaurantes foram classificados conforme a pontuação obtida: de 0 a 10 não sustentável, de 11 a 20 intermediário e de 21 a 30 sustentável.

RESULTADOS

O monitoramento revelou que 16 (76%) restaurantes operaram de modo intermediário, 2 (10%) eram não sustentáveis e 3 (14%) eram sustentáveis. As boas práticas totalizaram 211 ideias para os restaurantes consultarem, replicarem e melhorarem continuamente sua operação com foco na sustentabilidade. A dimensão econômica foi a que mais apresentou boas práticas (n=84), seguida das outras duas dimensões, ambiental e social (n=65 e n=62), respectivamente, destacando a predominância da dimensão econômica, em

detrimento das demais na gestão de restaurantes; talvez pela mensuração direta do impacto financeiro na gestão e a cobrança pelos resultados apresentados.

CONCLUSÃO

A aplicação desta matriz trouxe a possibilidade de gerir os restaurantes pela perspectiva da sustentabilidade; equilibrando critérios, dimensões e, concretizado pela métrica, ainda, visualizar as melhorias para promoção do desenvolvimento sustentável no dia-a-dia.

Palavras-chave: Sustentabilidade|Restaurante|Economia|Ambiental|Social

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Medidas adotadas nos serviços de alimentação coletiva de uma universidade do Sul do Brasil durante a pandemia de COVID-19

Gisele Ferreira Dutra; Mario Renato de Azevedo Júnior; Rosane Maria dos Santos Brandão; Rosendo da Rosa Caetano; Angélica Teixeira da Silva Leitzke; Gabriele Blank Rodrigues.
Ufpel, Pelotas - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Descrito pela primeira vez em dezembro de 2019, o novo Coronavírus tem impingido novos desafios às autoridades sanitárias mundiais¹. Assim, torna-se fundamental garantir o acesso a uma alimentação segura, da produção à distribuição, visando reduzir os riscos de contágio². A Universidade Federal de Pelotas (UFPel), além de coordenar o maior levantamento populacional do mundo a estimar a prevalência da COVID-19 (EPICOVID19-BR)³, tem adotado diversas medidas para a prevenção e o enfrentamento da pandemia, dentre elas, a garantia do direito à segurança alimentar e nutricional de seus estudantes.

O objetivo do trabalho foi descrever as medidas adotadas pela Universidade Federal de Pelotas visando promover o acesso de seus discentes a uma alimentação segura e de qualidade, no contexto da COVID-19.

METODOLOGIA

Estudo descritivo das medidas adotadas nos Serviços de Alimentação da UFPel, realizado entre março e julho de 2020. Para atender o objetivo do estudo, adotou-se medidas promotoras de distanciamento social, como o fechamento de unidades e alteração na distribuição das refeições, o que levou à necessidade de reequilíbrio financeiro do contrato. A estimativa do número de refeições foi feita mediante lista de adesão dos usuários, preenchida diretamente no Restaurante, no caso do desjejum. Para almoço e jantar, as refeições foram distribuídas presencialmente na Unidade. Bolsistas puderam optar por ranchos, mediante solicitação por meio de formulário eletrônico, bem como por kits com insumos do tipo hortifrúti e ovos.

RESULTADOS

No início da pandemia decidiu-se pelo fechamento de dois dos três Restaurantes existentes na Instituição devido ao cancelamento das aulas. Assim, a Universidade optou por reformular a logística dos serviços de alimentação, subsidiando a permanência dos discentes que precisaram permanecer no município. Para isto, foi necessário o reequilíbrio financeiro do contrato, de forma a viabilizar o trabalho da empresa prestadora de serviço. O desjejum, servido presencial e diariamente, passou a ser ofertado semanalmente, na forma de kit, com insumos não perecíveis. A Unidade que permaneceu

em funcionamento passou a operar apenas com a distribuição de marmitas e todos os estudantes contemplados com o auxílio alimentação podiam retirar, semanalmente, um kit com insumos do tipo hortifrúti e ovos, oriundos da Agricultura Familiar, medida que, além de complementar a oferta de alimentos aos bolsistas em maior vulnerabilidade socioeconômica, fomentou a Agricultura Familiar local.

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciam a importância das medidas adotadas pela Instituição em consonância com as recomendações dos órgãos oficiais de saúde. Desta forma organizou-se o atendimento dos serviços de alimentação com o menor deslocamento possível e garantia de refeições o mais próximo da oferta regular, com a manutenção da qualidade e segurança nutricional, mesmo durante a pandemia.

Palavras-chave: Restaurante Universitário|Coronavírus|Segurança alimentar e nutricional

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Menu kids de redes de fast food: adequado às necessidades nutricionais de crianças de 4 a 8 anos?

Anny Victória Lacera Auerswald Albino; Andrea Carvalheiro Guerra Matias; Mônica Glória Neumann Spinelli.

Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Algumas redes de *fast-food*, no intuito de adequar-se às novas demandas – praticidade da alimentação fora do domicílio e obesidade infantil - desenvolveram para o público infantil o *Menu Kids*, um cardápio infantil que visa oferecer opções mais saudáveis para este público. O objetivo deste estudo foi avaliar se nutricionalmente os cardápios de três redes de *fast food*, estão adequados às necessidades nutricionais para crianças de 4 a 8 anos.

MÉTODOS

Estudo observacional das informações nutricionais disponibilizadas *on line* por três grandes redes (lei nº 14.677/2011 do Estado de São Paulo, 2011, que obriga a informar o valor nutricional dos alimentos comercializados). Os valores foram tabulados no programa *Microsoft Excel*® e os cardápios tiveram seus nutrientes comparados com recomendações da Sociedade Brasileira de Pediatria, classificando-os como adequados, deficientes ou excessivos, em relação à oferta para pequenas ou grandes refeições. Foram calculados todos os cardápios categorizados pelas redes como *Menus Kids* e as suas possíveis combinações.

RESULTADOS

Quando os cardápios foram comparados às recomendações para pequenas refeições, todas as redes apresentaram excesso de proteínas e gorduras saturadas em todas as opções disponíveis e uma média de excesso em 97% dos cardápios em relação ao valor energético, 88% de carboidratos, 89% em gorduras totais, 50% em gorduras *trans*. Comparados às grandes refeições, nenhuma rede excedeu valores de carboidratos e proteínas, e as gorduras totais se mostraram excessivas em apenas uma das redes, em 67% das opções. A média de excesso do valor energético foi de 14%, gorduras saturadas de 27%, gorduras totais de 22%.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a oferta nas redes de fast food, embora com variação entre as unidades, é muitas vezes inadequada pela falta ou excesso de macronutrientes. Apesar das maiores redes de *fast food* terem procurado adaptar quantitativamente a oferta dos nutrientes à necessidade do público infantil, principalmente para seu consumo em grandes refeições, os grupos alimentares de frutas, verduras e leguminosas ainda não foram incluídos

satisfatoriamente, fazendo com que mesmo que os cardápios sejam quantitativamente adequados em relação aos macronutrientes, qualitativamente isso não ocorre. Apesar dos resultados sugerirem que o consumo desses alimentos seja melhor em grandes refeições, esses estariam ocupando o lugar de refeições mais saudáveis, portanto, identifica-se a necessidade de mobilização de diferentes áreas da sociedade para a melhora da composição dos cardápios de *fast foods*.

Palavras-chave: cardápio infantil|fast food|crianças

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Nível de conhecimento sobre segurança dos alimentos no âmbito de cozinhas residenciais

Simone Rezende da Penha Mendes; Jhenifer de Souza Couto Oliveira; Bárbara Santos Valiati; Jackline Freitas Brilhante de São José.
Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

As residências são indicadas como o principal local de ocorrência dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos. Entretanto, consumidores que manipulam alimentos em residências geralmente não se identificam como possíveis fontes de contaminação ou mesmo não se identificam na condição de serem suscetíveis a essas enfermidades. Assim, este estudo teve como objetivo avaliar o nível de conhecimento sobre segurança dos alimentos entre indivíduos com o hábito de preparar as refeições em cozinhas residenciais.

MÉTODO

Realizou-se estudo corte transversal e descritivo conduzido de julho a setembro de 2021, no estado do Espírito Santo. A amostragem não-probabilística e por conveniência foi realizada na Região Metropolitana da Grande Vitória, Espírito Santo. O estudo foi registrado sob CAAE 21995819.7.0000.5060 e aprovado sob parecer n. 4.154.419. Foi aplicado questionário por meio de plataforma *Google Forms*® que continha questões relacionadas ao perfil sociodemográfico e ao conhecimento sobre segurança dos alimentos. Participaram da pesquisa apenas indivíduos com 18 anos ou mais que concordaram com Termo de Consentimento Livre Esclarecido. O nível de conhecimento foi classificado como ‘baixo’ (< 50%), ‘moderado’ (50 a 74%), e ‘alto’ (≥75%). Os dados foram analisados de forma descritiva com auxílio do software SPSS v.20.

RESULTADOS

Houve participação de 316 pessoas sendo que a maioria dos participantes era do sexo feminino (77,2%, n = 244), com idade entre 26 a 44 anos (44,4%, n = 140), de raça autodeclarada branca (50,3%, n = 159), com ensino superior (57,6%, n = 182), convivia com até 3 pessoas por residência (58,2%, n = 184), não possuía companheiro (60,4%, n = 191), não tinha filhos (63%, n = 200), possuía renda (53,8%, n = 170) e preparava suas refeições em casa diariamente (54,1%, n = 171). A maioria dos participantes (53,2%; n=168) apresentou nível de conhecimento ‘moderado’ sobre segurança dos alimentos. Os principais erros estavam relacionados às condições de armazenamento, descongelamento,

higienização de hortaliças e conservação dos alimentos. Em relação à temperatura de armazenamento de alimentos quentes e temperatura da geladeira/refrigerador, 77,8% (n = 246) e 71,2% (n = 225) responderam incorretamente, respectivamente. A maioria dos participantes (51,3 %, n=162) informou que descongelamento de alimentos à temperatura ambiente é seguro. Constatou-se também que 61,1% (n=193) dos participantes desconhecem a relação da pasteurização com à eliminação de micro-organismos. Em relação ao consumo de alimentos após a data de validade, 56,3% (n = 178) considerou que esta prática não oferece risco à saúde. A maioria dos participantes (59,8%, n = 189) desconhece o processo adequado de sanitização e considera o vinagre como sanitizante eficaz.

CONCLUSÃO

Indivíduos que têm hábito de manipular alimentos em cozinhas residenciais possuíam nível de conhecimento moderado sobre segurança dos alimentos.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos|Higiene dos alimentos|Boas Práticas de Manipulação|Doenças Transmitidas por Alimentos|Alimentação coletiva

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Oferta de alimentos da sociobiodiversidade, regionais e variedade de cardápios em um centro de educação infantil privado de Vitória-ES

Raquel Bianchi de Freitas Gonçalves; Luciana Almeida Costa; Daniela Alves Silva.
Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

A escola deve ser um espaço que permita o acesso à alimentação saudável, conforme preconizado pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, o qual estabelece recomendações para a elaboração de cardápios. No entanto, estudos têm demonstrado inadequações nestas refeições, entre as quais destacam-se baixa diversidade de alimentos, baixa oferta de produtos regionais e da sociobiodiversidade. Vale destacar que tais componentes são contemplados na ferramenta denominada Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN) utilizada na avaliação qualitativa de cardápios escolares. Dessa forma, o objetivo do trabalho foi avaliar a oferta de alimentos regionais, da sociobiodiversidade e a variedade em cardápios de um centro de educação infantil (CEI).

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em um CEI privado do município de Vitória-ES que apresentava 95 alunos matriculados de 3 a 6 anos de idade. Realizou-se a análise qualitativa do cardápio referente ao jantar de duas semanas de fevereiro/março de 2020 por meio da ferramenta IQ COSAN. Foram atribuídos 2,5 pontos na oferta semanal, tanto para alimentos regionais quanto para alimentos da sociobiodiversidade, além de 10,0 pontos para a diversidade do cardápio na presença de 15 ou mais itens diferentes na semana. Ao final, foi realizado o somatório da pontuação referente aos três componentes avaliados, cujo valor máximo atribuído correspondia a 15,0 pontos. Os dados foram armazenados e analisados de forma descritiva no Microsoft Excel®.

RESULTADOS

Nas duas semanas avaliadas, verificou-se a oferta satisfatória de alimentos regionais e o alcance da pontuação máxima (2,5) atribuída a esse componente. Porém, identificou-se a ausência de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios, sendo a pontuação obtida igual a zero. Quanto à diversidade, observou-se a oferta de 16 alimentos diferentes na semana 1 e de 15, na semana 2, ambas atingindo 10,0 pontos. Sendo assim, o somatório das pontuações dos componentes avaliados foi idêntico nas duas semanas (12,5 pontos).

CONCLUSÃO

Os cardápios avaliados estavam adequados quanto à presença de alimentos regionais e à diversidade. Entretanto, não foi identificada a oferta de alimentos da sociobiodiversidade,

fato este que pode favorecer o padrão alimentar hegemônico que é baseado em pouca variedade de plantas e na monocultura. Logo, é importante que seja incentivada a aquisição e consumo desses alimentos contribuindo para a segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar.

Palavras-chave: Alimentação escolar|Alimentação coletiva|Segurança alimentar|Cardápios|IQ COSAN

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Opiniões de nutricionistas, gestores e consumidores frente a modelos de informativos nutricionais para serviços de alimentação

Patrícia Arruda Scheffer¹; Verônica Cortez Ginani²; Virgílio José Strasburg³; Karen Mello de Mattos Margutti⁴; Joice Trindade Silveira⁵; Ana Lúcia de Freitas Saccol¹.

1. Universidade Franciscana, Santa Maria - RS - Brasil; 2. Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil; 3. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil; 4. Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul - RS - Brasil; 5. Universidade Federal do Pampa, Itaqui - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

No Brasil, a partir de outubro de 2022 torna-se obrigatório a inserção da nova rotulagem nutricional. A rotulagem frontal é destinada exclusivamente para produtos embalados e não é aplicável aos serviços de alimentação (SA). Estes locais são frequentemente procurados para a realização das refeições. É fundamental que os indivíduos tenham acesso às informações quanto aos alimentos preparados para que usufruam e utilizem em seu próprio benefício, independente da condição de saúde. O objetivo desta pesquisa foi verificar as opiniões de nutricionistas, gestores e consumidores frente a modelos de informativos nutricionais para serviços de alimentação.

MÉTODOS

Trata-se de estudo de natureza descritiva, com abordagem qualitativa. A coleta de dados sucedeu-se por grupos focais on-line, com duração de 1 hora cada. O grupo focal 1 (GF1) foi realizado com nutricionistas e gestores de SA. O grupo focal 2 (GF2) foi destinado a consumidores. Os participantes responderam um formulário e assistiram ao vídeo explicativo sobre modelos de informativos nutricionais propostos para os SA, sendo eles: semáforo, alerta e simplificado. Foram feitas perguntas norteadoras para a condução dos grupos. Utilizou-se o Reshape© para transcrição dos áudios e o software Iramuteq© para análise do corpus textual. Este estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Franciscana (UFN) sob o protocolo nº 1.877.129.

RESULTADOS

Participaram 4 nutricionistas, 2 gestoras e 6 consumidores. Todas do sexo feminino, com nível superior. A partir da análise da Classificação Hierárquica Descendente obteve-se 5 classes. A classe barreiras e desafios era referente às preocupações do GF1 quanto à integração do informativo na decoração do SA, custos para impressão, apenas uma consumidora (GF2) possuiu a percepção da poluição visual que o modelo semáforo pode causar. Emergiu fortemente a preferência e vantagem do impacto positivo do uso dos informativos, sugeriram o uso do modelo alerta com as informações complementares do semáforo. Quanto ao uso das cores no semáforo, os consumidores associam uma melhor compreensão com a questão visual. Porém, as participantes do GF1 acreditam que pelo alerta ser mais objetivo, torna a compreensão mais fácil. Foi enfatizado que seria mais viável incorporar os informativos no cardápio, em virtude de serem preparações já

definidas. As gestoras acreditam que o uso dos informativos nutricionais daria credibilidade ao seu estabelecimento.

CONCLUSÃO

Percebe-se que os modelos podem ser úteis perante as percepções das participantes. É necessário testar os modelos de acordo com a necessidade do público-alvo e a forma de distribuição do SA. De maneira geral, o modelo alerta foi considerado o mais compreensível e preferido pelas nutricionistas e gestoras, enquanto o semáforo foi o que mais atendeu as expectativas das consumidoras. Espera-se que os informativos nutricionais em SA sejam implementados na rotina dos estabelecimentos.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar|Pesquisa Qualitativa|Restaurante

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

O PNAE nos dias de hoje na cidade do Rio de Janeiro

Aline de Souza Ribeiro; Marluce Crispim da Costa Fortunato; Renata Flores Coelho Alonso; Gisele Savignon; Fátima Páscoa; Flora Sztajnman.
Unidade de Nutrição e Segurança Alimentar Annes Dias, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A RESOLUÇÃO Nº 6/ 2020 dispõe sobre o atendimento da Alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e estabelece normas para a execução da parte técnica, administrativa e financeira. No município do Rio de Janeiro (RJ), a rede municipal de ensino abrange 1.543 unidades de ensino (creche, educação infantil e ensino fundamental) e 634.007 alunos matriculados. A gestão carioca do PNAE é compartilhada, sendo a gestão administrativo-financeira realizada pela Secretaria Municipal de Educação e a responsabilidade Técnica da Unidade de Nutrição e Segurança Alimentar Annes Dias (UNAD), que compõe o Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção Agropecuária (IVISA- RIO) da Secretaria Municipal de Saúde. Frente ao contínuo processo de aperfeiçoamento das ações de gestão do PNAE, que é uma importante estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), houve a publicação da RESOLUÇÃO Nº 6/ 2020, que considerou o Guia Alimentar para a população brasileira e o Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Diante o exposto, o objetivo deste resumo é avaliar o impacto da execução da referida resolução no atendimento a rede municipal de ensino do RJ por meio do PNAE, sob a perspectiva do UNAD.

MÉTODOS

Estudo transversal qualitativo considerando a análise da execução técnica da RESOLUÇÃO Nº 6/ 2020, a partir da sua vigência em janeiro/2021, na rede municipal de ensino do RJ.

RESULTADOS

A avaliação permitiu constatar que: houve atendimento quanto à aquisição de 75% dos alimentos in natura; respeitou-se a aquisição de no máximo 20% dos alimentos processados e ultraprocessados e 5% dos ingredientes culinários; foram recebidas solicitações para retorno do achocolatado, inclusive como pauta das reuniões do Conselho de Alimentação Escolar, sendo que este alimento ultraprocessado já não estava contemplado no Termo de Referência elaborado em 2018; a inviabilidade de realização de ações de Alimentação e Nutrição, assim como o Teste de Aceitabilidade, frente ao número reduzido de nutricionistas; questionamentos sobre a frequência de oferta dos pães; substituição de alimentos ultraprocessados por leite batido com fruta; exclusão de gêneros em conserva e goiabada; atualização da nomenclatura dos cardápios; aumento da

frequência de frutas no desjejum e lanche; redução da aceitação das refeições a partir da restrição do açúcar; inclusão de gêneros regionais com previsão 35 tipos de legumes/hortaliças, 17 tipos de frutas e 06 leguminosas para a próxima licitação.

CONCLUSÃO

A atual resolução apresentou como principal impacto a necessidade de adequação do planejamento, principalmente das pequenas refeições (desjejum e lanche), de forma a contribuir com a SAN. Além disso, houve reconhecimento da necessidade de adequação do quadro técnico para a realização de ações de alimentação e nutrição.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional|Política de saúde pública|Alimentação saudável

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

O que pensam os consumidores brasileiros sobre modelos de informativos nutricionais para serviços de alimentação?

Patrícia Arruda Scheffer¹; Viviani Ruffo de Oliveira²; Isabel Pommerehn Vitiello³; Elizabeth Helbig⁴; Cátia Regina Storck¹; Ana Lúcia de Freitas Saccol¹.

1. Universidade Franciscana, Santa Maria - RS - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil; 3. Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul - RS - Brasil; 4. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Cada vez mais observa-se a crescente busca pela alimentação fora de casa. Os serviços de alimentação (SA) tornam-se locais favoráveis para a implementação de ações educativas e de cunho informativo. A rotulagem nutricional frontal aprovada no Brasil destina-se apenas a produtos industrializados e não contempla os alimentos preparados nos SA. O consumidor possui o direito de ter disponível as informações quanto aos alimentos que está adquirindo, por isso faz-se necessário estudos que verifiquem os impactos destas informações nas decisões alimentares. Este estudo objetivou avaliar as percepções de consumidores gaúchos frente a modelos de informativos nutricionais em cardápios on-line.

MÉTODOS

Estudo quantitativo de delineamento transversal descritivo observacional. A pesquisa ocorreu com participantes residentes no Estado do Rio Grande do Sul (RS), maiores de 18 anos, de outubro de 2021 a janeiro de 2022. Foi apresentado aos consumidores um cardápio on-line contendo 3 modelos de informativos nutricionais: semáforo, alerta e simplificado. Aplicou-se um formulário com 28 questões, a respeito das características pessoais, estilo e condição de vida, nível de preferência, aceitabilidade, compreensão e influência dos informativos nas escolhas. Este estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Franciscana (UFN) sob o protocolo nº 1.877.129.

RESULTADOS

Participaram desta pesquisa 552 consumidores do RS, sendo a maioria do sexo feminino (80,3%), com média de idade de 35,7 anos ($\pm 12,4$). Não encontrou-se um modelo preferido, entretanto o nível de aceitabilidade e compreensão do semáforo foi significativamente maior ($p < 0,001$) e o alerta satisfatório. O modelo semáforo apresentou influência significativa no relato das escolhas dos consumidores ($p < 0,001$). Verificou-se que cada vez mais os consumidores estão exigentes quanto às informações disponíveis nos SA e acreditam que é necessário que haja legislações que regulamentem essas informações nos locais.

CONCLUSÃO

De maneira geral, o modelo semáforo e alerta tiveram impactos satisfatórios quanto às percepções dos consumidores gaúchos. Os informativos nutricionais possuem grandes chances de se tornarem uma ação educativa para a população quanto às informações nutricionais em SA. É necessário que órgãos governamentais estudem a implementação destes sistemas de rotulagem para serviços de alimentação para que seja colocado o mais breve possível na rotina dos locais, possibilitando o acesso à informação ao consumidor.

Palavras-chave: Brasil|Comportamento do Consumidor|Rotulagem Nutricional

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

O tempo disponível para cozinhar depende do sexo e da idade de estudantes universitários?

Ana Paula de Bulhões Vieira¹; Bruna Merten Padilha¹; Thaysa Barbosa Cavalcante Brandão¹; Manuela Mika Jomori².

1. Ufal, Maceió - AL - Brasil; 2. Ufsc, Florianópolis - SC - Brasil.

INTRODUÇÃO

A habilidade culinária pode ser definida como a prática em executar tarefas que transformam os alimentos em refeições. Esta habilidade pode surgir desde a infância e se aperfeiçoar ao longo dos anos, como também pode aparecer somente na fase adulta ou até mesmo nunca se apresentar. Historicamente as mulheres apresentam maior conhecimento destas técnicas, porém observa-se um crescimento no interesse pelo tema e no desenvolvimento destas habilidades nas pessoas do sexo masculino. Entre os estudantes que ingressam na universidade, onde uma parcela representativa sai da casa dos pais, o aprofundamento no mundo da culinária pode deixar de ser uma curiosidade e passar a ser uma necessidade, sendo que o público masculino pode apresentar maiores dificuldades para o preparo de suas refeições. Objetivou-se avaliar a relação entre idade e tempo disponível para cozinhar, de acordo com o sexo de estudantes universitários.

MÉTODOS

Tratou-se de um estudo transversal realizado no período de 2020 a 2021. O Questionário de avaliação das Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável (QBHC) foi disponibilizado em formulário *online*, para autopreenchimento pelos estudantes de graduação da Universidade Federal de Alagoas divulgados por e-mails, mídias sociais e sítios eletrônicos públicos. Os dados obtidos com o preenchimento completo do questionário foram analisados no programa SPSS 21.0 e codificados. Variáveis contínuas que apresentaram distribuição não normal, foram apresentadas em mediana e intervalo interquartil. A correlação de *Spearman* foi usada para avaliar a relação entre idade e tempo disponível para cozinhar. Adotou-se $p < 0,05$ para significância. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da UFAL sob nº 09427219.5.3002.5013.

RESULTADOS

Participaram do estudo 431 estudantes. Desses, 74,5% (n=321) eram do sexo feminino e tinham idade entre 18 e 62 anos e mediana de 20 (22-25) anos. O tempo disponível para cozinhar variou de 60 a 768 minutos, com mediana de 150 (120-240) minutos. No sexo masculino, a idade variou de 17 a 59 anos, com mediana de 22 (20-26) anos. A mediana

de disponibilidade de tempo para cozinhar foi de 120 (120-240) minutos. Verificou-se correlação positiva entre idade e tempo de cozinhar no sexo masculino ($\rho=0,19$; $p=0,04$), mas não no sexo feminino ($\rho=-0,05$; $p=0,38$).

CONCLUSÃO

Evidenciou-se que, no sexo masculino, a disponibilidade de tempo para cozinhar aumenta com a idade. Sendo um público que cozinha menos em comparação às mulheres, cabe traçar estratégias para estimular a prática culinária entre os homens, por meio do desenvolvimento de suas habilidades culinárias desde jovens. Além disso, recomenda-se nessas estratégias, orientar sobre a gestão do tempo para o planejamento, compras e preparo dos alimentos, buscando promover a alimentação saudável nesse público, aproveitando o tempo disponível para cozinhar nas idades mais avançadas.

Palavras-chave: Estudantes|Culinária|Comportamento alimentar

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Padronização e implantação de cardápio hospitalar para pacientes diabéticos em UAN de um hospital universitário

Ruty Eulália de Medeiros Eufrásio¹; Paulo Ricardo das Chagas Oliveira²; Amanda Gabriela Araújo da Silva¹; Valnise Ramos dos Santos Oliveira¹; Gabrielle Mahara Martins Azevedo Castro¹.

1. Hospital Universitário Ana Bezerra (Huab/Ebserh), Santa Cruz - RN - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio Grande (Ufrn), Santa Cruz - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

O surgimento da necessidade de promover adaptações na alimentação de pacientes é comum em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar, conforme a especificidade do caso. Em adição, é fundamental que os diferentes tipos de dietas, possíveis para oferta, sejam padronizadas, a fim de que o paciente tenha acesso a um tratamento mais direcionado e assertivo às suas necessidades dietoterápicas. Nesse sentido, para o público diabético, a identificação do índice glicêmico (IG) dos alimentos é mais uma estratégia que pode auxiliar no planejamento alimentar, bem como a elaboração de cardápio específico para esses pacientes, em razão de ser um parâmetro que demonstra o impacto relativo dos alimentos que possuem carboidratos em sua composição sobre a concentração plasmática de glicose. Portanto, este trabalho teve como objetivo padronizar e implantar cardápios voltados ao atendimento das necessidades nutricionais do público diabético, em uma UAN de um hospital universitário localizado no interior do Rio Grande do Norte.

MÉTODOS

Trata-se de um trabalho descritivo, de caráter transversal, desenvolvido em maio de 2022, na UAN de um hospital universitário, localizado no interior do Rio Grande do Norte, baseando-se no plano de ação da metodologia 5W2H. A coleta de dados ocorreu através de consulta às referências da literatura científica que apresentaram estudos descrevendo os valores de índice glicêmico dos alimentos, sendo priorizados artigos científicos atuais e tabelas brasileiras de composição de alimentos. Os alimentos com alto teor de fibras foram categorizados como de baixo/médio IG e priorizados nos cardápios, já de baixo teor de fibras, como de alto IG e evitados nos cardápios.

RESULTADOS

Foram selecionadas quatro referências, que subsidiaram a construção de um compilado dos alimentos e seus respectivos índices glicêmicos, bem como a sua classificação em relação a esse parâmetro (baixo, médio ou alto IG). Após a compilação, realizou-se a padronização e implementação dos quatro cardápios gerais que a UAN possui, priorizando a inclusão de alimentos regionais e utilizados na rotina da produção de refeições.

CONCLUSÃO

A compilação dos alimentos pesquisados, conforme as classificações de IG e, seu uso para padronização e implantação dos cardápios voltados para pacientes diabéticos, mostraram ser estratégias possíveis para auxiliar no direcionamento da terapia nutricional para esse público-alvo em ambiente hospitalar de maneira mais adequada, bem como favorecer a organização das atividades na UAN.

Palavras-chave: Alimentação coletiva|Planejamento de cardápio|Diabetes Mellitus

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Percepção de agricultores familiares sobre o processo de chamada pública para fornecimento de alimentos a uma instituição pública federal de ensino.

Cledenilson Vale do Rosário; Karina Puga da Silva; Bruna Leticia Ferreira Rosário;
João Vitor Silva da Silva; Adrienne Pureza Maciel; Elenilma Barros da Silva.
Universidade Federal do Para, Belem - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A agricultura familiar caracteriza-se pelo cultivo de solo fértil por pequenos agricultores, a produção é utilizada para consumo próprio dos agricultores e o excedente é vendido em feiras e comércios locais. A regulamentação da agricultura familiar como categoria profissional é por meio da Lei nº11.326 que estabelece diretrizes para políticas nacionais de agricultura familiar e empresa familiar rural. É autorizada pela Lei nº 12.512 que entidades públicas comprem produtos advindos de agricultores familiares, devendo somar 30% do total gasto. Assim, o objetivo deste trabalho foi descrever a percepção de agricultores familiares sobre o processo de chamada pública para fornecimento de alimentos a uma instituição pública federal de ensino.

METODOLOGIA

Estudo transversal, com abordagem qualitativa, realizado entre os meses de abril e junho de 2022, através de formulário de pesquisa contendo perguntas abertas sobre a percepção dos agricultores acerca do processo de chamada pública, desafios e vantagens no atendimento das demandas de uma instituição pública federal de ensino e sugestões para ajudar no processo. O formulário foi aplicado através de ligações telefônicas com os representantes das duas cooperativas contempladas no processo de chamada pública vigente na unidade e, para preservação da identidade, as cooperativas foram identificadas com as letras (A) e (B). Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos por meio do CAEE nº 32808720.3.0000.0018.

RESULTADOS

Sobre os meios de divulgação do processo de chamada pública, as duas responderam serem eficazes. Apenas a cooperativa (A) relatou dificuldades em participar do processo, devido a mesma possuir poucas declarações de aptidão ao Pronaf (DAP's), já que possui apenas 25 cooperados, fato não enfrentado pela cooperativa (B) que possui 523 cooperados. Acerca do fornecimento de alimento, a cooperativa (A) mencionou a pandemia como fator limitante, pois ocasionou a suspensão da entrega dos insumos influenciando, diretamente, na renda dos agricultores, já a cooperativa (B) mencionou que a pandemia retardou o início do processo o que acarretou na defasagem dos preços acordados na chamada pública. Sobre os benefícios de fornecer alimentos à instituição pública, ambas citaram a visibilidade adquirida ao ganharem o processo, o que facilita a venda para outros locais. Referente à divulgação dos editais, as duas propuseram maior

especificação para agricultura familiar e utilização de meios de comunicação com maior alcance, rádios e TV.

CONCLUSÃO

As cooperativas avaliadas apresentam uma percepção positiva quanto à participação no processo de chamada pública, mesmo diante dos desafios impostos pela pandemia, o que reforça a importância da parceria entre instituição pública de ensino e cooperativas de agricultores familiares.

Palavras-chave: Alimentação coletiva|Agricultura|Política Pública

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Percepção de risco de COVID-19 da Rede pública de ensino municipal de Guarulhos-SP em tempos de pandemia

Cristiane Tavares Matias; Mirelly dos Santos Amorim Dantas; Lais Mariano Zanin;
Elke Stedefeldt.

Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A suspensão das aulas presenciais foi uma medida comunitária adotada em diversos países, inclusive no Brasil, para o enfrentamento da pandemia de COVID-19. Neste contexto de muitas dúvidas e urgência nas tomadas de decisões, conhecer a percepção de risco de COVID-19 da equipe escolar pode contribuir para a construção de instrumentos capazes de subsidiar a formulação estratégica de prioridades, contribuindo de maneira concreta para a não transmissibilidade do vírus. Entende-se por percepção de risco a capacidade de interpretar uma situação de potenciais danos à saúde ou à vida da pessoa ou de terceiros, embasada em experiências anteriores. O objetivo deste estudo foi identificar a percepção de risco de COVID-19 da Rede pública de ensino municipal frente à pandemia durante a suspensão das aulas presenciais.

METODOLOGIA

Este estudo é um recorte do projeto de doutorado “Análise e percepção de risco sanitário da equipe escolar em tempos de COVID-19: incertezas e enfrentamentos”, aprovado pelo Comitê de Ética da UNIFESP, CAAE 44213421.0.0000.5505. Trata-se de estudo transversal, descritivo, quantitativo, com dados primários. A amostra não probabilística foi composta por gestores da Secretaria de Educação e equipes escolares do município de Guarulhos-SP. No período de fevereiro a maio de 2021 os participantes responderam um questionário estruturado, por meio de Google forms®, contendo 29 perguntas sobre a percepção de risco de COVID-19 quanto ao isolamento social e distanciamento físico, retorno às aulas presenciais, uso das máscaras faciais, higienização das mãos, ambientes da unidade escolar e situações de convívio. A percepção de risco foi avaliada por uma escala de 1 (menor risco) a 5 (maior risco). A análise dos dados foi descritiva (distribuição percentual) utilizando o software Microsoft Excel®.

RESULTADOS

Amostra formada por 522 participantes, com prevalência do sexo feminino (93,3%) e idade entre 41 a 50 anos (36,6%). Em todas as variáveis analisadas sobre a percepção de risco de COVID-19, exceto em questões relacionadas às situações de convívio, a

percepção de risco muito alta e alta representaram mais de 80% das respostas. A percepção de risco muito alta teve maior prevalência (mais de 60%) nas questões relacionadas ao uso de máscaras faciais, distanciamento físico (55%) e higienização das mãos (50%). A menor percepção de risco de COVID-19 foi relacionada à permanência em ambientes abertos, no qual mais de 65% dos participantes considerou o grau de risco entre regular e muito baixo. O momento da refeição foi considerado de risco muito alto (41,4%) e alto (34,5%), sendo que 33,3% considerou regular o risco de COVID-19 por meio dos alimentos.

CONCLUSÃO

Foi observada alta percepção de risco de COVID-19 nos participantes, com destaque à importância do uso de máscaras faciais, higienização das mãos e distanciamento físico. A percepção apresentada foi ao encontro das incertezas do momento, ausência de vacinas e recomendações veiculadas.

Palavras-chave: Coronavírus|escolas|risco|percepção de risco|ensino público

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Percepção do gestor sobre sustentabilidade ambiental e responsabilidade social em restaurantes

Paulo Rogério Fernandes; Ana Cristina M. Moreira Cabral; Andrea Carvalheiro Guerra Matias; Mônica Glória Neumann Spinelli.
Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os restaurantes são excelentes meios para se criar uma cultura de sustentabilidade, porém é necessária a participação efetiva dos gestores e colaboradores. O objetivo deste estudo foi avaliar a percepção do gestor sobre a sustentabilidade ambiental nesses estabelecimentos e a prática da responsabilidade social.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em 12 restaurantes da região central da cidade de São Paulo. Os dados foram obtidos a partir de entrevista presencial com o gestor, com o auxílio de questionário elaborado pelos autores na plataforma *Google Forms*. CAEE: 51523521.4.0000.0084.

RESULTADOS

Dos 12 restaurantes, 09 (75,0%) realizam coleta seletiva de resíduos sólidos. O óleo de cozinha é doado ou retirado em 10 e 02 não apresentaram excedente de produção. Apenas 03 (25,0%) doam o excedente da produção de alimentos para ONGs ou outras instituições e pessoas em vulnerabilidade social. Adquirem produtos de pequenos produtores locais 08 (66,7%). Todos os gestores acreditam que um serviço de alimentação possa ser sustentável e reconhecem que o controle do consumo de água e energia são práticas importantes para o meio ambiente. Apesar disso, somente 08 acreditam que seu trabalho seja sustentável, 09 (75,0%) realizam controle de consumo de água, 07 (58,3%) aplicam controle de energia e 08 (66,7%) realizam controle de resíduos. Para 10 (83,3%) a quantidade de resíduos orgânicos e para 11 (91,7%) os resíduos sólidos interferem na sustentabilidade. A capacitação dos funcionários sobre sustentabilidade ambiental ocorre em 07 (58,3%) dos restaurantes. Quanto à sustentabilidade social, em 11 restaurantes os funcionários têm carteira assinada e apenas um (8,3%) trabalha com sistema misto de contrato. Somente 08 (66,7%) disponibilizam o contrato escrito aos funcionários. Há contratação de colaboradores com alguma deficiência física em 04 (33,3%) dos restaurantes e em 08 (66,7%) de grupos minoritários. Na pandemia da COVID-19, 07 (58,33%) dos restaurantes demitiram colaboradores e reduziram o salário. Após o pico da pandemia, 09 (75,0%) voltaram a contratar e 07 (58,3%) retornaram os salários ao valor anterior. Para 03 (75,0%) não houve redução do salário.

CONCLUSÃO

Todos os gestores acreditam na possibilidade de desenvolver projetos de sustentabilidade em seus estabelecimentos. A capacitação dos funcionários, tão importante para a sustentabilidade ambiental, ainda é incipiente e não contínua. Quanto à sustentabilidade social, todos os funcionários com a mesma função recebem o mesmo salário, possuem contrato assinado e tomam conhecimento dos benefícios oferecidos. A contratação de minorias sociais é uma realidade. Pouco expressiva é a contratação de pessoas com alguma deficiência. A pandemia do COVID-19 afetou metade dos restaurantes participantes. Apesar da atual vulnerabilidade social, poucos restaurantes doam seu excedente de produção.

Palavras-chave: sustentabilidade ambiental|sustentabilidade social|restaurantes

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Percepção e análise da qualidade nutricional de alimentos doados por organizações da sociedade civil (OSCS) para população em situação de rua.

Ana Carolina dos Santos; Cilene da Silva Gomes Ribeiro; Camila Miguez Ribeiro.
Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

Esta pesquisa tem em sua base principal a busca por dados e informações subjetivas sobre as Organizações da Sociedade Civil (OSC) atuantes na produção de refeições no programa Mesa Solidária, na percepção nutricional dos alimentos utilizados e no seu contexto geral, na estrutura e nos cuidados higiênicos sanitários em que as organizações trabalham assim como na condição dos locais em que lhes são disponibilizados para realizar as doações e no transporte das mesmas. O objetivo foi identificar a percepção das OSCs sobre processos de produção e doação de alimentos para a população em situação de rua por meio dos atores envolvidos nos processos de doação e recebimento; entrevistas com os representantes das Organizações e visitas presenciais nos locais de produção das refeições.

MÉTODOS

O método da pesquisa é considerado qualitativo-misto cuja metodologia utilizada foi a Grounded Theory, partindo-se de pressupostos a partir das coletas de dados realizadas durante a pesquisa. Para mapear a produção dos alimentos, utilizou-se um roteiro para identificar processos de decisão e logística para a produção e distribuição dos alimentos. Esta pesquisa foi aprovada pelo CEP sob o parecer no. 4.641.610.

RESULTADOS

A parte da produção apesar de ser prazerosa, é uma das etapas que mais exigem atenção e controle. Abrange todo o pré-preparo de separação, higienização e corte dos alimentos. Observou-se por meio de cálculo de rendimento da mão-de-obra em função do número de refeições produzidas, tem-se que os espaços sociais produzem, valores muito acima do esperado por cada funcionário, pois o número de pessoas é reduzida, o que pode gerar descumprimento de protocolos, atrasos, dificuldades operacionais e até possíveis acidentes de trabalho. O transporte das refeições, é também desafiador devido ao meio de locomoção ser os carros pessoais dos voluntários, com pouco espaço para transportar de maneira segura as marmitas e bebidas.

CONCLUSÃO

As não conformidades identificadas se justificam devido a 50% das instituições voluntárias não trabalharem em cozinhas próprias. Os representantes das instituições lamentam que o dinheiro gasto com aluguel, embalagens e transporte poderia ser revertido

em mais quantidade de alimentos, sugerindo que a prefeitura disponibilizasse cozinhas centralizadas sob a responsabilidade dos grupos. Assim, é notório que mesmo com as complicações, as instituições pensam na logística de trabalho e gestão do tempo de deslocamento e se preocupam com a forma e qualidade como os alimentos chegarão ao local destinado.

Palavras-chave: Qualidade Higiênico-Sanitária|Doação de alimentos|Indivíduos em Situação de Rua.|Logística de Produção

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Perfil do consumo alimentar de praticantes de atividade física em academias de ginástica no município do Rio de Janeiro

Caio Cavalcanti Cysneiros Loureiro; Lais dos Santos Gama da Silva; Mariana da Cunha Canuto; Dayane de Lima de Deus; Rebeca dos Santos Oliveira; Alessandra Pereira.
Unirio, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Atualmente, com a popularização das academias, o aumento no interesse pela prática de atividade física e a busca por uma estética influenciada pelos padrões de beleza atuais, potencializados pelas redes sociais, vem crescendo o consumo de suplementos alimentares em todo o mundo, especialmente entre praticantes de atividade física que tem como objetivo melhora da saúde e hipertrofia muscular. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo alimentar e de suplementos nutricionais entre praticantes de atividade física de academias de ginástica no Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Estudo transversal, observacional, iniciado em outubro de 2021, por meio de questionário auto preenchido no Google Forms®, com indivíduos acima de 18 anos, praticantes de atividade física regular (> 3 vezes semana, há no mínimo três meses), residentes da cidade do Rio de Janeiro. Para a análise do consumo alimentar foram coletados dados de consumo de marcadores de alimentação saudável (MAS) e não saudável (MANS), nos últimos 7 dias que antecederam a resposta ao questionário. Para os MAS, considerou-se como consumo adequado aquele maior que 3 vezes por semana e para o MANS, consumo menor ou igual a 3 vezes por semana. Análise dos dados foi realizada por meio de frequência relativa, com auxílio do stata®, versão 17. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIRIO, sob o número 43230415.1.0000.5285

RESULTADOS

Participaram da pesquisa até o momento, 50 praticantes de atividade física, sendo 53% do sexo feminino, 43% com nível de pós-graduação e 80% realizando 4 ou mais vezes atividade física por semana. Os suplementos mais consumidos foram Whey protein (74%), Creatina (78%), ômega 3 (46%) e vitaminas e minerais (45%). Sobre a frequência alimentar, considerando os alimentos consumidos mais que 3 vezes por semana, dos MAS os mais consumidos foram: legumes cozidos (79,5%), Frutas (73%), salada crua (59,2%) e feijão (47%), enquanto os MANS mais consumidos foram: guloseimas (26,6%), refrigerantes (26,6%), biscoitos salgados (13,2%) e biscoitos doces (10,2%).

CONCLUSÃO

Ficou evidente o elevado consumo de suplementos nutricionais por praticantes de atividade física do Rio de Janeiro, especialmente os protéicos. Os homens consomem mais suplementos quando comparados com as mulheres, sendo significativa a diferença para todos os suplementos analisados. Avaliação do consumo alimentar pelos praticantes de atividade física (atividade em andamento) permitirá comparar o consumo de nutrientes via alimentação versus suplementação.

Palavras-chave: suplementos nutricionais|Nutrição|Nutrição Esportiva

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Práticas alimentares de pais e filhos: uma avaliação pré-intervenção comunitária de escolares

Luiza Navarro de Azevedo¹; Larissa Galastri Baraldi²; Cláudia Tramontt¹; Carla Adriano Martins³.

1. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Estadual de Campinas, Campinas - SP - Brasil; 3. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Macaé - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Práticas alimentares infantis são reflexo do ambiente alimentar, incluindo os hábitos familiares. Dentro deste contexto, o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) pauta a alimentação adequada e saudável a partir de conceitos como a diversidade alimentar, a comensalidade e a recomendação do consumo de alimentos e bebidas in natura ou minimamente processados, principalmente água pura no segundo caso. Nesse sentido, objetivou-se neste trabalho avaliar práticas alimentares à luz das recomendações do GAPB de um grupo de crianças e seus pais que participarão de uma intervenção escolar.

MÉTODOS

Foram recrutados todos os alunos (N=76) matriculados dos Agrupamentos II (2-3 anos de idade) num Centro de Educação Infantil de Campinas (SP) juntamente de seus pais ou responsáveis. Solicitou-se que um responsável respondesse ao questionário autoaplicável do Ministério da Saúde “Como Está a Sua Alimentação?”. As crianças foram acompanhadas em um dia escolar (das 7h00 às 17h00) para averiguação do consumo de água. Para isso fez-se a medição individual, em beakers com bico graduados (10/10 mL) J.Prolab®, da água oferecida e da parcela descartada. Para análise dos dados foi utilizado o software Stata, pelo qual foi calculada a média dos pontos atingidos pelos pais e a média do consumo das crianças, comparando-as com seus respectivos pontos de referência (pontuação > 41 para alimentação adequada dos pais e 965 mL de consumo de água pura para crianças nessa faixa etária). O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (CAE 29584520.4.0000.5404; Processo CNPQ 443256/2020-9).

RESULTADOS

Foram obtidos dados de 40 pais (93,2% mães) e 43 crianças. A somatória média dos questionários dos pais atingiu 39 pontos (erro padrão: 1,2), correspondendo ao perfil intermediário de práticas alimentares saudáveis. Dentre as questões que contribuíram para a diminuição desta pontuação, destaca-se o hábito pouco frequente (nunca/raramente) de

consumir frutas no café da manhã para 67,5% dos entrevistados. Adicionalmente, o consumo de refrigerante e de outras bebidas ultraprocessadas foi frequentemente observado (50% e 55% dos pais, respectivamente, consomem muitas vezes/sempre). Em paralelo, o consumo médio de água dos filhos em um dia escolar foi de 189,5mL (E.P: 21,8), o equivalente a 20% da recomendação diária.

CONCLUSÃO

A avaliação aponta a necessidade de mudanças na alimentação das famílias dos escolares, além de elucidar um aspecto negativo do comportamento alimentar infantil - o baixo consumo de água. Entende-se que as práticas alimentares familiares aquém das recomendações do Guia podem ser um fator de influência para o baixo consumo de água pelas crianças no ambiente escolar. Assim, intervenções para melhoria das práticas alimentares das crianças devem ser ampliadas para o ambiente alimentar da criança, priorizando aqueles espaços em que são realizadas regularmente suas principais refeições: o familiar e o escolar.

Palavras-chave: Alimentação Infantil|Comportamento Alimentar|Índice de Alimentação Saudável

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Práticas autorreferidas em segurança dos alimentos: desenvolvimento e validação de um instrumento para consumidores

Raísa Moreira Dardaque Mucinhato¹; Laís Mariano Zanin²; Diogo Thimoteo da Cunha³; Ana Lúcia de Freitas Saccol⁴; Angélica Quintero Flórez⁵; Elke Stedefeldt¹.

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto - SP - Brasil; 3. Universidade Estadual de Campinas, Limeira - SP - Brasil; 4. Universidade Franciscana, Santa Maria - SP - Brasil; 5. Instituto Universitário Vive Sano, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

As residências foram identificadas como local de alto risco para as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), sendo grande parte dessas doenças evitadas pela manipulação segura dos alimentos. Na cadeia produtiva de alimentos o consumidor é a última linha de defesa na prevenção das DTHA. Pelas últimas buscas na literatura científica, na América Latina, não existem instrumentos validados disponíveis para avaliar as práticas autorreferidas de manipulação de alimentos dos consumidores. Por isso, o objetivo deste estudo foi desenvolver e validar um instrumento de avaliação das práticas autorreferidas de manipulação de alimentos por consumidores latino-americanos em residências.

MÉTODOS

O instrumento, Práticas de segurança dos alimentos autorrelatadas pelos consumidores (PSAAC), avalia cinco itens referentes as práticas de manipulação de alimentos com base no Manual das Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura. O PSAAC foi desenvolvido em português, traduzido e passou por adaptação transcultural para aplicação em países da América Latina - Argentina, Brasil, Chile, Colômbia, Equador, México e Venezuela. O processo de tradução e adaptação foi executada por dois tradutores independentes. Foi realizada uma síntese visando obter uma versão única do instrumento. A validação de conteúdo foi verificada por meio do Coeficiente de Validade de Conteúdo (CVC) junto a 35 experts, cinco de cada país, da área de nutrição e/ou segurança dos alimentos. Os itens do PSAAC foram avaliados quanto à clareza da linguagem, pertinência teórica e relevância prática. O $CVC \geq 0,75$ indica a qualidade dos itens em relação aos indicadores. O CVC total (CVC-T) foi obtido da média dos CVC. O estudo foi aprovado (CAAE 52813021.4.0000.5505).

RESULTADOS

Foram observadas pequenas divergências durante as etapas de tradução e adaptação, que ocorreram devido a diversidade intralinguística da língua espanhola em cada país. Por isso, foi definido que cada país teria o seu instrumento, preservando tais diversidades. Quanto à avaliação referente à clareza, o menor CVC-T foi observado no Chile (0,77), apesar de estar acima do valor tido como referência, um item apresentou o $CVC < 0,75$. O item foi ajustado, reavaliado e o novo CVC-T foi de 0,89. O mesmo ocorreu em relação

ao instrumento do Equador. O CVC-T observado nesse caso foi de 0,81 oriundo de dois itens com avaliação inferior a 0,75, após o ajuste e reavaliação, o CVC-T foi de 0,89. Em relação a pertinência e a relevância, todos os instrumentos apresentaram $CVC-T \geq 0,92$, demonstrando que itens que compõem os instrumentos foram considerados pertinentes e relevantes.

CONCLUSÃO

O instrumento para avaliar as práticas autorreferidas de manipulação de alimentos por consumidores latino-americanos em residências (PSAAC) foi desenvolvido e as versões em português e em espanhol são equivalentes e apresentam evidências satisfatórias de validade de conteúdo atestada por experts, podendo ser utilizado para as avaliações dos consumidores.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos|América Latina|Comportamento do consumidor|Residências

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Práticas de sustentabilidade em Unidades de Alimentação e Nutrição no Estado de Sergipe

Karla Priscilla Alves Soares¹; Izabela Maria Montezano de Carvalho².

1. Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A sustentabilidade desponta como um assunto atual e importante nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), inclusive para o nutricionista, na condução de ações que contribuam com o meio ambiente e a sociedade. As UANs são responsáveis pela produção de refeições equilibradas do ponto de vista nutricional e com adequados padrões higiênico-sanitários para consumo fora do lar. São locais geradores de grandes quantidades de resíduos e, por isso, é imprescindível a tomada de decisões que preservem os recursos naturais e minimizem os impactos gerados à sustentabilidade por este setor, sem alterar a qualidade e a segurança do alimento. O objetivo deste estudo foi avaliar as práticas de sustentabilidade em todas as etapas da produção de refeições em UANs do estado de Sergipe.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, baseado na aplicação de um questionário elaborado por Tasca (2020), aplicado de forma eletrônica com os nutricionistas das UANs. Os dados foram analisados com auxílio de estatística descritiva. O presente trabalho seguiu as diretrizes e normas que regulamentam as pesquisas envolvendo seres humanos presentes no código de bioética e na legislação brasileira (Resolução nº 466/2013) e foi avaliado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de Sergipe, registrado sob o CAE nº 44286420.2.0000.5546 e parecer nº 4.857.518, que aprovou os procedimentos éticos do estudo.

RESULTADOS

Foram avaliadas 22 UANs no Estado de Sergipe, em que 77,3% dos cardápios são elaborados pelo nutricionista, metade possui e utiliza fichas técnicas, 81,8% incluem produtos sazonais, 95,5% alimentos regionais, 90,9% utilizam alimentos industrializados e 86,4% contam com equipamentos e utensílios para diminuir o desperdício de alimentos. Em 68,2% das empresas, evita-se oferecer preparações elaboradas com fritura por imersão e, quando óleo é utilizado, é destinado para reciclagem. 63,6% informaram realizar o controle das sobras limpas, 45,5% das sobras sujas, 31,8% não realizam o monitoramento de sobras e 50% não fazem o controle do resto-ingestão. Quanto aos resíduos, 63,6% não separam os resíduos orgânicos e 54,5% os resíduos recicláveis.

CONCLUSÃO

A partir da avaliação das práticas sustentáveis adotadas pelas UANs em questão, conclui-se que a gestão desses estabelecimentos, ainda que incipientemente, apresenta consciência ambiental, pois algumas atitudes já foram adotadas. A execução de ações de sustentabilidade em UANs exige que o nutricionista e gestores responsáveis se envolvam, incentivem e apoiem a implementação e o desenvolvimento dessas condutas, as quais podem repercutir de forma positiva, fazendo com que a sustentabilidade seja uma importante estratégia de gestão do ponto de vista econômico, ambiental e social.

Palavras-chave: Serviços de
alimentação|Sustentabilidade|Refeições|Questionário|Desperdício de alimentos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Preparo das refeições com alimentos *in natura* antes e durante a pandemia da COVID-19: Relação com o nível de habilidade culinária de estudantes universidades

Talissa Dezanetti¹; Ricardo Teixeira Quinaud²; Martin Caraher³; Manuela Mika Jomori¹.

1. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis - SC - Brasil; 2. Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma - SC - Brasil; 3. City University Of London, Londres - Reino Unido.

INTRODUÇÃO

Habilidades culinárias (HC) se referem a confiança, atitude e conhecimento individuais para realizar tarefas desde o planejamento, compras ao preparo de refeições com ingredientes *in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados. Baixa HC em estudantes universitários está relacionada com um baixo consumo de alimentos *in natura*, os quais requerem um nível maior de HC em seu preparo. Com a pandemia da COVID-19, coube verificar o preparo e o consumo desses alimentos, considerados benéficos à saúde. O objetivo desse estudo foi investigar o preparo de refeições com esses alimentos antes e durante a pandemia, conforme o nível de HC de estudantes universitários.

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo, realizado de junho a agosto de 2020 com estudantes universitários de duas universidades brasileiras. Foi aplicado Questionário Brasileiro de Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável (QBHC) on-line, que contém 36 questões, além de coletada características sociodemográficas e alimentares de estudantes de 2 universidades do sul do Brasil. Avaliou-se a frequência do uso de alimentos *in natura* para o preparo de refeições antes e durante a pandemia por meio de escala *likert* (diariamente à nunca). O nível de HC (baixo, médio e alto) foi associado com a frequência de preparo das refeições, utilizando modelos de regressão multinível bayesiana. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) (CAE 09427219.5.3001.0121).

RESULTADOS

Participaram 1919 estudantes, com idade média de 23,9 (DP±6,8) anos e 73,5% do sexo feminino, sendo 70,7% classificados com um alto nível; 28,6% médio e 0,7% baixo de HC. Houve aumento do uso de ingredientes *in natura* durante a pandemia quando comparado com antes da pandemia (DV= 0.83, 95% IC-0.75, 0.90), tendo a probabilidade de frequência diária aumentada (DP = 1.50, 95% IC -0.61, 3.62), apesar de também ter sido verificado aumento do uso de alimentos ultraprocessados. Estudantes classificados com baixo nível de HC tiveram um pequeno aumento na probabilidade de usar esses

ingredientes durante a pandemia, contudo, menor do que nos estudantes com alto e médio nível de HC.

CONCLUSÃO

Os participantes aumentaram a frequência em cozinhar em casa durante a pandemia, independentemente do nível de HC. O grupo com baixa HC apresentou menor aumento no uso de ingredientes *in natura*, possivelmente devido à falta de conhecimento e confiança necessária para utilizar esse tipo de ingrediente que requer mais HC. Assim, recomenda-se intervenções objetivando desenvolver e melhorar HC no uso de alimentos *in natura*, buscando promover práticas alimentícias saudáveis em estudantes universitários.

Palavras-chave: prática culinária|alimentação fora de casa|pré-preparo dos alimentos|alimento ultraprocessado|alimentação saudável

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Presença dos riscos ocupacionais em unidades de alimentação e nutrição escolares em um município baiano

Jeane dos Santos Ferreira¹; Rita de Cassia Coelho de Almeida Akutsu²; Maria da Purificação Nazaré Araújo¹; Emanuele Batistela dos Santos²; Livia Bacharini Lima²; Raquel Braz Assunção Botelho².

1. Universidade Federal da Bahia, Salvador - BA - Brasil; 2. Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O risco ocupacional é uma combinação da probabilidade de ocorrência de eventos ou exposições perigosas a agentes nocivos relacionados ao trabalho e da gravidade das lesões e problemas de saúde que podem ser causados pelo evento ou exposição. Os riscos são classificados em físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e mecânicos (acidentes de trabalho). O ambiente laboral de manipuladores de alimentos pode apresentar diferentes riscos relacionados a um ambiente precário ou ao processo utilizado. Essa exposição aos riscos ocupacionais afeta a saúde, a segurança e o bem-estar dos trabalhadores. Nesse sentido a avaliação de riscos ocupacionais em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) corrobora para a prevenção de agravos à saúde dos manipuladores de alimentos atuantes em escolas públicas geridas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. O objetivo do estudo é classificar as UANE quanto aos riscos ocupacionais a que os manipuladores de alimentos estão submetidos em um município do estado da Bahia.

METODOLOGIA

Estudo transversal, exploratório, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 2.121.882). A coleta de dados, realizada por pesquisadores treinados, ocorreu em 159 escolas públicas municipais do estado da Bahia, no período de agosto de 2018 a fevereiro de 2019, durante o turno da manhã. Foi utilizado o instrumento Mapeamento dos Riscos Ocupacionais, validado e descrito por Ferreira *et al.* (2020), categorizado em cinco blocos (Riscos Físicos; Riscos Químicos; Riscos Biológicos; Riscos Ergonômicos e Riscos de Acidentes) e com 97 itens. Os itens foram classificados em: “sim” para itens conformes; “não”, para itens não conformes e “não se aplica” caso o item não fosse aplicável. A análise dos resultados foi realizada através dos scores descritos no instrumento, sendo a presença dos riscos classificada de acordo com o percentual de adequação: 91 a 100%, indicando risco ocupacional muito baixo; 76 a 90%, risco ocupacional baixo; 51 a 75%, risco ocupacional regular; 26 a 50%, risco ocupacional alto e 0 a 25% risco ocupacional muito alto. A análise descritiva dos dados ocorreu no programa *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) versão 20.

RESULTADOS

Das 159 escolas que participaram do estudo, 76,1% (n=121) foram classificadas com risco ocupacional alto, 22,6% (n=36) com risco ocupacional muito alto e 1,3% (n=2) com

risco ocupacional regular. O bloco de Riscos Ergonômicos foi o que apresentou o menor percentual de adequação, sendo a falta de ginástica laboral um dos fatores que mais contribuiu para a baixa adequação desse bloco.

CONCLUSÃO

A maioria das UANE foi classificada com risco ocupacional alto e muito alto, corroborando para agravos à saúde do manipulador de alimentos. A necessidade de melhorias no ambiente de trabalho dos manipuladores de alimentos faz-se importante para promover a segurança dos trabalhadores.

Palavras-chave: Saúde do trabalhador|Alimentação escolar|Manipulador de alimentos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis entre manipuladores de alimentos em Unidade de Alimentação e Nutrição de Fortaleza - CE

Larissa Cavalcanti Vieira; Márcia Andréia Barros Moura Fé; Sarah Pires Costa; Victor Nobre Vidal; Denise Regina de Oliveira Brasil Sousa; Clarice Maria Araújo Chagas Vergara.

Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) representam uma consequência da associação entre condições genéticas, ambientais, do organismo e o estilo de vida do indivíduo. No Brasil, mais da metade dos óbitos registrados foi ocasionada por DCNT no ano de 2019. O isolamento social resultante da pandemia de COVID-19 influenciou o aumento da prevalência de ansiedade e depressão e a piora do estado de saúde de indivíduos com DCNT. A dinâmica de trabalho dos manipuladores de alimentos, caracterizada por ritmos e esforço intensos, pressão e sobrecarga de trabalho, posições inadequadas e movimentos repetitivos são fatores que podem interferir na saúde. O objetivo do estudo foi avaliar a prevalência de DCNT entre manipuladores de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em Fortaleza - CE.

MÉTODOS

Estudo transversal e descritivo com abordagem quantitativa e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Estadual do Ceará sob CAAE 05770918.3.0000.5534. A pesquisa foi realizada entre agosto e setembro de 2021, nas dependências de UAN de grande porte do segmento de produção de refeições transportadas localizada em Fortaleza-CE, Brasil. A instituição conta com produção de mais de 80 mil refeições fornecidas ao sistema penitenciário, hospitais, universidades e grandes empresas do estado. Participaram do estudo 124 manipuladores de alimentos do sexo masculino. A coleta de dados foi realizada por meio de questionário adaptado da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) incluindo dados sociodemográficos, de trabalho, de estado de saúde, de estilo de vida e dados antropométricos. As análises estatísticas foram realizadas no software R versão 4.0.3.

RESULTADOS

Constatou-se que 82% dos entrevistados não possuíam DCNT diagnosticada (n=41); 8% dos entrevistados possuíam hipertensão arterial sistêmica (n=4); 4% dos entrevistados apresentavam diabetes mellitus (n=2); 4% dos entrevistados possuíam dislipidemia (n=2); 2% dos entrevistados possuíam hipertensão arterial sistêmica e dislipidemia (n=1). Destaca-se que vinte e dois manipuladores apresentaram pelo menos uma doença (13,7%) ou entre duas ou três doenças (4%), dentre elas, diabetes, hipertensão, dislipidemia, ansiedade ou depressão.

CONCLUSÃO

Os manipuladores de alimentos da UAN avaliada apresentaram baixa prevalência de DCNT diagnosticada o que não descarta a possibilidade da existência de portadores assintomáticos e com ausência de diagnóstico. É de extrema importância o acompanhamento da situação de saúde dos manipuladores de alimentos para prevenção de doenças, promoção da saúde e melhoria da qualidade de vida.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação|Indicador de Saúde|Fatores de risco|Qualidade de Vida

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Produção de recursos audiovisuais para capacitação de manipuladores de alimentos.

Karina Puga da Silva; Laisy Nazaré Araújo da Cunha; Cledenilson Vale do Rosário;
Fernando Augusto Yuji Tamashiro; Elenilma Barros da Silva; Xaene Maria Duarte
Fernandes Mendonça.

Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Unidades de produção e distribuição de refeições de grande porte, como Restaurantes Universitários (RU), oferecem diariamente considerável número de refeições, sendo imprescindível a adoção de boas práticas na manipulação de alimentos, conforme orientação da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) da ANVISA nº 216/2004. Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados periodicamente em relação às boas práticas de manipulação e, para que o conhecimento na temática possa ser construído, é fundamental adotar metodologias que facilitem a aprendizagem. Assim, o objetivo do presente trabalho foi produzir recursos audiovisuais, adaptados à realidade local, para a capacitação dos manipuladores de alimentos de um RU.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo metodológico pautado na construção de materiais didáticos do tipo audiovisuais para utilização em curso de capacitação de manipuladores de alimentos, desenvolvido no mês de janeiro de 2022 em Belém-PA. Os temas dos vídeos foram definidos, com base no cotidiano da unidade, comportamentos de risco mais frequentes para os quais as boas práticas de manipulação precisavam ser reforçadas. Os vídeos foram roteirizados por um dos nutricionistas da unidade com o apoio de estagiários do curso de nutrição, os quais também participaram na atuação para a demonstração das boas práticas. Para a edição dos vídeos foram utilizados os softwares Vegas Pro e Corel Draw.

RESULTADOS

Foram produzidos 8 vídeos centrados na temática Higiene, todos tinham duração média entre 2 e 3 minutos. A metodologia de abordagem nos vídeos buscou demonstrar inicialmente a conduta inadequada observada no cotidiano da unidade constantemente reproduzida pelos manipuladores, seguida da demonstração da conduta adequada conforme as normas de higiene estabelecidas pela legislação vigente. Assim, os vídeos foram subdivididos nos seguintes tópicos: - Condutas de higiene pessoal, no qual foi encenado as boas práticas de higienização das mãos, proteção dos cabelos e condutas

peçoais de higiene ao tocar o nariz e outras partes do corpo, bem como o toque de maçanetas de portas, bancadas e equipamentos com as mãos sujas; e - Condutas de higiene durante a preparação, no qual foram gravadas as práticas adequadas para a degustação das preparações, e condutas de higiene quanto às práticas de manipulação de dinheiro, cantar e manusear o celular no ambiente de trabalho.

CONCLUSÃO

A produção dos recursos audiovisuais se mostrou de grande utilidade durante a aplicação da capacitação já que foi possível ilustrar situações do cotidiano relacionadas às práticas de higiene, permitindo, portanto, a visualização clara das atitudes de riscos, de modo a evitá-las, contribuindo assim, para a garantia da qualidade higiênico sanitária da cadeia produtiva do restaurante e segurança alimentar da comunidade universitária.

Palavras-chave: Cursos de capacitação|Educação Alimentar e Nutricional|Boas Práticas de Manipulação

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Qualidade alimentar de cardápios de creches municipais do estado do Rio de Janeiro e Espírito Santo

Adaiana da Rocha Carvalho; Lúcia França Santos; Roseane Moreira Sampaio; Patricia Camacho Dias; Fernanda de Oliveira Henz; Daniele Mendonça Ferreira.

Centro Colaborador Em Alimentação e Nutrição Escolar- Universidade Federal Fluminense (Cecane-Uff), Niteroi - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) ao longo dos 60 anos avançou na definição das diretrizes nutricionais com impacto positivo na qualidade das refeições oferecidas nas escolas brasileiras. Segundo o marco legal vigente os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados por nutricionista incluindo alimentos in natura, respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região. Esse estudo tem como objetivo analisar a qualidade alimentar dos cardápios de creches de municípios do Estado do Rio de Janeiro e Espírito Santo.

MÉTODOS

Foram analisados 14 cardápios mensais para berçários e creches que atendem a crianças menores de 3 anos dos municípios do estado do Rio de Janeiro e Espírito Santo. Os cardápios foram obtidos durante o ano de 2021 e 2022, em assessoria e monitoramento realizados pelo CECANE-UFF. Utilizou-se o Índice de Qualidade de Cardápios da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN) de Creches proposto pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Trata-se de uma ferramenta de análise qualitativa que inclui critérios com avaliação diária, onde verifica a presença dos grupos de alimentos: frutas in natura; leite e derivados; legumes e verduras; cereais, raízes e tubérculos; feijões; carnes e ovos, além da frequência de alimentos ultraprocessados; proibidos; e com adição de açúcar, mel e /ou adoçante. Apresenta também avaliação semanal, com recomendação segundo período parcial ou integral para frutas in natura; legumes e verduras; fontes de ferro heme; fontes de vitamina A; alimentos da sociobiodiversidade, regionais, processados; biscoito, bolacha, pão ou bolo sem açúcar, mel e/ou adoçante. A partir do escore obtido, os cardápios foram classificados como inadequado (0 à 45,9), precisa de melhoras (46 à 75,9) e adequado (76 à 95).

RESULTADOS

Verificou-se que, 57% (n=8) dos cardápios precisam de melhoras, 28% (n=4) estão adequados e 14% (n=2) inadequados. Os componentes com menores escores foram grupo das frutas, legumes e verduras. Identificou-se a presença de alimentos proibidos como cereais com aditivos e achocolatados, biscoito doce e de sal e preparações com adição de

açúcar. A maioria dos cardápios encontra-se adequados para os alimentos fontes de ferro heme e de vitamina A e a presença semanal de alimentos da sociobiodiversidade e regionais.

CONCLUSÃO

Os cardápios analisados ainda precisam se adequar às novas diretrizes alimentares principalmente na oferta de frutas, legumes e verduras e na retirada dos alimentos ultraprocessados, proibidos, açúcar, mel e adoçante. A análise dos cardápios escolares de forma qualitativa pela ferramenta IQ COSAN pode auxiliar o nutricionista na elaboração e na avaliação dos cardápios planejados, identificando os alimentos que devem ser evitados, bem como aqueles grupos de alimentos recomendados.

Palavras-chave: Alimentação escolar|cardápios|avaliação qualitativa

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Qualidade de cardápios e conhecimentos sobre boas práticas em uma instituição de ensino

Ana Carolina Menezes Vieira da Silva; José Luiz Marques Rocha; Daniela Alves Silva.
Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

A escola influencia no estabelecimento de hábitos de vida dos pré-escolares, sendo ambiente propício para ações educativas em saúde como as relacionadas à qualidade da refeição e à alimentação saudável. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade do cardápio e os conhecimentos de manipuladoras de alimentos sobre boas práticas na produção de refeições em uma instituição de ensino.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em um centro de educação infantil (CEI) vinculado a uma instituição pública de Vitória-ES. O cardápio ofertado no período de três semanas (n=15 dias letivos) do mês de março de 2020 foi avaliado pelo método Avaliação Qualitativa de Preparações do Cardápio (AQPC-Escola), a partir dos percentuais de ocorrência de componentes “recomendados” e “controlados”, calculados de forma proporcional ao total de dias avaliados (n=15). Outro aspecto investigado diz respeito aos conhecimentos de três manipuladoras de alimentos acerca da produção segura de refeições por meio de um questionário online com 49 questões objetivas. O instrumento foi acessado após a leitura e o registro do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelas participantes. Os dados foram armazenados e analisados no Microsoft Excel® na forma de estatística descritiva (frequência). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal do Espírito Santo (CAAE nº 35602620.7.0000.5060 e parecer nº 4.208.713).

RESULTADOS

Em relação à avaliação dos cardápios, quanto aos componentes recomendados do AQPC-escola, verificou-se que as ocorrências foram de 40% (n=6) para saladas; 80% (n=12) para vegetais não amiláceos e para leguminosas; 100% (n=15) para cereais, pães, massas e vegetais amiláceos; 93% (n=14) para carnes e ovos. Já para frutas, alimentos integrais, leite e derivados, verificou-se que não houve oferta nas refeições avaliadas (0,00%, n=0). Por outro lado, os componentes controlados não foram identificados em nenhum dia do cardápio, com exceção para os alimentos flatulentos e de difícil digestão cujo o percentual de ocorrência foi de 6% (n= 0,9). Quanto aos conhecimentos sobre boas práticas, identificou-se 100,0% de acertos nas seções de doenças transmitidas por alimentos e de higiene pessoal e 83,33% na seção de manipulação higiênica.

CONCLUSÃO

Constatou-se que os cardápios avaliados contemplavam a maior parte dos componentes recomendados, além de baixa oferta de componentes controlados do AQPC-escola. Embora as manipuladoras de alimentos tenham apresentado nível satisfatório de conhecimento sobre boas práticas, destaca-se a necessidade de colocá-los em prática para possibilitar a oferta de refeições seguras.

Palavras-chave: Planejamento de cardápio|Creches|Alimentação infantil

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Qualidade de vida de trabalhadores de unidades de alimentação e nutrição

Amanda Mendes Cavalcante; Pedro Paulo Azevedo Sobreira; Dangelma Pinheiro Paiva;
Lia Silveira Adriano.
Universidade de Fortaleza, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

As atividades executadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) comumente caracterizam-se em ações repetitivas, permanência prolongada em pé, estresse devido à pressão para garantir a meta dentro do horário de distribuição das preparações, exigindo assim, esforço excessivo dos colaboradores. É importante que as UAN's assegurem boas condições de trabalho para o seu colaborador visando à promoção da saúde. Logo, é de extrema relevância a realização de estudos referente a percepção da qualidade de vida desses trabalhadores. Este estudo objetivou avaliar a qualidade de vida dos trabalhadores de UAN's.

MÉTODOS

Trata-se de estudo observacional, transversal, quantitativo e analítico realizado em 4 UAN's institucionais e 3 comerciais, localizadas na cidade de Fortaleza, Ceará, Brasil, totalizando 55 indivíduos. Foram incluídos colaboradores de ambos os sexos, com idade ≥ 18 anos e com tempo de trabalho na empresa superior a seis meses. Foi utilizado o WHOQOL-bref, como instrumento para avaliar a qualidade de vida. Ademais, calculou-se os valores descritivos (média e desvio padrão) referentes aos escores dos domínios investigados (físico, psicológico, das relações sociais e meio ambiente). A análise dos dados foi feita pelo Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), a normalidade foi avaliada por meio do teste Kolmogorov Smirnov. Os dados descritivos foram apresentados em frequência absoluta e relativa, em média (desvio padrão) e em mediana (mínimo e máximo). A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade de Fortaleza, protocolo CAAE 40665620.9.0000.5052.

RESULTADOS

Do total de trabalhadores avaliados, 28 eram do sexo masculino e 27 do sexo feminino. Com idade média de 34,67 anos e predomínio da etnia parda (47,3%). Observou-se maiores escores nos domínios psicológico e físico e menores escores nos domínios meio ambiente e na auto avaliação da qualidade de vida, respectivamente 16,02 (1,80); 16,01 (2,28); 14,17 (2,07) e 14,95 (2,55). Nosso estudo encontrou escore de qualidade de vida geral de 15,36 (1,48). Os domínios físico, relações pessoais e autoavaliação da qualidade de vida dos colaboradores das UANs institucionais tiveram escores superiores aos dos colaboradores das UANs comerciais ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Conclui-se que os domínios psicológico e físico apresentaram melhores escores de qualidade de vida entre os trabalhadores de UAN's e que há indicativos de superioridade na percepção de qualidade de vida dos colaboradores vinculados às UAN's institucionais em comparação aos das comerciais.

Palavras-chave: Unidade de alimentação e nutrição|Qualidade de vida|Ergonomia

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Qualidade dos cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar: análise em um município da região Centro Oeste

Emanuele Batistela dos Santos; Livia Bacharini Lima; Rita de Cassia Coelho de Almeida Akutsu; Raquel Braz Assunção Botelho.
Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar é um direito dos estudantes da educação básica da rede pública e um dever do estado. Esta é operacionalizada por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Para a implementação das diretrizes propostas pela Resolução FNDE nº 06/2020 e consolidação de hábitos alimentares saudáveis, o planejamento e a avaliação dos cardápios elaborados no contexto do PNAE representam importantes ferramentas. O trabalho teve como objetivo analisar a qualidade dos cardápios ofertados pelo PNAE de um município da região Centro Oeste por meio da ferramenta Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN).

MÉTODOS

Estudo observacional, transversal e quali-quantitativo, que analisou os cardápios dos turnos diurno e noturno planejados para o ensino fundamental, que, segundo os dados do CENSO Escolar 2021, abrange aproximadamente 66.000 alunos da rede pública de ensino de um município da região Centro Oeste. Analisou-se os cardápios do mês de março de 2022, utilizando o IQ COSAN, excluindo-se duas semanas incompletas, o que resultou na análise de três semanas dos períodos diurno e noturno. Os cardápios, foram obtidos no sítio eletrônico da secretaria municipal de educação, contemplavam 01 refeição diária para cada período analisado (atendimento de 20% das necessidades nutricionais diárias).

RESULTADOS

O cardápio do período diurno foi classificado na categoria “precisa de melhoras”, e o do noturno na categoria “adequado”. Em ambos observou-se oferta adequada de frutas (≥ 2 vezes/semana) e de alimentos fontes de ferro heme (≥ 4 vezes/semana), assim como ausência de alimentos proibidos. Entretanto, os cardápios não apresentaram nenhum alimento da sociobiodiversidade e, apesar de pontuarem positivamente na categoria “alimentos regionais” em duas das três semanas analisadas, somente dois alimentos regionais foram identificados no cardápio do período noturno e um no diurno. Além disso, apresentaram baixa oferta de alimentos fontes de vitamina A e repetiram-se quinzenalmente, diminuindo sua variedade. O cardápio do período diurno apresentou algumas refeições em formato de lanches, o que provavelmente contribuiu para a menor

oferta de hortaliças e do grupo dos feijões, assim como para a maior oferta de alimentos do grupo de pães e biscoitos e de doces em relação ao cardápio do período noturno.

CONCLUSÃO

A menor oferta de alimentos do grupo dos feijões e de hortaliças e a maior oferta do grupo de pães e biscoitos no cardápio do período diurno contribuíram para que o cardápio do período noturno apresentasse maior pontuação no IQ COSAN. Há necessidade de incluir alimentos da sociobiodiversidade e aumentar a oferta de alimentos regionais e fontes de vitamina A nos cardápios dos dois períodos e, no diurno, de hortaliças e grupo dos feijões. Sobretudo, a repetição dos cardápios semanais deve ser evitada, para que a variedade de alimentos possa atingir seu potencial máximo.

Palavras-chave: Alimentação escolar|Alimentação escolar|IQ COSAN

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Qualidade higiênico-sanitária de unidades de alimentação e nutrição escolares do município de Niterói – Rio de Janeiro

Carla Janaina Bonfim Rodrigues; Allan Alexandre Martins de Carvalho; Adrielly Alaide Cabral Pires; Letícia Gomes Miranda da Silva; Roseane Moreira Sampaio; Daniele da Silva Bastos Soares.

Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) devem ter como função primordial a oferta de refeições nutricionalmente adequadas e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário. Stedefelt et al. desenvolveram uma Lista de Verificação das Boas Práticas na Alimentação Escolar (LVBPAE), que se constitui em um importante instrumento de diagnóstico para a verificação de uma das dimensões da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Assim, o objetivo do presente trabalho foi avaliar UANE do município de Niterói – Rio de Janeiro (RJ) em relação ao atendimento dos requisitos higiênico-sanitários por blocos temáticos.

MÉTODOS

Pesquisa com delineamento transversal, descritivo e quantitativo que avaliou 7 (sete) UANE por meio da LVBPAE. O preenchimento da LVBPAE foi realizado a partir da observação, não participante, das UANE. A LVBPAE é composta por 99 itens pontuados e agrupados em seis Blocos Temáticos (BT). A cada um dos itens, que recebeu como opção “sim”, foram atribuídas notas que variaram de um a oito, conforme o grau de risco e importância para a SAN. Os BT receberam uma pontuação de peso (k) de acordo com o grau de risco de contaminação das condições pertencentes a esse bloco a saber: Edificações, k= 10; Equipamentos para Temperatura Controlada, k = 15; Manipuladores, k = 25; Recebimento, k = 10; Processos e Procedimentos, k = 30 e Higienização Ambiental, k = 10. Para determinação da pontuação total (P) por BT, em cada UANE, foi utilizada a seguinte equação: $P = TS / (\Sigma TP - \Sigma NA) \times K$ onde TS é o total de pontos obtidos; ΣTP , o total de pontos possíveis; ΣNA , o total de pontos atribuídos a itens de verificação “não aplicáveis”; e K é o peso atribuído ao bloco temático ($\Sigma k = 100$). Os resultados da pontuação total (P) por cada BT nas UANE foram comparados com os critérios de classificação da RDC nº 275 de 2002 da Anvisa.

RESULTADOS

Duas UANE apresentaram-se adequadas (78,65%, e 81,83%), três UANE, parcialmente adequadas (69,45%, 57,92% e 63,22%) e duas UANE, inadequadas (45,94% e 48,20%) para a média dos BT avaliados. Em relação às médias % de cada BT nas UANE, com

exceção do BT Processos e Procedimentos, as demais foram classificadas como parcialmente adequadas. A média % do BT Processos e Procedimentos foi classificada como inadequada (46,38%). Os BT com os maiores percentuais médios de adequação das BP foram os Equipamentos para Temperatura Controlada (71,26%), Recebimento (70,27%) e Edificações e instalações (68,73%).

CONCLUSÃO

Os resultados apontaram para uma inadequação no BT Processos e Procedimentos nas UANE avaliadas. Estes resultados indicam a necessidade do desenvolvimento e implementação de atividades de intervenções, tais como as oficinas de formação para merendeiras com vistas ao alcance das Boas práticas e diretrizes do PNAE.

Palavras-chave: Boas Práticas|Escolares|Manipulação de Alimentos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Reabertura consciente e segura do Restaurante Universitário da Universidade do Estado do Rio de Janeiro no contexto da pandemia de COVID-19: adaptação do processo produtivo de refeições

Amanda Macedo Cardoso; Patrícia Maria Périco Perez; Shigeno de Paiva Kuriya.
Uerj, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Em virtude da pandemia de COVID-19, a UERJ reduziu as atividades presenciais às ações somente essenciais, sendo assim, as aulas foram suspensas, passando a adotar o ensino remoto. Com isso, o Restaurante Universitário (RU), por ser local propício à aglomeração e, portanto oferecer riscos para a transmissão do novo coronavírus, permaneceu fechado ao público desde março de 2020. Em abril, o RU passou a oferecer refeições embaladas aos trabalhadores da universidade que estavam atuando na linha de frente ao combate à COVID-19. O objetivo deste estudo foi planejar e implementar as adaptações na rotina do processo produtivo de refeições do RU UERJ.

MÉTODOS

Estudo descritivo, do tipo qualitativo, realizado entre março e abril de 2021, pela equipe de nutricionistas responsáveis pela fiscalização do RU UERJ. As adaptações do processo produtivo seguiram as recomendações da Nota Técnica N°49, que estabelece as orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia e também as premissas contidas no Termo de Referência elaborado pela equipe de fiscalização do RU. Dessa forma, as nutricionistas fiscais do RU se reuniram com as nutricionistas da empresa que presta serviços no RU para planejar as adaptações que deveriam ser feitas e acatadas para a garantia da qualidade de, em média, 1100 quentinhas por dia.

RESULTADOS

As principais adaptações no processo produtivo de refeições ocorreram nas preparações que compunham os cardápios das refeições embaladas, cujo maior desafio era garantir o frescor dos ingredientes e a qualidade após o envase. As preparações compostas por saladas passaram a ser porcionadas em copos de plástico de 250 ml com tampa, e temperos como sal, vinagre e azeite de oliva passaram a ser disponibilizados em sachês individuais, enquanto as frutas passaram a ser ofertadas de forma inteira (maçã, banana, tangerina e laranja) e acondicionadas em sacos plásticos. Preparações quentes muito manipuladas (como empadão), à base de creme de leite (como strogonoff) e com consistência pastosa foram excluídas do cardápio. Ao passo que preparações mais fracionadas e a definição das gramaturas para arroz e feijão (antes era livre demanda), por permitirem melhor porcionamento nas quentinhas foram priorizadas. Também houve a implementação dos protocolos de biossegurança à equipe de manipuladores de alimentos

como: demarcação do espaço físico desde as áreas de recepção e armazenamento de insumos, produção de refeições até sua distribuição e higienização, aumento na frequência de higienização destas áreas, orientação sobre o uso correto de máscara facial, higiene adequada das mãos, entre outros.

CONCLUSÃO

As adaptações do processo produtivo das refeições produzidas no RU UERJ seguiram as legislações vigentes e os parâmetros nutricionais e sensoriais preconizados pelas nutricionistas do RU, a fim de assegurar uma alimentação adequada e saudável no contexto pandêmico, contribuindo para a manutenção da saúde dos usuários.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação|Alimentação Coletiva|COVID-19|Segurança Alimentar e Nutricional|Universidades

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Refletindo sobre a alimentação saudável acessível: A estratégia educativa do “Armazém da Saúde em uma comunidade de baixa renda no município do RJ

Jorgine Damião; Cláudia Valéria Cardim; Maíra Lopes Mazoto; Ingrid Sant Anna Nascimento Galdino; Tayane Ventura Lins Ferreira.
Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos processados e ultraprocessados têm sido associados a marcadores de risco de doenças crônicas não transmissíveis e efeitos deletérios na saúde, impactando nas causas de morbimortalidade no mundo. Essa realidade tem atingido de forma importante a população de baixa renda. O objetivo deste trabalho foi apresentar uma metodologia de educação em saúde voltada à promoção das práticas Alimentação e Nutrição a partir da abordagem proposta pelo “Armazém da Saúde”.

MÉTODO

A abordagem denominada “Armazém da Saúde” foi criada pelo Ministério da Saúde com parceria com o Instituto Nacional de Câncer (INCA, 2011). A proposta visa em diferentes contextos, trazer o debate e reflexão sobre escolhas alimentares, onde foi acrescido, às orientações do Guia alimentar para população brasileira. A prática, realizada em parceria entre uma Clínica da Família situada na Zona Norte do RJ e o Internato de Nutrição em Saúde Coletiva da UERJ, foi adaptada em um evento comemorativo do Dia Internacional da Mulher. Através dos materiais disponíveis no Armazém foi organizado um circuito na forma de um “mercadinho”, sendo adaptada a temática “alimentos ultraprocessados e fora da validade”. Ao final do circuito, as pessoas se dirigiram ao “caixa” do Armazém para “pagarem” pelas “compras” e fazerem reflexões diante das escolhas, recebendo orientações e um folder informativo sobre a importância de entender os rótulos dos alimentos.

RESULTADO

Participaram desta atividade 32 moradores do território. Pôde-se observar grande interesse dos participantes nos seguintes temas: “alimentação para quem tem diabetes”; “alimentos que emagrecem”; “como fazer criança comer legume”. Ao final da atividade foi realizada uma avaliação com os participantes de forma anônima segundo a escala Hedônica, composta com desenhos faciais estilizados numa escala de 1 a 5 (1- a pior avaliação: detestei; 5 a melhor avaliação: “adorei”). Dos 32 moradores que participaram, a grande maioria votou “Adorei”. Durante a prática, uma participante idosa se aproximou do circuito do Armazém interessada em receber doação de alimentos, chamando a atenção para a grave situação de insegurança alimentar no território, intensificado pela pandemia.

CONCLUSÃO:

A atividade marcou a volta das práticas educativas de forma presencial neste território de saúde, sendo observado grande interesse dos participantes. A vivência proposta demonstrou ser estratégica para a promoção do Guia Alimentar para a população brasileira, além de ser uma oportunidade de mobilização dos profissionais de saúde de diferentes níveis. Há importantes desafios a serem enfrentados no atual cenário brasileiro visando a promoção de alimentação adequada e saudável. A insegurança alimentar, agravado pela crise sanitária, aliado às poucas ações e políticas que garantam o acesso aos alimentos de qualidade e custo acessível, exerce grande impacto em contextos de grande desigualdade social.

Palavras-chave: Insegurança Alimentar|Atividades Educativas|Atenção Primária à Saúde|Consumo Alimentar

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Relação entre os instrumentos da segurança dos alimentos e a implantação do protocolo sanitário para enfrentamento de COVID-19 em restaurantes e lanchonetes

Nina Santana de Moraes Oliver¹; Laís Mariano Zanin²; Elke Stedefeldt¹.

1. Universidade Federal de São Paulo - Unifesp, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade de São Paulo - Usp, Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os alimentos inseguros prejudicam a saúde humana e a confiança do consumidor no sistema de segurança dos alimentos. A Organização Mundial da Saúde tem destacado o importante papel das estratégias para garantia dos alimentos seguros e recomenda que os esforços para redução da carga de doenças transmitidas por alimentos (DTA) sejam realizados na perspectiva do risco. As listas de verificação são instrumentos utilizados como apoio em inspeções sanitárias para avaliar o desempenho do serviço quanto à legislação vigente, porém estão comumente associadas a pontuações binárias e percentuais que podem não refletir o grau de risco de DTA. Em 2020, a pandemia de COVID-19 impactou diretamente na cadeia produtiva de alimentos, sendo a segurança dos alimentos um dos pilares dos sistemas alimentares que foi afetado nesse período. O avanço da doença e as medidas de enfrentamento trouxeram incertezas principalmente para os serviços de alimentação. Conhecendo o histórico dissonante desse segmento na implantação de sistemas de gestão da qualidade para redução do risco de DTA, a pandemia se tornou mais um desafio. O objetivo deste estudo foi discutir a relação entre os instrumentos de avaliação da segurança dos alimentos e verificar a implantação do protocolo de enfrentamento de COVID-19 em restaurantes/lanchonetes.

MÉTODOS

Estudo transversal com amostra não probabilística de restaurantes/lanchonetes localizados no centro da cidade de São Paulo, selecionados mediante solicitação de inspeção sanitária proveniente de denúncia. A coleta de dados foi realizada por meio da utilização de listas de verificação para avaliação do grau de risco de DTA e do percentual de adequação ao protocolo sanitário para enfrentamento de COVID-19, da infraestrutura do estabelecimento e das boas práticas de manipulação de alimentos. A avaliação de risco foi apresentada em cinco categorias, variando de muito alto a muito baixo risco. Os demais instrumentos foram apresentados em três categorias de acordo com o percentual de adequação, variando entre bom, regular e deficiente. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP e da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo (CAAE 43914821.7.3001.0086).

RESULTADOS

Foram inspecionados 40 estabelecimentos, dos quais, 90% apresentaram risco muito alto para DTA. Quanto ao protocolo sanitário, 35% dos estabelecimentos apresentaram percentual de adequação regular, com variação entre 51 a 75% de adequação. Em relação ao percentual de adequação das boas práticas de manipulação e da infraestrutura, constatou-se que 45% e 65% dos restaurantes/lanchonetes apresentaram inadequação aos instrumentos aplicados, respectivamente.

CONCLUSÃO

Os serviços de alimentação inspecionados apresentaram, em sua maioria, grau moderado de adequação ao protocolo sanitário, porém foi evidenciado que apesar do alto grau de risco para DTA, os instrumentos de boas práticas de manipulação e infraestrutura apresentaram alto percentual de conformidade.

Palavras-chave: Doenças transmitidas por alimentos|Instrumentos de inspeção|Serviços de alimentação|Risco

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Resto-ingesta do almoço de um hospital público antes e após modificação no sistema de produção e distribuição das refeições

Ana Clara Martins e Silva Carvalho¹; Malaine Morais Alves Machado¹; Darlene Ferreira Sousa²; Lana Pacheco Franco³; Liana Lima Vieira¹; Ana Paula Perillo Ferreira Carvalho¹.

1. Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil; 2. Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares, Goiânia - GO - Brasil; 3. Empresa Brasileira de Refeições Hospitalares, Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A produção de refeições exige controle e avaliação para um menor desperdício possível. Os alimentos distribuídos e não consumidos, deixados em pratos e ou bandejas pelos comensais são conceituados como restos, e são considerados um tipo de desperdício. No contexto da gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o índice de resto-ingesta é um indicador da eficiência do planejamento e execução da produção de refeições. O objetivo deste trabalho foi verificar o índice de resto-ingestão (RI) de pacientes hospitalizados, antes e após a modificação do sistema de produção e distribuição das refeições.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional e analítico desenvolvido em um hospital público. Foram incluídos pacientes das seis unidades de internação (maternidade, pediatria, pronto socorro infantil, pronto socorro adulto, unidade clínica e unidade cirúrgica) e que recebessem dieta livre. A coleta de dados aconteceu em 10 dias por unidade de internação, no almoço, de segunda a sexta-feira, em dois momentos. No primeiro momento (M1) as refeições eram transportadas e no momento dois (M2) produzidas no hospital. As preparações quentes são acondicionadas e entregues aos pacientes em marmitas de isopor com quatro divisórias, e a salada em potes de plástico transparente com tampa. O RI foi avaliado por meio da pesagem de todas as dietas livres distribuídas, e de todas as marmitas e potes de saladas após consumo. O cálculo do RI foi feito com a fórmula de Abreu et al., 2012. As análises estatísticas foram realizadas com o software STATA®, versão 12.0 e o nível de significância adotado foi de 5% ($p < 0.05$). A normalidade dos dados foi verificada por meio do teste de *Shapiro Wilk*. Foram calculadas a média e o desvio padrão para o resto-ingesta. A diferença entre as médias foi avaliada pelo teste t de *Student*.

RESULTADOS

Foram avaliadas 117 refeições, 66 no M1, e 51 no M2. O percentual de RI do almoço da dieta livre nas duas fases com distintas modalidades de operação da UAN, foi de $51,55 \pm 19,72\%$ e $42,14 \pm 17,37\%$ no M1 e M2 respectivamente. O RI no M2 foi menor que

no M1 com diferença significativa ($p=0,008$). Em ambos momentos o percentual de RI é bem superior ao valor máximo preconizado para RI de refeições hospitalares (20%).

CONCLUSÃO

Apesar de ter reduzido o RI no M2, com a produção da refeição na UAN do hospital, o valor encontrado está muito acima dos níveis aceitáveis. Entre os fatores que podem ter influenciado nesse resultado, estão a manutenção da embalagem de envio da dieta (isopor com quatro divisórias), do padrão do cardápio e do carro de distribuição (não térmico) em ambos os momentos.

Palavras-chave: Serviço de Nutrição Hospitalar|Desperdício de Alimentos|Refeições

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Risco de contaminação de alimentos em food trucks, segundo conhecimentos de segurança alimentar de manipuladores de alimentos

José Oliveira Junior; Ana Luísa Tenório Silva Cavalcante; Josicleia Santos de Lima; Thiago Marques Wanderley; Thaysa Barbosa Cavalcante Brandão; Bruna Merten Padilha.

Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os *food trucks* apresentam papel significativo no comércio de alimentos em Maceió. Para garantir a produção e fornecimento seguro de alimentos nesses locais, é essencial que os manipuladores cumpram com as boas práticas de manipulação. Entretanto, muitos não possuem conhecimentos que assegurem a oferta de alimentos seguros, sendo importante a realização de estudos com esse público. Diante do exposto, objetivou-se, com este trabalho, avaliar os conhecimentos de segurança alimentar de manipuladores de *food trucks* e, a partir desses parâmetros, classificar o risco de contaminação dos alimentos.

METODOLOGIA

Trata-se de um recorte da pesquisa “Boas práticas de manipulação em *food trucks*”, estudo transversal realizado entre janeiro e março de 2021, em 25 *food trucks* situados em 04 *food parks* de Maceió. Foi entrevistado um manipulador de alimentos de cada *food truck*, momento em que foram obtidos dados socioeconômicos e demográficos e foi aplicado o questionário validado para avaliação de conhecimentos, práticas e atitudes autorreferidas de segurança alimentar por manipuladores de alimentos. Para este estudo em particular, foram utilizados os dados socioeconômicos e de conhecimentos sobre segurança alimentar dos manipuladores de alimentos. Cada item assinalado na seção conhecimentos contabilizou 1 (um) ponto, de modo que a pontuação poderia variar de 0 a 10. Ao final, a pontuação ≤ 6 para conhecimento foi enquadrada com alto risco de contaminação. Já a pontuação > 6 para conhecimento foi enquadrada como baixo risco de contaminação. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2013 e analisados segundo estatística descritiva. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAEE: 31115420.8.0000.5013) e os participantes deram seu consentimento por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Participaram 25 manipuladores. A maioria era do sexo feminino (56%), com idade < 45 anos (76%) e cursou até o fundamental/médio completo (52%). A participação em treinamento de boas práticas foi relatada por 64%. Mais da metade cria que alimentos impróprios para o consumo sempre apresentam alterações organolépticas e que alimentos bem cozidos são livres de micróbios. Somente 60% acreditavam que manipuladores de alimentos com cortes ou feridas nas mãos precisam ser mantidos afastados das atividades

de manuseio de alimentos. De acordo com os conhecimentos dos manipuladores, 44% (n=11) dos *food trucks* foram classificados como em alto risco de contaminação.

CONCLUSÃO

Percebe-se, então, que os manipuladores de alimentos dos *food trucks* avaliados eram, em sua maioria, mulheres e que não concluíram a educação básica. A avaliação do conhecimento de segurança alimentar demonstrou risco de contaminação dos alimentos. É necessário, portanto, que sejam adotadas medidas corretivas para as não conformidades encontradas, com vistas à produção de alimentos seguros, e que seja feita capacitação desses manipuladores quanto às boas práticas.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação|Alimentação coletiva|Produção de alimentos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Risco de exposição à resíduos de agrotóxicos em alimentos ofertados em cardápios institucionais

Priscilla Moura Rolim¹; Vanessa Cristina da Costa Pires¹; Luciléia Granhen Tavares Colares²; Larissa Mont'Alverne Jucá Seabra¹.

1. Ufrn, Natal - RN - Brasil; 2. Ufrj, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos maiores consumidores de agrotóxicos do mundo e os impactos na saúde pública são amplos. No contexto da segurança alimentar e nutricional, deve-se garantir o acesso a alimentos de qualidade para todos, no entanto, o sistema alimentar atual prioriza o uso de agrotóxicos, que contaminam o alimento e oferece potenciais riscos à saúde humana e ambiental. A aquisição de alimentos convencionais produzidos com agrotóxicos é majoritária nos restaurantes institucionais, e podem estar relacionadas ao fornecimento de uma alimentação com resíduos de agrotóxicos. Objetivou-se investigar o potencial risco de ingestão de ingredientes ativos de agrotóxicos em alimentos oferecidos em cardápios institucionais.

MÉTODOS

Utilizou-se dados *per capita* de alimentos oferecidos em cardápios de almoço de um restaurante institucional. Para caracterização dos alimentos oferecidos no cardápio foi construído banco de dados agrupando os alimentos com base na classificação NOVA. Considerando os valores de limite máximo de resíduos de cada agrotóxico autorizado no país, foi avaliado o índice de Ingestão Diária Teórica Máxima (IDMT) para o respectivo ingrediente ativo (IA) e comparado com a Ingestão Diária Aceitável (IDA), segundo recomendações da ANVISA e *Codex Alimentarius*. O peso corpóreo médio da população foi determinado com base nos dados da POF2008-2009.

RESULTADOS

Os alimentos presentes nos cardápios foram classificados em in natura (50%), minimamente processados (21%), processados (8%), ultraprocessados (13%) e ingredientes culinários (8%). Foram avaliados 44 alimentos (31 da categoria in natura e 13 minimamente processados). Estima-se que todos os alimentos in natura (com exceção de ovos) e minimamente processados (com exceção do orégano) ofertados nos cardápios possuem resíduos de ingredientes ativos de agrotóxicos com potencial de ingestão acima do diário aceitável. Verificou-se que 36 ingredientes ativos possivelmente presentes nos alimentos apresentaram risco de ingestão acima de 80% da IDA (dados para as culturas de abacaxi, acelga, batata, batata-doce, cenoura, tomate, arroz, feijão e farinha de mandioca). Destaca-se que a IDMT do inseticida carbossulfano na batata ultrapassou mais de 5 vezes a IDA, e mais de 28 vezes no arroz, sendo este ingrediente ativo altamente

tóxico. Estima-se também que outros IA estejam presentes nos alimentos acima da ingestão tolerável, tais como acefato, clorpirifós, fipronil, propinebe, dentre outros.

CONCLUSÃO

Os dados mostram a possível presença de agrotóxicos nos alimentos ofertados em cardápios institucionais, com potencial de ingestão que podem exceder aos índices estabelecidos, oferecendo risco à saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Alimentação coletiva|Cardápios|Agrotóxicos |Risco

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Risco sanitário de unidades de alimentação e nutrição escolares do município de Niterói – Rio de Janeiro

Carla Janaina Bonfim Rodrigues; Allan Alexandre Martins de Carvalho; Adrielly Alaide Cabral Pires; Letícia Gomes Miranda da Silva; Roseane Moreira Sampaio; Daniele da Silva Bastos Soares.

Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A exigência pela oferta de refeições seguras, do ponto de vista higiênico-sanitário, tem sido uma das principais pautas dentro do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os escolares se apresentam como um grupo vulnerável tendo em vista que etapas inadequadas de produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) podem ser responsáveis por veicular doenças de origem alimentar. Neste contexto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o risco sanitário relacionado às BP em UANE do Município de Niterói – Rio de Janeiro (RJ).

MÉTODOS

Pesquisa com delineamento transversal, descritivo e quantitativo que avaliou 7 (sete) UANE por meio de uma Lista de verificação das Boas Práticas na Alimentação Escolar (LVBPAE) do Programa Ferramenta para as Boas Práticas na Alimentação Escolar disponível no sítio eletrônico do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. O preenchimento da LVBPAE foi realizado a partir da observação, não participante, das UANE. A LVBPAE é composta por 99 itens pontuados e agrupados em seis Blocos Temáticos (BT). A cada um dos itens, que recebeu como opção “sim”, foram atribuídas notas que variaram de um a oito. Os BT da LVBPAE receberam uma pontuação de peso (k) de acordo com o grau de risco de contaminação das situações ou condições pertencentes a esse bloco a saber: Edificações, k= 10; Equipamentos para Temperatura Controlada, k = 15; Manipuladores, k = 25; Recebimento, k = 10; Processos e Procedimentos, k = 30 e Higienização Ambiental, k = 10. Para determinação da pontuação total (P) por BT, em cada UANE, foi utilizada a seguinte equação: $P = TS / (\Sigma TP - \Sigma NA) \times K$ onde TS é o total de pontos obtidos; ΣTP , o total de pontos possíveis; ΣNA , o total de pontos atribuídos a itens de verificação “não aplicáveis”; e K é o peso atribuído ao bloco temático ($\Sigma k = 100$). A pontuação final (PF) das UANE foi obtida a partir do somatório da pontuação dos seis blocos temáticos ($PF = P1 + P2 + P3 + P4 + P5 + P6$). Para classificação final das UANE conforme o risco sanitário, os resultados da PF nas UANE foram comparados com os critérios definidos por Stedefeldt et al. (2013).

RESULTADOS

Das sete UANE avaliadas, a maioria (n=5) foi classificada entre risco sanitário alto (28,57%) e regular (42,85%). Duas UANE foram classificadas como risco sanitário baixo (28,57%).

CONCLUSÃO

Os resultados apontaram UANE, em sua maioria (n=5), com classificações de risco sanitário entre alto e regular. Tais achados indicam a necessidade do planejamento e implementação de processos de intervenções nestes espaços perpassando por desde a sua estrutura física, compra e/ou manutenção de equipamentos até a formação de merendeiras com vistas à adequação das BP nas UANE e alcance das diretrizes do PNAE no município.

Palavras-chave: Segurança alimentar|Escolar|Boas práticas|Manipulação de alimentos

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Risco sanitário em unidades de alimentação e nutrição escolares em um município baiano.

Jeane dos Santos Ferreira¹; Rita de Cassia Coelho de Almeida Akutsu²; Maria da Purificação Nazaré Araújo¹; Lívia Bacharini Lima²; Emanuele Batistela dos Santos²; Raquel Braz Assunção Botelho².

1. Universidade Federal da Bahia, Salvador - BA - Brasil; 2. Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem como objetivo contribuir para o crescimento, o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos educandos, por meio da oferta de refeições adequadas e saudáveis e a utilização de estratégias de Educação Alimentar e Nutricional. Para tanto, é necessário que os alimentos ofertados atendam aos critérios sanitários para a promoção da saúde e prevenção de doenças veiculadas por alimentos. Entre os principais fatores que interferem na qualidade sanitária adequada estão a adoção das boas práticas de fabricação, incluindo desde o dimensionamento da estrutura física até o treinamento dos recursos humanos. O presente estudo tem como objetivo identificar a situação de risco sanitário nas unidades de alimentação e nutrição escolares (UANE) públicas em um município do estado da Bahia.

METODOLOGIA

Estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA (nº 2.121.882). A coleta de dados ocorreu em escolas públicas da rede municipal de ensino. Realizou-se um processo de amostragem probabilística estratificada e a amostra foi definida pelo nível de confiança de 95% e erro de 5%. Para a avaliação da situação sanitária utilizou-se a lista verificação das Boas Práticas na Alimentação Escolar, preconizada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Composta por 115 itens categorizados em seis blocos, esta apresenta uma classificação sanitária final de acordo com o percentual de conformidades: 0 a 25% indica situação de risco sanitário muito alto; 26 a 50%, risco sanitário alto; 51 a 75%, risco sanitário regular; 76 a 90%, risco sanitário baixo e 91 a 100%, risco sanitário muito baixo. O tratamento dos dados ocorreu no programa *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) versão 20.

RESULTADOS

Foram avaliadas 159 escolas, representando 34,41% das escolas públicas do município. A média de alunos matriculados foi de 356,81 (DP de 200,44) e de dois manipuladores de alimentos por unidade escolar (DP de 0,75). Quanto à situação de risco sanitário, 74,8% (n=119) das UANEs foram classificadas com situação de risco sanitário regular e 25,2% (n=40) com situação de risco sanitário alto. Não observou-se nenhuma UANE com a classificação em risco sanitário baixo ou muito baixo. Os fatores que interferiram na

classificação sanitária estavam ligados à estrutura física inadequada e à ausência de documentos sanitários, manual de boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados.

CONCLUSÃO

A maioria das UANEs estava em risco sanitário regular, demonstrando a necessidade de realização de medidas corretivas para adequação da estrutura física, e principalmente, para a adequação às normas sanitárias vigentes, a fim de promover a oferta de refeições mais seguras do ponto de vista higiênico-sanitário aos estudantes da rede de ensino municipal.

Palavras-chave: alimentação escolar|higiene de alimentos|boas práticas de fabricação|qualidade sanitária

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Risco sanitário nas escolas públicas do Distrito Federal: o que mudou com a pandemia da COVID-19?

Sueny Andrade Batista; Gabriel Teles Câmara; Raquel Braz Assunção Botelho; Pedro Dantas; Ester Cardoso Paes Rose; Verônica Cortez Ginani.
Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) representam um problema de saúde pública global e impedem o alcance do bem-estar biopsicossocial do estudante no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Diante da vulnerabilidade de crianças e adolescentes, do número de estudantes atendidos pelo PNAE e do potencial que as escolas possuem para prevenção de surtos, estudos devem ser direcionados para a avaliação dos aspectos sanitários das Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares. Com o advento da pandemia de COVID-19, torna-se relevante considerar seus impactos na área de segurança de alimentos. Apesar do novo coronavírus não estar relacionado às DTHA, o avanço da pandemia suscitou fortes debates quanto a importância das higiene pessoal e ambiental. O objetivo deste trabalho foi avaliar o risco sanitário das Escolas Públicas do Distrito Federal (DF) e verificar possíveis mudanças geradas pela pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Estudo exploratório e quali-quantitativo, realizado em dois períodos: i) março a outubro/2019 e ii) novembro/2021 a maio/2022, em seis Escolas do DF. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da UnB (CAAE nº 02033218.0.0000.0030). O risco sanitário foi avaliado a partir da lista de verificação do Cecane/UFRGS. Na segunda etapa do projeto foram realizadas análises microbiológicas de mão de manipulador (1), águas da área de produção (1) e de consumo dos estudantes (1), e utensílios (2). Foram cinco amostras por dia, durante três dias de coleta.

RESULTADOS

Em 2019, 66,7% (n=4) das escolas apresentaram risco sanitário regular e 33,3% (n=2) risco sanitário alto. Na segunda etapa do projeto, 50% (n=3) apresentaram risco regular, enquanto 50% (n=3), risco sanitário alto. Todos os blocos avaliados apresentaram piora no nível de adequação, destacando-se o bloco de manipuladores (redução de 23,1%). Salienta-se que não foram observadas práticas adequadas de higienização das mãos. Em relação às análises microbiológicas: i) 5,6% (n=1) das mãos de manipuladores apresentaram *E. Coli* presuntiva, 22,2% (n=4) coliformes totais e 5,6% (n=1) *S. aureus*; ii) 94,4% (n=17) das amostras de água da produção e 88,9% (n=16) dos bebedouros apresentaram coliformes totais; e iii) 63,9% (n=23) dos utensílios apresentaram coliformes totais e 2,8% (n=1) *S. aureus*.

CONCLUSÃO

Os resultados são preocupantes pois o risco sanitário das escolas piorou. Nota-se que os manipuladores em si, não são uma fonte importante de contaminação, mas sim suas condutas. Assim, ações educativas que contemplem processos adequados de higienização e ações corretivas quanto a qualidade da água, devem ser preconizadas visto a vulnerabilidade do público e o número de estudantes atendidos pelo PNAE. Estudo futuro que considere percepção de risco, viés otimista e conhecimento de segurança de alimentos dos atores envolvidos na alimentação escolar é fundamental para entender a situação observada.

Palavras-chave: Alimentação escolar|Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar|Risco sanitário

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Segurança alimentar e sustentabilidade: análise do ambiente alimentar no mercado do ver - o - peso, Belém - Pará.

Dayane Souza Morais¹; Sabina Gonçalves Rodrigues; Flávia Stephanie Baía Teixeira;
Gisele Dos Santos Martins; Yanasha Ynglish Sodrê Costa
Universidade da Amazônia (Unama), Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Segundo COSTA et al. (2018), o ambiente alimentar é definido pelos ambientes físico, econômico, político e sociocultural em que se vive, estuda e/ou trabalha, e que propiciam oportunidades e condições que afetam a salubridade da alimentação e o estado nutricional dos indivíduos e da comunidade, podendo ser investigado no âmbito da comunidade, na qual se observa a distribuição dos estabelecimentos comerciais em número, tipo, localização e acessibilidade; e no âmbito do consumidor, que abrange o que se encontra dentro e ao redor dos estabelecimentos (qualidade, preço, propaganda, disponibilidade e variedade dos alimentos ofertados). Objetivo do presente trabalho é avaliar o ambiente alimentar do mercado Ver-o-Peso, Belém-Pa, como promotor de segurança alimentar e sustentabilidade.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal. A pesquisa foi feita em um dia, em um local que oferece diversidade de produtos como artigos regionais. Para a coleta de dados foi utilizado um questionário proposto pela auditoria do ambiente alimentar baseado na nova classificação de alimentos do guia alimentar, a AUDIT-NOVA (BORGES et al., 2018) que é composta por 14 blocos que investigam diversos aspectos da disponibilidade, estratégia de preços e publicidade/propaganda. Os dados foram analisados de forma descritiva.

RESULTADO

Foi observado que o mercado é um ambiente que os alimentos ficam expostos a céu aberto, não existem condições higiênico-sanitárias adequadas dos insumos onde se dar importância na venda dos alimentos do que nas condições de exposição de venda. O espaço é dividido com insetos, urubus, lama e poluição de veículos que passam constantemente pelo local oferecendo risco a saúde pública. Foi notado também o descarte de cascas de verduras e legumes no chão e, o lixo é descartado em containers plástico com a maioria sem tampa e sem seletividade. A higiene dos manipuladores de

alimentos é um fator que deve ser gerenciado e controlado para não comprometer a segurança dos alimentos e evitar contaminações e toxinfecções (NOLLA & CANTOS, 2005).

CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos, conclui-se que o ambiente alimentar em relação a sustentabilidade e infraestrutura encontra-se precário. Portanto, constatamos que há uma necessidade de um serviço mais eficiente de treinamento, capacitação, conscientização e fiscalização aos comerciantes e feirantes deste local, melhoria das instalações físicas para atender com maior qualidade e segurança os seus usuários, e uma mobilização do poder público para programas de educação ambiental e sustentabilidade.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar|Saúde Pública|Sustentabilidade

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Segurança dos alimentos no contexto da pandemia de COVID-19: O papel dos restaurantes comerciais.

Ana Maria de Souza Pinto; Mariana Gil Marcelino.
Unifesp, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde (OMS) no início do ano de 2020, declarou situação de emergência de saúde internacional devido a pandemia ocasionada pelo novo coronavírus (COVID-19) denominado cientificamente como SARS-CoV-2 (Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2). O Ministério da Saúde recomendou medidas para extinguir a propagação de COVID-19. Com a flexibilização do plano de quarentena, novas recomendações surgiram como medida preventiva contra a COVID-19 em serviços de alimentação. O objetivo deste estudo foi verificar a adequação dos restaurantes comerciais no município de Santos, São Paulo, frente as novas normas de fornecimento de refeições, durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Estudo de delineamento transversal conduzido no município de Santos, São Paulo. Foram analisados 18 restaurantes comerciais com atendimento de autosserviço (*self-service*) e *à la carte*, que operavam com 80% da capacidade, no período de outubro a dezembro de 2021. A coleta de dados foi realizada mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), com número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) 50223921.7.0000.5505. Foi utilizado um instrumento de coleta de dados elaborado com base nas novas recomendações da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), e nas notas técnicas nº 47, 48 e 49 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), sendo dividido em quatro blocos, abordando saúde, higiene e segurança do trabalhador, organização e distanciamento social, qualidade sanitária na distribuição de alimentos e qualidade sanitária das instalações e do ambiente.

RESULTADOS

Os resultados mostraram que 83% dos restaurantes apresentaram conformidades na maioria dos itens. Foram destacados os itens de menor adesão, como a troca de máscaras a cada 3 ou 4 horas, a higienização de superfícies de contato frequente, a falta de higienização da máquina de cartão, a precarização na instalação de barreiras impermeáveis em atividades e locais que não é possível o distanciamento mínimo e a disponibilização de cartazes contendo informações acerca da correta higienização das mãos junto aos lavatórios. Dos 18 estabelecimentos visitados, a presença de nutricionista foi contabilizada em apenas 6 (33,3%).

CONCLUSÃO

Apesar da adaptação às novas normas de fornecimento de refeições por maior parte dos estabelecimentos, é necessário atentar-se aos itens que obtiveram destaque negativo. Posto que não há evidências acerca dos alimentos transmitirem coronavírus, é papel dos restaurantes comerciais a adoção de medidas preventivas a COVID-19 durante todo o processo produtivo. Destaca-se a importância do trabalho do nutricionista junto ao estabelecimento para a capacitação dos funcionários e garantia da adequação às novas recomendações, fiscalização, promoção de saúde e segurança dos alimentos.

Palavras-chave: serviços de alimentação|refeições|higiene|coronavírus

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Sustentabilidade em um Restaurante Universitário: uma análise sobre a coleta seletiva de resíduos inorgânicos

Elenilma Barros da Silva; Cledenilson Vale do Rosário; Francisco Nathanael de Lima Maia; Sabrina Oriana de Souza Begot da Rocha; Dandara Lima Santos; Xaene Maria Duarte Fernandes Mendonça.

Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A gestão de resíduos sólidos é extremamente relevante diante dos impactos gerados ao meio ambiente, porém este é um processo desafiador para as organizações, em especial ao setor de Food Service dada a complexa gestão de resíduos das etapas de armazenamento, processamento, distribuição e consumo de alimentos nas quais os resíduos sólidos gerados provêm tanto de resíduos orgânicos quanto de materiais de embalagem, assim, é fundamental que os serviços de alimentação possuam um bom Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos para garantir a destinação correta dos resíduos gerados. O objetivo deste trabalho foi analisar a coleta seletiva, de resíduos inorgânicos, em um Restaurante Universitário.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado nos meses de janeiro a abril de 2022 a partir da análise do formulário de registro de coleta seletiva de um Restaurante Universitário de uma instituição pública federal em Belém-PA. As ações de coleta estão alinhadas com o Plano de Logística Sustentável da instituição e os registros foram realizados após pesagem dos resíduos em balança plataforma manual, marca Micheleth® com capacidade de 480 Kg, separados por categoria: plástico, papel, papelão, alumínio, metal (latas), inox, e vidro. A seleção, separação e destinação dos resíduos é realizada seguindo o seguinte fluxo: separação dos resíduos em todas as áreas da unidade por meio de lixeiras identificadas, reunião e organização dos resíduos por categoria; pesagem; registro e recolhimento dos resíduos pelas cooperativas/associações habilitadas em edital público na universidade. As informações foram tabuladas no programa Microsoft office Excel® para análise descritiva dos dados.

RESULTADOS

Nos meses de Janeiro/2022 à Abril/2022 foram coletados o total de 2.379,6 Kg em materiais pelas cooperativas/associações da coleta seletiva, entre eles: plástico, papel, papelão, alumínio, metal (latas), aço inox e vidro. O papelão se destaca como o material que mais foi coletado, representando 44,7% (n = 1.063,7 Kg) do total, seguido do plástico com 27,84% (n = 662,6 Kg), do vidro com 13,41% (n = 319,2 Kg), do metal (latas) com 9,98% (n = 237,4 Kg), do papel com 3,3% (n = 78,5 Kg), do alumínio com 0,72% (n = 17,1 Kg) e do aço inox com 0,05% (n = 1,1 Kg). A predominância do papelão e do plástico

deve-se ao volume de produtos recebidos diariamente na unidade, que caracteriza-se como de grande porte e fornece em média 5.500 refeições por dia. O vidro e o metal (latas) são predominantemente oriundos de ingredientes processados, já o alumínio e o aço inox derivam prioritariamente de utensílios avariados ao longo do tempo. O resíduo de papel tem sua origem nos setores administrativos da unidade.

CONCLUSÃO

A unidade avaliada vem, através da estruturação de um processo de seleção, separação por meio de coleta seletiva e controle, organizar de modo eficiente a destinação de resíduos inorgânicos para a reciclagem, reforçando assim, seu compromisso com a sustentabilidade.

Palavras-chave: Reciclagem|Resíduo Sólido|Meio Ambiente|Alimentação Coletiva

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Utilização da curva ABC como ferramenta para o controle de custo com gêneros alimentícios em uma unidade hospitalar de Recife-PE

Edijane Maria de Castro Silva; Lidiane Conceição Lopes; Enésia Eloyna da Costa Benício; Cibele Maria de Araújo Rocha; Daniely da Rocha Cordeiro Dias; Luciana Bezerra de Lira.

Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Uma das ferramentas utilizadas para análise de custo é o método da curva ABC. O princípio da classificação ABC trata-se de uma ferramenta gerencial que permite identificar quais os itens de matéria prima consomem maiores ou menores recursos financeiros da unidade de alimentação e nutrição (UAN), permitindo o redirecionamento das decisões para redução de gastos. Para elaboração da curva ABC é necessário fazer a classificação previa dos itens que serão avaliados, conforme sua importância nos grupos distintos A, B e C, de acordo com o consumo em valor monetário, ou quantidade dos produtos estocados, em um determinado período. Aos itens que apresentam alto custo ou consumo, denominam-se itens da classe A (de 10 a 20% dos itens), aos itens que apresentam custo ou consumo intermediário, itens da classe B (de 20 a 30% dos itens), e aos itens que apresentam custo ou consumo baixo, itens da classe C (de 50 a 70% dos itens). O objetivo da pesquisa foi analisar o método da curva ABC como indicador financeiro para o controle de custo com gêneros alimentícios em uma unidade hospitalar de Recife-PE.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal descritivo realizado em uma UAN hospitalar localizada na cidade de Recife, Pernambuco. Os dados dos gêneros alimentícios referentes ao consumo de janeiro a junho de 2022 foram consolidados e analisados através da curva ABC, conforme o sistema de controle de custo informatizado do hospital, de modo que itens com percentual de custo acumulado até 80% foram classificados como A, de 80,01% a 95% como B e de 95,01% a 100% como C.

RESULTADOS

Foram identificados 187 gêneros alimentícios presentes no estoque da UAN. Na média semestral dos gêneros alimentícios as distribuições dos itens foram de 21,4% (40 itens) para classe A. Os itens da classe B foram de 20,3%, (38 itens). Os da classe C foram de 58,3% (109 itens). A utilização dos itens da classe A encontrou-se acima do percentual recomendado pela classificação da curva ABC, e os da classe B e C apresentaram-se dentro das recomendações. Entretanto, os produtos da classe A, a maior parte é composta por itens protéicos e de alto custo.

CONCLUSÃO

Por meio desta pesquisa foi possível verificar que o método da curva ABC se mostrou como uma excelente ferramenta gerencial para análise e controle de custo com gêneros alimentícios, colaborando de forma significativa no gerenciamento adequado da UAN, permitindo que o gestor foque em ações na otimização dos recursos materiais e financeiros disponíveis.

Palavras-chave: Curva ABC|Ferramenta de gestão|Custos|Unidade de alimentação e nutrição

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Verificação do entendimento dos nutricionistas do Programa de Alimentação Escolar do município de São Paulo sobre risco sanitário após formação online

Mirelly dos Santos Amorim Dantas¹; Cristiane Tavares Matias¹; Aline da Silva Cota¹;
Laís Mariano Zanin²; Elke Stedefeldt¹.

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

No município de São Paulo são servidas cerca de 2.300.000 refeições/dia aos 975.393 alunos atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar (PAE). Para isso, a Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) conta com 87 nutricionistas. As Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) são locais em potencial para o desenvolvimento de Doenças de Veiculação Hídrica e Alimentar (DVHA) e da COVID-19. Portanto é essencial o apoio à formação desses nutricionistas sob a perspectiva do risco sanitário. Objetivou-se verificar o entendimento do conceito de risco sanitário dos nutricionistas do PAE do município de São Paulo antes e após formação *online* realizada durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODO

Este estudo é um recorte do projeto de doutorado “Formação dos nutricionistas do PAE do município de São Paulo sobre risco sanitário durante a pandemia de COVID-19”. Trata-se de estudo descritivo e com abordagem quali-quantitativa. A amostra foi composta por nutricionistas da CODAE que participaram de um curso de atualização *online*, durante o período de dezembro de 2020 a dezembro de 2021. Os participantes responderam questionários semiestruturados por meio do Google forms® antes (dezembro de 2020) e após (outubro de 2021) a formação. Os questionários continham questões sobre características sociodemográficas, de trabalho e entendimento sobre risco sanitário. Empregou-se análise de conteúdo do tipo temática. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da UNIFESP (CAAE 18397319.8.0000.5505). Foi assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelas participantes.

RESULTADOS

A formação online foi realizada com 62 nutricionistas. Todas as participantes eram do sexo feminino (100%), 51,66% tinham entre 39 a 48 anos de idade, 65% com especialização completa e 46,66% com 5 a 10 anos de tempo de serviço na CODAE. Antes da formação, três categorias emergiram para o conceito de risco sanitário: 1) conceito inverso à saúde; 2) conceito em suscitar às doenças 3) conceito de contaminar. Após a formação três categorias emergiram para o conceito do risco sanitário: 1) ações práticas de acompanhamento 2) tomada de decisão para a ação 3) cenário e contexto social, político, econômico, território, saneamento básico.

CONCLUSÃO

Verificou-se antes da formação online uma lacuna no entendimento dos nutricionistas sobre o termo risco sanitário no contexto da alimentação escolar, sobretudo quando se considera a magnitude e múltiplas dimensões que ele abarca. No final da formação contou-se uma mudança relevante no entendimento dos nutricionistas sobre o conceito de risco sanitário, integrando os aspectos sociais, políticos, econômicos e culturais com a prática e a tomada de decisão.

Palavras-chave: COVID-19|Escola|PNAE|Segurança dos alimentos|Unidade de alimentação e nutrição escolar

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Visitas nos centros de atenção psicossocial atendidos por um serviço de alimentação e nutrição: controle de temperatura das refeições transportadas e avaliação de desperdício

Gabriela Oliveira Andrade Vaqueiro¹; Katia Regina Martini Rodrigues¹; Paula Sardenberg Cruzolini²; Mara Ligia Biazotto Bachelli¹.

1. Puc-Campinas - Faculdade de Nutrição, Campinas - SP - Brasil; 2. Unidade de Alimentação e Nutrição, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

No âmbito de saúde pública o Sistema Único de Saúde possui Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) para tratamento de pacientes que possuam sofrimento químico ou transtorno mental. No município de Campinas 11 unidades são atendidas pelo Serviço de Alimentação e Nutrição (SAN) administrado por autogestão que se encontra inserido em um Serviço de Saúde localizado no distrito de Sousas. O objetivo deste trabalho foi aferir e avaliar a temperatura das marmitex com as preparações quentes e pesar o resto para avaliação da porcentagem de desperdício de 3 unidades.

MÉTODOS

Foram realizadas 4 visitas em cada CAPS (aqui identificados como E, R e S) sendo um deles para dependentes químicos. A refeição era composta de arroz/feijão, prato proteico e guarnição, porcionada em marmitex de alumínio com divisórias. Para análise da temperatura foi realizada uma aferição em uma mesma embalagem (identificada na tampa) durante a montagem no SAN e quando a refeição chegava ao seu destino, com termômetro culinário digital tipo espeto no centro geométrico do arroz/feijão. Para realizar o cálculo de resto, assim que a marmitex era devolvida retirava-se o resíduo que era colocado em um recipiente com tampa para pesagem no SAN. A quantidade de alimento fornecida também foi determinada para posterior cálculo da porcentagem de resto.

RESULTADOS

A coleta de dados ocorreu entre 6 e 30 de maio de 2022. A média diária de refeições porcionadas no período analisado foi de: E; 19; R: 20 e S:25. São montadas cerca de 185 embalagens diariamente em 25 a 30 minutos, em sequência pré-determinada, em função da entrega nos CAPS. A média das temperaturas durante a preparação das marmitex foi, em relação a cada CAPS 64,75°C (E); 72,75°C (R) e 68,25°C (S). Com exceção da temperatura de 1 marmitex (coxa e sobrecoxa desossada com pele e assada e espagete) aferida com 59°C todas apresentaram temperaturas x tempo adequados segundo a legislação do Estado de SP. A variação de temperatura teve como média, para cada CAPS e tempo de transporte: E: 15,25°C (25'); R: 23°C (30') e S: 13°C (1h10). As embalagens que perderam menos temperatura foram as transportadas em caixa de isopor em

detrimento daquelas em caixa isotérmica, no caso, a do CAPS mais distante. O peso médio das marmitex foi de 506g (DP=38,87 e mediana de 502g). Já a média de restos atingiu: CAPS E: 1,3kg/dia; 86g/*per capita* e 17,4% (servido x descartado). Em um dos dias o resto atingiu 121g *per capita* e a preparação rejeitada foi a cabotiá com casca assada; CAPS R: 0,63 kg/dia; 33,9g/*per capita* e 7%; CAPS S: 1,0kg; 48g/*per capita* e 9,0%.

CONCLUSÃO

Evidenciou-se uma grande variação de temperatura das refeições transportadas, mas sem riscos para a segurança dos alimentos. Os dados serão utilizados para reflexão da equipe de trabalho na busca por melhor controle de temperatura no processo de montagem das embalagens; porcentagem de desperdício acima do recomendado, porém compreensível devido as características da população atendida.

Palavras-chave: Resíduos sólidos|Indicadores de desenvolvimento sustentável|Serviços de alimentação|Temperatura

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Abordagem analítica de ácidos graxos em dietas enterais: uma comparação entre rótulos e resultados analíticos

Aline Luiza Führ¹; Grasielle Scaramal Madrona²; Aline Theodoro Toci³; Emilene de Carvalho Lourenço³; Aldo Sindulfo Barboza Valdez³; Marcela Boroski³.

1. Universidade Estadual de Maringá (Uem) - Maringá, Paraná - Brasil, Foz do Iguaçu - PR - Brasil; 2. Universidade Estadual de Maringá (Uem) - Maringá, Paraná - Brasil, Maringá - PR - Brasil; 3. Universidade Federal da Integração Latino-Americana (Unila) - Foz do Iguaçu, Paraná - Brasil, Foz do Iguaçu - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

Formulações para nutrição enteral enriquecidas com gorduras monoinsaturadas são recomendadas para limitar a ingestão de gorduras. Não é novidade que a literatura recomenda esforço conjunto para diminuir a proporção de ácidos graxos ômega-6 e ômega-3 na dieta, visando a proporção de 4:1, uma vez que aspectos dietéticos de longo e curto prazo encontram-se relacionados, por exemplo, à mortalidade por doenças crônicas. Outrossim, são escassos os estudos voltados à análise da real composição de ácidos graxos de fórmulas especializadas em nutrição. Portanto, este estudo tem o objetivo de analisar perfil e qualidade nutricional dos ácidos graxos de formulações enterais industrializadas, comparando com a informação alegada pelos fabricantes.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo analítico, conduzido de dezembro de 2020 a março de 2021. Dez formulações nutricionais enterais líquidas foram adquiridas no mercado local e liofilizadas. Inicialmente, foi realizada a extração do e determinação do lipídio conforme Parnell (1899) e Bligh & Dyer (1959). Posteriormente, realizou-se a derivatização de ácidos graxos em ésteres metílicos de ácidos graxos (FAME) conforme método de Santos *et al.* (2014). A fase orgânica foi coletada, seguindo-se com as análises cromatográficas em cromatógrafo em fase gasosa acoplado ao detector de chama (GC-FID) Thermo Scientific TR-1310, equipado com coluna TR-FAME (120 m de comprimento, 0,25 mm de diâmetro interno e filme de 0,25 μm) e detector de ionização em chama, operando em modo *split*, com fluxo de 120 mL min⁻¹. Os FAMES foram identificados pela comparação dos tempos de retenção entre os constituintes das amostras em relação ao padrão de ésteres metílicos de ácidos graxos (Supelco® 37 Component FAME Mix, Sigma Aldrich, St. Louis, EUA). A área dos picos foi determinada por meio do software Chromeleon 7 e os resultados expressos como porcentagem de área relativa (%). Os dados foram analisados usando o software Microsoft Excel® 2013 e posteriormente o SPSS 25.0 (IBM Armonk, NY), por meio de Teste T de Student com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Três formulações apresentaram teores de lipídeos abaixo, variando de 1,15-1,85 vezes em relação ao rotulado, sendo a diferença significativa para uma formulação ($p < 0,05$). Cinco amostras apresentaram quantitativos de ácidos graxos saturados acima do rotulado, com variação de 2,65 até 10,36 vezes. Destas, para duas não houve significância ($p > 0,05$). Em cinco formulações não foram identificados valores de EPA e DHA, mesmo que em todas alegava-se a adição de óleo de peixe e a existência destes ácidos graxos na composição.

CONCLUSÃO

Foram encontrados teores de lipídio e ácidos graxos díspares ao rotulado, tal como um teor de ácidos graxos saturados superior em cinco formulações. Da mesma forma, o teor de ácidos graxos do óleo de peixe foi inferior ao alegado pelo fabricante.

Palavras-chave: Alimentos formulados|Nutrição enteral|Análise de alimentos|Ácidos Graxos Ômega-3|Composição centesimal

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

A dieta enteral que você prescreve realmente apresenta a composição nutricional do rótulo?

Aline Luiza Führ¹; Grasielle Scaramal Madrona¹; Aline Theodoro Toci²; Emilene de Carvalho Lourenço²; Aldo Sindulfo Barboza Valdez²; Marcela Boroski².

1. Universidade Estadual de Maringá (Uem) - Maringá, Paraná - Brasil, Foz do Iguaçu - PR - Brasil; 2. Universidade Federal da Integração Latino-Americana (Unila) - Foz do Iguaçu, Paraná - Brasil, Foz do Iguaçu - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

O cenário de comorbidades vem influenciando para que a demanda pela terapia de nutrição enteral seja uma realidade, tanto no âmbito hospitalar quanto no domicílio. Toda essa notoriedade, incita para a possibilidade de adulteração, como já veio a ser comprovada em outros compostos alimentares, com apelo nutricional. Estudos escassos buscaram avaliar a veracidade da composição de dietas enterais e suplementos nutricionais. Logo, este trabalho tem o objetivo de realizar avaliação analítica do conteúdo nutricional de dez formulações enterais industrializadas, com distintos apelos nutricionais, comparando os resultados com a informação trazida nos rótulos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo analítico conduzido de dezembro de 2020 a março de 2021. As formulações enterais líquidas foram adquiridas no mercado local e liofilizadas. A determinação dos macronutrientes foi realizada em triplicata, de acordo com AOAC, utilizando-se do método de Kjeldahl (método n. 920,87 AOAC, 2000) para proteínas; método fenol-sulfúrico de Dubois (1956) para carboidratos e método estabelecido por Parnell (1899) e Bligh & Dyer (1959) para determinação de lipídeos. O total de calorias/mL de cada formulação (densidade calórica) foi estimado a partir da soma dos macronutrientes encontrados analiticamente (Heimbürger e Weinsier, 1985). Os resultados obtidos foram comparados com os valores descritos pelos fabricantes. Foi considerada uma tolerabilidade de $\pm 20\%$ de variação em relação ao descrito, seguindo as recomendações estabelecidas pelo órgão regulador brasileiro (ANVISA). Os dados foram analisados usando o software Microsoft Excel® 2013 e posteriormente conduzido Teste T de Student com nível de significância de 5% com o SPSS 25.0 (IBM Armonk, NY).

RESULTADOS

A comparação entre os resultados analíticos e os valores alegados nos rótulos foi realizada para avaliar possíveis discrepâncias. Nesse sentido, com relação ao teor de proteínas, duas amostras apresentaram valores discrepantes e com significância ($p < 0,05$), variando de 2,76 a 2,41 vezes abaixo do referido pelo fabricante. Com relação aos teores de glicídios,

encontraram-se quantitativos superiores e significativos em sete formulações. Em quatro, os valores foram 1,28 a 1,77 vezes superiores ao descrito no rótulo. Houve diferença significativa no teor de lipídeos para uma formulação ($p < 0,05$). Os valores de densidade calórica não apresentaram diferença significativa em relação ao rotulado pelos fabricantes. Apenas 30% das formulações apresentaram todos os parâmetros de macronutrientes em consonância com o rótulo.

CONCLUSÃO

A discrepância entre os valores analíticos e os alegados nos rótulos, alerta para a necessidade de supervisão quanto a real composição de formulações enterais, as quais são administradas para indivíduos com necessidades nutricionais específicas e que podem ter seus desfechos clínicos comprometidos, seja na UTI, no ambulatório ou a nível domiciliar.

Palavras-chave: Alimentos formulados|Nutrição enteral|Análise de alimentos|Composição centesimal|Terapia nutricional

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Aditivos em alimentos industrializados: avaliação da frequência de uso e de suas funções nos grupos de alimentos estabelecidos pela legislação brasileira.

Leticia Vitoria de Oliveira; Gabriela Doretto Sobreiro; Nathalya Leão de Souza; Veridiana Vera de Rosso; Vanessa Dias Capriles; Gabriela de Oliveira Teixeira Pinto.
Universidade Federal de São Paulo, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O termo aditivo alimentar se refere a qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais. Esses ingredientes podem ser de origem natural e sintética, e estão agrupados em diferentes classes de acordo com a função que desempenham, como os corantes, conservantes, estabilizantes, etc. Existe legislação específica estabelecendo a categoria, suas funções e limites máximos. No entanto, ainda não há informação sobre o consumo de aditivos pelos brasileiros e nem sobre a presença de aditivos nos alimentos disponíveis no mercado. O objetivo desse estudo foi monitorar a frequência do uso de aditivos e de suas funções nos grupos de alimentos estabelecidos pela legislação brasileira.

MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa de campo para registro de imagens e dados de rótulos dos alimentos, compondo o Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos a partir do método criado pelo Observatório de Rotulagem de Alimentos.

RESULTADOS

Até junho de 2022 foram coletados os dados de rótulos de 2898 alimentos pertencentes aos 8 grupos de alimentos estabelecidos na Instrução Normativa N° 75 de 2020, complementados com alimentos que ainda não possuem legislação específica, como os produtos sem glúten e “plant-based”, sendo que 73,7% dos rótulos analisados apresentaram uso de aditivos. A maior frequência de uso de aditivos ocorreu no grupo VII (açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras, perfazendo 86,3% n=559), e a menor no grupo III (apenas 63 entre os 123 rótulos analisados). Os maiores números de aditivos encontrados em um só alimento foram observados nos grupos I (produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados) e VII (açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras), 3 rótulos apresentaram 18 aditivos e 1 rótulo com 20 aditivos, respectivamente. Em relação aos tipos de aditivos utilizados, percebeu-se que o aromatizante (27%) foi o mais frequente, seguido do acidulante ácido cítrico (20%) e do conservante sorbato de potássio (13,4%). Além disso, ao somarmos os aditivos classificados como “aromatizante”, “aroma natural”, “aroma idêntico ao natural” e “aroma artificial”, que

têm a mesma função, a frequência encontrada é de 1351, o que corresponde a 46% de presença nos 2898 produtos analisados.

CONCLUSÃO

Assim, com base nos rótulos analisados nota-se que os aditivos são frequentemente utilizados e com funções tecnológicas variadas, em alguns casos alcançando um grande número de aditivos em um só alimento. Os aromatizantes são os aditivos utilizados com maior frequência.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional|aditivos alimentares|consumo|legislação brasileira

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Algas marinhas como potencial ingrediente funcional

Bruna Lago Tagliapietra; Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici.
Universidade Estadual de Campinas, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os alimentos funcionais oferecem benefícios adicionais além do seu valor nutricional básico. O consumo desses alimentos tem aumentado nos últimos anos e nesse contexto, as algas marinhas têm atraído grande interesse da comunidade científica e da indústria de alimentos devido seu potencial como excelente fonte de compostos bioativos, sendo também conhecidas por seus altos teores de fibras alimentares, proteínas, vitaminas, minerais, antioxidantes, fitoquímicos e ácidos graxos poli-insaturados e por possuírem baixo valor calórico. O presente trabalho tem como objetivo compilar as informações e fornecer uma visão geral dos avanços recentes das algas marinhas como ingrediente funcional.

MÉTODOS

O banco de dados Elsevier *Scopus* foi explorado usando a seguinte sequência de pesquisa: (“seaweed” OR “macroalgae”) AND (“functional food”). Nenhuma restrição quanto ao idioma foi declarada. Os artigos foram triados pela leitura do título, resumo e pela leitura do texto completo. Todas as revisões e artigos originais que investigaram e relataram informações sobre algas marinhas e alimentos funcionais durante os últimos 5 anos (2017-2022) foram incluídos. Todos os itens das informações usando os termos de pesquisa foram selecionados e exportados em formato CSV e usados para construir um mapa bibliométrico de ocorrência utilizando o software VOSviewer v1.6.15.

RESULTADOS

Com base nos critérios de inclusão, 171 registros foram selecionados e utilizados para a confecção do mapa bibliométrico, que foi dividido em três clusters. O maior cluster está relacionado a estudos das algas marinhas e atividade antioxidante, sendo que avaliaram principalmente atividade anti-inflamatória. O segundo apresentou palavras-chave relacionadas principalmente a estudos sobre a bioatividade das algas e benefícios à saúde. Os estudos mostraram que as algas marinhas contêm uma grande variedade de compostos bioativos, como fucoxantinas e florataninos, que podem estar envolvidos na prevenção e tratamento de muitas doenças. Por fim, o terceiro cluster apresentou palavras-chaves que indicaram a relação das algas como agente prebiótico, com destaque para seus polissacarídeos. Os polissacarídeos não digeríveis podem atuar como agentes prebióticos exercendo influência positiva na flora intestinal humana. Estas informações evidenciam o cenário atual das pesquisas com algas marinhas.

CONCLUSÕES

Promover a colaboração entre academia e a indústria é importante para reconhecer tendências comuns para melhorar a qualidade dos produtos atualmente disponíveis e desenvolver novos com características ainda melhores. Os estudos selecionados apontam que as , as macroalgas podem contribuir para promover a saúde e gerar renda nas cidades costeiras em países em desenvolvimento, que podem investir neste alimento, já consumido e valorizado em países asiáticos.

Palavras-chave: Compostos bioativos|Antioxidantes|Polissacarídeos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Alimentos alergênicos: avaliação da rotulagem de produtos lácteos de acordo com a legislação brasileira

Ingrid Mayara Alves dos Santos¹; Adriana Lucia da Costa Souza²; Carolina Cunha de Oliveira¹; Juliana de Souza Oliveira¹.

1. Universidade Federal de Sergipe, Lagarto - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Alergia alimentar é denominada como uma irritação causada por uma entidade agressora que acomete o organismo. Estudos epidemiológicos constatam um aumento nos quadros clínicos gerados pela alergia alimentar, cerca de 4% da população em geral são afetados. Sendo assim, a rotulagem desses produtos é de suma importância, não só por questões nutricionais, mas também para alertar sobre os alimentos que causam alergias alimentares. Com essa finalidade, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária estabeleceu uma regulamentação para que os produtos tivessem em seus rótulos descritos se contêm ou não a presença de alergênicos (resolução número.26/2015). Diante do que foi exposto, o presente artigo tem o objetivo de avaliar a rotulagem dos alimentos alergênicos de produtos lácteos, conforme as legislações vigentes.

METODOLOGIA

Estudo transversal a partir de uma amostra por conveniência de lácteos vendidos em duas grandes redes de supermercado localizadas na cidade de Itabaiana/Sergipe. Foram selecionados 4 tipos de laticínios, sendo eles: leites, queijos, manteigas e iogurtes. A coleta de dados se deu por meio de uma lista de verificação, sendo os itens avaliados em Conforme (C) e Não Conforme (NC). Os dados obtidos foram tabulados e para análise descritiva, foi adotado o software estatístico IBM SPSS.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No total foram analisados 100 rótulos, sendo divididos em 4 grupo de produtos, dentre eles: 15 marcas de leite, 25 marcas de queijo, 22 marcas de manteiga e 38 marcas de iogurte. Notou-se, que há uma maior fração de não conformidade nos seguintes itens: instruções de uso/preparo com 84% de não conformidade; conteúdo líquido e drenado com 77% de não conformidade. Quando avaliado a informação nutricional destes rótulos, percebeu-se inadequações, principalmente, nestes itens: açúcares adicionais com 82% de não conformidade; açúcares totais com 64% de conformidade. Enquanto, os itens específicos sobre alimentos alergênicos ficaram evidente que a não conformidade está mais presente em relação a Declaração: “Alérgicos: pode conter...” com 61% de não conformidade; “Alérgicos: contém... e derivados” com 51% de não conformidade; “Alérgicos: contém derivados de...” com 49% de não conformidade.

CONCLUSÃO

Diante da análise dos 4 grupos de produto lácteo (leite, iogurte, manteiga e queijo) deste estudo, observou-se em seus rótulos irregularidades evidentes em relação à legislação vigente, como a falta de advertências obrigatória impostas pela RDC 26/2015. Portanto, há uma necessidade de uma maior fiscalização pelos órgãos responsáveis, além da tomada de medidas cabíveis para o cumprimento da regularização de todas as normas impostas pelas legislações vigentes de rotulagem de alimentos, advindas da indústria de alimentos e demais locais de fabricação de alimentos, a indústria deve garantir a rotulagem correta dos seus produtos a serem comercializados.

Palavras-chave: rótulo|produtos alergênicos|conformidade

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Alimentos industrializados destinados a crianças menores de 36 meses: averiguação das alegações de saúde e nutricionais

Célia Regina Araújo¹; Inês Lança de Moraes²; João Joaquim Rodrigues da Silva Breda³; Patrícia Padrão⁴; Karla Danielly da S. Ribeiro¹; Pedro Moreira⁵.

1. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil; 2. Organização Mundial da Saúde, Lisboa - Portugal; 3. Organização Mundial da Saúde, Porto - Portugal; 4. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, Porto - Portugal; 5. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, Porto - Portugal.

INTRODUÇÃO

No período da introdução alimentar (6-24 meses) os alimentos industrializados destinados a alimentação infantil podem ser particularmente utilizados, nesse sentido a rotulagem dos alimentos é um canal de comunicação fundamental para auxiliar o consumidor a realizar suas escolhas. Todavia, se os rótulos dos alimentos não atenderem às regras estabelecidas pela legislação, podem induzir a escolhas erradas. Uma vez que as alegações de saúde e nutricionais são frequentemente encontradas nas embalagens desses alimentos. Esse estudo teve como objetivo averiguar as alegações presentes nos rótulos de alimentos infantis comercializados para crianças de 0 a 36 meses de idade.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado no período de novembro/2018 a fevereiro/2019 em Porto /Portugal. Utilizou-se a metodologia do estudo Baby Food desenvolvido pela Organização Mundial de Saúde (OMS), considerando a rotulagem de alimentos infantis comercializados para crianças de 0 a 36 meses. Os produtos foram subdivididos em grupos de alimentos: cereais/mingaus, alimentação à base de carne / peixe, substitutos do leite materno (SLMs), iogurte ou relacionado ao iogurte, fórmulas de seguimento/leite de crescimento, purê de frutas/vegetais, sopas, biscoitos/wafers/batatas frita, suco/smoothie/chá/outras bebidas e outros). Analisou -se os rótulos de alimentos, observando os tipos de alegações de saúde e nutricional.

RESULTADOS

Foram encontrados 431 alimentos e, quando excluídos os repetidos, restaram 66 tipos de cereais e mingaus, 18 produtos à base de carne ou peixe, 43 SLMs, 26 iogurtes ou produto relacionado com iogurte, 5 fórmulas para bebês, 65 purês de frutas e vegetais, 1 sopa, 5 biscoitos, waffles e batatas fritas, 6 sucos, smoothies, chás e outras bebidas e 4 do tipo outros. As principais alegações de saúde encontradas foram: ajuda no crescimento e desenvolvimento (n=21/8,8%); fortalece o sistema imunológico (n=21/8,8%); melhora as habilidades cognitivas (n=21/8,8%); ajuda a reduzir / previne alergias (n=17/7,1%); nutricionalmete completos (n=20/8,3%); outros (n=12/5,0%). As alegações nutricionais encontradas foram: fortificado com vitaminas (n=84/35,0%); fortificado com minerais (n=80/33,3%); livre de glúten (n=40/16,7%); não contém proteína do leite

(n=13/5,4%);sem adição de açúcar (n=79/32,9%);sem adição de sal (n=13/5,4%);livre de lactose (n=11/4,6%) e natural (n=13/5,4%).

Os SLMs apresentaram maior número de alegações de saúde entre todos os alimentos (35,0%) e os cereais apresentaram mais alegações nutricionais (39,6%). Todas as categorias continham imagens, e as que apresentaram-se mais vezes foram: desenhos animados (n=40/16,7%);desenhos animados e de ingredientes (n=77/32,1%); ingredientes (n=70/29,2%).

CONCLUSÃO

Os SLMs apresentaram maior quantidade de alegações de saúde. Observou-se imagens e alegações nutricionais em todos os produtos. Ressalta-se a importância de um maior controle para que os rótulos possam estar em consonância com as diretrizes da OMS.

Palavras-chave: Alimentos infantis|Introdução alimentar|Rotulagem alimentar

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Alimentos ultraprocessados destinados a crianças menores de 36 meses: uma avaliação do perfil de aditivos

Thalita McLaine Costa Saraiva Fully¹; Célia Regina Araújo¹; Karini Freire da Rocha¹; Patricia Padrão²; Karla Danielly da S. Ribeiro¹; Pedro Moreira³.

1. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil; 2. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, Porto - Portugal; 3. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, Porto - Portugal.

INTRODUÇÃO

A população mundial tem apresentado mudanças nos padrões alimentares nas últimas décadas, sendo evidenciadas pelo aumento expressivo do consumo de alimentos processados e ultraprocessados. No Brasil, há no mercado um grande volume de alimentos industrializados voltados para o público infantil, inclusive, aos lactentes. Estudos evidenciam que esses alimentos estão sendo introduzidos cada vez mais cedo na dieta das crianças, interferindo no aleitamento materno exclusivo nos seis primeiros meses de vida e mantido até dois anos ou mais, conforme a Organização Mundial de Saúde (OMS). Podendo influenciar de forma negativa nos hábitos alimentares, favorecendo ao sobrepeso e obesidade infantil e efeitos nocivos à saúde da ingestão dos mais variados tipos de aditivos alimentares. Dessa forma, considerando o consumo de alimentos ultraprocessados como impacto negativo na saúde das crianças, o objetivo deste trabalho foi avaliar a composição de aditivos alimentares presentes nos alimentos ultraprocessados à base de cereais e os purês de frutas e vegetais destinados a crianças menores de 36 meses comercializados em Natal/RN, Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado no período de novembro/2018 a abril/2019 no Município do Natal/RN. Foi utilizada a metodologia do estudo Baby Food desenvolvido pela Organização Mundial de Saúde, considerando a rotulagem de alimentos infantis comercializados para crianças de 0 a 36. Analisou-se os rótulos de alimentos, observando o tipo do alimento, faixa etária, composição nutricional, classificação quanto ao processamento e presença/tipo de aditivos alimentares em alimentos do tipo cereal e papas de frutas/vegetais.

RESULTADOS

Foram encontrados 1645 alimentos destinados a crianças menores de 36 meses. Foram excluídos os repetidos, 26,3% (n=25) eram cereais e 12,6% (n=12) purês de frutas ou vegetais. Quanto ao perfil de processamento, foi observado que 100% (n=25) dos cereais e 8,3% (n=8) dos purês de frutas ou vegetais eram ultraprocessados, no qual foram encontrados os aditivos alimentares nos cereais: aromatizantes presentes em 100%, além

de lecitina de soja em 25%, emulsificante em 4,1%, extrato de malte 8,3%, maltodextrina em 25% e em 100% dos purês analisados possuíam acidulante ácido nítrico.

CONCLUSÃO

Todos os cereais encontrados eram ultraprocessados, contendo um ou mais aditivo alimentar em sua composição, estando em desacordo com a recomendação do Guia Alimentar Brasileiro para menores de 2 anos e da Organização das Nações Unidas para a Alimentação (FAO) e a Agricultura e da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS). Tendo em vista as repercursões do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde infantil, é importante o desenvolvimento de legislação para o uso de aditivos alimentares em alimentos infantis.

Palavras-chave: Alimentos Infantis|Classificação NOVA|Introdução Alimentar|Aditivos Alimentares

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Amido de fonte não convencional: Uma alternativa para o desenvolvimento local

Bruna Lago Tagliapietra¹; Mária Hermínia Ferrari Felisberto²; Edgar Aparecido Sanches³; Pedro Henrique Campelo²; Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici¹.

1. Universidade Estadual de Campinas, Campinas - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa - MG - Brasil; 3. Universidade Federal do Amazonas, Manaus - AM - Brasil.

INTRODUÇÃO

O amido é um componente importante da nossa dieta e é também um ingrediente útil e versátil em muitos usos alimentares. O aumento das pesquisas com amidos não convencionais está relacionado à produção sustentável, ao uso de subprodutos, à sua disponibilidade regional, à importância cultural e social da fonte de amido, bem como às vantagens tecnológicas sobre os amidos comuns. Apenas os amidos obtidos de cereais e tubérculos têm sido comercializados mundialmente, aumentando as demandas em toda a cadeia de produção e distribuição, além de influenciar nos custos e na sustentabilidade ambiental. O objetivo desta revisão foi apresentar o estado da arte em amidos não convencionais com base em pesquisas comparativas sobre os métodos de extração de amido e suas técnicas de caracterização e análises.

MÉTODOS

A pesquisa bibliográfica foi realizada em cinco bases de dados: Web of Science, ScienceDirect, Scopus, Scielo e Google Scholar. Os estudos publicados até 2022 foram selecionados usando os seguintes termos de busca: “non-conventional AND starch”, “non-conventional AND Novel starch”, non-conventional AND New starch” no título, resumo e palavras-chave. Apenas artigos escritos em inglês publicados em revistas científicas foram incluídos.

RESULTADOS

Uma grande variedade de novas fontes de amidos com características singulares foi encontrada. Os amidos não convencionais podem ser obtidos de frutas, tubérculos, pseudocereais, gramíneas e podem ser encontrados nas polpas, sementes ou colmos. No entanto, poucos estudos relatam sua aplicação tecnológica. Outro ponto relevante se baseia nas metodologias tradicionalmente utilizadas para amidos comerciais, que apresentam diversas adaptações para as novas fontes de amido. Quando o amido apresenta uma propriedade tecnológica importante a origem genética da planta pode ser investigada para o uso dos genes. Este fato pode ser observado para o milho, que passou pelo processo de seleção de espécies e hoje seu amido nativo é obtido com variações do teor de amilose e amilopectina, que impactam no valor comercial. Para aumentar o conhecimento científico, tem sido exigida maior atenção na otimização dos processos de extração, bem como padrões mais adequados de amilose para realizar as diversas análises.

A utilização desses amidos não convencionais pode representar uma solução para o desenvolvimento local, garantindo uma fonte de renda e promovendo a sustentabilidade da região.

CONCLUSÕES

Existem oportunidades de pesquisa para melhor compreender e utilizar os amidos não convencionais e subutilizados. Esta revisão sugere que os amidos não convencionais têm potencial de complementar os amidos industriais comuns, como amidos de milho, batata e mandioca para diferentes aplicações.

Palavras-chave: Novos amidos|Sustentabilidade|Produção sustentável

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Análise da frequência de uso de alegações positivas não previstas pela legislação em rótulos de alimentos

Caroline Feitosa Targino; Caroline de Mattos Carreiro Monnerat; Veridiana Vera de Rosso; Vanessa Dias Capriles.

Universidade Federal de São Paulo, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos nas sociedades industrializadas é particularmente afetado por três principais tendências: preocupações com a saúde, sustentabilidade e conveniência. Uma das explicações é que evidências científicas têm apontado a alimentação e estilo de vida como fatores importantes no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Já o impacto sobre meio ambiente aumentou a preocupação dos consumidores em relação aos métodos de produção de alimentos e seus ingredientes, havendo maior demanda por produtos considerados “mais naturais” e com “rótulos limpos”, ou seja, sem aditivos artificiais e sem ingredientes desconhecidos. A partir dessa lógica, os produtores de alimentos procuram destacar atributos de seus produtos que sejam e/ou pareçam mais saudáveis e, portanto, mais apreciados, para atingir consumidores mais exigentes. Entre as estratégias utilizadas para aumentar o consumo e a venda dos produtos, está o uso de alegações positivas, que podem ser elencadas como vantagens nutricionais, benefícios à saúde, afirmações sobre os métodos de produção, ausência de aditivos artificiais, práticas sustentáveis, características sensoriais como sabor e textura, entre outras. O uso deste tipo de alegação positiva é tendência no mundo todo e acompanha o movimento "clean label".

MÉTODOS

A análise foi realizada nos 3.035 rótulos do Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos do Observatório de Rotulagem de Alimentos da UNIFESP, coletados até julho de 2022. Todas as alegações positivas não previstas na legislação brasileira foram registradas e classificadas em uma das 8 categorias pré-definidas: 1-métodos de produção e preparo; 2- nutrientes/ingredientes/composição; 3-naturais/sem aditivos artificiais/poucos ingredientes; 4- praticidade/versatilidade; 5- características sensoriais; 6-grupo de consumidores; 7-práticas sustentáveis e 8- efeito fisiológico/saúde.

RESULTADOS

Dos 3.035 rótulos, 21,5% (654) apresentaram alegações positivas não previstas na legislação, dos quais 39,3% pertencem ao grupo I de alimentos (Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados). O total de alegações não previstas encontradas foi de 1635, e a categoria 3-naturais/sem aditivos artificiais/poucos ingredientes foi predominante (21,9%), sendo a alegação mais frequente a de produto (ou

ingrediente) “natural”. Ao se analisar a quantidade de alegações por produto, verificou-se que 44% dos 654 produtos apresentaram mais de 1 tipo de alegação positiva.

CONCLUSÃO

O uso de alegações positivas não previstas na legislação torna a rotulagem de alimentos mais complexa para compreensão do consumidor. E a grande quantidade dessas alegações presentes nos rótulos estudados demonstram que essa é uma tendência em crescimento no mercado brasileiro.

Palavras-chave: rotulagem nutricional|alegação positiva|políticas públicas|reformulação de alimentos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Análise da qualidade nutricional de macarrão instantâneo saudável em comparação às versões tradicionais

Maria Laura de Oliveira Terêncio; Yasmin Martins Aguiar; Maria Fernanda Guedes de Albuquerque Melo; Yasmin Fonseca Pimentel; Fernanda de Meira Lins; Cibele Maria de Araújo Rocha.

Faculdade Pernambucana de Saúde (Fps), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Com a industrialização e o estilo de vida contemporâneo, há uma crescente substituição dos padrões alimentares em todo o mundo, com valorização de produtos ultraprocessados, em detrimento de alimentos in natura ou minimamente processados. Um dos alimentos ultraprocessados mais comuns é o macarrão instantâneo, produto derivado de farinha de trigo ou de outros cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, adicionado ou não de mais ingredientes. Seu consumo cresce desenfreadamente, motivado pelo marketing das indústrias. O presente estudo objetiva analisar a qualidade nutricional de macarrão instantâneo comercializado como mais saudável em comparação às versões tradicionais.

MÉTODOS

Estudo transversal quantitativo envolvendo a análise comparativa da informação nutricional presente no rótulo de macarrão instantâneo, para isso as amostras foram coletadas em um supermercado de Recife-PE. Foi escolhida uma linha dita como mais saudável (amostra S) que conta com três sabores: frango, carne e legumes; e três amostras tradicionais distintas (A, B, C) dos mesmos sabores. Os resultados foram apresentados em tabelas específicas divididas por sabor, com suas respectivas informações nutricionais (valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibras e sódio) e a porcentagem de alteração entre os nutrientes das amostras S.

RESULTADOS

Foi feita a padronização das amostragens para a porção de cem gramas, pois as amostras S contém uma porção menor, sendo plausível de confusão pelo consumidor. Todas as amostras S apresentaram redução do valor de sódio, sendo de 50% para carne, 35% para frango e 51% para legumes, cumprindo com o proposto na rotulagem. Quanto às fibras, as três amostras S apresentaram aumento maior que 60% em todas as amostras, enquadrando-se na recomendação da ANVISA quanto aos alimentos fonte de fibras. Houve diminuição do teor de gordura: para as totais de 88%, 90% e 91%, e para as saturadas de 92%, 78% e 94% nas amostras S de carne, frango e legumes, respectivamente. A gordura trans permaneceu nula em todas as amostras. O valor energético reduziu 23%, 27% e 24% nas amostras de carne, frango e legumes, respectivamente. Os carboidratos aumentaram em todas as amostras S, em média 18%

para os três sabores, podendo ser explicado pela presença de cereais integrais. Nas proteínas, os valores foram divergentes, a amostra S sabor carne apresentou aumento médio de 15%, a sabor frango manteve os valores de A e, comparada com B e C, sofreu aumento médio de 4%; a de legumes manteve os valores de B e sofreu redução média de 3% em relação a A e C.

CONCLUSÃO

A linha de macarrão instantâneo comercializada como mais saudável apresentou melhora da qualidade nutricional, quando comparada às versões tradicionais. Contudo, continua sendo um produto ultraprocessado, não devendo ser consumido como base da alimentação. Novas análises da rotulagem nutricional devem ser feitas, para acompanhar a nutrição da população e garantir sua saúde.

Palavras-chave: Alimentos Industrializados|Massas Alimentícias|Informação Nutricional|Alimentação Saudável

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Análise de rotulagem de whey protein comercializados na cidade do Recife

Arnon Tertuliano Roque; Bruna de Melo Beekhuizen.
Faculdade Pernambucana de Saúde (Fps), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A busca por suplementos alimentares vem sendo cada vez maior, incentivando a população o uso dentro da rotina alimentar, para atingir resultados mais rápidos. Dentre os mais utilizados, destaca-se o whey protein, que consiste em proteínas extraídas do soro do leite. Os rótulos são um meio de comunicação essencial do produto para os consumidores, para que o consumidor tenha ciência do produto. No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) é o órgão competente pela regulação da rotulagem de alimentos que normatiza as informações que devem ser contidas. Diante do exposto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a adequação das informações presentes nos rótulos de suplementos do tipo whey protein e os requisitos necessários para rotulagem destes produtos das legislações brasileiras vigentes.

METODOLOGIA

Foram analisadas 16 amostras de rotulagem de whey protein na cidade de Recife, nos meses de abril e maio de 2022. Com o intuito de analisar a conformidade das amostras com RDC vigentes. Sendo sete blends, sete concentrados, um isolado e um hidrolisado. Os rótulos foram analisados, por meio de checklist, com conformidade com o regulamento da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

- RDC Nº 259, de 20 setembro; aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados, e dispõe as informações obrigatórias que a rotulagem deve conter.
- RDC Nº 429, de 08 outubro de 2020; aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados tornando obrigatório a rotulagem nutricional.

RESULTADOS

Foram analisadas 20 amostras, de sabores variados, sendo sete blends, sete concentradas, 3 isolada 3 hidrolisada. Sendo 18 amostras brasileiras e 2 internacionais. A RDC 259/2002, que considera as informações obrigatórias, o rótulo deve conter, no qual, duas amostras não continha as informações obrigatórias. A primeira amostra não continha

informação: “denominação de venda” e a segunda amostra não informava “identificação de origem” e “instruções sobre o preparo e uso do alimento”. Sendo assim 10% não apresentam conformidade com a RDC N° 259/2002 e uma das amostras apresentou mais de uma carência de informações. A RDC N° 429/2020, que torna a obrigatoriedade da rotulagem nutricional, no qual, todas as amostras estavam conforme a legislação vigente.

CONCLUSÃO

Portanto, podemos concluir que é elevado o número de marcas que apresenta divergência nas rotulagens, quanto as legislações vigentes, considerando as amostras dos produtos analisados. Os resultados ressaltam a necessidade de fiscalizações mais rigorosas e contínua dos rótulos de suplementos, para garantir aos consumidores informações mais precisas sobre o produto.

Palavras-chave: RDC|suplementos alimentares|regulamento|amostras|fiscalização

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Análise de rótulos com produtos de origem vegetal.

Mariana Pereira Nobrega¹; Jéssica Corrêa da Silva¹; Maria Salete Monteiro Vieira e Silva¹; Marina Peixoto Vianna¹; Danilo Cesar Paschoalino²; Kelli Cristina Paiva¹.

1. Universidade Paulista - Unip, Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade de São Paulo - Usp, Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A rotulagem nutricional é uma informação necessária para que o consumidor consiga identificar o que ele está comprando e consumido, de acordo com as informações presentes na embalagem. Produto de origem vegetal para alimentação humana vem aumentando e para orientar melhor os consumidores que buscam consumir esse tipo de alimento, existe a Sociedade Vegetariana Brasileira, organização sem fins lucrativos, que atua promovendo a alimentação vegetariana e vegana. O crescimento no número de produtos de origem vegetal destinado a alimentação humana devem ser classificados supervisionados pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento, a falta dessa classificação pode gerar diversos prejuízos ao produtor. Assim O objetivo do presente trabalho foi analisar rótulos de queijos vegetais industrializados, de diferentes marcas, verificar se estão dentro das normas da legislação vigente e se são fontes de proteína e cálcio como os queijos tradicionais de origem animal.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa descritiva analítica. As informações sobre rótulos foram levantadas em redes de vendas, internet e aplicativos. Os dados coletados foram analisados através de checklist, criado mediante obrigatoriedades da legislação vigente. As legislações usadas para consulta foram: Ministério da Saúde/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária: RDC 429, de 8 de outubro de 2020; RDC 259 de 20 de setembro de 2002; Instrução Normativa IN 75 de 8 de outubro de 2020. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: Instrução Normativa IN 22 de 24 de novembro de 2005.

RESULTADO

Não há legislação específica para queijos vegetais, portanto foram utilizadas como base de consulta, as legislações que abrangem a rotulagem de queijos de origem animal. A maioria das informações descritas nos rótulos estudados está de acordo com as exigências prescritas nas legislações utilizadas como parâmetro de estudo, porém nenhum dos queijos é fonte de proteína e cálcio, pois a maioria tem como base de ingrediente alguma oleaginosas como a castanha de caju, misturada com alguma fonte de carboidrato como o amido para dar consistência, juntamente com aromatizantes.

CONCLUSÃO

Dependendo da interpretação da legislação vigente, é possível classificar os rótulos que tem descrito na embalagem frontal “Queijo Vegetal” como errado. A partir do momento que o queijo é um produto a base de leite, que é de origem animal o termo “Queijo Vegetal” é considerado incorreto. A sugestão é que as empresas mudem o formato de nomenclatura para esse tipo de produto, juntamente com a inserção de uma legislação específica para queijos vegetais, tanto para a produção quanto para rotulagem. A população vegetariana que não consome queijos de origem animal e a população vegana, que tende a ter uma deficiência nutricional de proteína e cálcio, não deve buscar estes nutrientes nestes alimentos, além de a nomenclatura errada poder levar a prejuízos na saúde no longo prazo.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos|Vegetariano|Vegano|Leite vegetal|Queijo vegetal

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Análise de rótulos de biscoitos frente à legislação brasileira para alimentos alergênicos

Maria Paula Barros; Renata Cazeira Rocha de Almeida; Victória Maria dos Santos Silva; Jessika Maria Silva Veríssimo de Lima Marques; Fabiana Lima de Melo.

Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), biscoitos ou bolachas são produtos obtidos pela mistura de farinhas, amidos e ou féculas com outros ingredientes, e podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos. Considerando que em sua composição, há ingredientes capazes de causar reações alérgicas como o trigo, soja, ovos, leite e derivados, em uma parcela da população é de extrema importância que o consumidor seja alertado quanto a presença de tais alimentos utilizados na fabricação desses produtos. Portanto, o rótulo é um dos instrumentos de comunicação entre as características nutricionais de um produto e seus consumidores, consequentemente é um elemento importante para a saúde pública. Diante disso, a rotulagem contribui na orientação de hábitos alimentares, como também na prevenção de reações adversas relacionadas ao alimento, como as alergias e intolerâncias alimentares. Nessa perspectiva, o objetivo do presente estudo foi analisar o rótulo de biscoitos frente à Legislação Brasileira para alimentos alergênicos.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa de caráter transversal quantitativo e descritivo. Foram analisadas as informações de 155 rótulos de 11 diferentes marcas de biscoitos comercializadas em supermercados de Recife e disponíveis nos sites das respectivas marcas. As amostras foram separadas em 4 categorias: biscoito doce, biscoito recheado, biscoito revestido e wafer recheado. Para análise dos rótulos foi desenvolvido questionário contendo as informações do produto (categoria, nome do produto, marca do fabricante) e outro referente à adequação da rotulagem segundo a RDC n.º 26/2015, na forma de checklist, para respostas de ‘Conforme’ e ‘Não Conforme’.

RESULTADOS

Quanto ao nível geral de conformidade, 95% (147 amostras) estavam com os seus rótulos em adequação a legislação brasileira para os alimentos alergênicos. Os 5% dos rótulos inadequados (8 amostras) estavam presentes em duas das quatro categorias de biscoito analisados: as de wafer recheado (13%), inconforme em todos os itens da legislação, e as de “biscoitos recheados” (4%), por não apresentarem a informação em letra legível e em local de fácil leitura.

CONCLUSÃO

Mesmo o resultado quanto a inadequação frente a RDC 26/2015 não sendo tão expressivo, no qual apenas 5% do total de amostras apresentou não conformidade, conclui-se que é de suma importância a fiscalização e o monitoramento dos rótulos, levando em consideração os requisitos obrigatórios para a rotulagem de alimentos que causam alergias alimentares, visto que, é essencial para uma melhor segurança alimentar do consumidor.

Palavras-chave: Hipersensibilidade alimentar|Rotulagem de alimentos|Alérgenos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Análise físico-química de leites comercializados na Região Metropolitana de Recife quanto a presença de adulterações

Maria Paula Barros; Renata Cazeira Rocha de Almeida; Andrielly Gomes da Silva;
Jorge Victor Soares Moreira; Camila Almeida de Lira; Fabiana Lima de Melo.

Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O leite e seus derivados precisam de atenção especial como grupo de alimentos de alta nutrição, pois são fontes de proteínas de alto valor biológico, além de vitaminas e minerais. Dentre as vitaminas destaca-se o cálcio, o consumo regular do leite e seus derivados é recomendado para poder manter a sua ingestão adequada, visto a sua importância para formação e manutenção da estrutura óssea do organismo. É um produto produzido pelo mundo inteiro, pois o retorno econômico é relativamente rápido para os produtores, que em sua maioria são de propriedades familiares. Com essa alta demanda as fraudes se tornam cada vez mais comuns na tentativa de melhorar o rendimento, ou mascarar a qualidade dos produtos, podendo trazer prejuízos no valor nutricional ou causar malefícios à saúde humana. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi analisar físico-quimicamente amostras de leite comercializadas na Região Metropolitana do Recife quanto a presença de adulterações.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa qualitativa, quantitativa e transversal. O estudo foi realizado no laboratório de Bromatologia da Faculdade Pernambucana de Saúde. Foram testadas dez amostras de leite, sendo cinco do tipo em pó e cinco do tipo UHT, adquiridas de forma aleatória em supermercados da Região Metropolitana do Recife. Foram realizadas em triplicata os testes de estabilidade do leite ao álcool 68%, o teste de lugol e o teste da densidade, conforme procedimentos estabelecidos pelo Instituto Adolfo Lutz.

RESULTADOS

Nenhuma das amostras analisadas apresentaram adulteração por adição de amido ao serem submetidas ao teste de lugol. No teste da estabilidade ao álcool 68%, três marcas de leite em pó indicaram instabilidade das proteínas do leite, o que corresponde a 30% das amostras investigadas. Em relação ao parâmetro densidade, os resultados apontaram uma amostra de leite em pó e duas de leite UHT com densidades abaixo do aceitável, totalizando 30% das amostras, indicando problemas de nutrição do animal ou adição de diluentes nas amostras fluidas com o objetivo de aumentar o seu rendimento do produto.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos, conclui-se que metade das amostras apresentaram irregularidades quanto as análises realizadas, sendo duas para leite em pó e três em leite fluído. Os resultados demonstram que, mesmo com requisitos físico-químicos estabelecidos pela legislação, ainda há a presença de adulterações que, além de constituir crime, representa risco à saúde do consumidor. Neste sentido, faz-se necessário medidas eficazes para garantir a qualidade do leite, como mais ações fiscalizatórias pelas instituições competentes.

Palavras-chave: Lácteos|Fraude|Controle de qualidade

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Análise microbiológica de produtos funcionais comercializados a granel na cidade de Recife, Pernambuco

Breno Ayres de Almeida Brito; Yasmin Fonseca Pimentel; Maria Eduarda Macena Machado; Ana Carolina Ribeiro do Nascimento; Fabiana Lima de Melo.

Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos o comércio de produtos funcionais a granel está em alta devido a crescente procura da população por um estilo de vida mais saudável a partir do consumo de alimentos mais naturais. Entretanto, uma vez que esses produtos são comercializados sem embalagem primária, tornam-se mais susceptíveis a contaminação microbiológica devido a umidade e outros fatores externos. Dessa forma, requerem uma atenção especial em relação à segurança microbiológica, haja visto a série de procedimentos atravessados até chegar ao consumidor final. Entre os perigos microbiológicos destacam-se os fungos, que além de causarem a contaminação, deterioração e redução do valor nutricional do alimento, podem também apresentar perigo à saúde pública. Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi analisar a qualidade microbiológica de diferentes tipos de produtos funcionais comercializados a granel no município de Recife, quando a presença de bolores e leveduras.

MÉTODOS

Dez amostras foram adquiridas em quatro diferentes estabelecimentos comerciais localizados no bairro de São José, em Recife, Pernambuco. Após a coleta aleatória a granel de quinoa em grãos, canela em pó, páprica picante, gergelim, aveia em flocos e farinhas de linhaça, de castanha, de batata doce e de aveia, as amostras foram transportadas para o laboratório de Microbiologia da Faculdade Pernambucana de Saúde onde foram realizadas as análises, em duplicata, para identificação de bolores e leveduras seguindo os procedimentos descritos pelo Compendium of Methods for Examination of Foods.

RESULTADOS

Entre as dez amostras de produtos comercializados a granel 80% apresentaram valores superiores a $1,0 \times 10^3$ UFC/g, sendo a canela em pó o valor mais alto ($46,0 \times 10^3$ UFC/g), seguido pela páprica picante ($26,0 \times 10^3$ UFC/g), farinha de batata doce ($16,0 \times 10^3$ UFC/g), aveia em flocos grossos ($5,0 \times 10^3$ UFC/g), farinha de castanha e farinha de aveia ($4,0 \times 10^3$ UFC/g), farinha de linhaça ($3,0 \times 10^3$ UFC/g) e quinoa em grãos ($2,0 \times 10^3$ UFC/g). Os 20% das amostras restantes obtiveram resultados $< 1,0 \times 10^3$ UFC/g para gergelim preto e aveia em flocos finos. O resultado obtido pode ter sido ocasionado por diversos fatores, principalmente devido ao fato desses produtos sofrerem maior manipulação e exposição

ao meio externo decorrente da ausência de embalagem, tornando-os mais suscetíveis à contaminação.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos apontam para uma falta de cumprimento das boas práticas por parte do comércio de produtos a granel na cidade do Recife, causando, inclusive, risco à saúde da população, tendo em vista que alguns tipos de fungos são produtores de micotoxinas. Faz-se necessário que o Brasil estabeleça um padrão microbiológico para a presença de bolores e leveduras em farinhas, cereais, temperos e especiarias, bem como uma regulamentação técnica para venda de produtos a granel.

Palavras-chave: Fungos|Controle de qualidade|Microbiologia

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Análise presuntiva da presença de sulfito de sódio em carnes moídas no município de Recife, Pernambuco

Maria Paula Barros; Juliana Correia de Araújo Mergulhão; Victória Maria dos Santos Silva; Fabricia Michelline Queiroz de Holanda Padilha; Lígia Pereira da Silva Barros.

Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A carne bovina, produzida principalmente no Brasil, é uma fonte essencial de proteínas, destacando-se principalmente por sua qualidade. Pelo fato de possuir um fácil preparo e menor custo, apresentou uma maior comercialização nos últimos anos, destacando-se dentre os produtos cárneos de maior consumo. Em contrapartida, a carne moída é um meio favorável para a multiplicação dos microrganismos, devido às suas características intrínsecas e principalmente pela intensa manipulação durante o processamento. Por isso, há a adição, por parte dos comerciantes, de aditivos conservantes como o sulfito de sódio, visando a melhora de suas características organolépticas e aumento do tempo de prateleira. Segundo o Ministério da Saúde, é proibido o uso de aditivos em alimentos quando houver evidências ou suspeitas que o mesmo não é seguro ou para interferir desfavoravelmente no valor nutritivo e encobrir alteração ou adulteração do produto. Nessa perspectiva, o objetivo do estudo foi analisar a presença de sulfito de sódio em amostras de carnes moída comercializadas no município de Recife, Pernambuco.

MÉTODOS

Foram coletadas 8 amostras de carne moída de diferentes estabelecimentos, entre eles, açougues e supermercados, sendo designadas amostras de acém e patinho moídas na hora, carnes moídas industrializadas de marcas popularmente consumidas e carnes moídas já expostas nas vitrines. Para análise da presença de sulfito, foi utilizada a prova para sulfito com Verde de Malaquita, que baseia-se na mudança de coloração desse reagente na presença de anidrido sulfuroso e sulfitos. Em um cadinho de porcelana, foram pesadas 3,5 gramas da amostra, independente do tipo da carne, e acrescentado 0,5 mililitros da solução de Verde de Malaquita a 0,02%. A amostra e a solução foram misturadas com o auxílio da espátula por 1 ou 2 minutos, acusando ou não, a presença de sulfito através da mudança de coloração pelo reagente.

RESULTADOS

Do total de 8 amostras de carne moída, a presença de sulfito foi detectada em todas as amostras (100%), através do teste com Verde de Malaquita, na qual as mesmas apresentaram alteração na coloração.

CONCLUSÃO

A adição de conservantes caracteriza por não cumprimento da Portaria nº 1.004, que proíbe o uso dos aditivos em carnes, indicando fraude no produto. Por isso, faz-se necessário uma atuação mais rigorosa pelos órgãos fiscalizadores responsáveis pelo controle e fiscalização de alimentos, a fim de evitar o uso de aditivos conservantes, visto o risco que o mesmo oferecendo, causando agravos ou efeitos adversos à saúde.

Palavras-chave: Legislação sanitária|Aditivos alimentares|Saúde pública|Inspeção de alimentos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Análise sensorial de bolo de chocolate enriquecido com farinha de pereskia aculeata miller

Flávia Gabrielle Pereira de Oliveira¹; Gabriela Barbosa Souto Maior².

1. Fiocruz, Recife - PE - Brasil; 2. Unifavip, Caruaru - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) a fome oculta afeta mais de 2 bilhões de pessoas no mundo. A *Pereskia aculeata*, conhecida no Brasil popularmente como Ora-pro-nóbis (OPN), é uma PANC que vem sendo estudada por suas propriedades nutricionais. Possuindo elevado teor de proteínas que variam de 28% a 32% na matéria seca, fibras e triptofano (BRASIL, 2017; TAKEITI et al, 2009). Tendo em vista as propriedades funcionais da OPN, bem como o consumo de bolo pela população brasileira o objetivo do estudo foi avaliar a aplicabilidade e aceitação de bolo de chocolate com adição de farinha mista enriquecida com a Ora-pro-nóbis.

MÉTODOS

Estudo do tipo descritivo transversal, com 50 julgadores, que envolveu duas etapas: elaboração dos bolos e análise sensorial. A coleta de dados foi realizada em Centro Universitária do município de Caruaru-PE com alunos, professores e colaboradores da instituição com faixa etária entre 18 e 40 anos. Foi realizada análise sensorial de três amostras de bolo de chocolate, sendo duas enriquecidas com farinha de *Pereskia aculeata*. O estudo foi submetido e aprovado pelo comitê de ética com o número de CAAE 16382619.5.0000.5666

RESULTADOS

A amostra do bolo com menor concentração apresentou melhor aceitabilidade em relação a todos os atributos sensoriais comparada com a amostra com maior concentração. Comparando os valores de média das notas atribuídas aos parâmetros sensoriais da amostra com menor concentração a amostra sem adição da farinha de *Pereskia aculeata* Miller, não houve diferença significativa. Textura foi o critério mais bem avaliado, de ambas as amostras, 90,4% e 86,6%, respectivamente, seguido de aparência e aroma. Houve efeito negativo em relação à aparência, devido à coloração mais escura, um pouco esverdeada, referente à presença de pigmentos presentes na planta e envolvidos na fotossíntese. Os bolos enriquecidos apresentaram coloração e textura diferentes do bolo

tradicional de chocolate em decorrência da composição da farinha e das características de fibras e pigmentos presentes.

CONCLUSÃO

A adição da farinha de *Pereskia aculeata* pode ser uma alternativa para melhorar o valor nutricional de uma preparação alimentar popular, entretanto faz-se necessário avaliar a aceitabilidade do produto. Novas pesquisas são necessárias acerca das propriedades nutricionais da *Pereskia aculeata* e para comprovar mediante análise físico química a melhoria do valor nutricional do bolo de chocolate.

Palavras-chave: Food Plants|Alimentação|alimento enriquecido

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Aproveitamento de semente de abóbora (*Cucurbita moschata*) para o desenvolvimento de barra proteica alimentícia

Wildia Dorvil; Flávia Alexsandra B. Rolim de Melo; Viviane Lansky Xavier de Souza Leão; Thayza Christina Montenegro Stamford; Antonio Felix Costa; Bruno Oliveira de Veras.

Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A *Cucurbita moschata*, mais conhecida como abóbora ou moranga, é nativa do Peru. Para fins industriais, a abóbora não possui grande aproveitamento, sendo mais consumida fresca em preparações culinárias, nas quais se emprega unicamente a polpa. Dessa forma, há uma produção significativa de resíduos, principalmente sementes, que se destacam pelo elevado teor proteico (25-37%), de lipídeos insaturados (37-45%) e presença de compostos bioativos, como carotenoides, tocoferóis e esteróis. Neste sentido, é de grande importância econômica e científica um estudo sobre aproveitamento dos resíduos gerados por este fruto. As barras alimentícias proteicas são consideradas uma tendência no setor de alimentos pelo fato de atenderem a uma grande demanda de consumidores, que é cada vez mais exigente e procura alimentos de fácil acesso que ofereçam propriedades benéficas para a saúde. Assim, o objetivo deste trabalho foi caracterizar duas barras proteicas alimentícias desenvolvidas a partir do aproveitamento integral das sementes de abóbora.

MÉTODOS

As sementes foram secas em estufa com circulação de ar a 65 °C/ 24 h. Parte das sementes foi desengordurada por prensagem e o resíduo foi moído e peneirado, sendo designado de farinha da torta (FT), e parte foi torrada (160 °C/15 min), moída e peneirada, obtendo-se a farinha integral (FI). Foram elaboradas duas formulações (BFT e BFI) de barras proteicas utilizando as farinhas da semente, aveia em flocos, pasta de amendoim, açúcar, mel, o óleo da semente obtido na prensagem, óleo de soja, clara de ovo e sal. Os ingredientes foram homogeneizados e a massa forneada a 180 °C/ 15 min. Foram determinados umidade, cinzas, proteínas e lipídeos. O teor de carboidratos foi obtido por diferença e o cálculo do valor energético total foi realizado multiplicando os teores de proteínas, carboidratos e lipídeos por 4, 4 e 9 kcal, respectivamente. Os dados foram avaliados pelo teste t de *Student* para comparação entre as médias obtidas ($p < 0,05$).

RESULTADOS

A formulação BFT apresentou teores significativamente menores de umidade, cinzas e lipídeos (23,52%, 2,03%, 23,11%) em relação a BFI (26,32%, 2,16%, 23,34%) e valores significativamente maiores de proteínas, carboidratos e valor energético total (22,80%, 28,53% e 413,34 Kcal/100g) em relação a BFI (22,36%, 25,84% e 402,79 Kcal/100g). Os teores de proteínas encontrados permitem designar as barras alimentícias como produtos com alto teor de proteínas, conforme a RDC N° 54, de 12 de novembro de 2012 da ANVISA, pois apresentaram valores acima de 12 g de proteínas por 100 g de produto.

CONCLUSÃO

As barras proteicas alimentícias elaboradas apresentaram-se como boas fontes de nutrientes, principalmente de proteínas, assim gerando a possibilidade de ampliar a oferta de alimentos proteicos no mercado. Além disso, a utilização das sementes de abóbora proporciona o aproveitamento integral do vegetal, diminuindo dessa forma o desperdício de alimentos.

Palavras-chave: Resíduos|proteína vegetal|reaproveitamento

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação da composição nutricional de biscoitos formulados com pericarpo de milho e fubá

Viviani Baptista Bueno.

Ufes- Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

As fibras oriundas do pericarpo de cereais são ótimas opções para o desenvolvimento de novos produtos. A estrutura do pericarpo do milho é constituída de polissacarídeos do tipo hemicelulose (67%), celulose (23%) e lignina (0,1%). Possui versatilidade de aplicação, como controlador de umidade, capacidade de retenção de gordura, viscosidade, textura e vida de prateleira. Desta forma, estes componentes poderão ser utilizados em conjunto no desenvolvimento e enriquecimento de produtos como bolos, biscoitos e outros produtos de panificação. O objetivo desse estudo foi avaliar a composição nutricional de biscoitos contendo distintas proporções de pericarpo de milho e fubá.

MÉTODOS

Para o desenvolvimento do estudo foram utilizados pericarpo de milho – PM (Fibramix®, Milhão Ingredients, Goiania, GO), farinha de fubá, óleo de milho, lecitina de soja, bicarbonato de sódio, goma xantana, bicarbonato de amônia, sal, orégano, cebola em pó. Foram elaboradas três formulações contendo 30 % (FB30), 40 % (FB40) e 50 % (FB50) de PM em relação ao fubá, bem como uma formulação controle (CONT) sem PM. Análises de composição centesimal, acidez total titulável, atividade de água (Aa), pH foram conduzidas para todas as formulações. Por questões metodológicas, os teores de fibra alimentar e lipídios foram calculados por meio de tabelas de composição de alimentos e informações cedidas pelo fabricante do PM. Os resultados foram analisados por meio de análise de variância seguida do teste Tukey, a 5% de probabilidade utilizando Statistica 10.0.

RESULTADOS

Observa-se que o aumento do conteúdo de PM a partir de 40 %, em relação ao fubá, elevou a acidez das amostras. Além disso, o aumento do conteúdo em PM também elevou a atividade de água e umidade dos biscoitos, possivelmente pela capacidade de absorção de água pelas fibras. Entretanto, os valores de Aa bem como de umidade estão bem abaixo do limite seguro para biscoitos e outros produtos de panificação. Observa-se que, o conteúdo mineral eleva-se com a adição de 50 % de PM. Os teores de fibra alimentar foram maiores conforme o aumento do conteúdo de PM (análise numérica), chegando a apresentar 3,2 vezes mais fibras do que a amostra controle. O conteúdo de PM não foi capaz de interferir de forma significativa nos teores de proteínas e nos valores de pH. O teor de lipídios também foi semelhante para todas as amostras (análise numérica).

CONCLUSÃO

A adição de PM (até 50 % em relação ao fubá) foi capaz de elevar os teores de fibra alimentar, acidez (a partir de 40 % de PM), resíduo mineral (50 % de PM), os teores de umidade e atividade de água. Estes dois últimos, apesar da elevação, ainda se encontram dentro do limite aceitável para biscoitos. Além disso, a adição de PM elevou o conteúdo de fibra alimentar em até 3,2 vezes mais nos biscoitos, demonstrando a importância da inclusão deste ingrediente como forma de melhorar o valor nutricional destes produtos, bem como o aproveitamento integral do milho

Palavras-chave: Fibra
centesimal|Aproveitamento|Panificação|Zea mays

alimentar|Composição

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação da influência dos fatores culturais e emocionais na aceitação do pequi utilizando a tarefa de Associação de Palavras

Jadi Barros Heliodoro¹; Erick Almeida Esmerino²; Ana Paula Aparecida Pereira¹.

1. Universidade Federal de Mato Grosso (Ufmg), Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense (Uff), Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O pequi (*Caryocar brasiliense*) é um fruto nativo brasileiro que apresenta sabor e aroma peculiares e intensos, resultando em diferenças extremas na sua aceitação. Os compostos voláteis são determinantes para a aceitação sensorial do fruto. Mas existem outros fatores relacionados a sua aceitação como um todo, como os aspectos afetivos e culturais. A Associação de Palavras é uma importante técnica que permite ao pesquisador compreender os pensamentos e emoções dos participantes, mesmo daqueles que têm dificuldade de verbalização por receio de um julgamento negativo por parte do pesquisador. Considerando a necessidade de se valorizar e estimular o consumo dos frutos nativos, o presente estudo teve como objetivo compreender a influência dos fatores culturais e emocionais na aceitação do pequi.

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo observacional envolvendo amostra do tipo bola de neve, cujo critério de inclusão era ser brasileiro, maior de 18 anos, residente no Brasil e ter respondido ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFMT (CAAE: 52611221.0000.8124). Por meio de um questionário *online* de autopreenchimento, os participantes foram solicitados a escrever as primeiras palavras, associações, pensamentos ou sentimentos que lhe ocorreram quando o estímulo “pequi” foi apresentado. O conhecimento sobre o fruto, a época e o modo de introdução a ele e os hábitos de consumo também foram investigados. A avaliação da aceitação global foi realizada utilizando uma escala hedônica de nove pontos. As respostas foram analisadas por meio de estatística descritiva utilizando o programa STATA/SE 16.1.

RESULTADOS

Participaram do estudo 222 brasileiros, sendo 72,1% mulheres, com idade entre 18 e 45 anos (63,97%). A maioria dos participantes eram residentes das regiões Centro-Oeste (60,4%) e nascidos no Centro-Oeste ou Sudeste (52,1%). Apenas 5,8% dos participantes afirmaram não conhecer o pequi e 16,1% afirmaram conhecer, mas nunca ter experimentado. A maioria relatou já tê-lo provado (77,9%), com aceitação global de 6,72 na escala de nove pontos. Destes, 50,3% afirmaram que ele faz parte da sua dieta, com consumo mensal para 57,0%. A introdução ao pequi ocorreu predominantemente por

meio da família (86%) e na infância (66,2%) dos participantes. Os termos e palavras que os participantes mais associaram ao pequi foram relacionados aos aspectos sensoriais, como saboroso/delicioso (n = 38), aroma forte/marcante (n = 33) e aroma agradável (n = 21), e à preparações culinárias, como arroz com pequi (n = 25), e galinhada/frango com pequi (n = 22). Os participantes também associaram a região (Goiás, n = 16) e família (n = 11).

CONCLUSÃO

Os resultados demonstram que, além dos aspectos sensoriais, os fatores culturais e emocionais são importantes na aceitação dos frutos. Além disso, a introdução dos frutos nativos durante a infância pode ser importante para que haja maior interesse dos consumidores por esses frutos.

Palavras-chave: Frutas|Cerrado|Técnicas projetivas

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação da informação nutricional de pães tipo brioche industrializados

Luísa Miranda Matos; Isabela Oliveira Lopes; Elaine Cristina de Souza Lima; Ellen Mayra Menezes Ayres; Priscila Gottgroy Gois.

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O vegetarianismo é uma tendência alimentar, com isso, o setor da indústria identificou um nicho de mercado que está se expandindo 40% ao ano, motivado pelo aumento da preocupação do consumidor em encontrar alimentos mais saudáveis, étnicos e sustentáveis. Dentre os diversos produtos existentes, os pães são alimento base, presente em mais de 80% dos lares brasileiros e possuem um alto nível de aceitação e consumo em escala global, sendo o brioche um dos preferidos. Os ingredientes básicos para a elaboração de qualquer pão são a farinha, a água, o sal e o fermento, mas também podem conter outros ingredientes como, ovos, açúcar, leite, gordura, leguminosas, grãos e outras farinhas que enriquecem nutricionalmente o alimento, agregando sabor, textura e potenciais efeitos benéficos para a saúde. Portanto, o objetivo deste estudo foi analisar rótulos nutricionais de pães tipo brioche industrializados e identificar se são ou não destinados ao público vegetariano, a presença do selo da Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), bem como verificar se são nutricionalmente adequados para a inserção no plano alimentar de indivíduos.

MÉTODOS

Coletou-se informações nutricionais de 15 pães tipo brioche industrializados de diferentes marcas acessíveis em plataformas *online* (*e-commerce*) e planilhados no Programa Excel. Foram colhidas as seguintes informações: lista de ingredientes, valor energético total (kcal), carboidratos (g), proteínas (g), gorduras totais (g), fibras (g), sódio (mg) e a presença de glúten e do selo da SVB. A análise da composição nutricional foi feita para 100 g de produto. Realizou-se o cálculo de média aritmética, desvio padrão e taxa de variação para os dados colhidos para verificar se há discrepâncias.

RESULTADOS

Os pães tipo brioche são compostos, principalmente, por: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, água, fermento biológico, sal, óleo, glúten, melhorador de farinha e conservantes. O pão tipo brioche apresentou de média, desvio padrão e taxa de variação para 100 g do valor energético total, carboidrato, proteína, gorduras totais, fibras e sódio, 291,06±41,20 Kcal e 160%; 53,36±5,22 g e 42,04%; 7,83±2,92 g e 430%; 5,17±3,07 g e 83,87%; 1,95±1,12 g e 950%; e 459,03±220,43 mg e 331,65%, respectivamente. Apresentaram uma alta variação para proteínas, fibras e sódio. Apenas quatro podem ser destinados aos vegetarianos estritos, os demais possuem em seus

ingredientes ovos e/ ou laticínios, recomendado apenas aos ovolactovegetarianos. Nenhuma marca possuía o selo da SVB.

CONCLUSÃO

Os pães tipo brioche industrializados possuem conteúdo significativo de sódio, calorias e carboidratos, porém baixo em fibras. A maioria são adicionados de açúcares e aditivos químicos, sendo assim, não atendendo aos requisitos de uma dieta balanceada e saudável. Portanto, é importante atentar-se aos rótulos para escolhas equilibradas, em especial para indivíduos vegetarianos.

Palavras-chave: Dieta saudável|Vegetarianismo|Valor nutritivo|Ingestão de alimentos|Dieta vegetariana

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação da promoção comercial de produtos destinados a Primeira infância segundo a NBCAL

Vanda Heloiza Marvão Soares; Caroline Priscila Oliveira dos Santos; Nilce Vania Nunes da Costa da Silva; Bárbara Elen Silva de Souza; Andréa Maria de Berredo Reis Lima; Cynara Melo Souza.

Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno é recomendado até 2 anos de idade, sendo de forma exclusiva até o sexto mês, após esse período é indicado a complementação da amamentação com a introdução de alimentos saudáveis. Porém observou-se um aumento rápido e crescente das indústrias de produtos alimentícios para lactentes, além de chupetas, mamadeiras e protetores de mamilo, com propagandas abusivas. Para conter o avanço das indústrias e o aumento do desmame precoce surgiu a Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos

Para Lactentes (NBCAL), conjunto de normas que visa garantir o uso dos produtos produzidos pelas indústrias de modo que não causem interferências na prática do aleitamento materno. Pouco se sabe sobre o monitoramento da NBCAL e a prevalência de irregularidades, assim O objetivo do presente estudo foi avaliar As promoções comerciais de produtos destinados a primeira Infância conforme o estabelecido na NBCAL.

MÉTODO

Estudo descritivo de caráter exploratório quantitativo, realizado em Julho/2022 a partir da análise das promoções comerciais de produtos destinados à primeira infância previamente selecionada de forma aleatória, a busca das promoções comerciais foi realizada de forma online, nos principais sites de compra. A análise foi feita com base nos itens dos Capítulos I e II da Lei no 11.265/2006, que tratam do comércio e publicidade de produtos abrangidos pela NBCAL. Os itens avaliados foram desconto nos produtos, oferta de brindes e imagens atrativas, também foi avaliada a presença ou ausência das frases de advertência do Ministério da Saúde. Os produtos avaliados foram fórmulas infantis, bicos, chupetas, mamadeiras, protetores mamilares, leites e alimentos de transição. Após a coleta, os dados foram transferidos para uma planilha do Microsoft Excel, versão 2016, onde foram feitas as análises estatísticas básicas.

RESULTADOS

Dos produtos avaliados as fórmulas infantis apresentaram inconformidades no item relativo aos descontos, 71,42% dos sites realizavam promoções e davam descontos nesses produtos. Em relação a categoria dos bicos, as mamadeiras apresentaram infração em dois itens, descontos, 95,66% estavam em promoção. Apenas um produto obedecia o item que trata da obrigatoriedade da frase de advertência e o restante avaliado cometiam a infração. Já as chupetas apresentaram 93,1% de infração na ausência de frases de advertência e foi observada 31,03% de promoções e descontos. Os protetores de mamilo, por sua vez, apresentaram 60% de infração nos itens desconto e ausência da frase de advertência. A categoria dos alimentos de transição apresentou inconformidade apenas no item relativo ao desconto, 73,58% de infração. A categoria dos leites apresentou inconformidade no item relativo ao desconto, com 100% de infração.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos é evidente a necessidade de maior fiscalização nos sites de compra, a fim de cumprir a lei, proteger a amamentação e a alimentação saudável na primeira infância.

Palavras-chave: Lactente|aleitamento materno|alimentação saudável

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos comercializados a granel na Região Metropolitana do Recife

Yasmin Fonseca Pimentel; Ana Carolina Ribeiro do Nascimento; Fabiana Lima de Melo.

Faculdade Pernambucana de Saúde - Fps, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O mercado de produtos fracionados tem crescido consideravelmente no Brasil por ser mais econômico e mais sustentável, possibilitando com que as pessoas tenham mais acesso à tais produtos comercializados. Entretanto, muitas lojas não seguem as boas práticas de manipulação dessas mercadorias. E por serem produtos facilmente contaminados pela presença de umidade, má manipulação ou outros fatores externos podem trazer um grande risco à população que os consome. O presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de alimentos vendidos a granel na Região Metropolitana do Recife quanto a presença de fungos.

MÉTODOS

Foram analisadas 15 amostras coletadas no comércio a granel de diferentes cidades da Região Metropolitana de Recife, a saber: farinha de arroz, farinha de linhaça, gergelim, pimenta do reino, granola, pimenta calabresa, amendoim, cebola em flocos, amaranto em flocos, aveia em flocos, damasco seco, canela em pó, chia, farinha de trigo integral e orégano. Para tanto, as análises foram realizadas em duplicata seguindo os procedimentos descritos pelo Compendium of Methods for Examination of Foods para análise de bolores e leveduras. Após a aplicação do método, foi realizada a contagem do número de colônias fúngicas.

RESULTADOS

Todas as quinze amostras de produtos a granel constaram valores superiores a $1,0 \times 10^3$ UFC/g, sendo o orégano de valor mais alto (55×10^3 UFC/g), seguido da pimenta calabresa (47×10^3 UFC/g), canela em pó (44×10^3 UFC/g), farinha de trigo integral (42×10^3 UFC/g), farinha de arroz (32×10^3 UFC/g), chia (28×10^3 UFC/g), granola (25×10^3 UFC/g), farinha de linhaça (22×10^3 UFC/g), gergelim (19×10^3 UFC/g), pimenta do reino (15×10^3 UFC/g), cebola em flocos (14×10^3 UFC/g), aveia em flocos (11×10^3 UFC/g), amaranto em flocos (10×10^3 UFC/g), damasco seco (8×10^3 UFC/g) e amendoim (3×10^3 UFC/g). Tal resultado se deve ao reflexo da qualidade microbiológica inadequada causada pelas condições de comercialização dos produtos, como exposição à umidade, falta de higiene e o descuido com o manuseio das mercadorias.

CONCLUSÃO

Conclui-se que todos os produtos investigados apresentaram contaminação fúngica, podendo trazer risco à saúde dos consumidores, uma vez que alguns fungos são produtores de micotoxinas. Diante disso, faz-se necessário uma maior fiscalização no controle de qualidade do produto desde a aquisição da matéria-prima até a entrega do produto ao consumidor final, com a implementação e o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação.

Palavras-chave: Fungos|Leveduras|Microbiologia|Contaminação de Alimentos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação da rotulagem de biscoitos integrais comercializados em supermercados na região metropolitana do Recife-PE

Fabricia M. Queiroz de Holanda Padilha; Diana José da Silva; Rhayssa Ramos da Silva; Lígia Pereira da Silva Barros; Julia Beatriz Cavalcanti Soares.

Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo por alimentos integrais tem conquistado espaço na opção de escolha dos consumidores por acreditar que ajudam na promoção de saúde. O objetivo deste trabalho é de avaliar a adequação das informações contidas nos rótulos de biscoitos integrais comercializados em supermercados do Recife.

MÉTODOS

Estudo quantitativo, descritivo, transversal, realizado no período de maio a junho de 2020, a coleta dos dados foi realizada a partir de um *check list* previamente elaborado segundo a legislação da RDC N° 54 de 12 de novembro de 2012 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, para a rotulagem de produtos integrais. Nas visitas aos supermercados foram realizados registros fotográficos dos rótulos e embalagens, sendo registradas no *check list* e analisadas em seguida. Os itens avaliados foram a informação nutricional expressa por porção, incluindo a sua medida caseira correspondente, ingredientes, tipo de farinha utilizado no produto, quantidade de fibra por porção. Os critérios de inclusão foram as embalagens que continham rotulagens com a expressão “integral” descrita de forma clara na embalagem, sendo excluídos os que não possuíam o nome integral e nem fibras no rótulo. Por não se tratar de pesquisa que envolve seres humanos, a pesquisa foi isenta da obrigatoriedade de submissão ao comitê de ética.

RESULTADOS

Foram avaliados 30 rótulos de biscoitos integrais, sendo 13 (43,3%) de sabor doce e 17 (56,7 %) salgados, apresentando uma adequação geral de 5 (38,5%) para os doces e de 2 (11,8%), para os salgados.

Das amostras analisadas, 20 (66,6%) marcas possuíam farinha integral de acordo com o percentual, segundo critérios da RDC n° 54/2012.

Ao avaliar o percentual de fibras, 6 (46%) dos biscoitos doces e 6 (35%) dos salgados, possuíam irregularidades nos rótulos com relação à quantidade de fibra que devem ser informados por porção de 30g.

Com relação aos tipos e quantidades de farinhas e/ou cereais na lista de ingredientes dos biscoitos integrais, foi observado que 13 (43,3%) apresentavam pelo menos 5 ou mais tipos de ingredientes integrais. Das marcas avaliadas, 7 (23,3%) descrevem nos ingredientes apenas farinha de trigo refinada e farelo de trigo entre seus principais ingredientes. Das amostras analisadas, 3 (10%) não continham farinha integral em sua lista de ingredientes, mesmo alegando na embalagem ser um produto integral.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que o percentual de fibra em algumas amostras de biscoitos doces e salgados, apresentaram irregularidade no rótulo em referência a quantidade de fibras que tem a obrigatoriedade de ser informados por porção de 30g. Em relação ao tipo e a porção de farinha, também foi constatado irregularidade em algumas marcas, pois não possuíam em seus principais ingredientes a farinha integral ou não continham na lista de ingredientes a farinha integral, mesmo contendo no rótulo ser um produto integral.

Palavras-chave: Alimentos|Rotulagem de Alimentos|Legislação sobre alimentos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação da rotulagem de congelados de base vegetal como substitutos de carnes na cidade de Juiz de Fora - MG

Marcos Cecílio dos Santos Rocha; Geina Faria dos Santos; Matheus Soti Huebra.
Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação vegetariana segue como tendência em alta no Brasil e no mundo. Dentre as motivações para a dieta vegetariana apontam-se questões religiosas, éticas, econômicas, ecológicas ou de saúde. A Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) divulgou dados de uma pesquisa realizada em fevereiro de 2021, demonstrando a diminuição do consumo de carne, por vontade própria, em 46% da população brasileira, independente da região e faixa etária. Dados da Associação Brasileira de Supermercados apontam que 55 bilhões de reais dos produtos naturais faturados por ano correspondem a produtos vegetarianos. O aumento crescente por hábitos alimentares saudáveis deu maior visibilidade para as rotulagens de alimentos. No caso dos veganos, vegetarianos e pessoas com restrições alimentares, a rotulagem nutricional torna-se uma aliada, por permitir o acesso aos ingredientes da formulação. Diante do exposto, este trabalho objetivou avaliar a rotulagem de produtos congelados de base vegetal como substitutos de carnes e examinar adequações às legislações vigentes.

MÉTODOS

O estudo teve característica exploratória, transversal e qualitativa. A coleta de dados se deu pelo registro fotográfico completo das embalagens dos produtos classificados como substitutos de carnes de origem vegetal, em três grandes redes de supermercados da cidade de Juiz de Fora – MG entre os meses de junho e julho de 2021. Os dados foram tabulados em planilhas no *Microsoft Excel* e realizou-se uma análise crítica confrontando as legislações vigentes.

RESULTADOS

Foram avaliados 17 produtos congelados, categorizados como substitutos de proteínas animais, direcionados para o público vegetariano e vegano. Os produtos analisados foram codificados, como forma de não vincular nomes comerciais e empresas produtoras.

Todos os produtos analisados apresentaram alguma irregularidade frente às legislações, com destaque para o alto teor de sódio em 100% da amostra, o alto percentual de gordura e a falta de padronização de porção. Alguns produtos avaliados apresentaram o Selo Vegano que é um programa de certificação da SVB concedido a produtos de diversas categorias, incluindo alimentos. Verificou-se ainda as alegações das embalagens

com irregularidades, como a informação “isento de conservantes”, mas identificou-se a presença do sorbato de potássio na lista de ingredientes.

CONCLUSÃO

Diante da ampla expansão do mercado de produtos veganos e vegetarianos, verificou-se que os produtos congelados categorizados como substitutos de proteínas animais avaliados não cumprem requisitos das legislações vigentes sobre rotulagem, destacando-se o porcionamento e quantidades expressivas de sódio e gordura, nutrientes que necessitam ser controlados quando relacionados à uma alimentação saudável. Destaca-se que a clareza e precisão da rotulagem dos alimentos são de extrema importância para o consumidor como fator determinante no momento da compra e como promotor de escolhas alimentares saudáveis e sustentáveis.

Palavras-chave: dieta vegetariana|legislação de alimentos|rótulos de alimentos|congelamento

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação das Boas Práticas de Manipulação dos ambulantes circunvizinhos a um Centro Universitário na cidade de Maceió/AL

Eliane Costa Souza; Letícia Almeida Barbosa Sampaio; Thayna da Silva Santos; Vitor Luiz de Melo Silva.

Centro Universitário Cesmac, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A comercialização de diversos alimentos por ambulantes pode ser considerada uma atividade de grande risco para a saúde da população, se esses alimentos não forem ofertados de forma correta, seja pela ausência de estrutura física adequada ou manipuladores de alimentos que não possui nenhum tipo de capacitação. Este tipo de comercialização pode ocorrer em vias públicas, festividades, praias e outros locais, acarretando assim uma maior dificuldade no controle de qualidade e segurança dos alimentos. Portanto o objetivo desse estudo foi avaliar as Boas Práticas realizadas pelos ambulantes circunvizinhos a um Centro Universitário em Maceió/AL.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal qualitativo, onde foi elaborado um check list com 10 itens: O manipulador estava usando algum tipo de acessório para cobrir os cabelos? O manipulador não usa adornos? O manipulador não esta com as unhas grandes e com esmalte ou base? O manipulador não usa barba ou bigode? O manipulador usa roupas limpas e em bom estado de conservação? Os alimentos estão protegidos do ambiente? As embalagens onde são servidos os alimentos estão protegidas do ambiente? O Lixo gerado é colocado em um lixeiro com tampa ou em algum saco descartável? O ambulante ao pegar em dinheiro usa algum método de higiene para as mãos (álcool 70% ou água) e O equipamento é limpo e organizado?. Continha 02 respostas (Conforme e Não conforme). O check list foi aplicado pelos pesquisadores de forma observacional, sem contato verbal, durante a compra de alimentos aos ambulantes. Os 04 ambulantes foram escolhidos e identificados por letras do alfabeto: A (cereais e bolachas a granel), B (Salgados), C (Pastel frito) e D (Milho verde cozido). Para avaliar os resultados foi utilizada a tabela de classificação de risco de contaminação da legislação vigente: 76 a 100% dos itens atendidos (GRUPO 1, baixo risco de contaminação), 51 a 75% dos itens atendidos (GRUPO 2, médio risco de contaminação) e de 0 a 50% dos itens atendidos (GRUPO 3, baixo risco de contaminação).

RESULTADOS

O ambulante D foi classificado em baixo risco de contaminação com 90% dos itens atendidos, os ambulantes B e C em médio risco de contaminação, cada um com 54,5% dos itens atendidos e o ambulante A em alto risco de contaminação com 27,3% dos itens atendidos. O item que apresentou conformidade em 100% dos ambulantes foi o manipulador usa roupas limpas e em bom estado de conservação? E o item que apresentou 75% de não conformidades em 100% dos ambulantes foi: os manipuladores estão sem barba e bigode?.

CONCLUSÃO

Apenas o Ambulante D foi classificado no Grupo 1 com baixo risco de contaminação. Foi observado também que apenas o ambulante A não apresentava barba e bigode. Portanto, se faz necessário a realização constante de ações educativas pelos órgãos públicos, visando a conscientização a respeito dos riscos que os ambulantes podem estar levando a população se não seguirem normas de higiene adequadas.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação|Higiene dos Alimentos|Doenças Transmitidas por Alimentos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação de nível de conhecimento de consumidores em relação aos alimentos probióticos

Mariana Mariani Fardin; Bárbara Santos Valiati; Jackline Freitas Brilhante de São José.
Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os probióticos são micro-organismos vivos que apresentam algum efeito benéfico para a saúde quando administrados em quantidades apropriadas, ou ainda microrganismos vivos que podem ser agregados como suplementos na dieta. Atualmente, há crescente interesse por alimentos probióticos e nesse sentido observa-se a necessidade de avaliar os componentes envolvidos na decisão de compra do consumidor. Desta forma, este estudo teve como objetivo avaliar o nível de conhecimento de consumidores do Espírito Santo em relação aos alimentos probióticos.

MÉTODO

Realizou-se estudo descritivo, exploratório e de corte transversal conduzido de julho a setembro de 2021, no estado do Espírito Santo. Este estudo foi registrado sob CAAE 48805621.1.0000.5060 e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer número 4.870.257. Foi aplicado questionário disponibilizado no *Google Forms*® que contemplou características sociodemográficas e questões sobre conhecimento dos alimentos probióticos. Participaram da pesquisa apenas indivíduos com 18 anos ou mais residentes no estado do Espírito Santo e que concordaram com Termo de Consentimento Livre Esclarecido na forma *online*. Os dados foram analisados de forma descritiva com auxílio do software SPSS v.20.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 453 pessoas, sendo 72,0 % (n=326) do sexo feminino, 64,7% (n=293) residente na Região Metropolitana da Grande Vitória, 58,1% (n=263) tinha entre 18-24 anos, 79,0% (n=358) solteiro, 66,2% (n=300) possuía graduação concluída ou cursando e 39,7% (n=180) possuía renda familiar de 2 a 5 salários-mínimos. Quanto ao conhecimento do termo probiótico, a maioria (82,6%; n=374) afirmou conhecer, mas 59,6% (n=270) declararam ter pouco conhecimento sobre o tema. Dos participantes que afirmaram conhecer o assunto, 32,0% (n=145) conheceram o termo por meio da internet. Em relação à definição de probióticos, a maioria dos participantes (79,0%; n=358) indicou a resposta correta. Entretanto, quando perguntados sobre a quantidade ideal de probióticos que deve ser consumida, 51,0% (n=231) dos participantes não souberam informar. Além disso, 53,6% (n=243) dos participantes informou que o consumo de probióticos deve ser feito de forma regular ao longo do tempo, mas, 73,3% (n=332) não soube relatar se há um horário ideal para o consumo de probióticos. Em relação aos

termos probióticos e prebióticos, 65,1% (n=295) responderam corretamente indicando que não se referem ao mesmo conteúdo. Entre os participantes, 72,8% (n=330) afirmaram que os probióticos não são prejudiciais à saúde, todavia, 62,7% (n=284) dos participantes não sabem se existem efeitos colaterais relacionados ao consumo frequente destes.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, observa-se que o termo probióticos era conhecido pelos participantes, mas estes apresentaram entendimento limitado relacionado à temática pois não souberam informar se há quantidade ideal, frequência, momento ideal e efeitos colaterais relacionados ao consumo de probióticos.

Palavras-chave: Alimento funcional|Alimentação saudável|Saúde|Comportamento do consumidor

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação de rótulo de alimentos orgânicos

Thadia Turon Costa da Silva¹; Marianna Miranda Rodrigues Vidal²; Bruna Carraco de Azeredo Peres³; Aline Gomes de Mello de Oliveira³; Ellen Mayra Menezes Ayres³.

1. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro (Ufrj), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Universidade Federal do Rio de Janeiro (Ufrj), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A informação adequada e clara nos rótulos de alimentos e bebidas, com especificação correta de quantidade, características, natureza, composição, qualidade e preço, bem como riscos que apresentam é um direito básico do consumidor. Portanto, faz necessária a utilização de um instrumento norteador para avaliação e monitoramento dos rótulos. O presente estudo teve por objetivo descrever as etapas de desenvolvimento da versão preliminar do instrumento de avaliação de rótulos de alimentos orgânicos processados.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com CAAE 72021717.7.0000.5257 e número do Parecer 2.225.098. Para a construção do instrumento foi realizada a busca da legislação geral para alimentos embalados e as específicas para alimentos orgânicos. A primeira versão do instrumento foi elaborada tomando por base a estrutura de lista de verificação, sendo composto por itens que tratavam da rotulagem de alimentos orgânicos. Foi realizado o pré-teste da primeira versão do instrumento pela população alvo que são produtores orgânicos e outros membros do sistema de certificação de alimentos orgânicos. Posteriormente foi revisado considerando as contribuições e as avaliações feitas. Ademais, foi elaborado o título, as instruções para o uso do instrumento e as escalas de respostas e avaliação.

RESULTADOS

Foram utilizadas 13 normas referentes à rotulagem geral de alimentos embalados e 2 normas específicas para rotulagem de alimentos orgânicos. A primeira versão do instrumento tinha 50 itens de avaliação. O público-alvo sugeriu: Tornar a linguagem mais acessível e clara; reduzir itens redundantes para facilitar a análise; dividir o instrumento por blocos; agrupar itens semelhantes; elaborar um item para cada uma das informações obrigatórias. Após a revisão, foram adicionados 3 itens ao instrumento, subdividido em 05 blocos: Princípios gerais do rótulo; Presença das informações obrigatórias; Apresentação das informações obrigatórias, subdividido em: Identificação de origem, Validade, Instruções de preparo e uso, Ingredientes, Informação Nutricional, Alerta para alérgicos; Informações do selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica (SISORG) e Informações sobre a qualidade orgânica. Para a avaliação dos itens foram utilizadas variáveis dicotômicas e calculado o percentual de adequação das

informações do rótulo, que pode ser classificado como: adequado quando apresentar \geq 76% de conformidade; parcialmente adequado entre 51 e 75%; e inadequado quando \leq 50%.

CONCLUSÃO

O instrumento desenvolvido deve ser confiável e apropriado para auxiliar na avaliação do cumprimento da legislação sanitária para alimentos orgânicos processados e garantir a qualidade do produto a ser disponibilizado para o consumidor. Após a finalização da versão preliminar, o instrumento foi submetido ao processo de validação do conteúdo por especialistas e pelo público alvo.

Palavras-chave: estudo de validação|legislação de alimentos|alimentos orgânicos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação do consumo de frutas convencionais e nativas pelos consumidores brasileiros

Gabrielle Rodrigues Gavazzoni¹; Rosemary de Souza Oliveira¹; Pamela Taysa Ramos Salvador¹; Bartira Mendes Gorgulho¹; Erick Almeida Esmerino²; Ana Paula Aparecida Pereira¹.

1. Universidade Federal de Mato Grosso (Ufmg), Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense (Uff), Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de frutas. Mesmo assim, o consumo de frutas pela população brasileira está abaixo do recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que são 400g/dia. Essa recomendação se faz necessária porque as frutas são fontes de fibras, vitaminas e minerais, os quais estão relacionados à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Adicionalmente, as frutas nativas brasileiras se destacam por serem fonte de compostos bioativos, que também desempenham diversos benefícios à saúde. Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de frutas por brasileiros.

MÉTODOS

Foi elaborado um questionário *online* de autopreenchimento para avaliação do consumo alimentar por meio da plataforma *Compusense Cloud*. As frutas convencionais (FC) foram agrupadas conforme o valor de mercado, de acordo com a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo, sendo FC1 menor valor e FC3 maior valor. Já as frutas nativas brasileiras (FN) foram agrupadas conforme o conhecimento, sendo FN1 mais conhecidas e FN3 menos conhecidas. O *link* do questionário foi enviado via *internet*, sendo elegíveis os participantes brasileiros das cinco regiões do país, maiores de 18 anos e que consentiram a participação assinando o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). A análise dos dados foi realizada por meio do programa STATA/SE 16.1, sendo apresentado em percentual. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso (CAAE. 52609621.3.0000.8124).

RESULTADO

Foram obtidas 203 respostas, com participantes de 17 estados, sendo principalmente residentes na região Centro Oeste. 76,8% dos participantes eram do sexo feminino e cerca de 47,7% tinham renda familiar mensal de 2 a 5 salários-mínimos (R\$ 2.424 à R\$ 6.060). As FC apresentaram maior consumo pelos participantes, sendo relatado para as FC1 maior consumo semanal (52,22, 46,31 e 44,33% para banana, laranja e limão, respectivamente.) A banana e o limão também apresentaram maior média de consumo

diário, com 28,08 e 23,65%, respectivamente. Já frutas agrupadas como FC3, como kiwi, maracujá e pêra, são consumidas apenas raramente por mais da metade dos participantes (64,53, 57,14 e 55,67%, respectivamente). Quanto às FN, com exceção da jaboticaba (FN1), e do cajá (FN2), todas as demais frutas avaliadas são consumidas apenas raramente por mais de 90% dos participantes, isso pode ser explicado pelo fato que as FN ainda são pouco conhecidas e exploradas, muitas vezes não sendo disponíveis no mercado. As menores frequências de consumo foram relatadas para cambuci e tarumã, ambos do grupo FN3, sendo raramente consumidas por 98,96 e 98,45% dos participantes, respectivamente.

CONCLUSÃO

Conclui-se, que as FC são as mais consumidas comparada às FN, possivelmente por apresentarem menor preço e estarem mais disponíveis nos mercados. Isso ressalta a importância de se aumentar a oferta e valorização das FN.

Palavras-chave: Consumo|Frutas nativas|Frutas convencionais

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação do desperdício de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar

Raquel Adjafre da Costa Matos; Leandro Rodrigues da Cunha; Adriana Cardozo de Lima Firmino; Paolla Samia de Souza Mota; Daniele Mendes do Nascimento; Pedro Henrique Tomaz Soares.

Instituto Santa Marta de Pesquisa e Ensino (Isnep), Taguatinga, Distrito Federal - Brasil, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A perda e o desperdício de alimentos são reconhecidos como uma séria ameaça à segurança alimentar, à economia e ao meio ambiente elevando os custos sociais e ambientais que são pagos pela sociedade como um todo.

As campanhas de conscientização e capacitação periódica dos colaboradores que preparam e consomem os alimentos são promissoras para redução do desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Além disso, a padronização de protocolos de trabalho e elaboração de rotinas, podem ajudar a otimizar os procedimentos evitando desperdícios desnecessários. O Objetivo desse trabalho foi avaliar o desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, transversal com coleta de dados secundários preenchidos por nutricionistas de um hospital particular do Distrito Federal. Foram coletados dados do almoço de cinco dias aleatórios não consecutivos incluindo um dia de final de semana.

Foram avaliados três acompanhamentos (arroz branco, arroz integral e feijão), dois pratos principais e duas guarnições. Para o cálculo das sobras limpas admitiu-se como aceitáveis percentuais de até 3% de sobras. O resto teve a classificação definida de acordo com os seguintes critérios: ótimo (0 a 3%), bom (3,1 a 7,5%), ruim (7,6 a 10%) e inaceitável (acima de 10%). Para o cálculo do lixo orgânico, pesou-se o rejeito das bandejas e pratos no cesto de lixo localizado no refeitório, não foi feita distinção entre o tipo de preparação descartada. Foi calculado ainda o per capita por refeição e o quantitativo de pessoas que seria alimentado pelas sobras. Este trabalho foi dispensado de aprovação do CEP por ser uma pesquisa com bancos de dados, cujas informações são agregadas, sem possibilidade de identificação individual, conforme Art.1º da Resolução no 510 de 7/4/16.

RESULTADOS

Foi constatada média de 337,2 comensais com per capita médio de 622,44 ± 168,95g. A análise do percentual de sobras apresentou média de 3,47%, os itens arroz branco, feijão e um dos pratos principais mostraram-se inaceitáveis, sendo o feijão o alimento com maior percentual de sobra (6,39%). O resto médio de todas as preparações nos cinco dias avaliados foi de 680 gramas com percentual médio de 0,35% considerado ótimo para todas as preparações. O percentual do lixo orgânico representou média de 6,32% do rendimento total das preparações.

CONCLUSÃO

Os dados de sobras mostram fragilidade no dimensionamento de refeições por parte da equipe do hospital visto que o percentual médio de sobras foi considerado inaceitável. As sobras que foram descartadas poderiam alimentar diariamente cerca de 12 pessoas.

A avaliação do resto obteve classificação ótima para todas as preparações avaliadas porém o lixo orgânico gera mais de 5,5 toneladas de alimentos anualmente, o que causa um grande impacto social, econômico e ambiental.

Palavras-chave: desperício|alimentos|sobra|resto

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação do Índice glicêmico e da carga glicêmica da batata doce cozida, cultivar Rio, como componente da dieta em adultos.

Anderson Leão Nogueira Holsbach; Marney Pascoli Cereda; Karla Rejane de Andrade Porto; Alexandre Alves Machado.

Universidade Católica do Bosco, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A batata doce é um alimento calórico, que passa de 70% de carboidratos na forma cru para mais de 80% depois de cozida, o que a caracteriza como alimento calórico. Trata-se de uma das hortaliças mais presentes na alimentação brasileira, com grande potencial para cultivo e flexível do ponto de vista de preparo e consumo, mas recentemente tornou-se popular em vários estados brasileiros como alimento ligado à boa forma e saúde. A pesquisa procura explicar, porque entre 2016 e 2020, em Campo Grande, Mato Grosso do Sul, seu comércio aumentou, bem como a busca de informações na internet, associando a batata doce à boa forma e propriedades nutricionais. Esse interesse fez com que seu consumo na forma cozida ultrapassasse o da mandioca no consumo nos restaurantes locais. O objetivo deste estudo foi avaliar a inclusão da batata doce cozida na dieta de adultos e sua contribuição para uma dieta saudável.

MÉTODOS

A digestão *in vitro*, em pH ajustado próximo a 6,8, usando enzimas Liquozyme e AMG, foi utilizada para mimetizar as condições do trato gastrointestinal humano. A batata doce foi cozida por 10 e 20 minutos, e posteriormente comparada às porções cozidas de arroz, batata inglesa e mandioca, nas mesmas condições. A concentração de açúcares redutores (AR) gerada para cada material foi expressa como pico glicêmico.

RESULTADOS

Com o cozimento e ação enzimática o conteúdo de AR em massa úmida dos 4 alimentos foi, respectivamente, de 96,56g para a batata doce, 95,86g para a mandioca, 45,6g para batata inglesa e 31,92g para o arroz. A partir destes teores foram atribuídos valores de Índice Glicêmico (IG) e Carga Glicêmica (CG). Observou-se que entre as amostras, a de arroz (69/100), apresentou maior IG seguido pela batata inglesa (58/100), mandioca (46/100) e batata doce (44/100), as duas últimas com valores próximos. Para a CG a batata doce com 8,09, é classificada como baixa, juntamente com a batata inglesa (6,9), mas a mandioca (13,8) e o arroz (19,4) apresentam CG média.

CONCLUSÃO

Em relação aos alimentos calóricos, após cozimento de 10 e 20 minutos, a batata doce apresentou o índice glicêmico mais alto depois da mandioca, com uma baixa CG. Contudo seu elevado conteúdo de AR não destaca seu consumo em comparação a outros amiláceos analisados. Portanto as propriedades nutritivas e saudáveis atribuídas a esse tubérculo, especificamente em ambientes de treinamento e exercício físico, não a destaca de alimentos congêneres e em alimentação em condições normais. Por isso, nesse sentido, seu consumo deve ser reconsiderado, sobretudo quando levado em consideração as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Palavras-chave: Calorias|Pico glicêmico|Enzimas|Carboidratos|Digestibilidade

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação do percentual de degelo em diferentes marcas de cortes de aves e sua implicação nos custos da preparação em uma UAN hospitalar

Renata Cazeira Rocha de Almeida¹; Maria Paula Barros¹; Victória Maria dos Santos Silva¹; Hayanna Adley Santos de Arruda².

1. Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil; 2. Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Grande parte da população brasileira reduziu o consumo dos alimentos in natura, substituindo-os por alimentos industrializados, fazendo com que ocorresse maior venda de produtos congelados. Em decorrência disso houve a necessidade da regulamentação dos mesmos, pra que pudesse evitar adulterações nos produtos. Dessa maneira, a ANVISA, o MAPA e o Instituto de Defesa do Consumidor (IDEC) estabeleceram limites para a perda de peso pós-degelo, sendo 8% de água para frangos durante o processo de descongelamento. O índice de degelo é considerado um indicador de qualidade e economicidade para os serviços de alimentação. Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi avaliar os índices de degelo contidos em cortes de aves e sua influência nos custos da preparação de uma UAN hospitalar.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa qualitativa, quantitativa e transversal, realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em um hospital público do Recife, Pernambuco. Foram coletadas 6 amostras de aves de 5 marcas diferentes, durante 3 dias, diferenciando-as de acordo com o tipo de corte. Dessas, 3 tinham o corte de filé de frango (A, B e C) e 3 de peito com o osso presente (D, E e F). Foram acompanhadas do recebimento ao processamento. Os cortes foram pesados por uma balança digital, modelo Toledo. Foi extraído o peso bruto, e a carne foi armazenada sob refrigeração a temperatura de -18°C. Com 24 horas de antecedência, a quantidade necessária foi separada e armazenada a 8°C. Após isso, foi pesado a quantidade de frango e as aparas retiradas, obtendo-se o peso líquido, sendo o frango liberado para os processos de pré-preparo e cocção. Para o cálculo da porcentagem do degelo utilizou a fórmula $\% \text{Degelo} = [(\text{Peso limpo} + \text{Apara}) \times 100] / \text{Peso bruto}$.

RESULTADOS

Observou-se nos cortes de filé de frango as respectivas porcentagens de degelo durante os 3 dias, 11%, 10% e 12% (A), 10%, 10% e 8% (B), e 10%, 10% e 8% (C). Já as que possuíam corte de peito, durante o mesmo período, apresentaram as porcentagens 8%, 8% e 9% (D), 8%, 9% e 9% (E) e 9%, 10% e 8%(F).

CONCLUSÃO

Os resultados permitiram concluir que a maior parte dos cortes apresentaram um percentual elevado, ultrapassando o limite máximo tolerados pela legislação em vigor, que é de 8%. Esses resultados mostram a importância de uma fiscalização mais efetiva através dos órgãos competentes. Além disso mostra a necessidade de se ter uma escolha mais assertiva de um fornecedor de confiança, que comercialize produtos de qualidade, por encarecer os preços das preparações podendo inviabilizar sua compra.

Palavras-chave: Inspeção de alimentos|Rendimento de preparo|Serviços de alimentação

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação do teor de minerais de uma farinha mista elaborada com fava (*phaseolus lunatus* L.) e arroz integral (*oryza sativa*)

Cibele Maria de Araújo Rocha¹; Gerlane Souza de Lima¹; Viviane Michele dos Santos¹; Antônio Félix da Costa²; Tania Lúcia Montenegro Stamford¹.

1. Ufpe, Recife - PE - Brasil; 2. Ipa, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O tradicional arroz e feijão, são alimentos típicos da culinária brasileira e estão presentes quase diariamente na mesa, além de serem saborosos e reconhecidos pelo seu importante valor nutricional, pois são ricos em nutrientes. Esses alimentos podem ser consumidos na forma de grãos tradicionais, ou ainda podem ser incorporados como ingredientes na elaboração de diversos produtos para o enriquecimento nutricional na forma de farinhas, como pães, biscoitos, e hambúrgueres. Desta maneira, conhecer o aporte de micronutrientes das farinhas torna-se importante para garantir um produto de qualidade com maior valor nutricional e benefícios para a saúde. Com isso o objetivo desse trabalho foi avaliar o teor de minerais de uma farinha mista elaborada com fava e arroz.

MÉTODOS

Para a produção da farinha mista, inicialmente foram cozidos os grãos de fava (*Phaseolus lunatus* L.) e do arroz integral (*Oryza sativa*), individualmente. O cozimento ocorreu no Laboratório de Técnica Dietética do Centro Universitário Maurício de Nassau (UNINASSAU). A fava foi cozida em panela de pressão, em fogo médio, com adição mínima de água até cobrir os grãos, sem sal e sem temperos, por 25 minutos contados a partir do começo da ebulição, descartando-se a água residual. Os grãos de arroz foram cozidos com o mínimo de água, o suficiente para cobrir os grãos, em panela aberta tradicional com tampa, sem sal e sem temperos, em fogo médio, até amolecimento dos grãos, por aproximadamente 40 minutos, descartando-se a água residual. Os ingredientes cozidos foram levados ao laboratório de Análises Físico-Químicas do Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA) para secagem. Foram acondicionados em bandejas de alumínio, e secos a 60 °C em estufa com circulação e renovação de ar por 24 horas. Após a secagem e em temperatura ambiente, os grãos foram triturados separadamente em moinho com peneira de 0.2 mm, e produzida a farinha mista com a mistura na concentração de 2:1 de farinha de arroz e fava, respectivamente. Em seguida, a farinha mista foi armazenada em recipiente de polietileno, com temperatura controlada a 14 °C até as análises. Foram quantificados na farinha mista os teores dos minerais: cálcio, ferro, fósforo, manganês, potássio, selênio, sódio e zinco, conforme metodologia da AOAC (2019).

RESULTADOS

Os resultados foram expressos na unidade de mg/Kg: Cálcio (Ca) = 260,720; Ferro (Fe) = 29,880; Fósforo (P) = 3.160,055; Manganês (Mn) = 23,684; Potássio (K) = 5. 031,990; Selênio (Se) = 0,133; Sódio (Na) = 65,948; Zinco (Zn) = 27, 972. Pode-se observar grande potencial tecnológico na utilização da farinha mista como ingrediente para a produção de novos produtos pela indústria de alimentos, uma vez que a mesma apresenta satisfatório teor de micronutrientes.

CONCLUSÃO

O teor de minerais presentes na farinha mista contribui para melhorar o valor nutritivo de produtos alimentícios, tornando-se um ingrediente saudável com interferência direta na saúde e qualidade de vida da população.

Palavras-chave: Alimentação saudável|Micronutrientes|Ingredientes de Alimentos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Avaliação sensorial de kefir fermentado em leites com diferentes teores de gordura

Jennifer Karen Lago Morais¹; Ingrid Cristaldo de Melo²; Kenia Pivetta Sabino²; Shayenny Dias Felício de Almeida²; Bruna Menegassi²; Fernanda Rosan Fortunato Seixas¹.

1. Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados - MS - Brasil; 2. Universidade Federal da Grande Dourados (Ufgd), Dourados - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Kefir é um leite fermentado, de fácil preparo e economicamente acessível, originado da ação da microbiota natural presente nos grãos de kefir, o que confere ao produto características probióticas e seu consumo promove ações benéficas para a saúde. Os grãos são adicionados ao leite, o qual fermenta à temperatura ambiente por aproximadamente 24 horas. Após a fermentação, são coados, e o líquido resultante é o kefir. As bebidas fermentadas a base de grãos de kefir são um produto originário de dois tipos de fermentação: láctica e alcoólica. À temperatura ambiente, em torno de 22 a 25°C, ocorre o crescimento de bactérias lácticas, responsáveis pela produção de ácido láctico e proteólise parcial das proteínas do leite, com o acúmulo de aminoácido no meio. A fermentação alcoólica ocorre à temperatura de refrigeração, entre 5° e 15° C com produção de CO₂, álcool e aroma característico. Estas fermentações fazem com que as bebidas fermentadas a base de grãos de kefir se torne um produto de fácil digestão e com alto valor nutricional. O consumo da bebida no Brasil ainda é baixo, portanto, pesquisas utilizando kefir, para estímulo do consumo e para benefícios para a saúde são necessários. Assim, o objetivo deste trabalho foi verificar a preferência do consumidor frente a fermentações por grãos de kefir em leites de vaca com diferentes teores de gordura.

MÉTODOS

Estudo transversal aprovado pelo CEP (26273019.5.0000.5160), onde 100 provadores não treinados, maiores de 18 anos, realizaram teste sensorial de preferência em fermentações por grãos de kefir em leite do tipo integral (1), semi-desnatado (2) e desnatado (3) com 6g, 2,4g e 0,7g de gorduras totais/200 ml, respectivamente. O estudo foi realizado no laboratório de técnica dietética e de análise sensorial da Universidade Federal da Grande Dourados, no período de abril de 2022. A análise estatística foi realizada por meio da tabela de Newell e Mac Farlane ao nível de 5%.

RESULTADOS

O kefir do leite integral (1) apresentou a maior preferência com 53,0%. No entanto, comparando-se os contrastes entre as amostras, verificou-se que não houve diferença significativa em relação à preferência das amostras 1 e 2. A amostra 3 (kefir do leite

desnatado) foi a que apresentou menor preferência em relação às amostras 1 e 2 ao nível de 5% de significância.

CONCLUSÃO

O teor de gordura do leite utilizado para a produção do kefir influenciou a preferência do produto. No entanto, não houve diferença significativa na preferência do kefir fermentado no leite integral e semi-desnatado. Assim, a utilização do leite semi-desnatado para a produção do kefir pode ser benéfica, pois além da propriedade probiótica este apresenta menor teor de gorduras totais.

Palavras-chave: Fermentação|Grãos de Kefir|Preferência

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Caracterização da composição centesimal de sucos mistos de laranja e plantas alimentícias não convencionais

Fernanda Duarte Mendes; Amanda Inácia de Souza Silva; Jackline Freitas Brilhante de São José.

Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são espécies que têm partes consumidas não habitualmente comuns ou convencionalmente conhecidas, incluindo tubérculos, caules, folhas, flores, frutos e outras partes potencialmente comestíveis. São apontadas como promissoras na área da tecnologia de alimentos para a elaboração de novos produtos, visto que são capazes de fornecer nova fonte de nutrientes aos consumidores, devido ao seu elevado valor nutricional. Podendo então, contribuir para adequação do consumo alimentar da sociedade com baixo custo e fácil cultivo. Sendo assim, o objetivo desse estudo foi avaliar a composição nutricional de um suco misto produzido com laranja, azedinha e taioba.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo experimental, conduzido em delineamento inteiramente casualizado, analisado em três repetições e em duplicata. Utilizou-se como matérias-primas a laranja (*Citrus sinensis*), azedinha (*Rumex acetosa*) e taioba (*Xanthosoma sagittifolium*). Foram preparados quatro sucos mistos, a saber: AT25 (50% suco de laranja, 25% azedinha e 25% taioba), AT15 (70% suco de laranja, 15% azedinha e 15% taioba), A50 (50% suco de laranja e 50% azedinha) e T30 (70% suco de laranja e 30% taioba). A aquisição das matérias primas ocorreu no comércio varejista local e as laranjas e as hortaliças não convencionais foram selecionadas, lavadas, sanitizadas e posteriormente homogeneizadas em liquidificador. Os sucos não foram adicionados de água e/ou conservantes. A umidade e o resíduo mineral fixo (cinzas) foram determinadas pelo método gravimétrico. O conteúdo proteico foi determinado pelo método de Kjeldahl. A determinação de lipídeos foi realizada pelo método Bligh & Dyer. A fração glicídica foi determinada pela diferença dos valores encontrados para umidade, proteínas, extrato etéreo e cinzas em 100 g do produto. O teor de fibras foi determinado por meio do cálculo com informações de tabela de composição de alimentos.

RESULTADOS

Dentre as análises de composição centesimal, houve associação significativa em relação aos carboidratos, fibras e umidade. Para a variável de carboidratos, observou-se os extremos da amostra A50 com média $2,87 \pm 0,77$ g/100 mL e a T30 com média $4,55 \pm 0,73$ g/100 mL. Concomitantemente, o teor de fibra se diferiu entre os sucos mistos, sendo

AT25 e T30 semelhantes entre si ($0,27 \pm 0,04$ e $0,31 \pm 0,05$ g/100 mL, respectivamente), mas se diferenciando de AT15 ($0,18 \pm 0,04$ g/100 mL) e A50 ($0,09 \pm 0,02$ g/100 mL), ambos também diferentes. Para além, os resultados indicaram nível de umidade significativamente diferente, o suco A50 se diferenciou dos demais com valor médio de $95,13 \pm 0,80$ g/100 mL, sendo que a média das outras amostras foram $93,03$ g/100 mL.

CONCLUSÃO

Conclui-se, portanto, que a adição das PANC é capaz de melhorar a composição nutricional do suco de laranja convencional. As amostras produzidas possuem semelhanças em relação ao conteúdo nutricional, mas o suco T30 demonstrou melhores parâmetros de composição centesimal.

Palavras-chave: Biodiversidade|Alimentação saudável|Qualidade dos alimentos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Caracterização de produtos "plant-based" análogos de lácteos e avaliação da qualidade nutricional a partir das informações dos rótulos

Allyne Oliveira Morrone Batista; Vanessa Dias Capriles; Veridiana Vera de Rosso.
Universidade Federal de São Paulo, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os alimentos “plant-based” análogos de lácteos, também chamados de “leites”, “queijos” e “manteigas” vegetais, representam um dos nichos de mercado em crescimento em nível global, visando consumidores veganos, vegetarianos, flexitarianos ou os que possuem alguma restrição alimentar, como intolerância à lactose e alergia às proteínas do leite. No Brasil, ainda não existe legislação que faça o regramento sobre denominação de venda e sobre os padrões de identidade e qualidade desses produtos. Neste sentido, é importante o monitoramento e avaliação do perfil nutricional destes alimentos para subsidiar a elaboração das legislações específicas. Assim, o objetivo deste trabalho consistiu em realizar um comparativo das informações disponibilizadas nos rótulos dos produtos “plant-based” análogos de lácteos no que tange os aspectos nutricionais, fonte proteica, denominação de venda, bem como realizar a estimativa de uso da rotulagem nutricional frontal nestes produtos.

MÉTODOS

Para etapa inicial de construção do Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos do Observatório de Rotulagem de Alimentos da UNIFESP, foram coletados 127 rótulos de alimentos “plant-based” análogos de lácteos a partir de registro fotográfico nas cidades de São Paulo e Santos no primeiro semestre de 2022.

RESULTADOS

Foram analisados 127 rótulos de produtos “plant-based” análogos de lácteos que foram agrupados de acordo com as similaridades pelas seguintes categorias: análogos de leite (43%; n=54), análogos de queijos (30%; n=38), de manteigas e patês (12%; n=15), de iogurtes (9%; n=12), de requeijões e cream cheese (4%; n=5), de creme de leite culinário (2%; n=3). No que se refere a denominação de venda, 33% usam a mesma denominação dos produtos de origem animal (n=31). Os demais 69% dos rótulos (n=87) apresentaram denominações de venda como: “alimento com”, “alimento vegetal tipo ou sabor”, “bebida à base de”, “alimento à base de”, “bebida de”, “alternativa vegetal ao” e posteriormente seguidas de suas fontes proteicas vegetais. Apesar dos mais diversos ingredientes proteicos vegetais empregados nessas formulações, a castanha-de-caju (38%; n=48) se destacou, seguida da aveia (13%; n=17), amêndoa (12%; n=15), mix: aquelas que contêm misturas de dois ou mais alimentos vegetais como soja e ervilha (9%; n=12). Em relação a rotulagem nutricional frontal, 67% (n=85) dos produtos “plant-based” análogos de

lácidos receberão pelo menos um dos selos de advertência de “alto em”, caso não sejam reformulados até outubro de 2022. Observou-se que 64 dos rótulos (50%) receberão alto teor de gordura saturada, 16 (13%) de alto teor de sódio e 5 (4%) de alto em açúcares adicionados.

CONCLUSÃO

Os dados apresentados indicam que os análogos de lácteos podem representar uma alternativa, mas é necessária uma avaliação criteriosa quanto a sua qualidade nutricional, haja vista que 67% destes produtos receberão pelo menos um selo de advertência de alto conteúdo.

Palavras-chave: rotulagem nutricional|alimentos "plant-based"|qualidade nutricional

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Caracterização físico-química da farinha de *Pereskia aculeata* Mill., como alternativa no enriquecimento nutricional na produção de alimentos

Isabela Marinho Walcacer; Alynne Danielle Rugila Lourenço; Caroline Roberta Freitas Pires; Delma Pereira da Silva Bernardi.
Universidade Federal do Tocantins, Palmas - TO - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANCs, representam grande potencial como fonte alimentar, contudo pouco utilizadas. A *Ora-pro-nobis* (OPN), da espécie *Pereskia aculeata* Mill., tem se destacando pelo seu valor nutricional com alto teor de proteína e cinzas, baixo teor de lipídios, não apresentando toxicidade, como alternativa funcional no enriquecimento nutricional alimentar, principalmente em dietas restritivas, em preparações alimentícias, viabilizando a sustentabilidade devido ao baixo impacto ambiental, visando despertar o interesse no cultivo e consumo, atualmente diminuído em todas as regiões do país, devido à globalização e ao crescente uso de alimentos industrializados. Diante disto o objetivo deste trabalho foi, determinar a composição nutricional da farinha de *Pereskia aculeata* Mill.(PAM).

MÉTODOS

As análises de umidade, proteína, lipídios, fibras brutas e cinzas foram determinadas de acordo com as normas da Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 2000), a determinação de carboidratos foi realizada através da diferença entre 100 e a soma dos resultados obtidos das análises a partir da farinha da PAM.

RESULTADO

O teor de umidade obtido na farinha foi de 12,22%, evidenciando estar em conformidade com a legislação brasileira, que determina limite máximo de 15% para farinhas integrais, visando evitar contaminação por microrganismos e a não alteração bioquímica da mesma. O gênero PAM obteve teor médio de proteína de 24,48%, considerando-a como alimento rico em proteínas, segundo a recomendação diária. O teor médio de lipídios encontrado foi de 2,05%, podendo ser recomendado para dietas com restrições lipídicas. O valor encontrado para fibra bruta foi de 11,57%, responsável por auxiliar a motilidade intestinal, com presença de mucilagem rica em polissacarídeos, sendo este superior quando comparado a hortaliças convencionais. Quanto aos valores de cinzas, que determina o valor de minerais existentes, o valor obtido foi de 19,54%, podendo ser considerada fonte de minerais. O valor obtido de carboidratos foi de 45,22%, sendo estes considerados complexos.

CONCLUSÃO

A farinha da PAM analisada neste estudo, apresentou-se como excelente fonte de proteína, fibras e minerais. Sendo assim, é uma planta com elevado potencial nutritivo e recomendável para inclusão em dietas alimentares, e no enriquecimento nutricional de alimentos. Evidenciando que essa fonte vegetal, tem potencial de ser inserida na alimentação visando atender as recomendações de ingestão diária de nutrientes, permitindo assim maior sustentabilidade e economia, por se tratar de uma planta alimentícia não convencional de baixo custo.

Palavras-chave: Ora-pro-nóbis|PANCs|Sustentabilidade|Proteína|Minerais

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Caracterização físico-química da oleína de palma do novo dendê híbrido Unaué HIE OxG produzido na Bahia, Brasil

Larissa Queiroz de Magalhães Marinho; Agnes Sophia Braga Alves; Alana Moreira Bispo; Larissa Santos Assunção; Tainara Santos Oliveira; Camila Duarte Ferreira Ribeiro.

Universidade Federal da Bahia (Ufba), Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Usualmente aplicada em frituras, a oleína de palma, também conhecida como flor do dendê, é a porção líquida do fracionamento do óleo mais produzido no mundo, o óleo de palma bruto (OPB) (*Elaeis guineensis*) de origem africana. Atualmente existe uma nova variante de dendezeiro, a espécie híbrida HIE OxG interespecífica oriunda do cruzamento entre o dendezeiro americano (*Elaeis oleifera*) e o africano (*Elaeis guineensis*), que na Bahia é chamada de Unaué. Considerando que este é um óleo procedente de um novo fruto e ainda pouco explorado no Brasil, o objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade físico-química da oleína de palma da espécie híbrida Unaué HIE OxG produzida na Bahia, Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo experimental realizado em laboratório. A amostra de oleína de palma híbrida Unaué HIE OxG avaliada foi doada pela Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) (Una-Bahia-Brasil). Foram realizadas as análises de índice de acidez (mg KOH/g), índice de peróxidos (mEq/kg), carotenoides totais ($\mu\text{g/g}$) e os parâmetros de cor (CIELab). Todas as determinações foram realizadas em triplicata e a partir dos resultados foi realizado o cálculo de média e desvio padrão.

RESULTADOS

Em relação ao índice de acidez e ao índice de peróxidos, os valores encontrados foram de $1,21 \pm 0,00$ e $3,71 \pm 0,12$, respectivamente. O teor de carotenoides totais obtido foi de $882,17 \pm 22,52$. Todos os parâmetros avaliados estavam de acordo com os critérios preconizados pela legislação internacional, sendo estes: índice de acidez máximo 4,0 mg KOH/g, índice de peróxido máximo 15 mEq/kg e carotenoides totais entre 550 a 2500 $\mu\text{g/g}$ de oleína de palma bruta. Quanto à análise de cor (CIELab), a oleína de palma híbrida apresentou uma pigmentação avermelhada e amarelada, cuja coordenada cromática a^* foi $11,88 \pm 0,22$ e b^* de $13,40 \pm 0,25$. A tonalidade da amostra levemente mais amarelada que avermelhada foi confirmada pelo ângulo de tonalidade (h_{ab}°) mensurado, que foi de $48,46 \pm 0,26$. Quanto à luminosidade (L^*), o valor obtido foi $28,61 \pm 0,24$ e a saturação (C^*) foi $17,91 \pm 0,33$. A oleína estudada possui coloração alaranjada-amarelada por ser rica em carotenoides e não apresentou indicativo de oxidação.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos em sua caracterização, a oleína de palma híbrida Unaué HIE OxG poderia ser utilizada em substituição à oleína de palma africana em suas aplicações tradicionais na indústria de alimentos. Além disso, devido ao teor de carotenoides totais apresentado, tem potencial para ser utilizada como uma alternativa de óleo com possível atividade antioxidante, antimicrobiana, bem como pró-vitáminica em futuras aplicações.

AGRADECIMENTOS

CEPLAC/ESMAI; EMBRAPA – AM; CAPES; CNPq (nº processos: 409924/2021-0; 303587/2021-0); UFBA.

Palavras-chave: *Elaeis guineensis*|*Elaeis oleifera*|Acidez|Peróxidos|Carotenoides

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Caracterização físico-química de produtos tipo hambúrguer vegano elaborados com e sem farinha mista de fava (*phaseolus lunatus* L.) e arroz integral (*oryza sativa*)

Cibele Maria de Araújo Rocha¹; Gerlane Souza de Lima¹; Viviane Michele dos Santos¹; Antônio Félix da Costa²; Tania Lúcia Montenegro Stamford¹.

1. Ufpe, Recife - PE - Brasil; 2. Ipa, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares da população sofreram alterações motivadas pelos processos de urbanização, industrialização, profissionalização das mulheres e diminuição do tempo disponível para o preparo de alimentos e/ou para o seu consumo. Esse contexto tem favorecido o consumo de produtos industrializados ou preparados fora do domicílio. Devido à necessidade de se buscar refeições prontas para o consumo, rápidas e baratas, o hambúrguer tornou-se opção crescente na população. Visando desenvolver novas alternativas alimentares plant based, como hambúrgueres, pode-se destacar a utilização das leguminosas e cereais como o arroz que são os substitutos ideais para as carnes, por serem nutritivos e ricos em proteínas. Assim este trabalho teve como objetivo realizar uma caracterização físico-química de formulações de produtos tipo hambúrguer vegano, com e sem adição de uma farinha mista de fava e arroz.

MÉTODOS

Para a produção da farinha mista, a fava foi cozida em panela de pressão, sem sal e sem temperos, por 25 minutos, e os grãos de arroz foram cozidos em panela aberta tradicional com tampa, sem sal e sem temperos, por aproximadamente 40 minutos, descartando-se a água residual dos mesmos. Os ingredientes cozidos foram secos a 60 °C em estufa com circulação e renovação de ar por 24 horas. Em seguida os grãos foram triturados separadamente em moinho com peneira de 0.2 mm, e produzida a farinha mista com a mistura na concentração de 2:1 de farinha de arroz e fava, respectivamente. As formulações desenvolvidas foram identificadas como A (fava (25%), arroz (50%), farinha mista (0%), cebola (7%), alho (3%), coentro (1%), páprica defumada (1%), pimenta do reino (0,5%), lemon pepper (0,5%), azeite extra virgem (10%), sal (1,5%) e cominho (0,5%), e B (fava (20%), arroz (40%), farinha mista (15%), cebola in natura (7%), alho in natura (3%), coentro in natura (1%), páprica defumada (1%), pimenta do reino (0,5%), lemon pepper (0,5%), azeite extra virgem (10%), sal (1,5%) e cominho (0,5%). Para a elaboração dos produtos, todos os ingredientes foram triturados juntos em multiprocessador, até massa homogênea. Em seguida a massa foi moldada em formato de hambúrguer, e armazenados em temperatura de congelamento até realização das análises. Quantificou-se umidade, cinzas, lipídio, proteína, carboidratos, e valor calórico total.

RESULTADOS

Os resultados foram expressos na unidade de g/100g: Formulação A (sem farinha) = 65,48% de umidade; 2,34% de cinzas; 4,58% de proteínas; 9,66% de lipídeos; 17,44% de carboidratos; valor calórico total = 175,02 Calorias. Formulação B (15% farinha): 55,37% de umidade; 2,79% de cinzas; 6,06% de proteínas; 9,45% de lipídeos, 26,33% de carboidratos; valor calórico total = 214,51 Calorias.

CONCLUSÃO

Pode-se observar grande potencial tecnológico na utilização da farinha mista como ingrediente na produção de novos produtos pela indústria de alimentos, uma vez que a mesma apresenta satisfatória qualidade nutricional.

Palavras-chave: Alimentação saudável|Nutrientes|Ingredientes de alimentos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Caracterização nutricional da torta residual da castanha do Brasil (*Bertholletia excelsa*)

Delma Pereira da Silva Bernardi¹; Caroline Roberta Freitas Pires; Laís Gama de Oliveira; Alynne Danielle Rugila Lourenço; Isabela Marinho Walcacer; Roze Anne Ferreira Lima;

Universidade Federal do Tocantins - Uft, Palmas - TO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*, H.B.K) é uma das mais importantes espécies de exploração extrativista nativa da Amazônia, sendo consumida mundialmente devido a sua composição e qualidades nutricionais. De seu beneficiamento obtém-se o óleo, e a torta residual, ainda pouco explorada comercialmente, mas que possui grande potencial como ingrediente funcional de alimentos e de produtos farmacêuticos. Nesse contexto é fundamental conhecer a composição nutricional da torta de castanha do Brasil, para sua utilização no âmbito da tecnologia de alimentos. O objetivo deste trabalho foi realizar a caracterização nutricional da torta residual da castanha do Brasil.

MÉTODOS

Foram adquiridos 2kg de torta desengordurada de castanha-do-Brasil da empresa TERRAMAZÔNIA Industria e Comercio de Produtos Naturais da Amazônia Ltda, localizada na cidade de Manaus-AM. O envio foi realizado via SEDEX para a Universidade Federal do Tocantins, Laboratório de Tecnologia de Alimentos (LATECA), local onde foram realizadas as análises laboratoriais. As análises nutricionais foram realizadas conforme metodologia da Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 2012).

RESULTADOS

A torta residual da castanha-do-Brasil apresenta alto teor de proteínas, 34,10%, apontando a torta residual como uma fonte proteica de alto valor nutricional, podendo ser utilizado para enriquecimento proteico em preparações e formulações. Para umidade, o valor médio encontrado foi baixo, 3,48%, sendo interessante para a conservação do produto, pois inibe fatores microbiológicos e aumenta o shelf life. O valor médio de lipídeos foi de 44,9%, valor esperado, devido às características oleaginosas da castanha, mostrando que há potencial para melhoria do processo de extração. O teor médio de fibra bruta foi de 8,61% e de glicídios de 5,67%. Os percentuais de cinzas referem-se à resíduo inorgânico, minerais, onde encontrou-se o valor médio de $4,43 \pm 0,05$. Além dos componentes nutricionais a torta residual fornece um aporte calórico de 563 kcal.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos neste estudo evidenciam o elevado potencial da torta residual da castanha do Brasil. Por apresentar excelentes parâmetros nutricionais, em especial o proteico, este resíduo aplicado à tecnologia de alimentos ou para uso farmacêutico, pode contribuir como uma fonte proteica vegetal de ótima qualidade, além de propiciar a utilização de resíduo ainda pouco explorado e com elevado potencial econômico e alimentar, principalmente nutricional.

Palavras-chave: Torta desengordurada| Proteína|Resíduos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Caracterização nutricional de hambúrgueres de frango adicionados de resíduos de laranja e beterraba

Rhaiza Marcia Passos Leal; Manuelli Monciozo Domingos; Amanda Inácia de Souza Silva; Jackline Freitas Brilhante de São José.
Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

Cerca de 290 milhões de toneladas de subprodutos ou resíduos são gerados anualmente pela indústria de alimentos, principalmente por produtoras de sucos. Neste contexto, torna-se importante a utilização desses resíduos na elaboração de novos produtos, proporcionando aproveitamento do conteúdo nutricional. Uma possibilidade é a inclusão de resíduos em produtos cárneos. A carne de frango é a mais consumida no Brasil e, com isso, há tendência na elaboração de novos produtos com esta matéria-prima. Assim, destacam-se os hambúrgueres por serem sensorialmente agradáveis, práticos e versáteis. Desse modo, o objetivo deste estudo foi desenvolver e caracterizar nutricionalmente hambúrgueres de frango com adição de resíduos de laranja e de beterraba.

MÉTODOS

Foi conduzido estudo laboratorial, em três repetições, para elaboração de hambúrgueres com resíduos de laranja e beterraba obtidos a partir do preparo de suco misto com estes vegetais. Os hambúrgueres foram elaborados com carne de frango, proteína texturizada de soja, sal, alho em pó, pimenta do reino, cebola em pó e água. Foram desenvolvidas quatro formulações, designadas F1 (controle), F2, F3 e F4 com 2,5%, 5,0 % e 10,0% de resíduos, respectivamente. O teor de gordura da formulação foi parcialmente ou totalmente substituído pela adição de resíduos. Avaliou-se a composição centesimal antes da cocção. O conteúdo de proteínas foi determinado pelo método de Kjeldahl. O teor de cinzas foi quantificado pelo método gravimétrico. O teor de lipídios foi avaliado pelo método Bligh & Dyer. Para umidade utilizou-se método gravimétrico com uso de calor. Os valores de glicídios foram obtidos por diferença. Os resultados foram expressos em g/100 g de produto. Foram calculados os valores energéticos das formulações. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo Teste de Tukey ($p < 0,05$) no software SAS online.

RESULTADOS

Os valores de proteínas e cinzas das formulações não diferiram estatisticamente entre si ($p > 0,05$), com valores médios de $18,15 \pm 2,32$ e $2,07 \pm 0,35$ g/100 g, respectivamente. Houve diferença significativa para o teor de lipídios das formulações ($p < 0,05$) com valores entre $5,76 \pm 1,82$ e $0,64 \pm 0,38$ g/100 g, para F1 e F4, respectivamente. Em relação à umidade, os valores obtidos diferiram estatisticamente entre si ($p < 0,05$), com valores

entre $35,01 \pm 3,74$ e $24,24 \pm 1,04$ g/100 g, para F1 e F4, respectivamente. Para glicídicos, a média dos valores foi de 47,07 g/100 g de produto. O valor energético das formulações variou de 136,03 a 167,53 kcal.

CONCLUSÃO

A adição de resíduos impactou significativamente no teor de lipídios e umidade das formulações. Ademais, observou-se que a adição de resíduos não afetou as demais características da composição centesimal, como proteínas e cinzas. Portanto, a adição desses resíduos mostra-se promissora por permitir aproveitamento de subprodutos de processamento e possibilitar elaboração de novos produtos com menor teor de gordura.

Palavras-chave: Aproveitamento Integral dos Alimentos|Composição de Alimentos|Produtos Avícolas

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Comparação dos ingredientes de linha tradicional e de nova linha de macarrão instantâneo comercializados em supermercado de Recife-PE

Yasmin Martins Aguiar; Maria Fernanda Guedes de Albuquerque Melo; Maria Laura de Oliveira Terêncio; Yasmin Fonseca Pimentel; Fernanda de Meira Lins; Cibele Maria de Araújo Rocha.

Faculdade Pernambucana de Saúde - Fps, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo exagerado dos produtos ultraprocessados, como o macarrão instantâneo, está ligado ao maior desenvolvimento de doenças cardiovasculares e metabólicas. A composição nutricional desses alimentos tem como principal característica o alto teor de sódio, gordura saturada, açúcares e aditivos artificiais. Atualmente, o marketing de diversas marcas da indústria alimentícia têm lançado alimentos de perfil mais saudável e equilibrado nutricionalmente, entre eles o macarrão instantâneo. O presente trabalho objetiva comparar os ingredientes de linha tradicional e de nova linha de macarrão instantâneo própria para consumo com saladas comercializados em Recife-PE.

MÉTODOS

Estudo transversal qualitativo envolvendo a análise comparativa dos ingredientes de macarrão instantâneo. As amostras foram coletadas em um supermercado de Recife-PE, em junho de 2022. Em uma linha própria de macarrão instantâneo para consumo com saladas foram selecionadas aleatoriamente duas amostras nos sabores frango grelhado (A) e ceasar (B); e das formulações tradicionais três amostras nos sabores galinha (C), carne (D) e legumes (E), todas da mesma marca. Foram criadas tabelas para a exposição e posterior análise dos ingredientes, tanto do macarrão, quanto do tempero em pó, para cada um dos sabores.

RESULTADOS

Para as amostras A e B não foram encontradas diferenças entre os ingredientes, porém observou-se grande quantidade de aditivos alimentares. Nas amostras C, D e E, verificou-se semelhança entre os ingredientes. Na versão tradicional, existe adição de gordura vegetal e de estabilizantes, além do tripolifosfato de sódio, sendo este último presente em todas as amostras analisadas. No entanto as novas linhas apresentam carbonato de cálcio, indicando enriquecimento com cálcio, além de constarem na sua lista ingredientes em pó, como espessantes, goma guar, emulsificantes e estabilizadores. Quanto aos ingredientes utilizados no tempero em pó de todas as amostras, destaca-se a presença de antiemectantes, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinato dissódico, guanilato dissódico e aromatizantes. Por fim, as amostras C e E apresentam o corante caramelo IV e natural de urucum, a amostra D possui o corante caramelo III, e nas

amostras A e B não encontram-se tais corantes, o que pode ser um avanço para melhor segurança da saúde dos consumidores, visto que os referidos corantes são correlacionados com maior risco de efeito toxicológico por sua ingestão crônica.

CONCLUSÃO

Apesar do marketing da nova linha de macarrão instantâneo indicar seu consumo com saladas, em pouco difere das versões tradicionais da mesma marca, quanto à lista de ingredientes e sua qualidade nutricional. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, ainda é um alimento ultraprocessado e não deve ser a base da alimentação.

Palavras-chave: Alimentos Industrializados|Massas Alimentícias|Ingredientes de Alimentos|Alimentação Saudável

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Comparação nutricional entre bolo tradicional de cenoura e bolo do fruto da pupunheira

Brenda Freitas Mesquita; Mychely Lorranna Mariah Mendes Coelho; Delma Pereira da Silva Bernardi; Maria Luciana Barbosa Mendes; Caroline Roberta Freitas Pires.

Universidade Federal do Tocantins-Uft, Palmas - TO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pupunha é uma palmeira que pertence à família palmae (arecaceae), e ao gênero Bactris. Seu fruto é rico em pró-vitamina A, podendo ser encontrado também em sua composição nutricional: proteínas, lipídios, vitaminas do complexo B, vitamina C e ferro, de forma que o fruto é considerado altamente nutritivo. As preparações culinárias em geral são produzidas a partir de ingredientes convencionais, os frutos do cerrado representam oportunidades de inovação culinária, sendo assim, o objetivo deste estudo foi comparar a composição nutricional do bolo de pupunha com a composição nutricional do tradicional bolo de cenoura.

METODOLOGIA

A elaboração dos produtos foi executada no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal do Tocantins (UFT), no município de Palmas Tocantins. Foram desenvolvidas duas formulações de bolo a partir de uma tradicional receita de bolo de cenoura, havendo em uma das preparações a substituição da cenoura pela polpa de pupunha. Trata-se de um estudo comparativo entre duas formulações de bolo diferenciadas por sua matéria-prima principal. Foram desenvolvidas fichas técnicas de preparação e as porções de 60g foram determinadas através da RDC nº 360 de 2003. As informações nutricionais dos ingredientes convencionais foram determinadas a partir de dados disponíveis na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) e as informações da matéria-prima pupunha foram obtidas através de literatura disponível em plataformas de publicações científicas (LILACS, SCIELO E SCHOLAR GOOGLE). Os parâmetros de cor foram obtidos através do equipamento Colorímetro Minolta sendo avaliados os valores de L*, A*, B*, Cromo e Hue.

RESULTADOS

O rendimento das preparações foi diferente, tendo o bolo de cenoura atingido o rendimento de 1,04 kg e fator de cocção de 0,75 enquanto o bolo de pupunha apresentou rendimento de 1,15 kg e fator de cocção de 0,77. O bolo de pupunha apresentou 194 kcal para cada porção de 60g enquanto o bolo tradicional de cenoura apresentou apenas 182 kcal por porção de 60g. A quantidade de proteínas e lipídios no bolo de pupunha foi respectivamente de 2,5g e 9,0g, o bolo de cenoura apresentou respectivamente 2,1g de proteínas e 8,4g de lipídios. Encontrou-se 2,2g de fibra alimentar no bolo de pupunha e

2,1g de fibra alimentar no bolo de cenoura. O teor de carotenóides em uma porção de bolo de pupunha foi de 12,4µg/g enquanto o bolo de cenoura apresentou 11,7µg/g. Os valores de colorimetria para o bolo de pupunha e cenoura foram respectivamente: L*46,73±3,55 e 45,40±1,50; A* 2,21±0,45 e 1,74±0,22; B* 45,02±1,64 e 43,47±0,55; croma 45,26±0,38 e 45,00±2,79; hue 87,26±0,39 e 87,76±0,28.

CONCLUSÃO

Atualmente o consumo de pupunha ocorre de forma cultural em regiões do cerrado onde há a abundância do fruto, a utilização da mesma em preparações culinárias é uma alternativa para o aumento da disponibilidade de alimentos.

Palavras-chave: Pupunha|Carotenóides|Cerrado|Composição nutricional

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Comparação sensorial e nutricional de diferentes edulcorantes em bolo

Danielle Carrijo; Daphny Mariano; Mariana Delgado de Olival; Raquel Adjafre da Costa Matos; Aldemir Soares Mangabeira Júnior; Lorenza Rodrigues dos Reis Gallo.

Centro Universitário Unieuro, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O açúcar contribui para risco de desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis e sua recomendação diária máxima é de 25g, entretanto, no Brasil o consumo aproximado é de 80g por dia. Para reduzir a ingestão de açúcar, a indústria criou os edulcorantes. Os edulcorantes são aditivos alimentares que têm seu uso mais recorrente para auxiliar na perda de peso, contribuindo para o tratamento de obesidade e, também, no controle do consumo de açúcar por pessoas com diabetes mellitus. Nesse contexto, o objetivo desse trabalho foi comparar aspectos sensoriais e nutricionais de edulcorantes em bolos.

MÉTODOS

O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o número CAE 18822219.7.0000.5056 e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram desenvolvidas cinco preparações, uma com sacarose e outras quatro com os edulcorantes sacarina, stévia, sucralose e xilitol. Para análise sensorial foi utilizado teste de aceitabilidade com escala hedônica estruturada de 9 pontos para comparar os bolos padrão e modificados quanto aos atributos cor, sabor, textura, aroma e aceitabilidade. Os resultados obtidos na análise sensorial foram avaliados por análise de variância e as médias dos atributos obtidas foram comparadas por meio do teste de Tukey ao nível de significância de 5%. Para análise e comparação de composição nutricional e de custo foram desenvolvidas fichas técnicas de preparação.

RESULTADOS

Dos bolos adoçados com edulcorantes, a maior média de aceitabilidade foi de xilitol e a menor de stévia. Em relação ao sabor, os que apresentaram melhor aceitação foram sacarose, xilitol e sucralose, sendo que o bolo com xilitol não apresentou diferença significativa quando comparado aos bolos com sacarose e sucralose. Para textura, os bolos com xilitol, sucralose e sacarina não apresentaram diferença estatística entre eles, mas obtiveram média inferior ao bolo com sacarose, já o bolo com stévia foi o que apresentou menor aceitação. Em relação ao valor energético, o bolo adoçado com sacarina

apresentou a maior redução calórica quando comparado ao de sacarose, além de ter apresentado o menor custo entre os bolos com os outros edulcorantes.

CONCLUSÃO

Os edulcorantes que mais se aproximaram das características sensoriais da sacarose foram xilitol e sucralose. Em contrapartida, o bolo adoçado com stévia foi o que apresentou mais gosto residual e obteve a menor média de aceitação para todos os atributos avaliados. Portanto, não há um edulcorante que seja considerado o melhor em todos os parâmetros, mas edulcorantes que se adequam à determinada especificidade de quem o utiliza.

Palavras-chave: Teste de aceitabilidade|bolo|edulcorantes

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Composição química de Noz Chilena e Noz Pecan

Cristiana Basso¹; Marcelo de Carvalho¹; Silvana M.M. Bertagnolli¹; Neila S.P.S. Richards².

1. Universidade Franciscana, Santa Maria - RS - Brasil; 2. Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

As nozes por sua constituição físico química apresentam potenciais efeitos benéficos a saúde. A Noz Chilena (*Juglans regia*), apresenta formato de "cérebro", casca enrugada, sabor intenso, cor clara, e é importada para o Brasil da Europa, América do Norte e Chile; já a Noz Pecan, com seu formato alongado, casca lisa, sabor adocicado e cor mais escura que a Chilena, é oriunda principalmente dos Estados Unidos, porém seu cultivo está crescendo no Brasil, em especial no Rio Grande do Sul. Por conter alto teor de ácidos graxos insaturados e baixo de ácidos graxos saturados, elevados teores de vitamina E, polifenóis, flavonoides, arginina e fibras as nozes proporcionam efeito hipocolesterolêmico, hipotensivo, menor índice de doença cardiovascular, apresentam propriedade antioxidante, sugerindo-se assim que possam retardar o processo de envelhecimento, estimular o sistema imunológico e proteger contra doenças cardíacas e certos tipos de câncer (COSTA & JORGE, 2011). Nesse contexto, o objetivo da pesquisa foi determinar a composição físico-química das nozes Chilenas e Pecan.

MÉTODOS

A composição centesimal foi realizada no laboratório físico-químico da Universidade Federal de Santa Maria (DTCA/UFSM/RS/BR), em triplicata, de acordo com os métodos oficiais e expressa em porcentagem. Lipídios totais foram extraídos por solventes orgânicos utilizando o método descrito por Bligh & Dyer (1959) e técnicas oficiais da *Association of Official Agricultural Chemists* (AOAC) (2005). Proteínas foram determinadas pelo método de micro-Kjeldahl (AOAC 950,48) usando o fator de conversão proteína nitrogênio 5,3 para nozes e amêndoas. Fibra alimentar total foi determinada pelo método enzimático gravimétrico, com a amostra previamente desengordurada (AOAC 962.09). Umidade por secagem em estufa a 105°C (AOAC 925,10), cinzas por calcinação em forno mufla a 550°C (AOAC 923.03) e carboidratos foram calculados por diferença.

RESULTADOS

Os resultados foram expressos em g.100g⁻¹ na massa seca total, onde encontrou-se para Noz Chilena - cinzas:1,83; extrato etéreo: 71,40; proteína bruta: 16,27; fibra bruta: 3,90 e carboidratos: 12,33. Já para a Noz Pecan determinou-se – cinzas: 1,78; extrato etéreo: 72,49; proteína bruta: 10,06; fibra bruta: 2,34 e carboidratos: 17,45.

CONCLUSÃO

Percebe-se através da semelhança da composição físico-química que ambas as nozes são ricas fontes de extrato etéreo, principal constituinte responsável pelos efeitos benéficos a saúde alegado por esse alimento, além de serem fonte de fibras.

Palavras-chave: Centesimal|Lipídios na dieta|Benefícios à saúde

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Compostos fenólicos e capacidade antioxidante de formulações de iogurte adicionadas de resíduos tecnológicos do processamento de suco misto de laranja e beterraba

Marcela Nobre Silva; Bárbara Santos Valiati; Manuelli Monciozo Domingos; Rhaiza Marcia Passos Leal; Amanda Inácia de Souza Silva; Jackline Freitas Brilhante de São José.

Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os resíduos ou subprodutos representam cerca de 38% da produção total de alimentos sendo que frutas e hortaliças contribuem com aproximadamente 44% deste valor. Dessa forma, estes resíduos podem ocasionar impacto ambiental devido ao alto teor de matéria orgânica. Entretanto, resíduos de alimentos podem apresentar altas quantidades de compostos bioativos e, assim, podem ser usados na elaboração de novos produtos. Neste contexto, o objetivo desta pesquisa foi avaliar o conteúdo de compostos fenólicos e a capacidade antioxidante de formulações de iogurte com adição de diferentes proporções de resíduos de laranja e beterraba.

MÉTODO

Foi conduzido estudo laboratorial, em três repetições. Resíduos de laranja e beterraba foram obtidos após o preparo de suco misto com estes vegetais. Em seguida foi preparado um concentrado. O iogurte foi preparado com leite em pó integral reconstituído em água potável e submetido à pasteurização (85 °C/20 min). Para a fermentação foram utilizadas *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* conduzida a 45 °C por 6 horas até atingir pH $4,7 \pm 0,1$. Em seguida, a adição do concentrado foi executada de forma asséptica. Foram preparadas formulação de iogurte 'controle' (sem resíduos) e formulações com 5, 10 e 20 % do concentrado, denominadas F1, F2, e F3, respectivamente. As formulações foram armazenadas à 6 ± 2 °C por 16 dias. O conteúdo de compostos fenólicos foi estimado com reagente de Folin-Ciocalteu com leitura a 765 nm e resultados expressos em mg EAG/100 mL. A capacidade antioxidante foi avaliada pelo Teste do 1,1-diphenil-2-picril-hidrazil (DPPH) com leitura em espectrofotômetro a 517 nm e resultados expressos em valores percentuais (%). Os dados foram submetidos à análise de variância e médias comparadas pelo Teste de Tukey ($p < 0,05$) no software SAS online.

RESULTADOS

O tempo de armazenamento e interação formulação e tempo de armazenamento não afetaram significativamente os valores de compostos fenólicos ($p > 0,05$). As formulações F2 e F3, com maior quantidade de resíduos, apresentaram conteúdo de compostos

fenólicos significativamente maior que as demais formulações sendo os valores iguais a $14,34 \pm 3,05$ e $18,14 \pm 2,98$ EAG/100 mL, respectivamente. Com relação a capacidade antioxidante, o tempo de armazenamento afetou significativamente ($p < 0,05$) sendo observado redução nos valores desta variável. Entretanto, não houve diferença significativa em relação ao tipo de formulação sendo observado valores entre 34,18 e 28,97 % de capacidade antioxidante.

CONCLUSÃO

A adição de resíduos de beterraba e laranja permitiu aumento significativo no teor de compostos fenólicos nas formulações de iogurte F2 e F3. Entretanto, o período de armazenamento impactou negativamente na capacidade antioxidante. Considera-se que a incorporação de resíduos tecnológicos de laranja e beterraba é uma alternativa para redução de desperdícios proporcionando maior conteúdo compostos fenólicos às formulações de iogurte.

Palavras-chave: Produtos Fermentados do Leite|Aproveitamento Integral dos Alimentos|Compostos Bioativos Vegetais

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Condições higiênico-sanitárias de food trucks instalados em food parks de Maceió, Alagoas

José Oliveira Junior; Ana Luísa Tenório Silva Cavalcante; Josicleia Santos de Lima; Thiago Marques Wanderley; Thaysa Barbosa Cavalcante Brandão; Bruna Merten Padilha.

Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O setor de alimentação fora de casa tem crescido e, com isso, tem sido observado um aumento no número de restaurantes itinerantes, conhecidos como *food trucks*. Esses veículos adaptados constituem em uma forma de comercializar alimentos com menor custo. Todavia, apresentam estrutura física limitada e, por vezes, funcionam na informalidade. Uma vez que a produção de alimentos nesses locais pode se configurar um risco à saúde do consumidor, objetivou-se, com este trabalho, avaliar as condições higiênico-sanitárias de *food trucks* de Maceió, Alagoas, e categorizar esses food trucks segundo o risco sanitário.

METODOLOGIA

Trata-se de um recorte da pesquisa “Boas práticas de manipulação em *food trucks*”, estudo transversal realizado entre janeiro e março de 2021, em 26 *food trucks* situados em 04 *food parks* de Maceió. As condições higiênico-sanitárias dos *food trucks* foram avaliadas por meio do checklist validado, composto de 39 itens divididos em 9 blocos. A partir do percentual de adequação higiênico-sanitário, os *food trucks* foram categorizados em risco sanitário alto, médio ou baixo, adotando-se os pontos de corte de 0 a 50%, 51 a 75% e 76 a 100% de adequação, respectivamente. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2013 e analisados segundo estatística descritiva. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAEE: 31115420.8.0000.5013) e os responsáveis legais deram seu consentimento por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 26 *food trucks*. O bloco de ‘documentação’ foi o que esteve mais inadequado, tendo 38,5% dos *food trucks* obtido 0% de adequação. Baixo percentual de adequação também foi observado nos blocos de ‘estrutura do veículo e áreas adjacentes’, ‘equipamentos e utensílios de cozinha’ e ‘manipuladores’. Por outro lado, nos blocos de ‘higiene e limpeza’ e ‘controle de vetores e pragas’, 65,4% e 92,3% dos *food trucks*, respectivamente, tiveram 100% de adequação. Ao categorizar os *food trucks*,

segundo o risco sanitário, identificou-se que 5 (19,2%) estavam em alto risco, 16 (61%) em médio risco e 5 (19,2%) em baixo risco.

CONCLUSÃO

A avaliação das condições higiênico-sanitárias dos *food trucks* de Maceió mostrou que há várias inadequações nesses locais, que estão relacionadas, principalmente, a questões de documentação, de infraestrutura e aos manipuladores. A maioria dos *food trucks* foi categorizado em médio risco de contaminação, indicando que medidas corretivas precisam ser adotadas, com vistas à segurança dos alimentos. Desse modo, faz-se necessário a sensibilização dos responsáveis legais para adequação dos espaços físicos e o incentivo aos manipuladores de alimentos à capacitação em boas práticas de manipulação.

Palavras-chave: Serviços de alimentação|Boas práticas de manipulação|Doenças transmitidas por alimentos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Desenvolvimento de kefir com leite de búfala: aceitabilidade e preferência sensorial

Maria Cecília Chaves Pereira; Elisvânia Freitas dos Santos; Luciana Miyagusku; Marcela de Rezende Costa.

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Realizar uma alimentação que respeite e promova variedade dos grupos de macro e micronutrientes e que garanta as recomendações nutricionais diárias, é uma das leis do “pai” dos estudos em nutrição, Pedro Escudero. Lácteos são alimentos importantes nas diferentes fases da vida e, embora os de vaca sejam líderes de consumo, leites de outras espécies também são ingeridos. O leite bubalino destaca-se por características sensoriais, alto teor de sólidos e alto rendimento. O soro residual da produção de queijos, rico em proteínas e lactose, pode levar a problemas ambientais se descartado irregularmente, mas pode ser aproveitado na obtenção de produtos. Desta forma, o leite e o soro bubalinos podem ser interessantes para produção de lácteos, como o kefir: leite fermentado tradicionalmente artesanal que contribui na saúde imunológica e intestinal. Assim, o objetivo do estudo foi desenvolver kefires com leite e soro de búfala e avaliar a aceitação sensorial em comparação ao elaborado com leite bovino.

MÉTODOS

Estudo sensorial, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFMS (CAAE 51775321.0.0000.0021), com 3 tipos experimentais de kefir: de leite de vaca (KV), de leite de búfala (KB) e de leite de búfala com 30% de soro de muçarela de búfala (KSB). Os kefires fermentados foram saborizados com doce de morango e refrigerados para as análises sensoriais, que foram realizadas por acadêmicos e servidores da UFMS, de 18-60 anos, saudáveis, sem intolerância à lactose ou alergia ao leite. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), os participantes receberam a ficha de avaliação sensorial, as três amostras codificadas e um copo com água. Foram aplicados um teste de aceitação em escala hedônica estruturada verbal de 7 pontos e um teste de ordenação da preferência. Resultados avaliados pelo índice de aceitabilidade (IA), e por estatística descritiva, ANOVA e testes de comparação de médias, a 5% de significância.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 130 pessoas, 76,9% mulheres e 23,1% homens, a maioria com 18-30 anos (94,6%) e ensino superior incompleto (92,3%). No teste de aceitação, os 3 kefires obtiveram a maioria das respostas na faixa de aceitação, sendo as maiores médias de KV (5,5^a) e KSB (5,3^a), seguidas por KB (4,2^b). Os IAs foram de 78,8% (KV), 75,4%

(KSB) e 60,2% (KB). No teste de ordenação, KV e KSB foram os preferidos, não apresentando diferença entre si, porém ambos diferiram de KB.

CONCLUSÃO

Kefires de leite bubalino, com ou sem soro de búfala, possuem boas características e aceitação sensorial. O kefir com soro apresenta aceitação e preferência similares ao bovino, sendo os dois preferidos pelos provadores. O soro, diluindo o kefir bubalino, deixa o produto mais parecido com o de leite de vaca, leite ao qual a população local está acostumada. O desenvolvimento de produtos a partir do leite e do soro de búfala é uma oportunidade de inovação e ganho para indústria e consumidores, favorecendo também o campo da nutrição.

Palavras-chave: Soro de leite|Leites fermentados|Subprodutos lácteos|Consumidores|Saúde

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Desenvolvimento de sobremesa à base de inhame (*Dioscorea spp.*) com potencial probiótico

Karla Menezes de Lira¹; Kayty Willians de Santana Nascimento Oliveira¹; Raísa de Alcântara Barros¹; Viviane Lansky Xavier de Souza Leão²; Katharine Angélica Aguiar Wanderley¹; Marcela Sarmento Valencia¹.

1. Centro Universitário Brasileiro (Unibra), Recife - PE - Brasil; 2. Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A busca por alimentos que desempenham funções específicas para beneficiar a saúde está crescendo e impulsionando a indústria a buscar por novos produtos. Uma tendência é o desenvolvimento de alimentos fermentados adicionados de probióticos, microrganismos benéficos que auxiliam no equilíbrio da microbiota intestinal. Porém, a maioria dos alimentos adicionados de probióticos é à base de leite, o que limita seu consumo por alguns indivíduos, sejam os alérgicos a proteína do leite, os intolerantes a lactose, ou mesmo o público vegano. Rico em nutrientes, como fósforo, ferro, cálcio, vitaminas do complexo B, fibras e amido, o inhame é um alimento versátil, podendo ser consumido cru, cozido, assado ou como farinha. O uso do extrato líquido é promissor para o desenvolvimento de produtos de base cremosa, porém ainda pouco explorado. Assim, este trabalho teve por objetivo elaborar uma bebida fermentada à base de extrato de inhame e avaliar sua estabilidade microbiológica durante o armazenamento.

MÉTODOS

Foram desenvolvidas duas sobremesas à base do extrato de inhame cru, denominadas controle (A) e fermentado (B) e duas à base do extrato de inhame cozido, denominadas controle (C) e fermentado (D). Para preparar os extratos, foram homogeneizados em liquidificador 290 g de inhame, previamente higienizado e descascado, com 500 ml de água. Nas preparações C e D, o inhame foi previamente cozido a 100 °C/15 min. As sobremesas foram pasteurizadas (100 °C/12 min) em banho-maria e as formulações B e D foram adicionadas do fermento lácteo composto por *Lactobacillus acidophilus* LA-05, *Bifidobacterium* BB-12 e *Streptococcus thermophilus* (Bio-Rich®), contendo 1,0 x 10⁶ UFC/g de cada microrganismo. A fermentação foi realizada a 25 °C/24 h, seguido de armazenamento a 4 °C em recipientes de vidro. Foram realizadas análises de pH, acidez total titulável e viabilidade microbiológica nos intervalos de 1, 3, 7 e 15 dias de armazenamento a 4 °C. Os dados foram avaliados pelo teste t de *Student* para comparação entre as médias obtidas ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Os valores médios de pH foram significativamente menores nas sobremesas fermentadas em relação as não fermentadas, atingindo o valor de 4,32 (B) e 4,53 (D) no 7º dia de armazenamento, corroborando com os níveis ácido láctico no mesmo dia, de 0,83% (B) e 0,32% (D). A viabilidade microbiológica até o 7º dia manteve-se acima de 6 Log UFC/g para a sobremesa fermentada a base de inhame cru (B) e acima de 8 Log UFC/g na sobremesa fermentada a base de inhame cozido, não sendo observado crescimento de células viáveis no 15º dia de armazenamento. As sobremesas a base de inhame cru escureceram durante o armazenamento, devido à reação de escurecimento enzimático.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o inhame pode ser utilizado como substrato para elaboração de sobremesa fermentada com potencial probiótico, sendo o inhame cozido mais apropriado, uma vez que a aparência do produto foi mantida ao longo do armazenamento.

Palavras-chave: Tubérculo|Alimento funcional|Fermentação

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Desenvolvimento e potencial antioxidante de bebida fermentada a partir de extrato solúvel de feijão-fava

Wellington Leal dos Santos¹; Élison Ruan da Silva Almeida²; Keila Aparecida Moreira³.

1. Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife - PE - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 3. Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, Garanhuns - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Alimentos funcionais são aqueles que produzem efeitos benéficos na saúde humana. Dentre esses alimentos incluem-se as leguminosas que são ricas em vitaminas, minerais, proteínas e outros compostos naturais. *Phaseolus lunatus* L. apresentam diversos compostos com potencial biológico, entre eles, peptídeos bioativos, polifenóis e polissacarídeos essas propriedades representam um papel nutricional considerável, além de ser uma excelente fonte proteica. Em virtude dessas características, objetivou-se desenvolver e avaliar o potencial antioxidante de bebida fermentada a partir de extrato solúvel das variedades galo de campina e branquinha de feijão-fava empregando culturas individuais e combinada de *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium bifidum*.

MÉTODOS

Foram desenvolvidas quatro formulações com diferentes concentrações (0, 25, 50 e 75%) de extrato solúvel de feijão-fava das variedades branquinha e galo de campina e concentração de glicose (8%) e leite em pó (11,5%) Cada formulação foi fermentada individualmente por *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium bifidum* e combinando as duas culturas (BAL), totalizando 12 preparações para cada variedade. Para o preparo das bebidas fermentadas aqueceu-se o extrato solúvel das duas variedades de feijão-fava a temperatura de 43 °C, adicionou-se o leite em pó, a glicose, nas concentrações citadas anteriormente, e 10 mL da cultura probiótica pura. Colocou-se em estufa na temperatura de 43 °C por 6 horas, decorrido esse tempo as preparações foram mantidas sob refrigeração de 7 – 10 °C. Cada preparação foi submetida a determinações analíticas de: pH, compostos fenólicos totais, grau de hidrólise, ensaio de eliminação dos radicais DPPH e ABTS e inibidores de tripsina e α -amilase.

RESULTADOS

Observou-se que os valores de pH se mantiveram entre 4,00 e 4,98 no final da fermentação. A contagem de BAL manteve-se acima de 10^6 UFC/mL. O grau de hidrólise manteve-se entre 28 e 75% de hidrólise com melhores resultados obtidos pela formulação contendo a variedade branquinha e a combinação das duas culturas. Os compostos fenólicos mantiveram-se entre 0,00 e 280,71 mg eq. AG.ml⁻¹ com maiores resultados observados na maior concentração de extrato solúvel de feijão-fava não apresentando

diferença estatística entre as variedades. O potencial antioxidante frente a eliminação dos radicais DPPH e ABTS mantiveram-se entre 17 e 58% e acima de 80%, respectivamente. No que se refere a inibição de tripsina (entre 1,58 a 2,68 UIT) e amilase (entre 2,67 e 3,48 UI) mantiveram-se em níveis baixos. O melhor potencial antioxidante foi obtido nos fermentados empregando 50% de inclusão dos extratos solúveis da variedade galo de campina de feijão-fava.

CONCLUSÃO

O presente estudo demonstrou que o emprego de extratos hidrossolúveis de feijão-fava é tecnologicamente viável, além de apresentar bom conteúdo de compostos bioativos e potencial biotecnológico sendo um substituto aos derivados lácteos.

Palavras-chave: alimentos funcionais|antioxidantes|compostos bioativos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Disponibilidade e preço de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) comercializadas em Vitória, Espírito Santo

Alicia Martins Pereira; Jackline Freitas Brilhante de São José.
Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são plantas com uma ou mais partes comestíveis, podendo ser cultivadas ou espontâneas. Embora existam no Brasil pelo menos 3.000 espécies de plantas comestíveis, a produção agrícola convencional e o mercado brasileiro de hortaliças são pouco variados, o que pode limitar o acesso e consumo de PANC pela população. O objetivo desta pesquisa foi realizar o levantamento da disponibilidade e custo de PANC comercializadas em Vitória, Espírito Santo.

MÉTODOS

Este foi um estudo descritivo, exploratório, de corte transversal realizado em Vitória, Espírito Santo no período de novembro de 2021 a março de 2022, nas modalidades virtual e presencial. Para obtenção da informação sobre disponibilidade e preço das PANC foi realizada consulta em sete sites de comercialização de frutas e hortaliças, nove redes sociais de produtores orgânicos e 18 feiras livres (convencionais e agroecológicas). Para a coleta foi utilizada uma lista de verificação padronizada para caracterização das PANC (disponibilidade, variedade, nível de processamento e forma de comercialização) e preço. Os dados de caracterização foram apresentados por meio de valores percentuais e absolutos. Para a obtenção das informações, foram definidas 12 PANC, sendo elas: ora-pro-nobis, taioba, serralha, peixinho da horta, beldroega, azedinha, coração de bananeira, almeirão roxo, capuchinha, bertalha, araçá-boi e fruta-pão. O preço médio para cada planta e para cada tipo de comércio foi obtido com auxílio do software IBM SPSS Statistics versão 22.

RESULTADOS

Dos sites de venda consultados, 71,43% (n=5) comercializavam algum tipo de PANC. Dos produtores pesquisados, todos vendiam alguma PANC. Nos sites e produtores, foram observadas 7 PANC, todas in natura. Das 18 feiras visitadas, todas tinham alguma PANC. Nas feiras eram vendidas 11 PANC, considerando-se 8 (72,73%) in natura, 1 (9,09%) na forma de polpa congelada e 2 (18,18%) tanto in natura quanto na forma de preparações assadas. A taioba foi a planta mais disponível, presente em 57,14%, 77,77% e 100% dos sites, produtores e feiras, respectivamente. Por outro lado, o araçá-boi, a fruta-pão, a bertalha e a beldroega eram comercializadas apenas em feiras. A forma de apresentação das PANC variou entre maço, bandeja e embalagem plástica. Quanto ao preço, as PANC mais caras em cada tipo de comércio foram ora-pro-nobis (R\$ 5,39), capuchinha (R\$

4,10) e fruta-pão (R\$ 4,13), enquanto aquelas de menor valor foram serralha (R\$ 2,54), azedinha (R\$ 1,98) e beldroega (R\$ 1,50). Ao comparar a média de preços das PANC nos diferentes comércios foi observado o menor valor (R\$2,49) nas feiras.

CONCLUSÃO

Produtores e feiras tinham maior disponibilidade de PANC, sendo a maior variedade observada nas feiras. A forma de apresentação predominante foi in natura. A PANC mais disponível foi a taioba, e as menos presentes foram araquá-boi, fruta-pão, bertalha e beldroega. O comércio com menor preço de PANC foram as feiras livres.

Palavras-chave: Plantas comestíveis|Plantas espontâneas|Mercado|Biodiversidade

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Efeito da uso da rotulagem nutricional frontal nas escolhas alimentares de pais e cuidadores de crianças brasileiras

Mariana Frazão Batista¹; Joana Pereira de Carvalho Ferreira²; Veridiana Vera de Rosso¹.

1. Universidade Federal de São Paulo, Santos - SP - Brasil; 2. Universidade Estadual de Campinas, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Em 2020 um modelo de advertência conhecido como Rotulagem Nutricional Frontal (RNF) foi regulamentado pela ANVISA no Brasil. Esse modelo apresenta um ícone de lupa acompanhado de mensagem de advertência para alto conteúdo de açúcar adicionado, gordura saturada e sódio. A RNF tem como um de seus objetivos facilitar que o consumidor identifique as melhores opções ao fazer escolhas alimentares. Nesse sentido, as escolhas alimentares de pais e cuidadores influenciam significativamente no consumo alimentar das crianças e portanto, a presença de selos de advertência pode contribuir para que essas escolhas alimentares sejam mais saudáveis. Desta forma, o presente estudo objetiva avaliar o efeito do uso da RNF nas escolhas alimentares de pais e cuidadores de crianças brasileiras.

MÉTODOS

Estudo experimental transversal realizado por meio de questionário estruturado online tendo como público alvo pais, mães e cuidadores de crianças e adolescentes até 18 anos. Foi medida a IC (intenção de consumo) a partir da apresentação de rótulos de alimentos com e sem uso de dos selos de advertência estabelecidos conforme RDC 429/2020 (ANVISA). Os rótulos utilizados para o estudo foram desenvolvidos com a combinação de 1, 2 ou 3 selos de advertência e com produtos voltados para o público infantil (iogurte e snack salgado) e adulto (biscoito “fit”, snack salgado e barra de cereal). A IC foi avaliada por meio de escala Likert de 10 pontos para cada alimento. A análise descritiva das variáveis foi apresentada em média e desvio padrão. O nível de significância utilizado para todos os testes foi de 5%. O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP (0952/2021) e os participantes foram incluídos mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Participaram do estudo 92 indivíduos com idade média de 36,47 anos (\pm 9,07), sendo 83,7% mulheres cis gênero e 79,3% com ensino superior completo. A IC medida para o consumo das crianças, empregando iogurte e snack salgado, não apresentou diferença significativa quando os rótulos não apresentavam selo de advertência, em relação aos produtos com uso de um selo (alto em açúcar adicionado ou alto em gordura saturada), com uso de dois selos (alto em gordura saturada e sódio), e com o uso de três selos (alto

em açúcar adicionado, gordura saturada e sódio). Resultado semelhante foi observado para o público adulto, uma vez que não foi observada diferença significativa na IC de snack salgado e biscoito fit, mesmo na presença de um ou dois selos de advertência.

CONCLUSÃO

A intenção de consumo de pais, mães e cuidadores não foi afetada pela presença de um ou mais selos de advertência da RFN brasileira, tanto para produtos direcionados ao público adulto quanto para o público infantil. Esse resultado pode ser resultado da falta de familiaridade dos consumidores com os selos de advertência, uma vez que a resolução 429/2020 entrará em vigor em outubro de 2022.

Palavras-chave: nutrição da criança|escolhas alimentares|comportamento alimentar|rotulagem de alimentos|saúde

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Efeito do processamento por Spray Dryer no teor de antocianinas e capacidade antioxidante de polpa de juçara (*Euterpe edulis* Mart.)

Ana Paula Silva Siqueira¹; Jéssika Martins Siqueira²; Mirella de Paiva Lopes²; Bruno Gianezi³; Nathalia de Oliveira¹; Gustavo Duarte Pimentel².

1. Instituto Federal Goiano Campus Urutaí, Urutaí - GO - Brasil; 2. Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil; 3. Cooperativa Para A Bioeconomia, Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A juçara é uma palmeira nativa da Mata Atlântica, explorada inicialmente para obtenção de palmito e atualmente através dos seus frutos, por ser mais sustentável. Esses frutos são bagas semelhantes fisicamente aos frutos de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), mas menos exploradas comercialmente que este último, ainda que, a composição nutricional e o teor de compostos bioativos possam ser superiores aos do açaí. É importante ponderar que os frutos de juçara são sazonais, perecíveis e com curto período de produção, sendo comercializados, em geral, na forma de polpa congelada. O congelamento, apesar de muito eficiente na conservação dos alimentos, é também limitado com relação à logística e ao custo. Por isso, o processo de desidratação é amplamente empregado na indústria de alimentos e, neste caso, destaca-se o *Spray-Dryer*. Essa técnica é uma alternativa para preservar a qualidade dos alimentos em um processo de secagem rápido, contínuo e econômico, com relação a liofilização, por exemplo, e com controle de temperatura. O produto obtido tem características de um pó fino, atomizado. Diante do exposto, objetivou-se avaliar o teor de antocianinas e capacidade antioxidante da polpa de juçara congelada e desidratada.

MÉTODOS

Os frutos foram obtidos dos municípios de Capão Bonito e Guapiara, estado de São Paulo. Foi realizado um *pool* dos frutos, que foram despulpados mecanicamente e embalados em sacos de polipropileno e armazenados em câmara fria (-10°C). Um total 428,5 kg de polpa foi processado utilizando-se 100 kg (18,9%) de carreador (maltodextrina orgânica de mandioca). A temperatura de secagem foi de 180°C por um tempo de 5 segundos pela técnica de *Spray Dryer*. Foram analisadas as polpas congelada e desidratada quanto aos teores de umidade, antocianinas totais e atividade antioxidante por (DPPH- 2,2-difenil-1-picrilhidrazil).

RESULTADOS

O rendimento da polpa foi de 23,3%, desconsiderando o carreador. Em 100g da polpa congelada, encontramos 84% de umidade, 259 mg de antocianinas totais e 9,8 g DPPH de capacidade antioxidante. Já em 100g da polpa desidratada foi observado 1,26 % de umidade, 461 mg de antocianinas e 190 g de atividade antioxidante de DPPH/kg.

CONCLUSÃO

O processo foi eficiente para secagem da polpa e conservação da capacidade antioxidante, ainda sendo possível manter uma quantidade satisfatória de antocianinas. Tais características são interessantes do ponto de vista do potencial para uso em pesquisas do tipo ensaios clínicos, uma vez que as propriedades antioxidantes são comprovadamente eficazes em vários processos patológicos.

Palavras-chave: Compostos bioativos vegetais|Desidratação de alimentos|Palmeira-juçara

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Elaboração e análise sensorial de um cookie sem glúten e sem lactose adicionado de Ginseng

Lívia da Silva Chagas¹; Ana Paula Campos Miranda¹; Mariana Hellen da Rocha Brugger¹; Daviane Nunes Mourão Coelho²; Yasmin Mourão Coelho³; Monique Ellen Torres da Silva¹.

1. Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil; 2. Faculdade Pitágoras, Governador Valadares - MG - Brasil; 3. Universidade Vale do Rio Doce, Governador Valadares - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos industrializados vem aumentando significativamente, principalmente entre jovens e adultos, que levam uma rotina exaustiva. O desenvolvimento de alimentos mais saudáveis, utilizando produtos naturais, poderia ser uma alternativa para reverter esse quadro. Além disso, o número de pessoas intolerantes à lactose e ao glúten tem aumentado significativamente nas últimas décadas. Portanto, alimentos alternativos e saudáveis para atender a demanda desse público devem ser desenvolvidos. A planta *Pfaffia paniculata* ou mais conhecida como ginseng brasileiro, possui propriedades como eliminação da fadiga física e mental e estabiliza o sistema cardiovascular, sendo assim, incluí-la na alimentação pode reduzir a presença de doenças não infecciosas. O objetivo deste estudo foi desenvolver e avaliar a aceitabilidade sensorial de um cookie sem glúten e sem lactose adicionado de Ginseng.

MÉTODOS

O cookie foi elaborado no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal de Juiz de Fora, campus Governador Valadares, e possuía diferencial na sua composição, devido a presença da planta medicinal Ginseng brasileiro. Além disso, foi utilizado ingredientes sem glúten e sem lactose para ser um opcional para intolerantes a lactose e celíacos. Para o teste sensorial, foram utilizados 50 consumidores de cookies, e aplicado o teste afetivo de aceitação sensorial com escala hedônica de 9 pontos, variando do 1 - desgostei extremamente a 9 - gostei extremamente, com aprovação do comitê de ética parecer nº 46277715.5.0000.5589. Para isso, foram avaliados os parâmetros de aparência, cor, textura, aroma, sabor, aceitação global e intenção de compra.

RESULTADOS

Os avaliadores (n=50) tinham em média 25 anos, em sua maioria do sexo feminino (76%) e possuíam ensino superior completo (22%) e outra parte ensino superior incompleto (74%). As médias das notas nos atributos aparência (7,68), cor (7,36), textura (7,32), aroma (7,54), sabor (7,94) e aceitação global (7,59) apresentaram todas acima do ponto 7 (gostei moderadamente), apresentando índice de aceitabilidade acima de 70 %. A intenção de compra do produto analisado foi de 82,4%. A formulação do biscoito obteve boa aceitação geral, considerando os parâmetros avaliados e se destacou nas características, sabor e aparência.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos na análise sensorial permitiram concluir que é possível desenvolver um produto saudável com características organolépticas aceitáveis pelo público. Além disso, o produto inovador seria uma alternativa para diminuir o consumo de alimentos ricos em gordura saturada e açúcar, como também ampliar a variedade de produtos saudáveis no mercado.

Palavras-chave: Alimentos|Produto inovador|Inovação|Energia|Celíacos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Elaboração e caracterização de um produto regional lácteo, a base de tucupi e queijo do marajó.

Juliana Vieira de Matos; Julianna Letícia da Silva Gomes.
Uninassau, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O tucupi segundo Campos (2016) alimento regional muito consumido na região norte do país. Sua fabricação é feita pela agroindústria familiar, destinando-se ao consumo local ou regional (COHEN, 2007; CHISTÉ; COHEN, 2011). Por conter alta umidade, ser constituído em maior parte por água, tem alta perecibilidade, buscando prolongar a vida útil, foi feita a concentração do tucupi para o uso na elaboração visando uma redução de custos e melhor conservação. Agregar valor na concepção foi a utilização do queijo do marajó o qual possui representatividade econômica e social no estado do Pará (BITTENCOURT et al., 2013). O produto foi inspirado no cream cheese uma emulsão láctea de óleo em água, acidificada por bactérias lácticas e texturizada por tratamentos térmicos e homogeneização. É um tipo popular de queijo fresco especialmente na América do Norte, Ásia e Oceania (Coutouly et al., 2014). Com a perspectiva de expandir um produto lácteo regional para a gastronomia brasileira.

OBJETIVO

O estudo é elaborar e caracterizar uma preparação regional láctea a base de tucupi e queijo do marajó, identificar o potencial através das características nutricionais, modo de preparo, valor calórico e custo do produto.

METODOLOGIA

Trata de um estudo de caracter experimental. O tucupi usado na elaboração foi produzido no município de Vigia-PA e comercializado na feira da 25 de Setembro na cidade de Belém-PA, além do queijo do marajó utilizado que foi produzido no município de Cachoeira do Arari -PA através de uma micro empresa. O amido da marca “maisena”, o leite da marca “piracanjuba” e o sal, adquiridos em comércio local na cidade de Belém - PA. No preparo o Tucupi (1,2 litros) sofreu redução a 100°C através de cocção com o alho (5g) e sal (3g), por 60 minutos, apresentando rendimento de 400ml. Posteriormente processado no liquidificador industrial por 3 minutos a redução de tucupi (400ml), o queijo do marajó (200g), o leite (700ml) e o amido (7g). A mistura foi ao fogo alto (100°C) com auxílio do termômetro para controle da temperatura durante o preparo, por fim envasamos a preparação em uma embalagem plástica e com o uso da seladora retiramos o excesso de ar da embalagem e selamos o produto à vácuo.

RESULTADOS

O produto apresentou na sua composição nutricional, em uma porção de 30g (1 colher de sopa): nela contendo um valor total energético de 109 Kcal; 11,8 g de carboidratos; 5,6 g de proteína; 4,4 g de gorduras totais, sendo 2,6 de gorduras saturadas; 0,3g de fibras alimentares; 0,3mg ferro; 17,9 mcg de vitamina A; 192,5 mg de cálcio e 218,9mg de sódio, com custo de 6,49 por 30g.

CONCLUSÃO

Obteve-se um produto final com cor amarelada e um aroma predominante de tucupi, com aparência cremosa. O processo ocorreu de maneira aceitável e segura. De acordo com sua tabela nutricional, o cream chesse de tucupi apresentou bons valores energéticos de macro e micro nutrientes, sendo um produto versátil para diversas preparações culinárias.

Palavras-chave: Tucupi|Cream cheese|Elaboração de produto|Elaboração de produto

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Estimativa da frequência de uso da rotulagem nutricional frontal em alimentos destinados ao público infantil e o uso de estratégias de marketing presentes nos rótulos

Sarah Polezi Silva; Vanessa Dias Capriles; Veridiana Vera de Rosso.
Universidade Federal de São Paulo, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Crianças compõem um público consumidor vulnerável, que está sujeito a influência das estratégias de *marketing* presentes nos rótulos de alimentos de forma mais significativa que os adultos. A qualidade nutricional dos alimentos destinados a esse público pode não ser adequada, especialmente sob o aspecto dos teores dos nutrientes de preocupação, como os açúcares, gordura saturada e sódio. A RDC nº 429/2020 regulamentou o uso da rotulagem nutricional frontal (RNF) para alimentos que excedam os limites de açúcares adicionados, gordura saturada e sódio, a partir de outubro de 2022. O Objetivo do estudo foi realizar a estimativa da frequência de uso da RNF com os selos “alto em açúcar adicionado”, “alto em gordura saturada e “alto em sódio” com base nas tabelas de informação nutricional disponíveis nos rótulos dos alimentos destinados ao público infantil e a avaliação das estratégias de *marketing* usados nos rótulos destes produtos.

MÉTODOS

A análise foi realizada com base nas informações do “Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos”. Foram coletadas informações dos rótulos através do registro fotográfico realizado nos pontos de venda, posteriormente registradas na ferramenta *web-base* desenvolvida pelo Observatório de Rotulagem de Alimentos. Os alimentos foram classificados de acordo com os oito grupos estabelecidos na RDC 429 e mais um grupo criado para alimentos "*plant-based*" e sem glúten. Todos os rótulos foram avaliados quanto ao uso de estratégias de *marketing* destinadas às crianças e quanto à qualidade nutricional usando como parâmetros os limites estabelecidos para RNF pela RDC 429.

RESULTADOS

Dos 3063 rótulos de alimentos analisados, 314 apresentavam alguma estratégia de *marketing* voltada ao público infantil, sendo que 20% destes alimentos deverão apresentar RNF indicando "alto em açúcar adicionado", 16% deverão indicar "alto em gordura saturada" e 10% "alto em sódio", caso não sejam reformulados até a legislação entrar em vigor em outubro/2022. Entre os grupos de alimentos, observou-se que no grupo VII "Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras" 17% dos produtos terão de usar o selo "alto em açúcar adicionado" e 28% terão de usar o selo "alto em gordura saturada" e no grupo VIII "Molhos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos semiprontos ou prontos para consumo e bebidas alcoólicas" 33% dos produtos levarão o

selo "alto em sódio". Dos 314 alimentos coletados, 114 (36%) vão apresentar pelo menos um dos selos de advertência e tem como principais estratégias de *marketing* adotadas: o uso de imagens e/ou personagens criados pela própria marca (68%), à associação de prêmios como brinquedos, jogos e/ou brindes (31%) e o emprego de personagens de desenhos famosos, esportistas e/ou celebridades (25%).

CONCLUSÃO

Ficou evidenciada a importância do monitoramento da rotulagem nutricional e de ações educativas, bem como a implementação do veto ao uso de estratégias de *marketing* infantil em rótulos de alimentos.

Palavras-chave: rotulagem nutricional frontal|alimentos infantis|qualidade nutricional|marketing

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Extração eco-sustentável de manoproteínas da *Saccharomyces cerevisiae*

Emanuele Batista Barbosa da Silva; Tânia Lúcia Montenegro Stamford; Thatiana Montenegro Stamford Arnaud.

Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A *Saccharomyces cerevisiae* é uma levedura com significativa capacidade adaptativa, valor nutricional e seus componentes estruturais que apresentam uma diversificada aplicação tecnológica. Dentre esses componentes, destacam-se as manoproteínas que são glicoproteínas presentes na camada mais externa da parede celular das leveduras, com alto nível de glicosilação e demonstram propriedades biotecnológicas de interesse industrial como bioemulsificante, bioestabilizante, além de atividades imunoestimuladoras e antioxidantes, sendo fundamentais protocolos de extração que mantenham essas funcionalidades através de tratamentos com menor nocividade ambiental. Portanto, o objetivo deste estudo foi propor um protocolo eco-sustentável para extração das manoproteínas, utilizando cepas comerciais da *Saccharomyces cerevisiae* empregadas na panificação.

MÉTODOS

A partir das células de leveduras desidratadas, foi adicionado solvente e as amostras foram submetidas a 3 protocolos de extração em condições diferentes de tempo/temperatura. Sendo ME4H - extração de manoproteínas submetidas a 4 horas, 121°C; MS60 secagem à 60°C e MS100 secagem à 100°C. Para quantificar a autólise e o índice de extração dos materiais foram utilizadas as fórmulas propostas por Costa et al. (2012). A dosagem de proteínas foi realizada pelo método de SMITH et al. (1985), a dosagem de açúcar total foi realizada segundo Dubois (1956). A caracterização estrutural das manoproteínas foi realizada através da espectroscopia vibracional na região do infravermelho. Para a estatística descritiva (média e desvio padrão), os resultados obtidos foram avaliados em Excel® 2010 (Microsoft®). Os dados com distribuição normal foram analisados por ANOVA one-way no software Prism, para determinação das diferenças estatisticamente significativas ($p < 0,05$) entre os protocolos.

RESULTADOS

A taxa de autólise em ME4H foi 52,27% cada 203g de leveduras utilizadas e índice de extração de 3,94%, já MS60 e MS100 apresentaram 22,5%, 22,7% de taxa de autólise e 14,28% e 12,75% de índice de extração, a cada 108g utilizadas, respectivamente. A quantidade de proteína e carboidratos totais não apresentou diferença significativa entre as amostras MS60 e MS100. Os espectros de ATR-FTIR obtidos das manoproteínas (MS100, MS60 e ME4H) exibiram bandas características da molécula.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos no estudo com o protocolo MS60 demonstraram otimização do tempo e viabilidade de extração de manoproteínas, menor agressividade aos componentes da molécula e ao meio ambiente.

Palavras-chave: Levedura|Glicoproteína|Biotecnologia|Sustentabilidade

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Identificação da presença de corantes em alimentos comercializados no Brasil empregando o Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos

Gabriela de Oliveira Teixeira Pinto; Veridiana Vera de Rosso; Vanessa Dias Capriles.
Universidade Federal de São Paulo, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O desempenho de variadas funções benéficas às características de alimentos embalados provém da utilização dos corantes alimentícios. Na matriz alimentar, esses protegem vitaminas sensíveis à exposição luminosa, garantem a uniformidade de coloração em diferentes lotes do mesmo alimento, e recompõe perdas de pigmentos ocasionadas pelo armazenamento e aumento de temperatura, atividades comuns aos processos produtivos. Entretanto, há preocupações relacionadas à saúde do consumidor em casos de ingestão excessiva de determinados corantes, principalmente os artificiais, e descobertas quanto a seus riscos têm gerado mudanças em legislações e, conseqüentemente, no perfil de corantes utilizados. O objetivo deste estudo foi reunir e descrever a presença e distribuição de corantes naturais e artificiais em alimentos embalados e comercializados no Brasil, conforme os grupos de alimentos descritos na RDC 429/2020 (ANVISA) e identificar a frequência do uso de corantes em alimentos com público alvo específico.

MÉTODOS

Para o desenvolvimento do trabalho foram utilizadas informações de 3171 rótulos coletados por meio de registro fotográfico de alimentos comercializados nas principais redes de supermercados de abrangência nacional. Os alimentos foram categorizados em grupos e subgrupos conforme o proposto na RDC no 429/2020 da ANVISA. Os dados foram compilados no Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos do Observatório de Rotulagem de Alimentos.

RESULTADOS

Do total de alimentos investigados, 29% apresentavam corantes declarados na lista de ingredientes, sendo observada maior frequência de uso nos alimentos do grupo 8 (molhos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos semiprontos ou prontos para consumo com 59,8%, n = 276) e o grupo 7 (açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (27,7%, n = 693) apresentou maior frequência de combinação de corantes (dois ou mais). Os corantes artificiais foram mais presentes, representando 54,8% do total e os corantes que mais apareceram nos rótulos foram o urucum, carmim de cochonilha, caramelo IV, cúrcuma e amarelo crepúsculo. Considerando a distribuição de corantes por público alvo observou-se maior utilização de corantes nos alimentos voltados para

público infantil (47%, n=292) quando comparado a alimentos voltados a público não-específico (28%, n=2391) e menor quando voltados ao público vegetariano e vegano (17%, n= 378).

CONCLUSÃO

Na amostra observada, a presença de corantes artificiais foi mais frequente. O público alvo com maior presença de alimentos adicionados de corantes é o infantil, gerando alerta quanto a possibilidade de alta exposição de crianças a corantes artificiais. A continuidade do monitoramento de corantes nos alimentos comercializados no Brasil é importante para o acompanhamento de possíveis substituições decorrentes de novos estudos de segurança e mudanças no perfil dos consumidores.

Palavras-chave: Corantes alimentícios|Aditivos alimentares|Rotulagem de alimentos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Impacto da alimentação e sustentabilidade sobre o movimento *Slow food*

Vanderly de Almeida Barbosa¹; Helen Maria Lima da Silva²; Roberta Morgana da Mota Quirino².

1. Faculdade Pernambucana de Saúde (Fps), Recife - PE - Brasil; 2. Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A mudança nos hábitos levou a uma alimentação com alto teor calórico prejudicando a saúde da população, bem como a forma acelerada de produção dos alimentos resultou em prejuízos ao alimento, meio ambiente e consumidor. O movimento *Slow Food* preconiza a boa comida, o apreciar do alimento associado ao ritmo de mais calmo, partindo da visão que o alimento adequado precisa ser bom, limpo e justo. O presente trabalho tem como objetivo evidenciar a relação do movimento *Slow food* sob três aspectos: consumidor, alimento e meio ambiente. Destacando seus benefícios a saúde através de uma alimentação saudável e sustentável, minimizando o consumo de alimentos hipercalóricos e contaminados por agrotóxicos.

MÉTODOS

O Estudo foi delineado através de uma revisão sistemática, realizada no período de abril de 2020 a julho de 2022. Os artigos após seleção, foram agrupados sobre 3 pontos de vista: o alimento, o consumidor e o meio ambiente a partir da reflexão do movimento *Slow food*.

RESULTADOS

O movimento *Slow food* vem com o propósito de combater a alimentação rápida, preguiçosa e padronizada, buscando retomar e impulsionar culinárias locais, produtos regionais, bem como a preservação dos seres, vegetais e solo. É levantada a discussão de que a Terra pode alimentar nove bilhões de pessoas, quantidade prevista para população no ano de 2050, sem destruir de modo irreversível e com uma alimentação que favoreça a sustentabilidade do planeta, e concomitantemente que garanta qualidade de vida para todos os seres. É de conhecimento que a exposição de agrotóxicos leva a alterações celulares causando danos à saúde dos seres vivos e do solo. Estudos nesta área, recomendam o consumo de alimentos orgânicos por aumentar de 20 a 40% a ingestão de nutrientes antioxidantes, como polifenóis, ácidos fenólicos, isoflavonas, estilbeno e antocianinas entre outros. Quanto ao ambiente, a Agricultura familiar tem sido considerado o ideal para aquecer o desenvolvimento de uma agricultura sustentável, por suas características de produção diversificada, abrangendo atividades vegetais e animais, e por menores escalas de trabalho. A matéria orgânica utilizada para cultivo traz equilíbrio ambiental, a preservação da biodiversidade, dos ciclos e das atividades biológica do solo.

O Censo de 2017, estimou que 77% dos estabelecimentos agropecuários são considerados como Agricultura Familiar, e empregam mais de 10 milhões de pessoas, que representam 67% das pessoas no meio rural, ou seja, estimular esse consumo, proporciona também empregabilidade e fortalecimento do pilar social da sustentabilidade.

CONCLUSÃO

A reflexão sobre a alimentação e sustentabilidade do movimento *Slow food*, estimula a busca por informações e traz senso crítico sobre todo sistema alimentar baseado nos hábitos atuais de vida. Através da importância do consumo de alimentos orgânicos que melhoram a saúde humana, o meio ambiente e a biodiversidade.

Palavras-chave: Alimentos orgânicos|Agricultura sustentável|Qualidade de vida

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Impacto da cocção sobre o teor de compostos fenólicos totais, taninos e a retenção verdadeiras de massas frescas de macarrão adicionadas de farinha integral de sorgo

Guilherme Augusto Loiola Passos¹; Rosiane Cosme Nascimento¹; Valéria Aparecida Vieira Queiroz²; Erika Madeira Moreira da Silva¹; Érica Aguiar Moraes¹.

1. Ufes, Vitória - ES - Brasil; 2. B Embrapa Milho e Sorgo, Sete Lagoas - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O macarrão é um alimento considerado saudável, tendo em vista seu baixo teor de gordura e sódio, altos níveis de carboidratos, conteúdo satisfatório de proteínas, alta digestibilidade e baixo índice glicêmico. A fim de melhorar o valor nutricional de massas alimentícias estudos tem testado a adição de ingredientes funcionais como o sorgo, em massas de macarrão e outros produtos como pães, bebidas e biscoitos, devido aos seus compostos fenólicos e fibras alimentares. Assim, a retenção de compostos fenólicos implica diretamente na qualidade nutricional do produto final, uma vez que as técnicas de processamento como a aplicação de calor influenciam diretamente sobre composição química, funcional e nutricional dos produtos elaborados. O objetivo deste trabalho foi avaliar o impacto da cocção sobre o teor de compostos fenólicos totais, taninos e a retenção verdadeiras desses compostos em massas frescas de macarrão adicionadas de farinha integral de sorgo.

MÉTODOS

As massas frescas de macarrão, tipo fettuccine, foram preparadas seguindo as proporções em gramas 20:80 (MS20); 40:60 (MS40) e 60:40 (MS60), de farinha de sorgo (genótipo BRS 310) e trigo (comercial) respectivamente, em relação ao total de farinhas das preparações. Uma massa elaborada apenas com farinha de trigo foi utilizada como controle (MC). O tempo ótimo de cocção foi determinado segundo o método 66-50 proposto pela American Association of Cereal Chemists com alteração na quantidade de água para cozimento da massa controle (200 ml). Extratos de cada formulação, cruas e cozidas, foram elaborados para a determinação dos compostos fenólicos totais e taninos. Os fenólicos foram determinados utilizando o reagente de Folin-Ciocalteu, conforme descrito por (Singleton et al., 1999). A concentração de taninos segundo método vanilina/HCL descrito por Price et al. (1978). A retenção verdadeira dos fenólicos totais e taninos foi calculada de acordo com a metodologia de Murphy et al., (1975).

RESULTADOS

O teor de fenólicos totais reduziu após a cocção nas massas MC, MS20 e na MS40, enquanto no teor de taninos reduziu apenas na massa MS60. Em relação a retenção verdadeira de FT foram obtidos os seguintes valores em percentual: 79,97 (MC); 95,55

(MS20); 123,4 (MS40) e 160,7 (MS60). Na retenção de taninos, obteve-se: 163,47 (MC); 116,29 (MS20); 121,36 (MS40) e 115,39 (MS60).

CONCLUSÃO

Embora a cocção das massas tenha reduzido principalmente a concentração de fenólicos totais, a retenção verdadeira dos compostos fenólicos se manteve satisfatória mesmo após o processamento.

Palavras-chave: Sorghum|Massas alimentícias|Retenção verdadeira|Macarrão|Compostos fenólicos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Influência do local de compra no consumo de frutas convencionais e nativas

Rosemary de Souza Oliveira¹; Gabrielle Rodrigues Gavazzoni¹; Pamela Taysa Ramos Salvador¹; Bartira Mendes Gorgulho¹; Erick Almeida Esmerino²; Ana Paula Aparecida Pereira¹.

1. Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Brasil possui grande diversidade de espécies nativas de importância nutricional, as quais podem contribuir para a diversificação da dieta dos brasileiros, além de apresentarem benefícios à saúde. Entretanto, a maior parte desses frutos são subvalorizados, mesmo apresentando potencial para serem explorados e contribuir com a geração de renda dos pequenos produtores. O local de compra e aquisição de frutas pode ser determinante para a escolha das frutas consumidas. Por exemplo, nos grandes centros urbanos, a maioria dos consumidores optam por comprar frutas em supermercados e feiras livres por conta da maior qualidade, variedade e agilidade. Nesse contexto, o estudo tem como objetivo identificar os principais locais onde os consumidores compram frutas e se o local interfere no (não)conhecimento de frutas nativas.

MÉTODOS

Estudo transversal de caráter descritivo observacional. Foi aplicado um questionário *online* de autopreenchimento, desenvolvido na plataforma *Compusense Cloud*. Após a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 52609621.3.0000.8124), o questionário foi compartilhado pelas redes sociais e e-mails, sendo convidados a participarem da pesquisa brasileiros, residentes no país e maiores de 18 anos. Foram elaboradas questões socioeconômicas e demográficas, além de questões sobre o consumo de frutas convencionais e nativas e o local de compra dessas frutas. Os dados parciais foram analisados no programa STATA SE.16.

RESULTADOS

Foram obtidas 203 respostas, sendo 36,0% com idade média entre 18 e 25 anos, 76,9% do sexo feminino, 47,8% com renda familiar de 2 a 5 salários-mínimos, 37,9% possuíam pós-graduação e 49,3% residem nas capitais das cinco regiões brasileiras. Quanto ao local

de compra, foi observado que os participantes compram frutas em mais de um estabelecimento. Entretanto, as frutas convencionais, como laranja, banana, maçã, uva, abacaxi, mamão, melancia e melão, são compradas pelos participantes principalmente em supermercados (91,30%), seguido por feiras (44,01%) e mercearias (19,21%). Em relação às frutas nativas, como jabuticaba, cambuci, pitanga, grumixama, cajá, jatobá, umbu, mama-cadela, mangaba, araticum e buriti, apenas metade dos participantes (54,61%) as compram em supermercados, o que pode ser explicado pela baixa oferta desses frutos nesses estabelecimentos. 23,78 % dos participantes compram esses frutos em feiras e 16,94% deles declararam não conhecer os frutos apresentados ou não encontrarem para comprar, reforçando que esses frutos ainda são pouco comercializados.

CONCLUSÃO

Esses resultados podem contribuir para a formulação de políticas públicas que incentivem a compra de frutas em feiras locais e feiras ecológicas. Destaca-se, ainda, a importância de fomentar projetos voltados para viabilização da comercialização dos frutos nativos em todo o país.

Palavras-chave: Frutas|Consumidores|Locais de compra|Aquisição

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Influência do processo de cocção em calor úmido na capacidade antioxidante de chicória (*Eryngium foetidum*)

Walter Luis Teixeira Neves Junior; Adilson Ferreira Santos Filho; Dayala Albuquerque da Silva; Edna Regina Amante; Antonio Manoel da Cruz Rodrigues; Luiza Helena Meller da Silva.

Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A chicória (*Eryngium foetidum*) é uma hortaliça de grande ocorrência na Região Norte do Brasil, sendo conhecida principalmente por seus usos culinários. As folhas de chicória também são utilizadas na medicina popular para o tratamento de reumatismo, hipertensão, asma, doenças oculares entre outras, provavelmente devido à presença de compostos bioativos. O consumo da chicória é realizado predominantemente após o processamento de cozimento, o que revela a necessidade da realização de estudos que avaliem os efeitos desse processo no teor de compostos bioativos presentes. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a influência do processo de cocção em calor úmido sobre a capacidade antioxidante da chicória e da água de cocção obtida.

MÉTODOS

Para o processo de cocção em calor úmido, 100 g de amostra foi transferida para um recipiente de aço inoxidável contendo 300 mL de água destilada fervente (95°C) e coberto com uma tampa. Os tempos de fervura foram de 3, 6 e 9 min. Em seguida, as amostras foram drenadas, retirando-se o excesso de água, e resfriadas a 20°C. A capacidade antioxidante total in vitro dos extratos foram determinadas pelo método DPPH. Os resultados foram expressos em concentração de eficiência (EC_{50%}) em $\mu\text{M Trolox g}^{-1}$, utilizando uma curva padrão de Trolox.

RESULTADOS

A chicória in natura apresentou capacidade antioxidante de $0,219 \pm 0,04 \mu\text{M Trolox g}^{-1}$, enquanto após o processo de cocção nos tempos de 3, 6 e 9 min apresentou capacidade antioxidante de $0,079 \pm 0,00$; $0,125 \pm 0,05$ e $0,477 \pm 0,14 \mu\text{M Trolox g}^{-1}$, respectivamente. Assim, o processo de cocção provocou o decréscimo de até 63,93% na capacidade antioxidante nos processos realizados por 3 e 6 min, sendo verificado o aumento de 117,81% após 9 min. Em contraste, houve o aumento da capacidade antioxidante da água de cozimento, que apresentou valores de $0,397 \pm 0,04$ (3 min); $0,534 \pm 0,01$ (6 min), e $0,231 \pm 0,08 \mu\text{M Trolox g}^{-1}$ (9 min). A variação na capacidade antioxidante da chicória verificada após o processo de cocção está relacionada a alteração da permeabilidade da membrana celular, que promove a maior liberação de compostos com propriedades antioxidantes e, portanto, sua maior biodisponibilidade. Assim como, o seu decréscimo

após os tratamentos de 3 e 6 min está relacionado ao arraste dos compostos antioxidantes para a água de cocção por lixiviação, como pode ser verificado pelo aumento da capacidade antioxidante da água de cocção. Além disso, o aumento na capacidade antioxidante da água de cocção está relacionado ao processo de lixiviação que acontece nos tratamentos hidrotérmicos, que provoca o arraste dos compostos antioxidantes.

CONCLUSÃO

O processo de cocção em calor úmido apresenta grande influência na capacidade antioxidante da chicória, sendo mais indicado o processo realizado no tempo de 9 min pois proporciona o aumento da atividade antioxidante da chicória, sendo responsável ainda pela minimização do processo de lixiviação e perda dos compostos antioxidante para a água de cocção.

Palavras-chave: Cozimento|DPPH|Hortaliça

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Monitoramento de produtos integrais e suas alegações na rotulagem de alimentos comercializados no Brasil

Kaio Tavano Recski; Veridiana Vera de Rosso; Vanessa Dias Capriles.
Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A RDC 493/2021 dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais. Essa resolução entrou em vigor no dia 22 de abril de 2022 e os produtos que já se encontrem no mercado nesta data deverão ter seus rótulos adequados ao novo regulamento, até o dia 22 de abril de 2023. A partir de 9 de outubro de 2022 a RDC nº 429/2020 entrará em vigor, resultando em várias mudanças importantes na rotulagem de alimentos, dentre elas, a obrigatoriedade da rotulagem nutricional frontal, com selos de alerta para alimentos que excedam limites no uso de sódio, açúcares adicionados e gordura saturada. Esse estudo tem como objetivo avaliar as alegações nutricionais e estimar o uso da rotulagem nutricional frontal em alimentos integrais que já se adaptaram a RDC 493/2021.

MÉTODOS

Coletou-se informações de 698 rótulos de alimentos embalados pertencentes ao grupo I estabelecido pela RDC nº 429/2020. Estes dados compõem a etapa inicial do Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos, criado pelo Observatório de Rotulagem de Alimentos da UNIFESP.

RESULTADOS

Dos rótulos coletados, 29 produtos apresentaram alegação de integrais, apresentando uma média de 48,2% de grãos integrais declarados em seus rótulos, variando de 33,7 a 95%, destacando-se cereais matinais e biscoitos salgados, estando de acordo com a RDC 493/2021. No entanto, 27,2% desses alimentos utilizarão a rotulagem nutricional frontal a partir de outubro/ 2022, caso não sejam reformulados. Sendo que 13,8% (n=4) terão de adotar o selo de alerta para alto teor de açúcares adicionados (média de 23,3g/100g), 10,3% (n=3) de alto teor de gordura saturada (média de 7,9/100g) e 7% (n=2) de alto teor de sódio (média de 616,5 mg/100g). Contudo, 82,7% (n=24) são fonte de fibras (média de 3,08 g/porção), porém apenas 62,5% (n=15) desses usaram essa alegação de conteúdo, e apenas um produto é alto em fibras (7 g/porção).

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo mostram a importância do monitoramento da rotulagem nutricional, sobretudo neste momento, para auxiliar a análise de impacto destas novas intervenções regulatórias. Em relação aos alimentos integrais, 55,1% utilizam alegações em relação ao teor de fibra por apresentarem teores variando de 2,5 a 7g/ porção de consumo. Entretanto, caso não haja reformulação, 31,2% dos produtos utilizarão rotulagem nutricional frontal. Ações de divulgação científica e de Educação Alimentar e Nutricional são necessárias para o consumidor entender e utilizar essas informações para escolhas alimentares mais saudáveis.

Palavras-chave: cereais integrais|fibra alimentar|rotulagem nutricional frontal

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Monitoramento dos teores de gordura saturada e de gordura trans em alimentos embalados comercializados no Brasil antes da implementação da RDC nº 429/2020 e RDC nº 514/2021

Caroline de Mattos Carreiro Monnerat; Veridiana Vera de Rosso; Vanessa Dias Capriles.

Universidade Federal de São Paulo, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A ingestão de ácidos graxos trans e saturados em excesso aumentam o risco de doenças crônicas não transmissíveis. A Organização Mundial de Saúde propõe o uso da rotulagem nutricional frontal como uma das ações de enfrentamento dessas doenças. No Brasil, a ANVISA publicou a RDC nº 429/2020, que entrará em vigor em 9 de outubro de 2022, que institui a obrigatoriedade da rotulagem nutricional frontal com selos de alerta para alimentos que excedam limites no uso de sódio, açúcares adicionados e gordura saturada. Já a RDC nº 514/2021 trata do banimento da gordura trans. Para avaliar os impactos destas normas, é necessário monitorar os rótulos de alimentos antes e depois de sua implementação. Assim, o objetivo deste estudo foi monitorar os teores de gordura saturada e trans nos alimentos embalados e fornecer insumos para políticas públicas e avaliação do impacto das novas resoluções.

MÉTODOS

Foram analisados 3148 rótulos de alimentos, etapa inicial de construção do Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos do Observatório de Rotulagem de Alimentos. Os dados foram analisados por estatística descritiva quanto aos teores de gordura saturada e trans por tipo e grupo de alimentos; bem como a estimativa da frequência de selos de advertência “alto em gordura saturada” por grupo de alimento, caso os produtos não sejam reformulados até outubro/2022. Também foi calculada a frequência de alimentos em desacordo com a RDC nº 514/2021 por ultrapassar o limite máximo de gordura trans estabelecido em 2g/100g de gordura total.

RESULTADOS

Desconsiderando alimentos cuja alegação de alerta é vedada, foram avaliados 2785 rótulos, dos quais 23% farão uso do selo de alerta “alto em gordura saturada”. Nestes produtos, a quantidade de gordura saturada variou de 6 a 60g/100g de alimento sólido e de 3 a 18g/100 mL nos alimentos líquidos, sendo “manteiga vegana” e leite de coco os produtos de maior teor, respectivamente. Os grupos com maior percentual de produtos que receberão selo de alerta são: VI (Óleos, gorduras e sementes oleaginosas), 55%; V (Carnes e ovos), 38% e IX (Alimentos “plant-based”, sem legislação específica), 29%. De todos os produtos analisados X (x%) contém gordura trans. Dentre os alimentos

estudados, 2,4% apresentaram declaração de contém gordura trans e 1,9% excedem o limite de 2g/100g de gordura total. Os teores variam de 2,3 a 80,4g/100g, sendo o maior teor encontrado no produto “espetinho vegano misto”. Dos produtos acima do limite, 68% pertencem aos grupos: IV (Leites e derivados), 24%; I (Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados), 20%, e V, 20%.

CONCLUSÃO

Os teores de gordura saturada e trans são bastante heterogêneos e uma quantidade importante de produtos está acima dos limites legislativos. Isso revela a importância de ações educativas em apoio à legislação para auxiliar as escolhas do consumidor, bem como a continuidade do monitoramento para avaliação do impacto da implementação das novas legislações.

Palavras-chave: rotulagem nutricional|gordura saturada|gordura trans|políticas públicas|reformulação de alimentos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Monitoramento do teor de sódio em alimentos embalados e estimativa de uso da rotulagem nutricional frontal nos diferentes grupos de alimentos estabelecidos pela RDC nº 429/2020

Livia Cristine Horácio; Veridiana Vera de Rosso; Vanessa Dias Capriles.
Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A RDC nº 429/2020 traz várias mudanças importantes na rotulagem de alimentos, dentre elas, a obrigatoriedade da rotulagem nutricional frontal, com selos de alerta para alimentos que excedam limites no uso de sódio, açúcares adicionados e gordura saturada. Para avaliar o resultado desta intervenção regulatória faz-se necessário o monitoramento dos rótulos dos alimentos comercializados em território nacional, sendo este um dos focos de ação do Observatório de Rotulagem de Alimentos. Este projeto tem o objetivo de realizar o monitoramento do teor de sódio declarado nos rótulos de alimentos comercializados no Brasil, subsidiando a avaliação de políticas públicas, ações educativas e de difusão científica.

MÉTODOS

Coletou-se informações de 3126 rótulos de alimentos embalados comercializados no Brasil. A partir destas informações, foi aplicada estatística descritiva para avaliar o teor de sódio declarado por tipo e grupo de alimentos, bem como a frequência de alimentos com alto teor de sódio.

RESULTADOS

Os resultados apontam que 21,2% dos produtos investigados apresentavam alto teor de sódio, ou seja teor ≥ 600 mg/ 100g de alimentos sólidos ou semissólidos e ≥ 300 mg/ 100ml de alimentos líquidos, e assim teriam a obrigatoriedade de utilizar a rotulagem nutricional frontal com o alerta de “alto em sódio”, de acordo com os critérios estabelecidos pela RDC nº 429/2020, caso não passem por reformulação até outubro/2022. Esses alimentos apresentam de 500 mg a 325 g de sódio/100g, ou seja, uma diferença de mais de 500 vezes de teor de sódio, o que indica a necessidade de ações de educação alimentar e nutricional em apoio a implementação da legislação para que o consumidor consiga identificar e compreender essa diferença. A porção de consumo indicada na embalagem oferece de 23 mg a 32g de sódio, o que corresponde de 1,15 a 1.628% do valor diário de ingestão estabelecido pela OMS de 2000 mg de sódio por dia. Os grupos que apresentaram maiores porcentagens de alimentos que deverão implementar o selo de advertência oram: grupo VIII (Molhos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos

semiprontos ou prontos para o consumo e bebidas alcoólicas) 78,3%, grupo V (Carnes e ovos) 52,8% e grupo VI (Óleos, gorduras e sementes oleaginosas) com 45,4%. Dentre os produtos analisados, os que apresentaram maiores teores de sódio foram os temperos prontos.

CONCLUSÃO

Ficou evidenciada a importância do monitoramento da declaração do teor de sódio nos alimentos embalados comercializados no Brasil e necessidade da continuidade desse trabalho para que seja possível comparar a quantidade de sódio nos alimentos antes e depois que a nova legislação entrar em vigor. Além disso, ações de difusão científica e educativas são fundamentais para que o consumidor identifique o selo de alerta, mas que também consulte a tabela de informação nutricional para verificar o teor de sódio presente e compreenda como utilizar essa informação para realizar suas escolhas alimentares.

Palavras-chave: rotulagem nutricional|sódio|políticas públicas|reformulação de alimentos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Motivações envolvidas no (não)consumo de frutas nativas brasileiras

Rosemary de Souza Oliveira¹; Gabrielle Rodrigues Gavazzoni¹; Pamela Taysa Ramos Salvador¹; Bartira Mendes Gorgulho¹; Erick Almeida Esmerino²; Ana Paula Aparecida Pereira¹.

1. Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Brasil possui uma vasta gama de espécies nativas de grande importância nutricional que pode contribuir para a diversificação da dieta dos brasileiros. O Guia Alimentar para a População Brasileira tem como uma das principais recomendações o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados como base da alimentação, destacando-se o consumo de frutas. Conhecer os fatores que influenciam na decisão de compras de frutas, como os hábitos alimentares, aparência, sabor e preço são essenciais para entender a preferência dos consumidores e assim direcionar a produção de acordo com a demanda. Sendo assim, o objetivo desse estudo foi identificar as principais frutas nativas consumidas pela população brasileira e os principais fatores que influenciam na decisão de compra.

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo observacional. Foi aplicado um questionário *online* de autopreenchimento para avaliação do consumo alimentar e motivações de consumo. O questionário foi compartilhado pelas redes sociais e *e-mails*, sendo convidados a participarem da pesquisa brasileiros, residentes no país e maiores de 18 anos. Foram elaboradas questões sobre dados socioeconômicos e demográficos e questões para avaliar os fatores envolvidos no consumo ou não de 18 frutas nativas brasileiras (jaboticaba, cajá, cupuaçu, pitanga, bocaiuva, umbu, grumixama, uvaia, araticum, feijoa, gabirola, jatobá, jenipapo, mama-cadela, mangaba, tarumã, buriti e cambuci). Para as questões relacionadas às motivações de consumo, foram apresentadas afirmações juntamente com uma escala Likert de 7 pontos, sendo 1 = discordo totalmente e 7 = concordo totalmente. Os resultados foram avaliados no programa STATA 16.1.

RESULTADOS

Foram obtidas 203 respostas, sendo 36,0% dos participantes com idade média entre 18 e 25 anos, 76,9% do sexo feminino, 47,8% com renda familiar de 2 a 5 salários-mínimos, 37,9% com pós-graduação e 49,3% residentes nas capitais das cinco regiões brasileiras. Foi observado baixo consumo para todas as frutas nativas estudadas, sendo que 12,32 e 88,67% dos participantes relatam consumo mensal para jaboticaba e cajá, respectivamente. Para as demais frutas, mais de 93,0 % dos participantes relataram que raramente as consomem. Dentre os motivos apontados para a compra dessas frutas, o que

mais se destacou foi por serem consideradas nutritivo e saudável ($4,97 \pm 0,35$, em uma escala de sete pontos). Já os principais fatores que dificultam o consumo dessas frutas são a dificuldade para encontrá-las ($2,44 \pm 0,07$), preços elevados ($2,94 \pm 0,02$). O fato dos participantes fazerem algum tipo de dieta não faz com que prefiram comprar essas frutas ($2,57 \pm 0,05$).

CONCLUSÃO

Esses resultados podem contribuir para a formulação de políticas públicas que incentivem a produção e o consumo de frutas nativas brasileiras. Destaca-se a importância de compreender esses fatores visando a elaboração de projetos voltados viabilização da comercialização dos frutos nativos em todo o país.

Palavras-chave: : comportamento do consumidor|frutas nativas|dieta diversificada

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Nanopartículas de óleo de palma bruto híbrido Unaué HIE OxG encapsuladas com agentes alternativos

Larissa Santos Assunção¹; Tainara Santos Oliveira¹; Larissa Queiroz de Magalhães Marinho¹; Bruna Aparecida Souza Machado²; Carolina Oliveira de Souza¹; Camila Duarte Ferreira Ribeiro¹.

1. Universidade Federal da Bahia (Ufba), Salvador - BA - Brasil; 2. Centro Universitário Senai Cimatec, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O óleo de palma bruto híbrido Unaué HIE OxG (OPBH) possui baixa acidez, menor teor de ácidos graxos saturados e maior de ácido oleico, além de maiores quantidades de carotenoides (efeito corante e pro-vitamínico A), comparado ao dendê convencional. Esse novo azeite possui atividade antioxidante e antimicrobiana, devido a composição de fitoquímicos com estas propriedades. No entanto, sua utilização industrial é limitada, tendo em vista à instabilidade. Assim, o nanoencapsulamento surge como uma alternativa, podendo atuar como um sistema controlado de liberação para os compostos bioativos do azeite híbrido. Além disso, vem crescendo o interesse pelo uso de encapsulantes mais sustentáveis e alternativos aos sintéticos, o que demonstra um potencial para a utilização de polímeros naturais obtidos de coprodutos de frutas. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi nanoencapsular o OPBH por homogeneização, utilizando a farinha da semente de jaca e do albedo do maracujá como agentes encapsulantes.

MÉTODOS

As nanopartículas de OPBH (NP-OPBH) foram preparadas pelo método de homogeneização, utilizando como encapsulante a farinha da semente de jaca (1:2; amostra/encapsulante), e o álcool de cereais como solvente. Além disso, foram elaboradas NP-OPBH com a farinha do albedo do maracujá (1:2). Em seguida as nanopartículas foram caracterizadas quanto ao tamanho de partícula e índice de polidispersibilidade (PDI) (Zetasizer Nano ZS, Malvern Instruments, Malvern, Reino Unido). Os dados foram submetidos a análise de variância (ANOVA) e as médias comparadas pelo teste de Tukey ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Todas as emulsões elaboradas apresentaram aspecto homogêneo e coloração amarelada. As NP-OPBH com farinha do albedo de maracujá exibiram tamanho de partícula de $458,18 \pm 15,35$ nm, apresentando, portanto, tamanho nanométrico. Já o PDI foi de $0,31 \pm 0,11$, o que evidencia uma boa uniformidade. As NP-OPBH com farinha da semente de jaca exibiram tamanho de partícula de $212,98 \pm 6,47$ nm (nanométrico) e PDI de $0,16 \pm 0,05$, ou seja, apresentaram menor tamanho e índice de polidispersibilidade, comparadas

as com albedo de maracujá, diferindo estatisticamente entre si ($p < 0,05$), o que demonstra uma distribuição mais homogênea destas nanopartículas.

CONCLUSÃO

Estes resultados evidenciam o potencial da produção de nanopartículas pelo método de homogeneização utilizando coprodutos de frutas como encapsulantes. Destaca-se as NP-OPBH com a semente de jaca, que apresentaram menor tamanho e PDI, diferindo estatisticamente das NP-OPBH com albedo de maracujá. Assim, as NP-OPBH tem potencial para ser utilizada como uma alternativa sustentável para aplicação do OPHB na indústria de alimentos, seja para fins de fortificação (característica pro-vitamínica A) e/ou ação bioativa e /ou conservante, tendo em vista a composição de fitoquímicos no OPBH.

AGRADECIMENTOS

CEPLAC / ESMAI; EMBRAPA – AM; CAPES; CNPq (nº processos: 409924/2021-0; 303587/2021-0); UFBA. Centro Universitário SENAI/CIMATEC.

Palavras-chave: azeite de dendê híbrido|nanotecnologia|coprodutos de vegetais|Elaeis guineenses|Elaeis oleifera

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Nanopartículas do novo azeite de dendê híbrido Unaué HIE OxG obtidas por nanoprecipitação com semente de jaca como encapsulante

Tainara Santos Oliveira¹; Larissa Santos Assunção¹; Larissa Queiroz de Magalhães Marinho¹; Bruna Aparecida Souza Machado²; Rogeria Comastri de Castro Almeida¹; Camila Duarte Ferreira Ribeiro¹.

1. Universidade Federal da Bahia (Ufba), Salvador - BA - Brasil; 2. Centro Universitário Senai Cimatec, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O novo azeite de dendê híbrido ou óleo de palma bruto híbrido Unaué HIE OxG (OPBH) é um óleo superior em carotenoides, ácido oleico e tocotrienóis e possui menor quantidade de ácido palmítico e esteárico, em comparação aos óleos dos frutos das palmeiras de outras espécies e, em razão da presença desses compostos promotores de saúde, tem sido reconhecido como “equivalente do azeite de oliva”. No entanto, enfrenta suscetibilidade à degradação desses compostos justificando o nanoencapsulamento para aumentar sua estabilidade química e superar os obstáculos à sua utilização na forma livre. Além disso, encapsulantes biodegradáveis, como coprodutos de frutas, possuem a vantagem da sustentabilidade e do alto conteúdo em fibras e compostos bioativos. As nanopartículas podem ser aplicadas na fortificação de alimentos, com ação bioativa ou função conservante e sua obtenção por nanoprecipitação é um método vantajoso por atingir uma alta eficiência de encapsulação para substâncias lipofílicas. Ainda, convém substituir solventes como acetona por outros menos tóxicos, a exemplo do álcool de cereais. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi obter nanopartículas de OPBH por nanoprecipitação com farinha da semente de jaca como encapsulante.

MÉTODOS

As nanopartículas de OPBH (N-OPBH) foram preparadas por nanoprecipitação. Farinha da semente de jaca, álcool de cereais, Tween® 20 e OPBH formaram a fase orgânica (FO), com emulsões filtradas (membrana de 0,22 µm) e não filtradas; enquanto água e Tween® 80, a fase aquosa (FA). Após o gotejamento da FO em FA e posterior agitação magnética, o álcool de cereais foi evaporado em rota evaporador e as N-OPBH foram caracterizadas quanto ao tamanho de partícula e índice de polidispersibilidade (PDI) (Zetasizer Nano ZS, Malvern Instruments). A análise estatística foi realizada com auxílio do teste t-Student, para comparação das médias ($p < 0,05$), usando o programa SAS® Studio, a partir de dados em triplicata.

RESULTADOS

As N-OPBH obtidas por filtração da FO apresentaram um tamanho médio de partícula menor ($364,2 \pm 9,0$ nm) que as obtidas sem filtração ($537,9 \pm 20,7$ nm) ($p < 0,05$). Em

relação ao PDI, as duas formulações apresentaram boa uniformidade no diâmetro das nanopartículas, sem diferença estatística entre os valores de PDI com e sem filtração ($p > 0,05$) ($PDI = 0,11 \pm 0,03$ e $0,12 \pm 0,07$, respectivamente).

CONCLUSÃO

Houve sucesso na obtenção de N-OPBH encapsuladas com farinha de semente de jaca por nanoprecipitação e uso de solvente não tóxico, sendo que a filtração da FO favoreceu a obtenção de partículas menores. N-OPBH têm potencial para produção de alimentos funcionais, devido à composição de fitoquímicos com propriedades antioxidantes, além do alto conteúdo em ácido oleico, gerando assim uma perspectiva promissora à saúde. Outrossim, aplicações com foco na conservação de alimentos e ação corante são identificadas.

AGRADECIMENTOS

CEPLAC/ESMAI; EMBRAPA – AM; CAPES; CNPq (nº processos: 409924/2021-0; 303587/2021-0); UFBA.

Palavras-chave: óleo de palma bruto híbrido|nanotecnologia|nanoencapsulamento|Artocarpus heterophyllus Lam|coproduto de jaca

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

O efeito da contaminação da castanha do brasil por aflatoxinas: uma revisão narrativa

Douglas Oliveira Vieira.

Instituto Federal do Rio Grande do Norte, Currais Novos - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

A espécie cujo nome científico é *Bertholletia excelsa*, é uma árvore de grande porte, nativa da floresta amazônica. O fruto desta árvore é o ouriço, que possui formato esférico e de casca muito dura. Dentro dele encontram-se as castanhas que igualmente rígidas, protegem a amêndoa. Essa amêndoa é rica em ácidos graxos poli-insaturados, lipídeos de alto valor biológico, proteínas, fibras, vitaminas e apresenta alto teor de selênio, oligoelemento essencial para a saúde humana que contribui para o equilíbrio oxidativo, redução plasmática de mediadores inflamatórios auxiliando na prevenção do envelhecimento precoce e de inúmeras doenças, como diabetes mellitus, dislipidemias, cardiovasculares e até mesmo na redução da severidade da covid-19. O objetivo do trabalho foi revisar a literatura acerca dos estudos que investigam a contaminação da castanha-do-brasil por aflatoxinas e sua correlação com o câncer.

MÉTODOS

A pesquisa possui uma abordagem qualitativa, de cunho exploratório, cujos procedimentos caracterizam-se como uma revisão narrativa. Foi realizado um levantamento durante todo o ano de 2021 a partir de documentos indexados em periódicos da área nos últimos 20 anos. Os descritores foram utilizados em várias combinações, utilizando o idioma português e inglês para a busca nas bases de dados como scielo, research, society and development, revista brasileira de biociências, portal embrapa, entre outras, assim como, foram utilizados critérios de inclusão e exclusão.

RESULTADOS

O estudo encontrou trinta e nove artigos iniciais, após resumo da análise foram excluídos vinte e cinco estudos. Os quatorze achados clínicos principais, apontaram que os fungos toxigênicos podem desenvolver-se nos alimentos durante a sua produção, processamento, transporte ou estocagem e, uma vez produzidas, as aflatoxinas podem ser ingeridas, inaladas ou mesmo absorvidas pela pele, causando patologias e morte do homem. A castanha-do-brasil foi o produto que apresentou maior incidência de aflatoxinas no brasil. Assim, os cuidados básicos são necessários durante o processo de colheita, pós-colheita para o avanço em todos esses seguimentos, desde as técnicas extrativistas até os agravos gerados pela sua contaminação.

CONCLUSÃO

Torna-se um alerta para o campo científico, bem como, desafiador gerar linha lógica de entendimento sobre causa e consequência levando-se em consideração que são tão poucas as publicações inéditas sobre o assunto, fato surpreendente em se tratando de um alimento tão rico nutricionalmente, reconhecido inclusive como patrimônio nacional e objeto de exportação para outros países.

Palavras-chave: Fungos|Câncer|Ensino em saúde

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

O local de residência pode influenciar no conhecimento de frutas nativas?

Gabrielle Rodrigues Gavazzoni¹; Pamela Taysa Ramos Salvador¹; Bartira Mendes Gorgulho¹; Ana Paula Aparecida Pereira².

1. Universidade Federal de Mato Grosso (Ufmg), Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade Federal de Mato Grosso (Ufmg), Cuiabá - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os frutos nativos (FN) fazem parte da vasta biodiversidade do Brasil, sendo amplamente distribuídos pelas cinco macrorregiões do país. Eles possuem atributos sensoriais característicos, alto teor de vitaminas e outros nutrientes, os quais contribuem para a qualidade da dieta e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Entretanto, muitos deles ainda permanecem desconhecidos. Sabe-se que o consumo de alimentos regionais, além de fomentar a economia regional, traz a valorização cultural e contribuem para a diversificação da dieta e preservação dos biomas nos quais estão inseridos. Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar a relação entre conhecimento de FN e o local de residência de brasileiros.

MÉTODOS

Foi elaborado um questionário *online* de autopreenchimento, desenvolvido na plataforma Google Forms e dividido em seções sobre os dados sociodemográficos e questões sobre o conhecimento e consumo de seis FN: cupuaçu, araticum, cambuci, umbu, butiá e laranjinha-de-pacu. O *link* do questionário foi compartilhado via internet com brasileiros das cinco regiões do Brasil, sendo elegíveis os maiores de 18 anos que consentiram a participação assinando o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). A compilação dos dados foi realizada em planilha Excel e a consistência e análise foram realizadas no software STATA versão 14. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 38918420.5.0000.8124).

RESULTADOS

Participaram desse estudo 1152 pessoas, sendo 72,31% mulheres, 26,65% residentes no Nordeste e 41,14% com renda de 2 a 5 salários-mínimos. Quando avaliada a relação entre o local de residência atual e o conhecimento dos frutos nativos, observou-se que para o cupuaçu, por ser o fruto mais explorado comercialmente, o local de residência não influenciou no conhecimento ($p < 0,05$). Em contrapartida, pode-se observar uma relação significativa entre morar na região de ocorrência do araticum e conhecer o fruto ($p < 0,05$), bem como para o cambuci, cujo domínio fitogeográfico se restringe à região Sudeste. Dessa forma, o fruto é pouco conhecido e a maioria dos participantes que não conheciam também não residiam na região ($p < 0,05$). A laranjinha-de-pacu, além de ser o FN menos conhecido, o fato de morar na região não teve influência significativa no conhecimento

do fruto ($p>0,05$), visto que, mesmo as pessoas que residiam na região não conheciam. Em relação ao consumo, os participantes relataram frequência de consumo mensal para o cupuaçu (21,88%, $n=588$) e umbu (10,08%, $n=349$). 80,17% dos participantes não consomem o cambuci, sendo o fruto menos consumido.

CONCLUSÃO

Conclui-se que para o cupuaçu o local de residência não influenciou no conhecimento, diferentemente para o araticum e cambuci, que também foi o fruto menos consumido pelos participantes. Ressalta-se a importância de fomentar o conhecimento regional dos FN, que, se incentivados seu consumo, podem ter baixo custo e ser mais acessível à própria população.

Palavras-chave: Região|Ingestão|Conhecimento

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

O mercado consumidor de pães de forma integrais e com alegações nutricionais

Viviani Baptista Bueno.

Ufes- Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

A vida moderna, associada ao desenvolvimento de novas tecnologias voltadas para a área da alimentação, impulsiona o consumo de alimentos industrializados. Além disso, a pandemia de COVID-19 impulsionou uma mudança no perfil de consumo da população, que passou a ter uma maior preocupação com a saúde e com a alimentação. Neste contexto, surge um novo perfil de consumidor, que busca por alimentos mais equilibrados do ponto de vista nutricional, porém práticos ao consumir. Os pães de forma são exemplos de alimentos práticos, versáteis e com possibilidade de serem produzidos com redução em gorduras, exclusão de açúcares e/ou inclusão de fibras. Assim, conhecer o perfil de consumidores desses tipos de pães se torna importantíssimo para nortear ações sejam de educação nutricional, sejam de marketing nutricional. O objetivo deste estudo foi realizar uma pesquisa com o mercado consumidor de pães de forma integral e com alegações nutricionais do tipo light e leve, em dois momentos distintos, antes e durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa de campo descritiva, por meio da aplicação de questionários nos anos de 2016 (presencial) e 2021 (virtual), totalizando 238 participantes consumidores de pães de forma integral e com alegações nutricionais (PFIAN). Foram aplicados o teste de Qui-quadrado e análise de regressão logística, para analisar possíveis associações entre as variáveis sócio-demográficas, práticas alimentares e nível de conhecimento dos consumidores de PFIAN. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) com Seres Humanos da Universidade Federal do Espírito Santo, para a condução das entrevistas presenciais (CAAE: 50908615.0.0000.5060) e online (CAAE: 46722521.4.0000.5060).

RESULTADO

Durante o ano de 2021 foi observada redução da participação de pessoas idosas, devido ao aumento no uso das ferramentas de pesquisa online. Em ambos os momentos do estudo, houve maior consumo de pães integrais, entretanto, em 2021 houve um aumento do consumo de pães integrais com as alegações light e leve. Observa-se também uma redução da frequência de consumo diário de PFIAN, podendo estar relacionado com o aumento das práticas culinárias domésticas durante a pandemia. Em 2021 a confiança na marca e indicação por um profissional surgem como motivações de compra. O nível de

conhecimento dos entrevistados acerca dos termos light e leve aumentou consideravelmente nos últimos anos, em especial durante a pandemia.

CONCLUSÃO

A saudabilidade, o sabor e até mesmo a confiança na marca do produto prevalecem como motivações de compra, em detrimento do preço. O nível de conhecimento dos entrevistados acerca dos termos light e leve aumentou nos últimos anos, em especial durante a pandemia. Durante o período do estudo foi constatado que os consumidores possuem o hábito de ler rótulos dos produtos, entretanto não houve um consenso sobre a clareza das informações ali descritas.

Palavras-chave: Comportamento do consumidor| Alimentos|Saúde|Marketing|COVID-19

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Perfil de agricultores familiares urbanos do município de Niterói

Sauly Maia de Oliveira; Kamilla Carla Bertu Soares; Mariana Aquino da Costa; Laís Nunes de Oliveira; Roseane Moreira Sampaio; Daniele Mendonça Ferreira.

Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Para garantia de direitos humanos consagrados na constituição brasileira, políticas públicas de incentivo à agricultura familiar foram implementadas, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esses programas vêm expandindo um mercado institucional de alimentos para esse segmento, fortalecendo, em níveis local e regional, capacidades sociais de promoção do desenvolvimento. Para o acesso a esse mercado, é preciso que os agricultores possuam a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), que oficialmente atesta a agricultura familiar. Assim, o objetivo deste estudo foi caracterizar o perfil da DAP de agricultores familiares urbanos de Niterói.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, de base secundária e com abordagem quantitativa. As informações foram coletadas a partir da base de dados da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (Sead), tendo como interesse os dados relativos às DAP do município de Niterói. O perfil foi traçado de acordo com as variáveis: status (ativo ou inativo), categoria (pescador, aquicultor ou demais agricultores familiares) e o órgão emissor.

RESULTADOS

Acessando a plataforma, foi possível coletar as 55 DAP não jurídicas pertencentes ao município de Niterói, dentre as quais, atualmente 21 encontram-se ativas e 34 inativas. Dentre as DAP ativas, enquanto 13 pertencem a categoria “demais agricultores familiares”, 4 pertencem à categoria de “pescador” e 4 encontram-se enquadrados na categoria “aquicultor”. Também foi possível verificar que das declarações ativas 14 foram emitidas pelo Sindicato dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais do estado do Rio de Janeiro (SAFER-RJ), 3 pela Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ), 2 pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro (EMATER-Rio) e 2 pelo Sindicato dos pescadores profissionais, artesanais, aprendizes amadores e agricultores (SINDPESCA-RJ).

Dentre as documentações inativas constam 31 pescadores e apenas 3 classificados como “demais agricultores familiares”, sendo 18 das DAP inativas emitidas pela FIPERJ e 16 emitidas pela EMATER-Rio.

CONCLUSÃO

A análise dos dados disponibilizados para o município de Niterói revelou a existência de potenciais fornecedores para os mercados institucionais, como por exemplo, o PNAE. Demonstrou-se ainda, uma acentuada inativação de DAP voltadas à categoria dos pescadores. Em compensação, DAP voltadas para a agricultura familiar e aquicultura superaram o número de documentos inativos para as mesmas categorias, sugerindo um aumento no interesse pela agricultura urbana no município.

Outros dados revelam a queda nas emissões por órgãos governamentais, como a EMATER-Rio e a FIPERJ, sendo necessária a investigação das possíveis causas das mudanças ocorridas no perfil destas emissões.

Palavras-chave: agricultura familiar|agricultura urbana|políticas públicas|mercado institucional

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Produto funcional à base de mel, a partir da adição de extrato de alecrim do campo (*Baccharis dracunculifolia*)

Maria Beatriz Abreu Glória¹; Alessandro Borges Costa²; Laura de Souza Araújo³; Brígida Monteiro Vilas Boas²; Pollyanna Francielli de Oliveira³; Bruno Martins Dala-Paula³.

1. Ufmg, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Ifsuldeminas, Machado - MG - Brasil; 3. Unifal, Alfenas - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O alecrim do campo (*Baccharis dracunculifolia*) é uma planta nativa da América do Sul, encontrada tipicamente nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste do Brasil. Ela é o principal componente do extrato de própolis verde, um dos dois principais tipos de própolis produzidos no Brasil. Tanto a própolis verde, quanto o extrato de alecrim do campo apresentam como principais compostos bioativos, ácidos fenólicos, flavonas e flavonoides. Estes compostos exercem diferentes propriedades funcionais, dentre elas: ação antioxidante, anti-inflamatória, bactericida, fungicida e antitumoral. Considerando a necessidade de exploração sustentável dos recursos naturais, esta pesquisa teve como objetivo determinar os teores de compostos fenólicos e flavonoides totais e a atividade antioxidante de extratos de diferentes partes do alecrim do campo e desenvolver um produto à base de mel a partir da adição dos extratos com maior conteúdo de bioativos.

MÉTODOS

Diferentes partes do alecrim do campo [(i) inflorescências e brotos (IB); (ii) folhas completamente desenvolvidas (FD) e; (iii) caules (C)] coletadas no município de Ouro Fino, MG em 08/2021 foram extraídas com auxílio de ultrassom (40 KHz) com álcool etílico absoluto (1:20 p/v). Os extratos adequadamente diluídos foram encaminhados para determinação de compostos fenólicos e flavonoides totais e potencial antioxidante. Os extratos contendo os maiores teores de bioativos foram acrescidos em mel comercialmente adquirido, na proporção de 5,0% e novamente analisado. Todas as análises foram realizadas em triplicatas, sendo os resultados submetidos à Análise de Variância (ANOVA), seguida do Teste de Tukey ($p \leq 0,05$) para verificar diferença significativa.

RESULTADOS

Os extratos de IB, seguido do FD foram os que apresentaram maiores ($p \leq 0,05$) teores de fenólicos ($32,01 \pm 3,30$ e $20,69 \pm 3,21$ mg Eq. Ácido Gálico/g), flavonoides totais

(28,82±1,18 e 18,45±3,27 mg Eq. Catequina/g) e atividade antioxidante (0,26±0,01 e 0,13±0,02 mM Eq. Trolox/g). Esses extratos foram adicionados ao mel a 5,0%. O mel puro e o enriquecido com extrato de IB e FD apresentaram teores de compostos fenólicos totais de 0,38±0,07, 0,73±0,08 e 0,60±0,04 mg EAG/g, respectivamente; teores de flavonoides totais de 0,06±0,01, 0,30±0,03 e 0,17±0,01 mg EC/g; e atividade antioxidante de 0,34±0,05, 2,45±0,10 e 1,30±0,14 μ M ET/g.

CONCLUSÃO

O extrato FD apresentou elevados teores de compostos fenólicos e flavonoides, além de atividade antioxidante. Mesmo sendo inferior ao extrato IB, constitui alternativa em potencial para o desenvolvimento de produtos alimentícios funcionais, considerando a elevada disponibilidade da matéria-prima e o baixo impacto no ciclo reprodutivo do alecrim do campo. Sugere-se a realização de futuros ensaios *in vivo* com os extratos e produtos desenvolvidos, a fim de avaliar com mais clareza os potenciais efeitos funcionais.

Palavras-chave: Compostos fenólicos| atividade antioxidante|flavonoides|extratos vegetais

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Produtos alimentícios elaborados com a alga marinha *Gracilaria birdiae*.

Joanna de Ângelis da Costa Barros Gomes¹; Lorena dos Santos Tinoco¹; Rayanne Kelly Silva²; Ana Cristina Rodrigues Silveira²; Daiany Laíse Araújo Nascimento²; Hugo Alexandre Oliveira Rocha¹.

1. Ufrn, Natal - RN - Brasil; 2. Unirn, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

As algas possuem uma vasta gama de propriedades funcionais, bem como nutricionais e físico-químicas, além de apresentarem propriedades texturais, o que amplia sua utilização em produtos alimentícios. A macroalga vermelha *Gracilaria birdiae* tem se destacado por ser bastante utilizada para consumo humano. Estudos mostram que essa alga apresenta atividade antioxidante, auxilia na redução do ganho de peso corporal e níveis glicêmicos, além de apresentar efeito protetor contra agentes tóxicos, possivelmente pelo seu teor de fibras e polissacarídeos sulfatados. OBJETIVO O objetivo deste estudo foi avaliar a composição nutricional da alga marinha *G. birdiae*, bem como, produzir produtos alimentícios inéditos acrescidos dessa alga e avaliar suas qualidades sensoriais a fim de possibilitar a ampliação do consumo de produtos enriquecidos com algas marinhas.

METODOLOGIA

A alga foi adquirida em Rio do Fogo/RN, submetida à secagem e despigmentação, em seguida, triturada até a formação de um pó fino para sua utilização nas preparações culinárias. As preparações elaboradas foram: coxinha de macaxeira; patê de frango; torta salgada e almôndega. Para avaliação do valor nutricional das preparações, foi realizada a composição centesimal da alga, sendo investigado o percentual de carboidratos, proteína, lipídios e fibra de cada uma. Além disso, realizou-se a análise sensorial dos produtos elaborados, a fim de avaliar atributos como cor, aroma, textura, sabor e aparência. Para tal, a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) segundo Resolução 196/96, obtendo aprovação segundo nº do parecer 1.007.936. Todos os participantes foram esclarecidos sobre a pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE.

RESULTADOS

Na avaliação da composição centesimal da alga, foi observado que a mesma é rica em carboidratos e fibras o que proporciona um aumento significativo desses nutrientes ao adicionar a *G. birdiae* em produtos alimentícios. A análise sensorial revelou que produtos elaborados, a fim de avaliar atributos como cor, aroma, textura, sabor e aparência, obtiveram uma boa aceitação por parte dos julgadores.

CONCLUSÃO

Esses resultados reforçam hipótese de que a incorporação de algas marinhas em preparações culinárias, além de melhorar a característica nutricional do produto, não altera significativamente as propriedades organolépticas. Dessa forma, essa alga marinha pode ser considerada uma ferramenta promissora para obtenção de novos produtos alimentícios funcionais.

Palavras-chave: Preparações culinárias. |Alga vermelha.|Características sensoriais|Alimentos funcionais.

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Propriedades tecnológicas da aquafaba líquida e desidratada proveniente do grão-de-bico (*cicer arietinum* L.)

Cristina Alexandra Correia dos Santos¹; Maria Brígida Fonseca Galvão¹; Marión Elizabeth Aguilar Fernández²; Antonio Felix Costa³; Rodrigo de Oliveira Simões¹; Tania Lúcia Montenegro Stamford¹.

1. Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. Instituto Agrônomo de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de grão-de-bico aumentou nos últimos anos devido à sua resistência ambiental e à sua constituição nutricional. O processamento deste grão produz grandes quantidades de subprodutos, sendo um deles a aquafaba. Esta possui um bom valor nutricional em carboidratos, proteínas, fibras e antioxidantes e demonstrou propriedades funcionais como formação de espumas. Através da utilização de uma tecnologia de conservação como é o caso da desidratação, é possível fazer com que o produto prolongue o seu tempo de prateleira, mantendo suas propriedades funcionais. O objetivo deste estudo foi verificar as propriedades tecnológicas da aquafaba *in natura* e desidratada bem como as do seu merengue.

METODOLOGIA

Foram selecionados para a realização do estudo o grão-de-bico obtido a partir do comércio local de Recife, Pernambuco e a aquafaba desidratada, que foi proveniente da Pennsylvania, Estados Unidos da América. Para o preparo, a amostra desidratada foi submetida à hidratação e o grão-de-bico adquirido no comércio local passou por processo de remolho, seguido por descarte da água, secagem e cozimento do grão em uma panela de pressão por 20 minutos. Foram realizadas análises físico-químicas, pH, atividade de água, expansão e estabilidade de espuma e antioxidantes para ambas amostras. Posteriormente foi realizada a produção do merengue, seguida por cálculo da densidade da massa e respectiva drenagem do produto desenvolvido.

RESULTADOS

Foi possível observar que a composição centesimal da aquafaba desidratada apresentou aumento no valor de cinzas, proteínas e carboidratos (10,09%, 22,91%, 49,32%) quando comparada à aquafaba *in natura* (0,33%, 1,06%, 0,74%), além de apresentar teores menores de umidade e lipídeos (17,5%, 0,18%) em comparação à versão *in natura* (97,5%, 0,48%). As análises de flavonóides indicaram valores superiores para a aquafaba desidratada, ressaltando que o processo de secagem não remove tais compostos no produto. Com relação à composição de compostos fenólicos totais o resultado foi aproximado para ambas amostras. O pH de ambas foi equivalente. A atividade de água

da aquafaba desidratada apresentou um valor que assegura a sua conservação e consumo. A expansão e estabilidade da espuma para as aquafaba demonstraram menor valor em comparação à espuma de clara de ovo. A densidade mais baixa forneceu maior estabilidade e junto à drenagem dos merengues de aquafaba, apresentaram maior valor que o de clara de ovo.

CONCLUSÃO

Verificou-se que a aquafaba desidratada pode substituir a *in natura* devido à semelhança de valores em diversas análises. Além de ser de fácil elaboração e obtenção, as análises tecnológicas revelam que ambas aquafaba funcionam como substituto da clara de ovo na formulação de produtos alimentícios, podendo ser uma alternativa para a população vegana e com alergia ao ovo.

Palavras-chave: Antioxidantes|Tecnologia|Compostos Fenólicos|Alergia

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Propriedades tecnológicas de biscoitos elaborados com farinha de resíduos do processamento do umbu

Viviane Lansky Xavier de Souza Leão¹; Lysia Saraiva Brasileiro¹; Palloma Mirelly de Freitas Lima¹; Marcela Sarmiento Valencia¹; Camila Bianca Gomes Silva de Lima¹; Marthyna Pessoa de Souza².

1. Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil; 2. Universidade Federal de Campina Grande, Patos - PB - Brasil.

INTRODUÇÃO

O umbu (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) é uma fruta climatérica de curta sazonalidade, nativa da região semiárida do Nordeste brasileiro, explorada de forma extrativista. Seu uso restringe-se à polpa, sendo desperdiçadas as cascas e sementes. A utilização de subprodutos agroindustriais sob a forma de farinha vem despontando como uma estratégia promissora para conferir atributos nutritivos e funcionais a produtos de panificação, como biscoitos, porém, podem interferir nas suas propriedades tecnológicas. Assim, o objetivo deste trabalho foi utilizar a farinha dos resíduos do processamento do umbu para desenvolver biscoitos e avaliar seu efeito nas propriedades tecnológicas dos produtos.

MÉTODOS

Umbus no estágio de maturação ‘de vez’ (coloração da casca parcialmente verde escura e polpa firme), foram higienizados e submetidos à cocção em ebulição por 10 min. Após despolpamento em peneira, os resíduos (sementes e casca) foram desidratados em estufa com circulação de ar (60 °C/ 72 h). Os resíduos secos foram triturados em moinho de facas acoplado com peneira de 20 mesh. Foi usada farinha de trigo no biscoito padrão (FP) e as formulações F20, F30 e F40 elaboradas com a substituição da farinha de trigo pela farinha dos resíduos do processamento do umbu em 20 %, 30 % e 40 %, respectivamente. Os demais ingredientes foram margarina, açúcar refinado e açúcar, bicarbonato de sódio e fermento químico. Os biscoitos foram assados a 180 °C/ 15 min. Análises de rendimento, diâmetro, espessura e fator de expansão foram conduzidas com 6 biscoitos de uma mesma fornada, quando atingiram temperatura ambiente (25 °C). A cor instrumental após a cocção foi analisada em colorímetro a partir dos parâmetros L* (luminosidade), a* e b*. Os dados foram avaliados por análise de variância (ANOVA), seguida do teste de Tukey para comparação entre as médias obtidas (p < 0,05).

RESULTADOS

Não houve diferença significativa para valores de diâmetro, espessura e fator de expansão entre as formulações, demonstrando que a adição da farinha não interferiu nas características físicas analisadas, apesar da elevada proporção de farinha incorporada.

Diferença significativa foi encontrada nos parâmetros de cor para todas as formulações em relação ao padrão. Com o aumento da concentração de farinha dos resíduos, os valores de L* (luminosidade) diminuíram progressivamente, resultando em biscoitos com tonalidade mais escura. O aumento nos valores de a* indicou coloração mais avermelhada e a diminuição de b* indicou coloração menos amarelada, resultados que corroboram com os da literatura para biscoitos elaborados com farinha de resíduos de frutas.

CONCLUSÃO

A farinha dos resíduos do processamento do umbu mostrou-se viável para elaboração de biscoitos sem afetar suas características tecnológicas, sendo uma alternativa para agregar valor ao resíduo e minimizar as perdas ao longo da cadeia de produção, bem como favorecer o poder econômico da população que sobrevive do extrativismo do umbu.

Palavras-chave: *Spondias tuberosa* Arr. Cam.|Frutas|Cookie

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Qualidade nutricional e estimativa de uso da rotulagem nutricional frontal em produtos “plant-based” análogos de carnes

Grace Fen Ning Chen; Veridiana Vera de Rosso; Vanessa Dias Capriles; Gabriela de Oliveira Teixeira Pinto.

Universidade Federal de São Paulo, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A oferta de alimentos "plant-based" é a maior novidade do mercado em nível global. No Brasil, ainda não existe legislação que faça o regramento sobre denominação de venda e sobre os padrões de identidade e qualidade desses produtos. Neste cenário, o consumidor baseia suas escolhas alimentares na percepção que esses produtos são mais saudáveis que os análogos derivados de proteínas animais. Contudo, com a entrada em vigor da RDC no 429/2020 que regula o uso de selos de advertência para alto conteúdo de açúcar adicionado, gordura saturada e sódio, a identificação de produtos de baixa qualidade nutricional pode tornar as escolhas alimentares mais saudáveis. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade nutricional dos alimentos "plant-based" análogos de carnes através do uso das informações apresentadas nos rótulos dos produtos disponíveis no mercado, realizar a estimativa do uso da rotulagem nutricional frontal e a caracterização da fonte protéica e da denominação de venda utilizada.

MÉTODOS

A coleta dos rótulos foi realizada a partir do registro fotográfico de 125 alimentos "plant-based" análogos de carnes disponíveis no comércio de São Paulo e Santos, no período de janeiro a junho de 2022.

RESULTADOS

A análise incluiu produtos "plant-based" análogos de hambúrguer, kibe, almôndega, carne moída, frango, linguiça, peixe, bife, nuggets, carne, empanado de frango, steak, presunto, kafta e hambúrguer de frango. O uso de 28 diferentes ingredientes proteicos foi observado, sendo a proteína texturizada de soja a fonte proteica mais utilizada (28,6%; n=37). Quanto à qualidade nutricional, observou-se que 14,4% (n=18) destes produtos apresentaram alto teor de gordura saturada (média: 8,97/100g), 21,6% (n=27) apresentaram alto teor de sódio (média: 770,48 mg/100g) e 3,2% (n=4) apresentaram tanto alto teor de gordura saturada quanto de sódio. Portanto, esses produtos terão que apresentar o selo de advertência frontal para alto em gordura saturada e/ou sódio, a partir

de outubro de 2022, caso não sejam reformulados. Quanto ao teor de fibras, 17,6% (n=22) dos produtos apresentaram alto teor (média: 7,85 g/porção) sendo que 7,2% (n=9) usavam a informação nutricional complementar “alto em fibra” e 53,6% (n=67) dos produtos podem ser considerados com alto teor de proteína (média: 13,64 g/porção) e 5,6% (n=7) usam a informação nutricional complementar “alto em proteína”. No que se refere à denominação de venda, 61,6% dos produtos (n=77) usam a mesma denominação dos produtos de origem animal e 68,8% (n=86), tais como: kibe de soja e hambúrguer de lentilha, fazem referência a fonte proteica vegetal.

CONCLUSÃO

Ficou evidenciado que boa parte desses alimentos passam uma falsa impressão de saudabilidade para o consumidor, pois, embora sejam “plant-based”, menos de 20% é alto em fibras e quase a metade não são altos em proteína. Além disso, 39,2% apresentam elevados teores de gordura saturada e/ou sódio.

Palavras-chave: rotulagem de alimentos|alimentos plant based|qualidade nutricional|rótulos

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Uso da Associação de Palavras Livres para avaliar a percepção dos consumidores sobre iogurtes à base de Kefir adicionados de frutos do Cerrado

Lavínia Moraes dos Santos¹; Pamela Taysa Ramos Salvador¹; Erick Almeida Esmerino²; Ana Paula Aparecida Pereira¹.

1. Universidade Federal de Mato Grosso (Ufmg), Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense (Uff), Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um país com elevada produção de leite e o crescimento anual do setor lácteo exige o investimento em produtos inovadores para se obter destaque entre os consumidores. Uma forma de inovação é com o uso de ingredientes com potencial probiótico, como o kefir, que são capazes de promover o equilíbrio da microbiota intestinal e o aumento da imunidade. Outra forma é por meio do uso de recursos naturais encontrados nos biomas brasileiros, como, por exemplo, os frutos do Cerrado. Esses frutos contêm grande variedade de compostos bioativos, vitaminas e minerais, além de características sensoriais únicas. Ao serem adicionados ao kefir, podem gerar um produto com sabor diferenciado e com alto valor nutricional. Adicionalmente, podem contribuir para valorizar o comércio local e movimentar a economia de pequenos produtores. O objetivo deste estudo foi avaliar a intenção de compra de iogurtes a base de kefir e adição de frutos do Cerrado por consumidores brasileiros, além de avaliar a percepção sobre esses produtos por meio da Técnica de Associação de Palavras Livre.

MÉTODOS

Estudo observacional descritivo com seleção de amostra do tipo bola de neve, sendo elegível para participação consumidores brasileiros, residentes no país e maiores de 18 anos, que consentiram participação assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A pesquisa foi iniciada após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFMT (CAAE: 53405921.2.0000.8124). Os dados parciais foram analisados no programa Excel, a partir da somatória das respostas de perguntas objetivas obtidas no questionário desenvolvido na plataforma *Compusense Cloud* e estão apresentados na forma de frequência simples e média \pm DP. As respostas obtidas por meio da Associação de Palavras Livre (APL) foram avaliadas qualitativamente após a categorização dos termos mencionados.

RESULTADOS

Até o momento, foram obtidas 72 respostas, sendo 89% não consumidoras de kefir. Por meio da técnica de APL verificou-se que os participantes associam “kefir com adição de frutos do Cerrado” a iogurtes (n=8), além de produtos saudáveis (n=8) e diferentes (n=7), o que demonstra que poderia ser um produto bem aceito pelos consumidores. Quando

questionados se comprariam o iogurte com adição de frutos do Cerrado, 35% dos participantes afirmaram que sim e 35% comprariam dependendo do fruto adicionado. Quanto aos atributos que consideram mais importantes na hora da compra, destacam-se os sensoriais ($4,75 \pm 0,49$), os benefícios a saúde ($4,41 \pm 0,95$) e o preço ($4,18 \pm 0,76$).

CONCLUSÃO

Embora a maior parte dos participantes não sejam consumidores de kefir, eles demonstraram interesse em comprar um produto a base de kefir com a adição de frutos do Cerrado, pois o associam à saudabilidade. Contudo, é importante que para uma boa aceitação do produto, ele apresente bons aspectos sensoriais, preço acessível e funcionalidade.

Palavras-chave: : Inovação|Laticínios|Probióticos|Kefir|Frutas

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Uso da metodologia Check-all-that-apply (CATA) para avaliar a relação entre expectativa e memória sensorial do pequi

Jadi Barros Heliodoro¹; Erick Almeida Esmerino²; Ana Paula Aparecida Pereira¹.

1. Universidade Federal de Mato Grosso (Ufmg), Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense (Uff), Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O pequi (*Caryocar brasiliense* Cambess.), é um fruto nativo do Cerrado brasileiro rico em lipídeos, fibra alimentar, vitamina C e compostos fenólicos. Possui uma rede de comércio bem estabelecida nos estados da região Centro-Oeste do Brasil, possuindo grande importância cultural e socioeconômica. No entanto, é um fruto pouco conhecido nas demais regiões do país, sendo apreciado em apenas algumas localidades. Considerando que a visualização e o reconhecimento de atributos visuais são fundamentais na formação de expectativas de aroma, sabor e textura dos alimentos, e que estudos de previsão de aceitação são necessários para a inserção de novos alimentos em uma região, o presente estudo teve como objetivo avaliar a relação entre a expectativa e a memória sensorial do pequi.

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo observacional com amostragem do tipo bola de neve, cujo critério de inclusão era ser brasileiro, maior de 18 anos, residente no Brasil e responder ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFMT (CAAE: 52611221.0000.8124). Em um questionário *on-line* de autopreenchimento, os participantes visualizaram uma fotografia do pequi e responderam se já haviam experimentado o fruto. Em seguida, selecionaram os atributos de aparência, aroma, sabor e textura que melhor caracterizavam o fruto de acordo com sua lembrança ou expectativa, em uma questão utilizando o método *Check-all-that-apply* (CATA). As avaliações de aceitação e de interesse foram realizadas utilizando escalas hedônicas de 9 pontos. Informações sobre o conhecimento do fruto também foram coletadas. As respostas foram analisadas por meio de estatística descritiva e multivariada utilizando o programa STATA/SE 16.1.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 222 pessoas, sendo a maioria mulheres (72,1%), com idade entre 18 e 45 anos (63,97%) e residentes da região Centro-oeste (60,4%). A maioria dos participantes (77,9%) já experimentaram o pequi e, de acordo com sua memória sensorial, o fruto tem cor amarelo ouro (74,0%), possui espinhos (61,3%) e cor e aroma intensos (50,3 e 60,7%, respectivamente). O pequi também foi considerado saboroso (59,0%), suculento (33,0%), macio (29,5%) e gorduroso (25,4%), com aceitação de 6,72

em uma escala de nove pontos. Entretanto, os participantes que nunca consumiram o fruto demonstraram baixo interesse em experimentá-lo (4,98 em uma escala de nove pontos). Esses participantes esperam que o fruto tenha cor amarelo ouro e intensa (61,2 e 30,6%, respectivamente) e sabor estranho (40,8%). Também o imaginam fibroso (38,8%), com espinhos (30,6%), aroma intenso e frutado (26,5%).

CONCLUSÃO

Ao analisar os atributos apresentados para a expectativa e para a lembrança sensorial do pequi, verificou-se que os participantes não apresentaram alta capacidade de predizer os principais atributos sensoriais do pequi, pois apenas os atributos cor amarelo ouro e gorduroso apresentaram boa correlação entre memória e expectativa.

Palavras-chave: Frutas|Métodos sensoriais|Estudo de consumidor

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Valor nutricional de salgadinhos acebolados sem glúten elaborados com farinha de ervilha obtida por diferentes métodos

Débora Sandrine de Lima Monteiro da Silva; Pedro César Andrade do Nascimento; Marcela Sarmiento Valencia; Vivianne Montarroyos Padilha; Silvana Magalhães Salgado; Viviane Lansky Xavier de Souza Leão.
Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A ervilha (*Pisum sativum*) é uma leguminosa ainda pouco consumida pelos brasileiros, comercializada de diversas formas: fresca, seca, enlatada, congelada, como farinha ou em preparações. Com elevado teor de proteínas, fibras, vitaminas e minerais, o consumo da ervilha traz benefícios à saúde e pode melhorar o valor nutricional de produtos alimentícios. Sua utilização sob a forma de farinha apresenta potencial para substituição ao trigo, beneficiando pacientes celíacos e intolerantes ao glúten. Porém, seu uso é limitado pelo seu sabor amargo característico, sendo necessário processamento adequado, como a aplicação de remolho e escolha do método de cocção. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o valor nutricional de salgadinhos acebolados sem glúten elaborados com farinha de ervilha obtida por diferentes métodos.

MÉTODOS

Para a obtenção das farinhas, foram realizados três processos: F1- trituração do grão seco *in natura* em liquidificador, seguido de peneiramento (20 mesh), F2- maceração em água (25 °C/12h), seguido de secagem em estufa (65 °C/12h), trituração e peneiramento, F3- maceração em água (25 °C/12h), secagem no forno (180 °C/40min), trituração e peneiramento. Para elaboração dos salgadinhos utilizou-se cebola, clara de ovo, queijo parmesão ralado, margarina e sal. Farinha de trigo foi usada na formulação padrão (P) e as farinhas de ervilha nas formulações F1, F2 e F3, respectivamente. Os ingredientes foram homogeneizados e até obter uma massa uniforme e os salgadinhos assados a 210 °C por 30 min. Foram determinados umidade, cinzas, proteínas e lipídeos. O teor de carboidratos foi obtido por diferença. O cálculo do valor energético total foi realizado multiplicando os teores de proteínas, carboidratos e lipídeos por 4, 4 e 9 kcal, respectivamente. Os dados foram avaliados por análise de variância (ANOVA), seguida do teste de *Tukey* para comparação entre as médias obtidas ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Os salgadinhos acebolados à base de farinha de ervilha apresentaram teores significativamente maiores de proteínas (P=8,6%, F1=15,63%, F2=15,01%, F3=14,20%) e cinzas (P=8,6%, F1=2,41%, F2=2,52%, F3=2,09%) em relação à formulação padrão. Houve redução significativa de carboidratos (P=54,18%, F1=39,60%, F2=37,88%,

F3=36,72%) e de valor energético total (P=518,05%, F1=470,29%, F2=492,03%, F3=501,55%) em relação ao padrão. Dentre as formulações com farinha de ervilha, a F1 destacou-se pelo valor significativamente maior de proteína e menor valor energético, demonstrando que o tratamento térmico empregado na obtenção das farinhas F2 e F3 interferiu nas suas características físico-químicas.

CONCLUSÃO

A farinha de ervilha apresentou boa viabilidade na substituição da farinha de trigo em salgadinho acebolado, conferindo melhor perfil nutricional ao produto. Assim, a produção de novos alimentos à base de ervilha possibilita a ampliação de sua produção e consumo pela população, bem como o aproveitamento do seu alto valor nutricional.

Palavras-chave: Pisum sativum|Leguminosas|Proteína

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Abreviação do jejum pré-operatório em pacientes pediátricos submetidos a cirurgias eletivas em um instituto nacional de ensino

Nathália Jordão de Araujo Silva¹; Gabriela Pinto Belfort; Roseli de Souza Santos da Costa; Anna Victória de Oliveira; Thaiz Ferreira Deniz Rocha; Julyane de Oliveira Sobrinho.

Instituto Nacional da Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira-Fiocruz, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O jejum pré-operatório é um princípio amplamente aplicado, em casos cirúrgicos eletivos, o qual visa minimizar os riscos de broncoaspiração do conteúdo gástrico, devido ao uso de um agente anestésico, garantindo assim, o esvaziamento gástrico necessário e proporcionando maior segurança para a realização da cirurgia. A *American Society of Anesthesiologists* (ASA), o *Enhanced Recovery After Surgery* (ERAS) e o Protocolo de Aceleração da recuperação total pós-operatória (*ACERTO*) recomendam em seus guias práticos, que o jejum pré-operatório seja de 2 a 3 horas para líquidos sem resíduos (água, chá, café sucos de fruta sem polpa e bebidas ricas em carboidrato), e para sólidos, de 6 horas a 8 horas. O objetivo do estudo foi avaliar os efeitos e a segurança da abreviação do jejum pré-operatório com a aplicação do protocolo de “Aceleração da Recuperação Total Pós-operatória” (*ACERTO*), em crianças em pré-operatório eletivo.

MÉTODO

Estudo de intervenção, do tipo antes e depois, no qual avaliaram-se 40 crianças, de ambos os sexos, com idades entre 2 e 9 anos, que foram submetidas a procedimentos cirúrgicos eletivos, em um Instituto Federal pediátrico, localizado no município do Rio de Janeiro. Os dados foram coletados por meio de entrevista com o responsável pelo paciente, com auxílio de um formulário pré-estruturado e por meio de consulta aos prontuários. A abreviação do jejum seguiu o proposto pelo projeto *ACERTO*, com uso de bebida à base de maltodextrina, a 12,5%, sendo 10ml/kg de peso, adicionado de 5% de suco de limão coado. Os responsáveis pelas crianças e as próprias crianças (quando acima de 6 anos) que participaram do estudo, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido (TALE). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do local de estudo (CAAE 41580720.6.0000.5269). A avaliação estatística foi realizada por meio do programa estatístico *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) Versão 22.

RESULTADO

A mediana do tempo total em jejum estimado, sem intervenção, foi de 16 horas (13:07 - 18:10). Já o tempo de jejum, com a abreviação, teve como mediana, 11 horas (09:33 - 13:16) ($p=0,00$). Os sinais e sintomas observados durante o jejum pré-operatório, foram: fome (100%), sede (97,5%), irritação (37,5%) e náuseas (10%). Cefaleia e desidratação não foram observadas. Após a intervenção, com uso de bebida enriquecida com maltodextrina, houve melhora dos sintomas e sinais apresentados anteriormente, para todos os pacientes, e não ocorreu nenhuma complicação ou intercorrência perioperatória (vômitos, broncoaspiração e óbito).

CONCLUSÃO

A abreviação do jejum pré-operatório, seguindo o modelo proposto pelo projeto *ACERTO*, em pré-operatório eletivo, demonstrou-se segura, de fácil aplicação e efetiva na redução dos sintomas pré-operatórios.

Palavras-chave: jejum|pré-operatório|intervenção cirúrgica

NUTRIÇÃO CLÍNICA

A circunferência do pescoço como indicador de risco cardiovascular em pacientes renais em hemodiálise

Ellen Diana Silva de Souza¹; Bruno Soares de Sousa²; Halanna Celina Magalhães Melo³; Samanta Siqueira de Almeida³; Marília Tokiko Oliveira Tomiya³; Camila de Carvalho Gomes³.

1. Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira – Imip-Pe, Recife - PE - Brasil; 2. Faculdade Pernambucana de Saúde – Fps, Recife - PE - Brasil; 3. Faculdade Pernambucana de Saúde – Fps., Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os pacientes renais crônicos apresentam um risco aumentado para doença cardiovascular, apresentando uma prevalência de 50%, e taxa de mortalidade entre 40 e 50%, se configurando como a principal causa de morte nessa população. Há vários métodos utilizados para avaliar o Risco Cardiovascular (RCV) na prática clínica, sendo a antropometria um instrumento de fácil aplicação, reprodutibilidade, baixo custo e com alto valor preditivo. Dentre as medidas antropométricas destacam-se a circunferência da cintura e as relações cintura-quadril e cintura-estatura, e mais recentemente a circunferência do pescoço (CP). Nesse sentido, a CP se destaca, pois a obesidade na parte superior do corpo é mais alusiva ao RCV do que a obesidade na parte inferior, além de não receber influência dos movimentos respiratórios e distensão abdominal pós prandial, fornecer resultados consistentes para indicar o acúmulo de gordura subcutânea da parte superior do corpo e apresentar metodologia padrão. Considerando a relação da obesidade na parte superior do corpo e o RCV, sua utilização relativamente recente, em especial, na população do estudo, esse estudo objetivou avaliar a CP como um parâmetro sugestivo de RCV em pacientes renais crônicos em hemodiálise, relacionando-a com parâmetros antropométricos clássicos associados aos desfechos cardiovasculares.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, realizado no Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira - IMIP (Recife-PE), no período de julho a outubro de 2018. Foram selecionados pacientes com idade superior a 19 anos, submetidos ao programa de hemodiálise regular há mais de 3 meses. Foram avaliados a estatura (cm), CC (≥ 94 cm para homens e ≥ 80 cm para mulheres), CQ, RCEst ($\geq 0,52$ para homens e $\geq 0,53$ para mulheres), RCQ ($\geq 0,95$ para homens e $\geq 0,80$ para mulheres) e CP (≥ 37 para homens e ≥ 34 para mulheres). A avaliação foi feita após a sessão de hemodiálise. A análise estatística foi realizada no programa SPSS versão 13.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IMIP, sob o CAEE: 89050818.5.0000. Mediante aprovação do paciente, foi assinado um termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADOS

Foram avaliados 59 pacientes sendo a maioria adultos (81,4%) e do sexo masculino. A CP evidenciou 66,1% de pacientes com alto RCV, enquanto a CC revelou um percentual de 57,6%, a RCQ 64,4% e a RCEst 59,3%. Foram constatadas correlações positivas entre a CP e demais parâmetros antropométricos.

CONCLUSÃO

A CP mostrou-se como bom método para identificação do RCV em pacientes hemodialíticos, correlacionando-se com variáveis antropométricas tradicionais.

Palavras-chave: Hemodiálise|Antropometria|Doenças cardiovasculares

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ações educativas desenvolvidas no cenário de prática em um banco de leite: relato de experiência de nutricionistas residentes

Mariana Corrêa Vasconcellos dos Santos¹; Dayanne Caroline Pinheiro Garces¹; Eva Lorena Jaques Rodrigues¹; Kesia Prestes Valente¹; Vanda Heloiza Marvão Soares²; Carla Gisele Batista da Silva².

1. Universidade Estadual do Pará, Belém - PA - Brasil; 2. Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC) foi criada na década de 90 e enfatiza estratégias para ampliar a cobertura do aleitamento materno com o objetivo de promover, proteger e apoiar a amamentação. Alguns critérios são necessários a certificação como hospital amigo da criança, dentre eles o cumprimento dos Dez Passos para o Sucesso do Aleitamento Materno, que em consideram o cuidado integral da mulher e da criança no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Sendo assim, o presente trabalho visa relatar a experiência de duas nutricionistas residentes em ações de educação em saúde em um hospital materno-infantil de referência.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre a atuação de nutricionistas residentes do Programa Multiprofissional em Saúde da Mulher e da Criança em ações educativas ocorridas entre os meses de março a abril de 2022 no Alojamento Conjunto (ALCON) de um hospital referência em saúde materno-infantil no estado do Pará. A abordagem das atividades foram baseadas nas demandas advindas das enfermarias, sendo realizadas diariamente assistência voltada ao manejo da amamentação com foco nas principais dificuldades com a amamentação e na promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno.

RESULTADOS

As ações educativas e orientações em grupo ocorriam em forma de visitas diárias nas enfermarias, sendo atendidas 234 pessoas no mesmo período da vivência no cenário. As principais demandas atendidas eram dificuldades na pega, posições para amamentar e ordenha de alívio. Durante os encontros era observado o binômio mãe-bebê a fim de identificar as dificuldades iniciais do aleitamento materno. O manejo da pega, para garantir uma mamada efetiva e evitar a ocorrência de fissuras, orientações sobre as posições que melhor se adequassem a dupla, realização de ordenha para esvaziamento de mamas ingurgitadas, eram algumas das atividades realizadas nesse cenário. Outrossim as ações eram voltadas para a garantia do cumprimento dos Dez Passos para o Sucesso do Aleitamento Materno

CONCLUSÃO

As ações educativas a respeito da importância do aleitamento materno são essenciais, uma vez que essa temática ainda carrega muitos mitos e tabus que por vezes prejudicam esse processo. Promover, proteger e apoiar a amamentação é dever de todos os profissionais de saúde e também da sociedade. Abordar essa temática no cotidiano contribui grandemente para o sucesso e estabelecimento dessa prática e assim a manutenção do título da Iniciativa Hospital Amigo da Criança.

Palavras-chave: Amamentação|Educação em saúde|Saúde da criança

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Acompanhamento do estado nutricional em pacientes internados em Unidade de Terapia Intensiva recebendo dieta via enteral exclusiva

Leandro Rodrigues da Cunha; Jessica Mycaelle da Silva Barbosa; Carine de Oliveira Trindade Campos Bittencourt; Adriana Cardozo de Lima Firmino; Raquel Adjafre da Costa Matos; Daniele.Mendes@Gruposantamartadf.Com.Br.

Instituto Santa Marta de Pesquisa e Ensino (Isnep), Taguatinga, Distrito Federal - Brasil, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Terapia Nutricional Enteral (TNE) é uma estratégia clínica necessária para pacientes classificados com risco nutricional ou com desnutrição combinada com baixa ingestão via oral e perda de peso recente. Pacientes hospitalizados em especial aqueles em unidades de terapia intensiva candidatos à alimentação via enteral costumam apresentar desnutrição na admissão podendo piorar o estado nutricional durante a hospitalização, mesmo com suporte nutricional enteral. Para maximizar os benefícios da nutrição enteral e minimizar os eventos adversos, é necessária uma abordagem sistemática de cuidados e amplo envolvimento da equipe envolvida. O objetivo desse trabalho foi acompanhar o estado nutricional de pacientes hospitalizados recebendo dieta via enteral exclusiva.

MÉTODOS

Os dados do estudo foram extraídos de prontuários eletrônicos de pacientes internados em um hospital particular de Brasília. A amostragem foi selecionada por conveniência incluindo pacientes que iniciaram dieta via enteral exclusiva ao longo da internação. Foram excluídos pacientes recebendo via dupla de alimentação ou que já estavam em TNE no momento da admissão. Foram coletados os dados antropométricos de peso, altura, circunferência do braço e circunferência da panturrilha. Os pacientes foram classificados quanto ao risco e estado nutricional. O acompanhamento foi realizado após sete dias do início da TNE em que os dados antropométricos foram coletados novamente e feita a comparação por meio do teste de Wilcoxon para amostras pareadas considerando nível de significância menor que 0,05. Este trabalho foi dispensado de aprovação do CEP por ser uma pesquisa com bancos de dados, cujas informações são agregadas, sem possibilidade de identificação individual, conforme Art.1º da Resolução no 510 de 7/4/16.

RESULTADOS

Foram avaliados 20 prontuários eletrônicos de pacientes internados no período de maio de 2022. A média de idade de participantes foi de 65 anos. O diagnóstico nutricional mais frequente foi de desnutrição grave (35%), desnutrição não grave (25%) e não desnutrido (40%). Não houve diferença estatística na mudança do diagnóstico e risco nutricional após sete dias de intervenção com terapia nutricional enteral ($p=0,234$ e $p=0,149$).

respectivamente). Em relação ao IMC, após sete dias de intervenção com terapia nutricional enteral, foi verificada redução média dos valores, porém essa diferença não foi estatisticamente significativa ($p=0,098$). Também não foi encontrada diferença estatisticamente significativa nas circunferências de braço e panturrilha após intervenção, mesmo que essas variáveis também tenham apresentado diminuição média ($p=0,079$ e $p=0,089$).

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo mostraram que houve manutenção do estado nutricional dos pacientes após sete dias de intervenção. Diante da grande prevalência de desnutrição encontrada na amostra, é fundamental o planejamento do nutricionista para contribuir para melhora do status nutricional dos pacientes hospitalizados.

Palavras-chave: Terapia Nutricional Enteral|UTI|Risco Nutricional|Desnutrição

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Acompanhamento do estado nutricional em pacientes recebendo suplementação nutricional via oral

Raquel Adjafre da Costa Matos; Leandro Rodrigues da Cunha; Adriana Cardozo de Lima Firmino; Daniele Mendes do Nascimento; Paolla Samia de Souza Mota.
Instituto Santa Marta de Pesquisa e Ensino (Ismp), Taguatinga, Distrito Federal - Brasil, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A utilização de suplementos nutricionais via oral é uma estratégia clínica importante para melhorar o desfecho nutricional de pacientes hospitalizados preservando a massa corporal magra, prevenindo perda de peso em indivíduos com baixa ingestão e/ou algum agravo hipercatabólico. O uso desses suplementos em ambientes hospitalar está relacionado com menor custo operacional, menor tempo de hospitalização e diminuição dos índices de mortalidade e morbidade. A intervenção nutricional precoce pode também otimizar a capacidade funcional do paciente prevenindo sarcopenia e diminuindo as taxas de reinternações em 30 dias. O objetivo deste trabalho foi acompanhar o estado nutricional de pacientes hospitalizados recebendo suplemento nutricional via oral.

MÉTODOS

Os dados do estudo foram extraídos de prontuários eletrônicos de pacientes internados em um hospital particular do Distrito Federal. A amostragem foi selecionada por conveniência incluindo pacientes que iniciaram uso de suplemento via oral durante a internação e foram excluídos pacientes recebendo via dupla de alimentação ou que já estavam com suplementação em curso no momento da admissão. Foram coletados os dados antropométricos de peso, altura, circunferência do braço e circunferência da panturrilha. Os pacientes foram classificados quanto ao risco e estado nutricional. O acompanhamento foi realizado após sete dias do início do uso de suplementos, os dados antropométricos foram coletados novamente e feita comparação por meio do teste de Wilcoxon para amostras pareadas considerando nível de significância menor que 0,05. Este trabalho foi dispensado de aprovação do CEP por ser uma pesquisa com bancos de dados, cujas informações são agregadas, sem possibilidade de identificação individual, conforme Art.1º da Resolução no 510 de 7/4/16.

RESULTADOS

Foram avaliados 20 prontuários eletrônicos de pacientes internados no período de maio de 2022. A frequência dos tipos de suplementos foi Fresubin Powder (35%), Fresubin 2.0 (25%), Fresubin 3.2 (20%), Cubitan (15%) e Fresubin LP (5%). O diagnóstico nutricional mais frequente encontrado na amostra foi de desnutrição grave (35%), desnutrição não grave (35%) e não desnutrido (30%). não houve diferença estatística na

mudança do diagnóstico nutricional após intervenção com os suplementos ($p=0,145$). Em relação ao IMC após sete dias de intervenção com os suplementos via oral foi verificado aumento médio dos valores, porém essa diferença não foi estatisticamente significativa ($p=0,156$). Também não foi encontrada diferença estatisticamente significativa nas circunferências de braço e panturrilha após intervenção ($p=0,932$ e $p=0,837$).

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo mostraram que houve manutenção do estado nutricional dos pacientes após sete dias de intervenção. Diante da grande prevalência de desnutrição encontrada na amostra, é fundamental o planejamento do nutricionista para contribuir para melhora do status nutricional dos pacientes hospitalizados.

Palavras-chave: suplementos alimentares|diagnóstico nutricional|estado nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Acompanhamento estatural de pacientes pediátricos portadores de leucemia linfóide aguda submetidos à terapia oncológica

Jullyana Flávia da Rocha Alves¹; Aduino César Melo Paiva¹; Derberson José do Nascimento Macêdo¹; Marcele Araújo Gonçalves¹; Chika Wakiyama¹; Marianna Uchoa Cavalcanti Costa².

1. Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, Recife - PE - Brasil; 2. Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A avaliação nutricional de pacientes oncológicos pediátricos deve ser realizada desde o momento da primeira internação hospitalar ou logo após o diagnóstico da doença. O indicador antropométrico estatura-para-idade expressa o crescimento linear da criança, sendo esse índice o que melhor aponta o efeito cumulativo de situações adversas sobre o estado nutricional da criança e/ou adolescente. Em virtude do quão graves podem ser as repercussões negativas que a terapia antineoplásica traz para essa população, a aferição desse indicador parece ser determinante para o adequado acompanhamento nutricional ao longo de todo o processo terapêutico.

MÉTODOS

Tratou-se de um estudo retrospectivo, longitudinal com pacientes portadores de leucemia linfóide aguda (LLA) submetidos à terapia antineoplásica, que tiveram seu tratamento compreendido no período de 2015 até 2020. Realizado com 69 crianças e adolescentes, de ambos os sexos, com idades de 0 a 19 anos. As estaturas foram coletadas em oito ocasiões distintas ao longo de todo o tratamento, onde o primeiro corte se deu no momento do diagnóstico e o último ao término da terapia antineoplásica. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o CAAE: 39039520.2.0000.5201.

RESULTADOS

A amostra foi prevalentemente de pacientes do sexo masculino (55,1%) e o tempo médio de tratamento foi de 30 meses ($\pm 1,866$ DP), com predominância de crianças que iniciaram o tratamento abaixo dos 5 anos de idade (63,8%). A maioria dos pacientes portadores de leucemia apresentou doença de alto risco (46,4%). Em todos os cortes estaturais observados em todas as faixas etárias, prevaleceu a adequação no indicador E/I, entretanto, afastando-se do momento do diagnóstico, a prevalência de pacientes com baixa estatura aumentou, destacando-se nos 3º, 4º e 5º cortes, representados por p-valor de 0,032, 0,012 e 0,012, respectivamente. Foi observado ainda que durante o tratamento os escores mais elevados de E/I estavam com os indivíduos acima de 10 anos ($p = 0,04$).

CONCLUSÃO

Conclui-se, portanto, que portadores de LLA apresentam redução na velocidade de crescimento à medida em que se prossegue o tratamento oncológico, sendo a nutrição essencial para o crescimento e desenvolvimento adequados, além de ser um componente crítico na otimização dos resultados clínicos de pacientes em tratamento oncológico. Este achado reforça a importância do acompanhamento nutricional, em particular no que se refere à aferição do indicador antropométrico estatura-para-idade em todas as fases da terapêutica antineoplásica.

Palavras-chave: Câncer|Estado nutricional|Crescimento|Avaliação nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Acompanhamento nutricional em pacientes com diagnóstico de câncer: mudanças no comportamento e fatores de influência nas escolhas alimentares.

Ingride Ramos de Carvalho Oliveira; Kiriaque Barra Ferreira Barbosa; Andhressa Araújo Fagundes.

Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O diagnóstico de doenças graves pode influenciar no comportamento do indivíduo em relação à comida e, conseqüentemente, no estado nutricional e no prognóstico da doença. No contexto do câncer, uma alimentação adequada durante e após o período do tratamento antineoplásico é fundamental para manutenção da saúde e para a prevenção de recidivas. Nessa perspectiva, este estudo objetivou analisar os fatores de influência no comportamento alimentar em sobreviventes ao câncer em acompanhamento nutricional em ambulatório.

MÉTODOS

Trata-se de um recorte de um estudo quantitativo transversal, com objetivo exploratório, realizado com sobreviventes ao câncer em seguimento ambulatorial atendidos em um hospital público em Sergipe. A coleta de dados foi feita a partir de um questionário estruturado em três seções: caracterização sociodemográfica; características do tratamento antineoplásico; e comportamento alimentar, utilizando o modelo transteórico para avaliação dos estágios de mudança de comportamento e a escala *Likert* para concordâncias sobre autonomia para escolhas alimentares e fatores que determinam as escolhas de alimentos. Os dados foram analisados a partir de estatística descritiva e correlações pelo *software* IBM SPSS *Statistics* 20®. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer nº 3.751.622 (CAAE: 23511219.8.0000.5546).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 51 participantes adultos com idade média de 58 (\pm 11,59) anos e renda per capita mensal média de R\$643,5 (\pm 465,9). 76% eram mulheres e 74,5% possuíam até ensino fundamental completo, com média de 36,7 meses decorridos desde o diagnóstico e 6 (\pm 5,13) consultas de acompanhamento nutricional. O diagnóstico mais comum foi de câncer de mama (43,1%), seguido de câncer no trato digestivo (25,5%) e de cabeça e pescoço (9,8%). Entre os estágios de mudança de comportamento, predominou 'manutenção', seguido de 'ação' e 'preparação'. O estágio mais avançado de mudança foi correlacionado diretamente ($p=0,033$, $r=0,298$) com tempo de acompanhamento nutricional e uma maior renda per capita mensal foi correlacionada com melhor auto percepção sobre a autonomia para escolhas alimentares ($p=0,017$, $r=-0,335$). Mais de 90% dos participantes concordaram parcialmente ou completamente que suas

escolhas alimentares são determinadas pelo valor nutricional dos alimentos. O preço e o sabor foram fatores de influência para 80% dos sobreviventes ao câncer entrevistados.

CONCLUSÃO

Observou-se que aspectos como acompanhamento nutricional, renda, além de preço, valor nutricional e sabor dos alimentos mostraram ter influência no comportamento alimentar desse público. Destaca-se que o tempo de acompanhamento nutricional esteve diretamente correlacionado com os estágios mais avançados de mudança de comportamento alimentar e a autonomia em relação às escolhas alimentares parece sofrer influência da renda mensal.

Palavras-chave: Assistência Alimentar|Modelo Transteórico

Ambulatorial|Neoplasias|Comportamento

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Adequação calórica-proteica do suporte nutricional enteral de pacientes oncológicos

Letícia Gabriely Madeira de Anchiêta Silva.
Ufpi, Teresina - PI - Brasil.

INTRODUÇÃO

A terapia nutricional enteral (TNE) destaca-se no tratamento do paciente oncológico, melhorando seu prognóstico, tempo de sobrevivência e diminuindo o tempo de internação. A ingestão da dieta enteral com adequada quantidade de nutrientes ainda é um desafio apontado por muitos pesquisadores, os quais vêm buscando esclarecer as causas que impossibilitam que a oferta calórica programada para o paciente de acordo com suas necessidades não seja de fato consumida. O objetivo do trabalho foi verificar a adequação da oferta calórico-proteica e volumétrica do suporte enteral e associar às complicações e ao desfecho clínico em pacientes oncológicos.

MÉTODOS

Estudo observacional, transversal retrospectivo, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Piauí (parecer nº 5.044.154), realizado em um Hospital Público de referência no município de Teresina-Piauí. A pesquisa considerou pacientes diagnosticados com câncer e admitidos no ano de 2019. Foram incluídos pacientes de ambos os sexos, internados e em TNE por período ≥ 24 horas, com idade igual ou superior a 18 anos, com prescrição de nutrição enteral via sonda ou ostomia. Excluiu-se pacientes que durante a internação fizeram uso de Nutrição Parenteral Total (NPT) e/ou dieta oral exclusiva, pacientes cujos dados sobre o suporte enteral (SE) ou dados antropométricos estivessem incompletos, e gestantes. A amostra foi não probabilística, totalizando 27 pacientes. A coleta de dados ocorreu por meio de dados secundários obtidos em prontuários, desde a admissão até o óbito ou alta. Coletou-se dados clínicos, sociodemográficos e da TNE. Adotou-se o ponto de corte de 90% como critério de adequação. A análise estatística foi realizada por meio do software R. Para avaliar a significância estatística entre a adequação calórica-proteica e volumétrica utilizou-se o teste não paramétrico Wilcoxon Pareado. Para avaliar a presença de associação entre as variáveis categóricas adotou-se o Teste Exato de Fisher. Para todos os testes, a diferença estatisticamente significativa foi determinada por valores de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Na amostra estudada, 66,7% dos pacientes apresentaram inadequação calórica no primeiro dia e 63% no último dia de TNE. Quanto à adequação proteica, 70,4% dos pacientes apresentaram inadequação no primeiro dia e 63% no último dia de TNE. Relativo ao volume prescrito e o realmente infundido, estava inadequado em

70,4% dos indivíduos no primeiro dia e 55,6% no último dia de TNE. Houve significância estatística entre a inadequação do aporte calórico, proteico e volumétrico e as complicações gastrointestinais, mas não com o desfecho clínico.

CONCLUSÃO

A inadequação calórica-proteica e volumétrica observadas associou-se às complicações apresentadas pelos pacientes. Ressalta-se, então, a necessidade da monitorização da TNE para identificar e corrigir os fatores que influenciam na oferta nutricional planejada, para que se possa alcançar os benefícios almejados pela terapia nutricional.

Palavras-chave: Nutrição enteral|câncer|ingestão calórica|proteínas

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Adequação do consumo de micronutrientes por indivíduos vegetarianos

Joana Zanotti; Ana Lúcia Hoefel; Patrícia Mussoi; Caroline Carvalho Castilhos.
Fsg Centro Universitário, Caxias do Sul - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A dieta vegetariana pode ser subdividida entre ovolactovegetariana, lactovegetariana, ovovegetariana e vegetariana estrita. Embora estudos relatem benefícios relacionados a dieta vegetariana, evidências têm mostrado que a absorção de micronutrientes pode ser prejudicada neste padrão alimentar. Nota-se que indivíduos vegetarianos estão mais propensos a apresentarem deficiências de micronutrientes como vitamina B12, zinco e cálcio. Com isso, o objetivo do presente estudo é avaliar a adequação do consumo de ferro, cálcio e zinco em indivíduos vegetarianos.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado através da revisão de prontuários de indivíduos vegetarianos atendidos por uma nutricionista, com uma amostra não probabilística composta por 99 participantes inclusos nos critérios: adultos e vegetarianos que realizaram consulta no último ano com a nutricionista e excluídos aqueles com diagnóstico de câncer, gestantes, puérperas e prontuários incompletos. Foram investigadas variáveis demográficas e socioeconômicas (sexo e idade) e também variáveis de estado nutricional (peso, estatura e Índice de Massa Corpórea (IMC)), além de variáveis comportamentais (tipo de dieta e ingestão dietética de ferro, zinco e cálcio). A adequação do consumo dos micronutrientes foi avaliada de acordo com as *Dietary Reference Intakes* (DRIS) para vegetarianos. Os valores de referência considerados foram de: 16mg para homens e 36mg para mulheres (ferro), 16,5mg para homens e 12mg para mulheres (zinco) e 1000mg para homens e mulheres entre 19 a 70 anos e 19 a 50 anos, respectivamente, e 1200mg para mulheres acima de 51 anos (cálcio).

RESULTADOS

A média de idade na amostra foi de 29,6 anos, sendo a maioria mulheres (78%). Quanto a classificação de IMC, 75% eram eutróficos e 19% pré-obesos. Com relação as dietas vegetarianas, 56% eram vegetarianos estritos, 28% ovolactovegetarianos, 8% lactovegetarianos e 8% ovovegetarianos. A ingestão de cálcio, ferro e zinco em relação ao total da amostra apresentou inadequação acima de 60%. O presente trabalho não obteve associação significativa entre os tipos de dieta vegetariana, idade e classificação do IMC em relação e ingestão de cálcio ($p=0,28$), ferro ($p=0,30$) e zinco ($p=0,34$), no

entanto, a ingestão de ferro obteve associação significativa com o sexo ($p=0,002$), demonstrando uma maior inadequação em mulheres.

CONCLUSÃO

O trabalho demonstrou uma inadequação em relação ao consumo dos micronutrientes ferro, cálcio e zinco, entre todos os vegetarianos da amostra estudada, particularmente baixa ingestão de ferro relacionada ao sexo feminino. Entretanto, mais estudos sobre o consumo alimentar são necessários para ampliar os conhecimentos quanto ao padrão alimentar vegetariano e suas possíveis deficiências.

Palavras-chave: Micronutrientes|Vegetarianismo|Deficiência Nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Adequação do suporte nutricional enteral nas primeiras 72h de pacientes com COVID-19 em Unidade de Terapia Intensiva

Jéssica Viana Hinkelmann; Adriana Soares Torres Melo; Allana Rúbio Ramos Oliveira; Arícia Mendes Ferreira; Thalita Alves de Barros; Thalita Jhennyfer Rodrigues.
Santa Casa de Misericórdia de Juiz de Fora, Juiz de Fora - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Indivíduos com COVID-19 apresentam um aumento das necessidades nutricionais em decorrência do estresse catabólico causado pela doença. A Terapia Nutricional Enteral (TNE) iniciada precocemente pode prevenir a desnutrição e complicações a ela relacionadas. Entretanto, sabe-se que a adequação do suporte enteral nas primeiras 72h ainda é um desafio. O objetivo do trabalho foi avaliar a adequação do suporte nutricional enteral nas primeiras 72h em pacientes com COVID-19 internados em Unidade de Terapia Intensiva (UTI).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com adultos e idosos de ambos os sexos, com COVID-19, admitidos na UTI de um hospital filantrópico de Juiz de Fora (MG) de março a dezembro de 2020. Foram analisadas características sociodemográficas, antropométricas, sintomas gastrointestinais, formulação da dieta enteral e adequação a pelo menos 75% do Gasto Energético Total (GET) após 72h de início da nutrição enteral (NE). Os dados foram analisados no software SPSS (versão 22.0), sendo adotado critério de significância estatística $p < 0,05$. Foi realizado teste do qui-quadrado para avaliar a associação entre formulação da dieta enteral e sintomas gastrointestinais, e o teste de Mann-Whitney para comparar adequação calórica e tempo de internação. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do referido hospital (CAAE: 53764121.8.0000.5139)

RESULTADOS

Foram avaliados 46 indivíduos, sendo 58,7% (n=27) do sexo feminino e 76,1% (n=35) idosos. A mediana do tempo de internação foi de 17(10-27) dias, sendo a taxa de óbito de 60,9% (n=28). Com relação ao estado nutricional, 26% (n=12) eram obesos, 17,4% (n=8) sobrepeso, 41,3% (n=19) eutróficos e 10,9% (n=5) desnutridos. Dieta polimérica, hipercalórica e hiperproteica enriquecida com mix de fibras foi utilizada por 32,6% (n=15) dos indivíduos, e sem fibras por 58,7% (n=27); 4,3% (n=2) receberam dieta oligomérica, e 4,3% (n=2) polimérica, normocalórica e normoproteica com imunonutrientes. Os sintomas gastrointestinais mais prevalentes foram diarreia (26%), constipação intestinal (32,6%) e náusea/estase gástrica (22,1%). Houve diferença significativa entre uso de formulação polimérica, hipercalórica e hiperproteica sem fibras com a presença de constipação intestinal ($p=0,041$). Dentre os indivíduos avaliados, 17%

(n=8) não receberam 75% do GET nas primeiras 72h após início da TNE, sendo 6,5% (n=3) devido à instabilidade hemodinâmica, 4,3% (n=2) por vômito, 4,3% (n=2) com necessidade de pausas na infusão da dieta devido a prona, e apenas 1 indivíduo evoluiu para óbito antes de completar o tempo proposto. Não houve diferença estatística entre adequação das necessidades calóricas e tempo de internação (p=0,073).

CONCLUSÃO

A abordagem multiprofissional e monitorização de rotina contribuem para a efetividade da terapia nutricional, com a maioria dos indivíduos recebendo aporte adequado nas primeiras 72h de TNE.

Palavras-chave: Terapia nutricional|Coronavírus|Avaliação nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

A importância do processo de pasteurização nos Bancos de Leite Humano

Thayane Cristina Souza Raiol; Luana Cristina Costa de Miranda; Eullén de Paula dos Santos Silva; Andrey Carlos do Sacramento de Oliveira; Thais Cristina Miranda Franco.
Uninassau, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Sabe-se que muitos são os benefícios do leite materno, como produção de anticorpos, desenvolvimento cognitivo, melhor desenvolvimento do recém-nascido, porém em alguns casos como a mãe ser portadora de alguma doença infectocontagiosa como HIV vírus causador da Aids ou HTLV, pode expor o seu filho a riscos. Desta forma os Bancos de leite têm como uma de suas funções o controle de qualidade do Leite Humano, realizando processamentos como a pasteurização para que haja eliminação de qualquer risco de contaminação neste leite, seja ele doado ou diretamente de mãe para filho. Neste contexto a rede nacional de bancos de leite humano desenvolveu um manual técnico para padronizar o processamento em toda rede. De acordo com este manual técnico a pasteurização a 62,5°C é o processo adotado como método para eliminação de microrganismos patogênicos, e assim oferecer um leite de qualidade. Este trabalho tem como objetivo ressaltar a importância da pasteurização que é feita nos bancos de leite humano.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional, utilizando artigos e resumos como referências para a temática abordada, através das plataformas Scielo, Medline, BVS e Google Acadêmico e nas Normas técnicas da Rede Brasileira de Bancos de Leite. Sendo usado como operadores booleanos AND e os termos: Banco de Leite humano, Leite humano, Pasteurização e Controle de qualidade, além de utilizar como critério somente estudos dos últimos cinco anos para manter conteúdo atualizado.

RESULTADOS:

Nos estudos já realizados a eficiência da Pasteurização é comprovada como um método de inativação de microrganismos vegetativos (incluindo patogênicos), leveduras, fungos e vírus, inclusive é uma alternativa que tem se mostrado eficaz na inativação do vírus Sars-Cov 2 que veio ser um vírus muito temido pelas gestantes e puérperas desde 2019 com o início da pandemia no Brasil. Além de ser o método preconizado pelo Manual técnico dos bancos de leite que se mantém até os dias atuais como a técnica primordial para manter o controle de qualidade do leite humano.

CONCLUSÃO:

Diante de todas as pesquisas foi possível observar que este processo garante a inativação de 100% dos microrganismos patogênicos por contaminação primária (origem sanguínea) ou secundária (pele ou ambiente), além de 99,99% da microbiota saprófita ou normal. Garantindo um leite ofertado de qualidade, evitando agravos no quadro clínico dos consumidores deste leite, que são os maiores beneficiados com este processo bem executado.

Palavras-chave: Banco de leite humano|Leite humano|Pasteurização|Controle de qualidade

NUTRIÇÃO CLÍNICA

A influência da suplementação de vitamina D no tratamento da síndrome metabólica: uma revisão sistemática

Jacivania Ribeiro Souza; Letícia de Jesus Macêdo; Natália Ferreira Brito; Clara Liberato Marques de Azevedo; Najara Amaral Brandão; Edilene Maria Queiroz Araújo.
Universidade do Estado da Bahia, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A hipovitaminose D e a Síndrome Metabólica (SM) são condições que possuem alta prevalência epidemiológica e vários fatores de risco em comum. Apesar dos mecanismos envolvidos nessa associação não serem muito bem esclarecidos, a deficiência de vitamina D tem sido sugerida como fator etiológico no desenvolvimento da resistência à insulina, sendo este o principal fator envolvido na fisiopatologia da SM. No entanto, ainda não há consenso sobre a dosagem e o tempo de intervenção necessários da suplementação de vitamina D para conferir remissão dos indivíduos com esta síndrome. Esta revisão tem como objetivo investigar se há eficácia da suplementação de vitamina D na remissão da Síndrome Metabólica.

MÉTODOS

O presente trabalho foi desenvolvido a partir de uma revisão sistemática de ensaios clínicos randomizados e de coorte, publicados entre 2016 a 2021, nas bases de periódicos PubMed, Lilacs/Medline e Embase, conforme as recomendações do PRISMA. Aplicouse o sistema GRADE para avaliar a qualidade das evidências científicas, caracterizando como nível de evidência moderada os estudos do tipo ensaios clínicos randomizados incluídos nesta revisão. Os critérios de inclusão foram fundamentados de acordo com o parâmetro PICOD (População; Intervenção; Comparador; Output/resultado; Desenho de estudo), sendo estes: adolescentes e adultos com síndrome metabólica, ambos os sexos, em uso de suplementação de Vitamina D; estudos com grupo controle e desfecho de remissão da síndrome metabólica.

RESULTADOS

Dos 713 artigos identificados, apenas 4 foram analisados, de acordo com os critérios mencionados. Desses, apenas 1 apresentou remissão da SM, pela suplementação da vitamina D, devido a diminuição da pressão arterial sistólica e/ou diastólica, dos níveis glicêmicos e da concentração de triglicérides. Os estudos incluídos nesta análise utilizaram a vitamina D3 em suas intervenções, enquanto os critérios utilizados para definição da síndrome metabólica (SM) foram o National Cholesterol Education Program (NCEP-ATP III), ou quando os pacientes possuíam diagnósticos de pelo menos três dos cinco fatores de risco para estabelecer a síndrome.

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados neste estudo ainda são contraditórios e não permitem afirmar sobre a efetividade da suplementação de vitamina D na remissão da síndrome metabólica e que outros fatores, como idade e estilo de vida, podem ser determinantes na ação da vitamina D. Todavia, a literatura indica um papel importante da deficiência de vitamina D na patogênese dos cofatores da síndrome metabólica, o que justifica a necessidade da realização de mais estudos a fim de elucidar essa questão.

Palavras-chave: Vitamina D|Síndrome Metabólica|Hipovitaminose D| Suplementação

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise comparativa entre equações estimativas de peso corporal em idosos hospitalizados

Maria Clara Ribeiro de Arruda Costa; Gabriella Dias da Silva; Afra Vitória de Almeida Batista; Dálete Assíria de Souza Ribeiro; Elayne Rocha Lima; Ana Célia Oliveira dos Santos.

Universidade de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A população brasileira com mais de 65 anos, até o ano de 2060, terá um aumento de 18,7% na projeção de idosos. Em gerontologia para pacientes restritos ao leito, a aferição do peso corporal real é impossibilitada, assim, faz-se necessário o uso de equações de estimativas para obtenção do peso. Sabe-se que a avaliação nutricional é essencial para a triagem, diagnóstico, monitoramento do estado de saúde dos indivíduos e ainda no direcionamento da conduta terapêutica. Estimar o peso de idosos exigem maior acurácia nos dados coletados, a fim de evitar iatrogenias. Portanto, é de suma importância avaliar essas fórmulas como indicadores de antropometria, uma vez que podem influenciar as decisões terapêuticas. Assim, o objetivo deste trabalho foi comparar o peso estimado através das diferentes equações de estimativa do peso corporal com o peso aferido de idosos hospitalizados.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal e quantitativo, com base na pesquisa ‘Desnutrição definida pelo critério GLIM e diferentes ferramentas de avaliação nutricional e sua associação com funcionalidade, fragilidade e desempenho cognitivo’ realizada com idosos ≥ 60 anos de ambos os sexos, sem edema, ascite ou amputações de um Hospital Universitário do Recife-PE, CAAE: 49811721.1.3001.5192. Utilizou-se as equações de estimativa de peso de Chumlea(1988) e Rabito et al(2008) ($P \text{ (kg)} = 0,5759 \text{ (CB)} + 0,5263 \text{ (CAb)} + 1,2452 \text{ (CP)} - 4,8689 \text{ (S)} - 32,9241$) e dados como: sexo, idade e medidas antropométricas (peso (kg), altura (m), altura do joelho (cm), dobra cutânea subescapular (mm) e circunferências abdominais (cm), do braço (cm) e panturrilha (cm). Foi calculada a média aritmética de ambas as equações e do peso aferido, posteriormente foi realizado o Teste T de Student para verificar a relação entre os grupos, após verificação da normalidade pelo teste de Kolmogorov-Smirnov.

RESULTADOS

Foram avaliados 50 idosos, 22 homens e 28 mulheres, a média de peso estimado por Chumlea(1988) foi de 65,86kg (DP \pm 2,55), por Rabito et al (2008) de 63,18kg (DP \pm 2,83), já o peso aferido foi de 60,32kg (DP \pm 2,88). Ao observar as médias em valores absolutos é possível inferir que as fórmulas de estimativas tendem a superestimar os valores de peso corporal, sendo a fórmula de Rabito a que mais se aproxima do peso aferido. No entanto,

ao aplicar os testes estatísticos, foi possível verificar que o Teste de Kolmogorov-Smirnov apresentou curva de normalidade, o que possibilitou a aplicação do teste T Student na comparação das fórmulas, que obteve ($P= 0,00$) em todas as médias, indicando que existe para ambas as fórmulas uma associação estatística com o peso aferido.

CONCLUSÃO

Em suma, a escolha da fórmula de estimativa de peso entre Rabito et al (2008) ou Chumlea (1988) possuem estrita relação com peso aferido e não favorece as possíveis condutas de iatrogenias associado a dados do peso corporal.

Palavras-chave: Gerontologia|Antropometria|Avaliação nutricional|Peso corporal

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise da Frequência de doenças crônicas não transmissíveis no atendimento de uma clínica escola de nutrição em Salvador/BA

Luana Éviny Soares Alves; Tereza Cristina Barros do Carmo; Érica Santos da Silva; Daiane Jesus Ferreira de Santana; Amanda de Sousa Melo; Vera Ferreira Andrade de Almeida.

Universidade do Estado da Bahia, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são distúrbios de saúde de causa multifatorial, com longos períodos de latência e se desenvolvem ao longo da vida e de maneira silenciosa. De acordo com a Sociedade Brasileira de Cardiologia, as DCNT, são as principais causas de mortes em todo o mundo, cerca de 77% dos óbitos, o que equivale a 41 milhões de óbitos por ano. Em 2019 o Brasil registrou 57,4% de óbitos por DCNTs, ou seja, mais de 50% dos óbitos estão relacionados às doenças crônicas. Nesse contexto, a nutrição é uma grande aliada no tratamento e na redução dos agravos, e este fator reflete diretamente no aumento da procura por esse tipo de atendimento e as clínicas-escola podem contribuir no atendimento da demanda reprimida e na redução dos agravos à saúde. Objetivo: Avaliar a prevalência das doenças crônicas não transmissíveis nos pacientes atendidos por uma clínica escola.

MÉTODOS

Pesquisa quantitativa, transversal, retrospectiva e descritiva a partir de dados secundários obtidos através de atendimentos realizados numa Clínica Escola de Nutrição, na cidade de Salvador/BA, no primeiro semestre de 2022. Os critérios de inclusão foram pacientes com idade ≥ 18 anos, diagnóstico de hipertensão arterial sistêmica - HAS, obesidade (em graus variados), Diabetes Mellitus - DM e diagnóstico de pré diabetes, mas em uso contínuo de hipoglicemiante oral, com ou sem a presença de outras doenças associadas. Os critérios de não inclusão foram menores de 18 anos, gestantes e os prontuários com dados incompletos.

RESULTADOS

Foram avaliados 192 prontuários, desses 46,35% (n= 89) os pacientes possuíam o diagnóstico de doenças crônicas não transmissíveis, dos quais 24,71% (n = 22) possuíam o diagnóstico de HAS e DM juntas; 8,98% (n= 8) tinham apenas HAS; 5,61% (n= 5) tinham apenas DM e 60,67% (n= 54) tinham obesidade. O gênero mais prevalente com diagnóstico DCNT foi o feminino com 83,14% (n=74), já com o diagnóstico de HAS e DM foi de 86,36% (n=19); as que tinham somente HAS foram 75% (n= 6); as diagnosticadas com DM foi de 100% (n=5) da amostra para essa análise e entre os pacientes diagnosticados com obesidade 81,48% (n= 44) eram do gênero feminino

CONCLUSÃO

Diante do exposto percebe-se que as doenças crônicas ainda acometem muitos pacientes e estão entre as principais queixas dos que buscam o atendimento na clínica-escola. A obesidade, isoladamente ou associada a outras doenças, tem se constituído como um problema de saúde pública, especialmente no contexto atual de emergência epidemiológica de uma doença que leva a ativação de uma cascata inflamatória. O gênero feminino ainda é o que mais busca pela assistência em saúde e assim se torna mais prevalente nas doenças estudadas, na clínica-escola de nutrição não tem sido diferente. A nutrição tem um papel relevante no tratamento e cuidado com a saúde, especialmente quando as doenças crônicas não transmissíveis já fazem parte do curso da vida, que inclusive tem acometido as pessoas mais precocemente.

Palavras-chave: Causalidade multifatorial|Nutrição|Diabetes mellitus|Hipertensão arterial sistêmica

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise de parâmetros bioquímicos de acordo com o desfecho de pacientes acompanhados na unidade de terapia intensiva clínica de um hospital de referência em Recife-PE

Maria Eduarda Ferreira Maia; Maria Luiza Leitão Guimarães Ribeiro; Gabriela Santos Pereira Lima; Paola Frassinette de Oliveira Albuquerque Silva; Marília Tokiko Oliveira Tomiya.

Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O paciente crítico sofre influência de vários fatores, como a má nutrição, que vão interferir no seu estado nutricional corroborando com uma piora do desfecho clínico. A avaliação nutricional por meio dos exames laboratoriais é limitada devido ao custo e a ausência de padrões de referência. Ainda não se sabe a magnitude dos efeitos sobre a mortalidade e do tempo de internação hospitalar, de forma clara. Com isso, o objetivo do presente estudo foi analisar os parâmetros bioquímicos de acordo com o desfecho dos pacientes criticamente enfermos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo retrospectivo realizado através de resgate de fichas de acompanhamento da nutrição dos pacientes com idade igual ou superior a 18 anos, de ambos os sexos, que foram acompanhados entre os anos de 2019 e 2020, na Unidade de Terapia Intensiva clínica do Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira (IMIP), localizado em Recife-PE. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do IMIP, obtendo o número do CAAE: 51319921.0.0000.5201 e protocolo 5.134.335. Foram reunidas informações sobre os dados demográficos (idade e sexo), doenças prévias, uso de ventilação mecânica, o tempo de internamento e desfecho clínico. Os parâmetros bioquímicos utilizados foram: volume corpuscular médio, hemoglobina corpuscular média, proteína C reativa, albumina, índice PCR/albumina, hemoglobina, hematócrito.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 164 pacientes, com média de idade de 58 ± 16 anos, composta em sua maioria pelo sexo feminino (54,30%), em ventilação mecânica (82,10%), apresentava doenças prévias (87,80%) e teve como desfecho clínico o óbito (62,70%). As concentrações de hemoglobina apresentaram valores diminuídos e foram estatisticamente relevantes nos pacientes que obtiveram alta, apresentando resultados mais elevados quando comparado aos de óbito ($p < 0,001$). Contudo, o hematócrito e a Proteína C-reativa apresentaram resultados significativos, demonstrando em ambos os desfechos uma diminuição dos valores quando obteve o desfecho de óbito ($p = 0,017$ e $p = 0,008$, respectivamente) e no desfecho de alta ($p < 0,001$ e $0,002$, respectivamente). A albumina

apresentou resultados expressivos quando o paciente foi a óbito, apresentando uma redução dos seus valores ao longo do internamento ($p= 0,047$). O volume corpuscular médio foi significativo apenas no óbito e constatou-se uma redução nos níveis desse parâmetro ($p= 0,028$).

CONCLUSÃO

Conclui-se que, os parâmetros albumina, proteína C-reativa, hemoglobina, volume corpuscular médio e hematócrito demonstrou-se mais adequada na avaliação inflamatória e estado nutricional do paciente crítico no presente estudo. Esses parâmetros possuem uma fácil aplicabilidade em ambiente hospitalar, além de possuírem um baixo custo. Com isso, pode-se identificar a importância de serem realizados mais estudos sobre esses parâmetros.

Palavras chaves: Avaliação Nutricional. Biomarcadores. Unidades de Terapia Intensiva.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise do consumo alimentar de pacientes idosos em hemodiálise de acordo com o grau de processamento dos alimentos

Amanda Carolyne Santos Souza; Luine Jayme Chadud de Freitas; Jéssica Ferreira Mayrink Ivo; Michelle Adler de Oliveira; Clara Sandra de Araújo Sugizaki; Ana Tereza Vaz de Souza Freitas.

Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A hemodiálise (HD) e a idade avançada são dois fatores que contribuem para o estado hipercatabólico induzido pela liberação de mediadores pró-inflamatórios/do estresse oxidativo, que alteram o metabolismo de proteínas, carboidratos e lipídios. Pacientes idosos em HD apresentam pior padrão alimentar que idosos sem DRC, principalmente no dia de tratamento, fator que pode potencializar o mau estado nutricional destes pacientes. Dessa forma, avaliar o consumo alimentar desses indivíduos pode contribuir para propor intervenções que irão impactar na qualidade de vida. O objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo alimentar de pacientes idosos em hemodiálise de acordo com o grau de processamento dos alimentos.

MÉTODOS

Estudo analítico transversal, cuja amostra foi composta por pacientes de 60 a 75 anos, de ambos os sexos, em tratamento de HD por mais de três meses. Utilizou-se o modelo de entrevista para a coleta dos dados clínicos e demográficos. Foram coletados três recordatórios de 24 horas, um referente ao dia da sessão de HD, um referente a um dia sem HD e um de um dia de final de semana. Foi realizada a avaliação do consumo de alimentos in natura/minimamente processados, processados e ultraprocessados. O teste t de Student foi utilizado para os dados paramétricos para comparação de média entre dois grupos independentes e o teste Mann Whitney para comparação de dois grupos independentes para dados não paramétricos. Para avaliar a diferença entre os dias de consumo foram utilizados os testes ANOVA e Kruskal Wallis. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de ética da nossa Instituição (CAAE: 54523116500005083).

RESULTADOS

Foram avaliados 51 pacientes, sendo 39 do sexo masculino (76%) e 12 do sexo feminino (24%). A média de idade foi de 67 anos. A mediana de consumo de porções de alimentos in natura foi de 5,6 (3,0 – 7,0). A média de porções de alimentos processados foi de 7,80 ± 2,34 e a mediana de porções de alimentos ultraprocessados foi de 1,6 (1,0 - 2,3). Não houve diferença entre o grau de processamento de alimentos pelo sexo. Não foram encontradas diferenças significativas quanto ao tipo de processamento dos alimentos referente aos diferentes dias de tratamento de HD ($p > 0,05$).

CONCLUSÃO

Houve consumo de quase duas porções de alimentos ultraprocessados nos três recordatórios alimentares dos pacientes em HD. Apesar do Guia Alimentar para População Brasileira recomendar que esses produtos alimentícios sejam evitados, observa-se que os pacientes da presente amostra consomem em torno de um alimento ultraprocessado por dia. Em contrapartida, o consumo de alimentos *in natura*, minimamente processados e processados foi visivelmente maior nos três dias de recordatório avaliados. Não houve diferença no consumo dos diferentes grupos de alimentares entre os dias com e sem tratamento de HD.

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados|Doença Renal Crônica|Hemodiálise|Idoso|Ingestão Nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise do consumo alimentar e correlação com marcadores inflamatórios em mulheres adultas e idosas saudáveis

Débora Nonato Miranda de Toledo¹; Priscilla Vilela dos Santos¹; Nathalia Sernizon Guimarães¹; Ana Carolina do Nascimento e Silva¹; Caio César de Souza Alves¹; André Talvani².

1. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Teófilo Otoni - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação desempenha um papel central na promoção e manutenção da saúde, podendo definir seu estado de saúde e seu desenvolvimento durante o curso de vida. Logo, mudanças no estilo de vida e na alimentação podem prevenir ou adiar efeitos adversos do sistema imune, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida durante o processo natural de senescência. O objetivo do trabalho é correlacionar os hábitos alimentares, parâmetros antropométricos e os níveis de marcadores inflamatórios em mulheres adultas e idosas sem nenhuma patologia diagnosticada.

MÉTODOS

A pesquisa contou com a participação de 54 voluntárias do sexo feminino, com idades entre 20 e 75 anos. Foi realizada avaliação antropométrica e análise do consumo alimentar com anamnese e questionário de frequência alimentar. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, nº 74422717.1.0000.5108.

RESULTADOS

A amostra total do estudo foi compilada por idade adulta: < 40 anos, meia-idade: de 40 a 60 anos e idosa > 60 anos. De acordo com os dados avaliados, apesar da ausência de patologias nestas mulheres, 55,5% da amostra total apresentou excesso de peso quando avaliado pelo índice de massa corporal. No grupo de mulheres com excesso de peso, houve um maior consumo de alimentos in natura e minimamente processados quando comparado às mulheres eutróficas. Relativo à distribuição por grupos alimentares, esta foi a única diferença estatisticamente significativa entre a ingestão diária de mulheres com excesso de peso quando comparado às eutróficas. Em comparação com a ingestão de bebidas de teor alcoólico, observou-se que mulheres eutróficas não apresentavam o hábito de consumir bebidas alcoólicas em seu cotidiano. Analisando as concentrações plasmáticas dos marcadores inflamatórios CXCL-16, IL-33, leptina, resistina e creatina quinase (CK), notou-se que a CK, a CXCL16 e a IL-33 apresentaram-se elevadas no contexto do excesso de peso, independentemente da faixa etária. Além disso, observou-se a existência de correlações positivas entre os marcadores resistina e CK no grupo de mulheres não consumidoras de bebidas alcoólicas. Com relação ao consumo adequado de

frutas, verduras e legumes (400 gramas/dia), não foi observado correlação entre os marcadores inflamatórios e adequação de consumo do grupo alimentar.

CONCLUSÃO

Os atuais resultados apoiam a hipótese de uma forte implicação do estado inflamatório de baixo grau da obesidade na elevação dos níveis de marcadores inflamatórios, no entanto, com relação ao consumo alimentar, é necessário a atenção de ações de intervenção primária à saúde voltadas ao controle da obesidade, pois um indivíduo que hoje não apresenta patologias, pode vir a desenvolver no amanhã.

Palavras-chave: Obesidade|consumo alimentar|CXCL-16|Interleucina-33|leptina

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise do percentual de aceitação da dieta hipossódica em um hospital do Rio Grande do Sul

Janete Catarina Martins Corrêa Haider¹; Daniela Dutra Ribeiro²; Juliana da Silveira Gonçalves².

1. Unisinos, São Leopoldo - RS - Brasil; 2. Universidade Estacio de Sá, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares (DVC) são as principais causas de morte no mundo, e a principal patologia que mantém o paciente internado nos hospitais. O principal fator para as DVC é a Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), que se trata de uma condição crônica multifatorial que eleva e sustenta os níveis pressóricos. A elevada ingestão de sal é um fator que favorecem o desenvolvimento da HAS. A dieta hipossódica(DH) é a mais frequente dentro dos hospitais e a que mais influência na aceitação das refeições, nesse caso os pacientes na maioria dos estudos justificam que a baixa aceitação é devido à falta de sabor na refeição, além de falta de sal. Nesse contexto, o trabalho tem como objetivo avaliar a aceitação alimentar dos pacientes cardiovasculares em dieta hipossódica em um hospital da região metropolitana da grande Porto Alegre, no Rio Grande do Sul.

METODOLOGIA

Estudo de caráter transversal, o qual avaliou por meio de observação direta o consumo alimentar dos pacientes hipossódicos durante o almoço por 12 dias em Maio/22, para a verificação utilizou-se o registro de percentual de aceitação alimentar da Braspen que orienta preencher o formulário por 3 dias ou mais consecutivos durante a hospitalização. A estimativa visual da porção consumido e registrada da seguinte forma: nada (0), menos da metade (<1/2), igual ou mais da metade (≥1/2) ou tudo. O critério de escolha dos pratos analisados foi o paciente estar com prescrição de DH. Estudo submetido a Plataforma Brasil, com CAAE : 56809821.2.0000.5344.

RESULTADOS

Durante a coleta foram obtidas 276 amostras de 57 pacientes com prescrição de DH. Dessas amostras, 70% dos pacientes tiveram internação acima de 7 dias, sendo 74% idosos, 63% eram mulheres e 37% homens. Os homens passam mais dias internados do que as mulheres. Estratificando-se por amostras, pacientes com DH 54,72% do total de amostras, já a DH diabetes 27,89% e a DH pastosa 17,39%. De modo geral, destaca-se a prevalência de consumo alimentar entre 75% e 100% dos pratos nos 3 tipos de DH mencionadas acima. Sendo 61 amostras (22,10%) que comeram 100% da refeição e 78 (28,26%) consumiram 75% totalizando 50% da amostragem coletada. Apenas 16,30% dos almoços servidos foram consumidos 25% do prato, não chegando a ¼ do total coletado. Dados similares foram encontrados por Souza et al., que obtiveram prevalência de 56% de pacientes idosos no estudo estado nutricional e aceitação da dieta por pacientes

cardiopatas. Observou-se que a prevalência de consumo na DH pastosa foi também de 50% a 75% do prato, sendo no total 7,6% e 5,07% respectivamente. Nota-se também uma aceitação maior pelas mulheres da DH pastosa, sendo que 6,15% consumiram 50% do prato e os homens 2,90%.

CONCLUSÃO

De modo geral a aceitação da DH é satisfatória. A diferença de aceitação entre os tipos de dietas relatadas, são pequenas apontando uma melhor aceitação pelo sexo masculino e da DH.

Palavras-chave: ACEITAÇÃO
HIPOSSÓDICA|HIPERTENSÃO

ALIMENTAR|DIETA

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise do programa de fórmulas infantis em uma capital da região sul do brasil

Douglas Oliveira Vieira.

Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis - SC - Brasil.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida é recomendado pela organização mundial da saúde e pelo ministério da saúde pois consideram o leite materno o alimento mais adequado e adaptado às necessidades do recém-nascido, protege contra doenças infecciosas e auxilia no desenvolvimento cognitivo, psicológico e motor. Além disso, o leite materno é considerado o alimento ideal para a criança, pois é adaptado às suas necessidades biológicas nos primeiros anos de vida para o desenvolvimento e pelo fortalecimento do vínculo afetivo do binômio mãe/bebê. Entretanto, algumas condições clínicas impedem/contraindicam o aleitamento materno, e desta forma tem-se utilizado os “substitutos” do leite materno, as chamadas fórmulas infantis. O trabalho teve como objetivo analisar os dados do programa de fórmulas infantis do município de Florianópolis de janeiro a junho de 2020 entre crianças de 0 a 10 anos de idade.

MÉTODOS

Estudo descritivo com análise quantitativa de dados, a partir do microsoft excel®. Foram utilizados dados secundários provenientes do banco de dados do programa.

RESULTADOS

No período analisado, foram atendidas no programa um total de 620 crianças, sendo 273 (44%) do sexo feminino e 347 (56%), média de idade foi de 1 ano e 8 meses, a mediana foi de 1 ano e 2 meses e a faixa etária mais atendida foi a de 1 ano e 1 mês. O distrito sanitário norte, com 30% das crianças abrangidas pelo programa no período analisado, foi o que contou com maior número de indivíduos atendidos. O mês com maior número de crianças atendidas pelo programa foi janeiro com 291 crianças. A dispensação total foi de 21.251 fórmulas infantis entre janeiro e junho de 2020, sendo a fórmula mais dispensada a de sequência, seguida pela de partida. Já as fórmulas menos dispensadas foram a de origem vegetal e triglicérides de cadeia média. Do início ao final do período estudado, houve um acréscimo de 41,6% (n=258) de crianças inseridas no Programa, sendo que 8,7% (n=54) foram atendidas segundo os critérios estabelecidos na Portaria 11/18 (HIV/AIDS).

CONCLUSÃO

Apesar de não ter sido possível identificar um padrão na dispensação das fórmulas infantis em relação ao tipo de fórmula, idade ou local de moradia dos sujeitos atendidos, observou-se que o programa municipal potencialmente tem auxiliado inúmeras crianças

com a oferta de alimento adequado, acessível e seguro às suas necessidades, de acordo com a condição de saúde que apresentam. Desta forma, contribui para a garantia do crescimento, desenvolvimento e possível evolução satisfatória do estado nutricional dessas crianças.

Palavras-chave: Aleitamento materno|Fórmulas Infantis|Sistema único de saúde

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise dos conhecimentos, da prática e do consumo alimentar de estudantes vegetarianos de uma universidade pública no município de Dourados-MS

Luana Klauck Kern; Livia Gussoni Basile; Claudia Gonçalves de Lima.
Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A dieta vegetariana é caracterizada pela exclusão total de carnes e derivados da dieta, podendo ou não ter a exclusão de outros itens de origem animal, como ovos, leites e derivados, prática que está ligada a benefícios na saúde humana e à sustentabilidade do planeta. Estudantes universitários passam por diversas modificações em seus hábitos de saúde e de vida, com tendência à ingestão de alimentos com baixa qualidade de nutrientes, sendo que a população universitária vegetariana não escapa deste risco. O objetivo deste estudo foi avaliar e identificar conhecimentos, práticas e consumo alimentar de estudantes universitários vegetarianos de uma universidade pública do município de Dourados, Mato Grosso do Sul.

MÉTODOS

Estudo observacional transversal envolvendo amostra por conveniência de estudantes universitários vegetarianos de cursos de Graduação e Pós Graduação de uma universidade pública, que referiram frequência de consumo de carnes menor a uma vez ao mês e que possuíam idade entre 18 e 60 anos, sendo que indivíduos indígenas não foram incluídos na pesquisa. A coleta de dados se deu por entrevistas individuais online, com aplicação de questionários socioeconômicos, de estilo de vida e prática alimentar vegetariana, analisados por estatística descritiva, além de dois Recordatórios Alimentares de 24 horas, analisados por meio do software AVANUTRI Revolution e a média de ingestão de energia e nutrientes de acordo com as recomendações diárias pelas *Dietary Reference Intakes (DRIs)*. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Grande Dourados (CEP-UFGD) com CAAE número 39063920.9.0000.5160.

RESULTADOS

Foram investigados 21 participantes, dos quais houve predominância feminina (85,72%), adeptos à dieta ovolactovegetariana (80,95%), sendo a ética envolvendo produção e abate de animais e seu impacto ambiental as principais motivações para adesão ao vegetarianismo (90,48%). Mais de 50% dos participantes apresentaram conhecimentos insuficientes ou incorretos sobre a prática, e 90% destes, referiram como principais fontes de informação as mídias e redes sociais da internet. A maioria dos indivíduos apresentou ingestão adequada de proteínas, carboidratos e lipídeos e ingestão insuficiente de fibras, vitaminas A, D e B12, cálcio, magnésio e zinco. Foi observada a prevalência de ingestão acima do recomendado para vitamina C e ferro, sendo que os valores observados para o

consumo de sódio foram próximos tanto para ingestão insuficiente quanto para excessiva deste mineral.

CONCLUSÃO

Nos estudantes universitários vegetarianos participantes desta pesquisa, há prevalência de ingestão insuficiente de nutrientes e baixo conhecimento a respeito da prática. Considera-se necessária a promoção de ações educativas relacionadas à dieta vegetariana entre a população universitária, além do incentivo para adoção de hábitos saudáveis de vida entre os estudantes.

Palavras-chave: Dieta vegetariana|Consumo de alimentos|Estudantes

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Anemia em pacientes com câncer gastrointestinal

Nátalia Fernandes dos Santos; Ana Clara Soares da Silva; Rebecca Lucas da Silva Azevedo; Luís Fernandes Barbosa Freire; Vitória Camila Lima de Santana; Manoel Dionizio da Silva Neto.

Universidade Estácio de Sá, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Anemia é uma complicação frequente no paciente com câncer. Até 70% destes pacientes apresentam anemia em algum momento da sua doença ou tratamento. A incidência e severidade da anemia depende do tipo de tumor, idade do paciente, estágio da doença, do tipo e intensidade do tratamento. A anemia pode ser um dos sinais iniciais de uma doença neoplásica, porém mais comumente relaciona-se ao tratamento antineoplásico ou à progressão de doença. O objetivo deste estudo foi Verificar a prevalência de anemia em pacientes com câncer atendidos no ambulatório de nutrição do Hospital de Câncer de Pernambuco e associar com o estado nutricional.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com idosos atendidos nos ambulatórios de Oncologia Clínica do Hospital de Câncer de Pernambuco. Os dados foram coletados no período de abril de 2021 a junho de 2022. A amostra constituiu-se de adultos de ambos o sexo com diagnóstico de câncer confirmado por biópsia. Para avaliação nutricional foram usados as medidas de peso e altura para cálculo do IMC. A anemia foi avaliada pela análise da hemoglobina, utilizando o ponto de corte da Organização Mundial de Saúde. Aqueles pacientes que apresentaram hemoglobina menor que 13g/dL foram classificados como anêmicos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos sob o número de protocolo 42865621.0.0000.5205.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 92 pacientes, com idade média de 60,3 anos ($\pm 13,69$) e com maior prevalência de homens (68,5%) e 73,6% dos pacientes eram sedentários e 100% eram virgens de tratamento. A prevalência de desnutrição foi 38% e de excesso de peso foi de 22,8%. Quanto ao diagnóstico de câncer 34,4% era de câncer de esôfago e 64,6% câncer gástrico. A anemia apresentou prevalência de 64,6% da amostra avaliada e foi associada a os indivíduos com menos de 60 anos ($p=0,04$), mas não foi associada com o diagnóstico ($p=0,30$) e nem com o IMC ($p=0,36$).

CONCLUSÃO

O desenvolvimento de anemia em pacientes com câncer é multifatorial. Mecanismos diferentes, como perdas sanguíneas, aumento da destruição dos glóbulos vermelhos ou

diminuição na sua produção, podem coexistir em um mesmo paciente. O sangramento é uma manifestação clínica que pode ocorrer em paciente com tumores para o trato gastrointestinal onde ocorre na forma de melena, hematêmese, hemoptise, hematúria e menorrágia. Nesse estudo, a anemia foi associada a idade mais jovem. Sabe-se que o câncer gastrointestinal em indivíduos mais jovens associa-se a tumores de crescimento rápido e mais agressivos, o que explica a maior prevalência de anemia nesse grupo. O câncer de esôfago e estômago comprometem a ingestão e digestão do alimento. Ademais são tipo de neoplasias que cursam com sangramento ativo, o que pode justificar a anemia não ser diretamente associada ao estado nutricional.

Palavras-chave: Deficiência de ferro|Neoplasia gastrointestinal|Estado nutricional|Desnutrição

NUTRIÇÃO CLÍNICA

A obesidade e sua associação com os sintomas de adição por alimentos em universitários brasileiros

Maria Clara Tavares Farias da Silva¹; Natália Gomes da Silva Lopes¹; Jennifer Mikaella Ferreira Melo¹; Vanessa Amorim Peixoto¹; André Eduardo da Silva Júnior²; Nassib Bezerra Bueno¹.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A relação da obesidade com a adição por alimentos (AA) possui um caráter mútuo, haja vista que a AA envolve questões psicológicas, neurológicas e comportamentais direcionadas ao consumo alimentar, acentuando, dependendo da quantidade e frequência do consumo, os casos de obesidade. Com isso, a modified Yale Food Addiction Scale 2.0 (mYFAS 2.0) é a principal ferramenta utilizada para estabelecer o diagnóstico de AA, através das respostas dos 13 itens disponíveis no questionário, sendo 11 itens relacionados aos sintomas dos transtornos por uso de substâncias do DSM-5 e 2 quesitos envolvendo questões de comprometimento/sofrimento clínico. Dessa forma, o presente estudo tem o objetivo de analisar a associação entre os sintomas da AA de acordo com a classificação do índice de massa corporal (IMC) dos indivíduos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, no qual foram incluídos discentes de graduação de todas as unidades federativas brasileiras, com faixa etária entre 18-59 anos. Os estudantes foram submetidos a um questionário online com a finalidade de coletar informações sobre faixa etária, sexo, peso e altura. Os dados antropométricos foram autorrelatados. Dessa forma, o IMC de cada estudante foi calculado, sendo caracterizado como baixo peso ($IMC < 18,5 \text{ Kg/m}^2$), eutrofia (IMC entre $18,5$ e $24,9 \text{ Kg/m}^2$), sobrepeso (IMC $25,0$ e $29,9 \text{ Kg/m}^2$) e obesidade ($IMC \geq 30 \text{ Kg/m}^2$). Ademais, a AA foi avaliada através da mYFAS 2.0. O trabalho obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (parecer número: 4.410.403).

RESULTADOS

Nesse estudo foram incluídos 5.946 indivíduos, destes 4.371 (73,5%) pertenciam ao sexo feminino, com média de idade de 24 anos \pm 6,36. Em relação ao IMC, 827 (13,9%) apresentavam obesidade. A prática de exercício físico foi relatada por 3.141 (52,8%) participantes. De acordo com o questionário, a pontuação geral do mYFAS 2.0 difere significativamente entre indivíduos com baixo peso ($0,88 \pm 1,4$), eutróficos ($1,33 \pm 2,1$), com sobrepeso ($2,33 \pm 2,8$) e com obesidade ($1,83 \pm 2,6$) ($p < 0,01$). Ao analisar as respostas da mYFAS, houve um maior número de sintomas nos indivíduos diagnosticados com obesidade. Contudo, não houve diferença entre os 11 sintomas avaliados pela escala entre as diferentes classes de IMC. Desse modo, o número de

sintomas de AA se manteve crescente à medida que o IMC também aumentava, sendo significativamente maior nos participantes com obesidade.

CONCLUSÃO

Dessa forma, destaca-se que o grupo dos pacientes diagnosticados com obesidade obteve maior número de sintomas de AA, quando comparados aos indivíduos com baixo peso, eutróficos e com sobrepeso. No entanto, não houve um sintoma específico que foi mais presente nos indivíduos com obesidade do que nas demais categorias de IMC. Por fim, é importante ressaltar que os efeitos gerados pela AA, contribui de forma significativa para a manutenção dos casos de obesidade.

Palavras-chave: Adição alimentar|Obesidade|Estudantes|Universidades

NUTRIÇÃO CLÍNICA

A PREVALÊNCIA DA UTILIZAÇÃO DA FERRAMENTA SHORT NUTRITIONAL ASSESSMENT QUESTIONNAIRE (SNAQ) ENTRE PACIENTES IDOSOS HOSPITALIZADOS NO MUNICÍPIO DE TAUBATÉ-SP

Raquel Ferreira de Souza Siqueira¹; Rita de Cassia de Aquino¹; Vitória Capeleti Mendes²; Katia Bilhar Scapini¹; Odisael Vieira de Siqueira³.

1. Universidade São Judas Tadeu, São Paulo - SP - Brasil; 2. UnitaU - Universidade de Taubaté, Taubaté - SP - Brasil; 3. Ete João Gomes de Araujo, Pindamonhangaba - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A desnutrição, especialmente na faixa etária dos idosos, apresenta-se relacionada ao aumento da mortalidade pela maior susceptibilidade às infecções, aumento da incapacidade funcional, aumento no número de internações e redução na qualidade de vida, podendo levar à sarcopenia. Concomitantemente, o monitoramento do apetite e da ingestão alimentar de idosos hospitalizados está intimamente relacionado com o estado nutricional, na qual interfere na evolução clínica devido ao aumento da probabilidade de desenvolvimento ou agravamento da morbimortalidade. A avaliação dessa condição em pacientes hospitalizados é necessária para que, mais precocemente, medidas de intervenções sejam elaboradas e aplicadas àqueles que apresentarem algum risco nutricional.

OBJETIVO

O objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência de risco de desnutrição utilizando a ferramenta de triagem Short Nutritional Assessment Questionnaire (SNAQ) em idosos no momento da internação hospitalar.

MÉTODOS

Estudo caracterizado como pesquisa epidemiológica observacional, com delineamento descritivo longitudinal de campo, realizado em um hospital geral na cidade de Taubaté (SP). A SNAQ contém quatro questões que avaliam o apetite, o tamanho regular da refeição, o sabor e o número de refeições por dia. A SNAQ foi aplicada por nutricionistas, sendo o paciente considerado em risco nutricional quando o escore foi ≤ 14 . A NRS-2002 é o instrumento de triagem recomendado pela Sociedade Europeia de Nutrição Parenteral e Enteral (ESPEN) e tem por objetivo detectar o risco de desnutrição no ambiente hospitalar, podendo ser aplicada em adultos, independentemente da idade. A NRS-202 foi aplicada por nutricionistas em todos os pacientes e considerada padrão-ouro para comparação.

RESULTADOS

Entre março a dezembro de 2021, foram avaliados 103 pacientes, com a prevalência do sexo feminino, 53,4%. A faixa-etária mais frequente foi observada entre os indivíduos com 60 a 65 anos. De acordo com a classificação da NRS-202, 78,5% da amostra apresentavam risco nutricional e 17,5% sem risco nutricional. Em relação aos resultados obtidos pelo SNAQ, 32% (n=33) indivíduos apresentaram escore ≤ 14 pontos, indicando risco de perda de peso de 5%, em 6 meses.

CONCLUSÃO

Conclui-se neste presente estudo, que a ferramenta de triagem SNAQ apresentou resultados positivos para a detecção precoce da desnutrição hospitalar, visto que é um questionário curto, fácil e reprodutível por toda a equipe de saúde, sendo estes bem treinados. Em relação ao diagnóstico nutricional identificado pela NRS-2002, observou-se boa concordância correlacionada com a SNAQ.

Palavras-chave: Desnutrição|Idosos hospitalizados|Apetite|Avaliação Nutricional|Estado Nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Aspectos Clínicos-Nutricionais e Desfechos da COVID-19 em Pacientes Pediátricos Oncológicos e Não Oncológicos

Greice Milena Sant'Ana Reis¹; Alane Cabral Menezes de Oliveira²; Nassib Bezerra Bueno²; João Araújo B. Neto²; Carolina Santos Mello¹.

1. Ufba, Salvador - BA - Brasil; 2. Ufal, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Desde o início do ano de 2020 a disseminação do vírus SARS-CoV-2 tem sido objeto de estudo por pesquisadores em todo o mundo, com o intuito de melhor elucidar a etiologia, o comportamento viral, as manifestações clínicas e as consequências da COVID-19 em diferentes grupos populacionais de diferentes faixas etárias. A mortalidade geral em pacientes infectados e que têm diagnóstico prévio de doença oncológica parece ser baixa, porém estudos relatam que pediátricos com câncer podem apresentar infecção mais grave, principalmente na vigência de tratamentos com imunossupressores, coexistência de comorbidades, hipoalbuminemia, leucopenia, além de sintomas gastrointestinais, o que pode ocasionar ou agravar um quadro de desnutrição, aumentando as chances de desfechos clínicos não favoráveis associados à COVID-19. Considerando a escassez de publicações que analisem os aspectos clínicos e nutricionais da população pediátrica oncológica e não oncológica durante o curso da infecção pela SARS CoV-2, a realização do presente estudo se justifica.

MÉTODOS

Estudo do tipo coorte dinâmica, em que foram incluídos crianças e adolescentes, participantes dos estudos dos estados da Bahia e Rio Grande do Norte, no período julho de 2020 a junho de 2021, de ambos os sexos, com idade entre 0 e 18 anos, hospitalizados e que tiveram diagnóstico laboratorial de COVID-19. A amostra foi dividida em dois grupos (oncológico e não oncológico), sendo analisados as variáveis de aspectos clínicos e nutricionais durante o curso da infecção e seus desfechos primário (alta e óbito) e secundários (internamento em UTI e necessidade de VM). A análise estatística será realizada por meio da comparação dos grupos, utilizando teste qui-quadrado e exato de Fisher para verificar a associação univariável entre as variáveis categóricas. Modelo logístico binário multivariado será utilizado para verificar a razão de chances (OR) de pacientes oncológicos de apresentarem algum dos desfechos investigados (internamento em UTI, necessidade de ventilação mecânica e óbito). Em todos os testes, o nível de significância será de 5% ($p \leq 0,05$).

RESULTADOS

Das cento e vinte nove crianças e adolescentes hospitalizadas que participaram do estudo a maioria eram do sexo feminino, com mediana de idade 4,9 anos. Os pacientes oncológicos estiveram internados por mais de 14 dias, apresentando alto risco nutricional,

através do STRONGkids (≥ 4 pontos). Foi observado diferença entre os grupos a partir desfecho primário (p valor = 0,016), onde 25% da população oncológica teve óbito como desfecho final.

CONCLUSÃO

Quando comparado pacientes não oncológicos e oncológicos, no que diz respeito ao curso da COVID-19, este último grupo apresenta maior tempo de internamento, com alto risco nutricional, além de maior probabilidade de óbito como desfecho final. Se tornando uma população que necessita de uma maior atenção nos cuidados clínicos e nutricionais quando infectada pelo SARS-CoV-2 e hospitalizada.

Palavras-chave: Coronavírus|Câncer|Criança|Adolescentes

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação da alimentação vegetariana com o desenvolvimento da estatura infantil

Amanda de Jesus Fernandes; Renata Caroline Lima de Oliveira; Layssa Lyllian de Souza Alvarenga; Aída Couto Dinucci Bezerra.
Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

O vegetarianismo tem se tornado cada vez mais popular, sendo motivado principalmente por questões éticas, relacionadas à saúde e ao meio ambiente. De acordo com a American Dietetic Association, dietas vegetarianas e veganas bem planejadas são adequadas para todas as fases da vida, inclusive a infância. Sabe-se que a infância é um período importante do desenvolvimento do ser humano, sendo essencial avaliar a associação entre a alimentação vegetariana e a baixa estatura infantil, para a prática do nutricionista.

METODOLOGIA

Foi realizada uma revisão integrativa da literatura, a partir de dados secundários, desenvolvida em cinco etapas: estabelecimento da questão de pesquisa; busca e amostragem na literatura; categorização dos estudos; análise crítica dos estudos incluídos na revisão por nível de evidência; e síntese do conhecimento com apresentação da revisão integrativa. Para compor a pesquisa foram incluídos estudos publicados nos últimos 5 anos, nos idiomas português, inglês e espanhol, indexados nos bancos de dados PubMed, Embase e Bireme, empregando-se a técnica booleana utilizando and e os descritores: vegetarian, children e growth, excluindo da pesquisa artigos duplicados e que não abordassem diretamente a temática.

RESULTADOS

A busca inicial resultou em 132 artigos que, após análise e aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, resultaram na seleção de quatro trabalhos. Dentre os estudos incluídos, o primeiro estudo foi realizado com crianças alemãs de 1 a 3 anos e verificou que não houve diferenças significativas no crescimento de crianças vegetarianas e veganas quando comparadas com crianças onívoras da mesma idade. O segundo, foi desenvolvido na República Tcheca com crianças vegetarianas, veganas e onívoras e constatou que não houve diferenças consideráveis no percentil de altura entre esses grupos. O terceiro, foi realizado com crianças polonesas de 5 a 10 anos e demonstrou que em média, os vegetarianos eram mais baixos que os onívoros, porém a diferença não era estatisticamente expressiva. O último estudo foi elaborado no Canadá e analisou a relação da dieta vegetariana com o crescimento de crianças entre 6 meses a 8 anos, onde não foram encontradas diferenças nas taxas médias de crescimento nos grupos com dieta vegetariana e com dieta não vegetariana.

CONCLUSÃO

Visando a prática do nutricionista embasada em evidências científicas, esta revisão integrativa pode ser uma ferramenta adequada, por sintetizar pesquisas disponíveis sobre a associação da alimentação vegetariana e o desenvolvimento da estatura infantil, direcionando a ação dietética. Conclui-se que a dieta vegetariana possui uma associação positiva no crescimento de crianças que adotam esse padrão alimentar, desde que seja uma dieta adequada e balanceada em qualidade e quantidade.

Palavras-chave: Vegetarianismo |Crianças|Crescimento

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação da terapia nutricional e desfecho clínico em pacientes com COVID-19

Maria Carolina Barros Costa¹; Larissa Menezes Santos¹; Mayara Camila de Lima Canuto¹; Jackeline Silveira Araújo Passos¹; Liliane Viana Pires²; Analícia Rocha Santos Freire².

1. Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Grande parte dos pacientes críticos com COVID-19 apresenta disfunções de múltiplos órgãos e alto risco nutricional, os quais estão associados a menores taxas de alta hospitalar e maiores taxas de mortalidade, sendo que a terapia nutricional precoce promove a melhora do estado nutricional e favorece a alta hospitalar. Nesse sentido, este estudo tem como objetivo analisar se a terapia nutricional está associada ao desfecho clínico de pacientes acometidos pela COVID-19 admitidos na UTI de um Hospital Universitário.

MÉTODOS

Estudo do tipo observacional, retrospectivo, desenvolvido no Hospital Universitário da Universidade Federal de Sergipe (HU/UFS) na cidade de Aracaju/SE, Brasil, no qual incluiu 111 pacientes com diagnóstico de COVID-19, de ambos os sexos, com idade maior ou igual a 18 anos, internados na UTI exclusiva para tratamento da doença do HU/UFS, durante o período de maio de 2020 e abril de 2021. Fizeram parte da amostra os pacientes que permaneceram na UTI COVID por período mínimo de 72 horas, submetidos à nutrição enteral (NE) ou parental (NP) ou terapia nutricional (TN) mista (NE + VO ou NE + NP). Coletou-se dados sobre o tempo de internação (dias), via de administração alimentar (NE, NP ou TN mista); tempo de início da TN; alcance da meta nutricional (80% das necessidades nutricionais em até 72h do início da TN) e a razão pela qual essa meta não foi alcançada. Aplicaram-se os testes qui-quadrado de Pearson ou Exato de Fisher, e calculou-se a razão de prevalência (RP) e de chances (*Odds ratio* - OR) dos desfechos clínicos (alta da UTI para enfermeira ou hospitalar e óbito). O nível de significância adotado foi $p < 0,05$. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da UFS (parecer n° 4.281.011).

RESULTADOS

A maioria dos pacientes era do sexo masculino (57,7%) e com idade igual ou superior a 60 anos (54,1%). O tempo médio de internamento foi de 16 dias (mínimo = 3 dias; máximo = 49 dias). A maior parte dos pacientes iniciaram a TN de forma precoce (93,7%) e atingiram a meta nutricional em 72h após o início da TN (56,8%). A pronação se associou com o não alcance da meta ($p=0,001$). Além disso, os pacientes que não atingiram a meta nutricional em 72h apresentaram pior evolução, com maior prevalência de óbito (RP = 1,8; IC95%: 1,2-2,7) e chances de 3,4 vezes (IC95%: 1,5-7,5) para o desfecho em óbito, quando comparados aqueles que atingiram a meta.

CONCLUSÃO

O alcance da meta nutricional em 72h em pacientes críticos com COVID-19 reduziu a ocorrência de óbito, sendo que a TN precoce tem o potencial de melhorar os desfechos clínicos, favorecendo a alta hospitalar.

Palavras-chave: SARS-CoV-2|Terapia Nutricional|Unidade de Terapia Intensiva

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação de fatores socioeconômicos e clínico nutricionais com obesidade em portadores de doença renal crônica em tratamento conservador

Carla Raquel Silveira Gomes; Maylla Luanna Barbosa Martins Bragança; Elane Viana Hortegal Furtado; Isabela Leal Calado; Ana Karina Teixeira da Cunha França.
Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O aumento constante da prevalência de obesidade é um importante desafio mundial para o setor da saúde. Os fatores ambientais, metabólicos, endócrinos e genéticos podem ser os principais responsáveis pela obesidade. Assim, tem-se uma doença de origem multifatorial e de tratamento. Na doença renal crônica (DRC), a presença da obesidade é um pré-requisito considerável no desenvolvimento de diversas doenças metabólicas que, como cascata, sobrecarregam o sistema renal.

OBJETIVO

Avaliar fatores associados à obesidade em indivíduos portadores de doença renal crônica (DRC) em tratamento conservador.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado no Centro de Prevenção de Doenças Renais do Hospital Universitário da Universidade Federal de Maranhão com 189 indivíduos divididos em dois grupos (obeso e não obeso de acordo com o IMC). Variáveis de interesse: sexo, idade, renda familiar, escolaridade, cor, uso de cigarros e bebida alcoólica, nível de atividade física, consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) e sódio, diagnóstico de diabetes mellitus e hipertensão arterial, estadiamento da DRC e exames laboratoriais. Para identificação dos fatores associados com a obesidade, em cada grupo, foi utilizado o modelo de regressão de Poisson robusto. Também foram estimadas as razões de prevalências (RP) e seus respectivos intervalos de confiança de 95%. As variáveis que apresentaram p-valor menor que 0,100 foram consideradas no modelo de regressão multivariado de Poisson. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA® 14.0 e o nível de significância adotado foi de 5%. A pesquisa obteve aprovação do Comissão de Ética em Pesquisa (CEP) do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (CAAE 96013118.1.000.5088), cumprindo os requisitos exigidos pela Resolução do Conselho Nacional de Saúde nº 466/12 e suas complementares para pesquisas envolvendo seres humanos.

RESULTADOS

A média de idade foi 60,1±11,7 anos, 50,3% era do sexo masculino e 28,6% obesos. A média da TFGe foi 39,7±15,9mL/min/1,73m²; da contribuição energética de AUP,

14,5±11,1%; e de sódio, 2837,6±1457,4 mg/dia. Após análise ajustada, o maior nível de escolaridade (RP:0,64; IC95%:0,41-0,99) permaneceu associado à menor prevalência de obesidade enquanto menores níveis séricos de HDL colesterol (RP:1,69; IC95%:1,07-2,66) e valores de PCRus de risco intermediário para doença cardiovascular (RP:3,38; IC95%:1,34-4,21) permaneceram associados à maior prevalência de obesidade.

CONCLUSÃO

A maior escolaridade parece influenciar na adoção de uma alimentação mais adequada e, conseqüentemente, na menor prevalência de obesidade. Além disso, a obesidade associou-se a valores alterados de HDL colesterol e PCR que sobrecarregam o sistema renal.

Palavras-chave: Escolaridade|HDL-colesterol|PCR-us|Obesidade

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre a ferramenta de triagem de risco nutricional (STRONGkids) e os indicadores antropométricos de crianças e adolescentes admitidos em um hospital de alta complexidade no Maranhão

Juliana Moreira da Silva Cruvel; Adelson Alves de Oliveira Junior; Marluce Alves Coutinho; Maria Milena Bezerra Sousa; Ana Gabriella Magalhães de Amorim dos Santos; Stefanie Mendes Quirino.

Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Hu-Ufma), São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Há um interesse contínuo em ferramentas de triagem nutricional em pediatria para facilitar a identificação de pacientes em risco de desnutrição que precisam de avaliação adicional e possível intervenção nutricional. Tradicionalmente, os índices antropométricos utilizados, como parte da avaliação nutricional, são peso/estatura (P/E) ou Índice de Massa Corporal/idade (IMC/I), como medida de desnutrição aguda; estatura/idade (E/I), de desnutrição crônica; peso/idade (P/I), de baixo peso e/ou baixa estatura. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre o STRONGkids e os indicadores antropométricos de pacientes pediátricos admitidos em um hospital de alta complexidade.

MÉTODOS

Estudo retrospectivo, com uma amostra de 439 prontuários de pacientes admitidos no período de janeiro de 2017 a março de 2021. Os indicadores antropométricos foram avaliados com o auxílio dos softwares WHO Anthro (< 5 anos) e WHO AnthroPlus (≥ 5 anos) da OMS. O ponto de corte de < -2 score-z foi usado para definir desnutrição aguda (P/E e IMC/I), desnutrição crônica (E/I) e baixo P/I. Os pacientes foram classificados conforme a soma das pontuações do STRONGkids em: alto risco (≥ 4 pontos), médio risco (2–3 pontos) e baixo risco (0–1 ponto) nutricional. Para avaliar a associação entre o STRONGkids e os indicadores antropométricos, foi aplicado o teste qui-quadrado considerando-se que nenhuma célula apresentou frequência esperada menor que 5. As análises estatísticas foram realizadas no programa Stata 14.0. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (CAAE: 49004921.0.0000.5086).

RESULTADOS

Mais da metade dos pacientes era do sexo masculino (52,2%), 74,7% admitiram por motivos clínicos e as doenças que mais motivaram a internação foram as gastroenteropatias (18,2%). Segundo a triagem de risco, 83,4% apresentavam risco médio (60,6%) ou alto de desnutrição (22,8%). Quanto aos indicadores, 7,7% (P/E) e 15,0% (IMC/I) dos pacientes foram classificados com desnutrição aguda, 17,5% (E/I) com desnutrição crônica e 18,7% com baixo P/I. O STRONGkids apresentou associação

significativa com os indicadores IMC/I ($p = 0,012$), E/I ($p = 0,009$) e P/I ($p = 0,001$). Dos pacientes considerados com desnutrição aguda (IMC/I), crônica (E/I) e baixo P/I, 93,9%, 93,5% e 97,0%, respectivamente, foram classificados como de risco médio ou alto pelo STRONGkids. Não houve associação significativa da triagem de risco com o indicador P/E ($p = 0,203$).

CONCLUSÃO

A ferramenta de triagem de risco nutricional STRONGkids apresentou associação significativa com os indicadores de desnutrição aguda (IMC/I), crônica (E/I) e de baixo P/I. Não foi observada associação significativa com o P/E, uma possibilidade seria que a triagem de risco nutricional tem por finalidade identificar não apenas os pacientes que já estão com desnutrição, mas também aqueles que podem desenvolvê-la durante a internação.

Palavras-chave: Triagem|Desnutrição|Antropometria|Avaliação Nutricional|Pediatria

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre anemia ferropriva e duração do sono no primeiro ano de vida: dados de uma coorte de nascidos vivos do Nordeste do Brasil.

José Israel Rodrigues Junior; Victória Gabriella Fidelix de Mecenas; Vívian Costa Pontes; Márcia de Oliveira Lima; Priscilla Márcia Bezerra de Oliveira; Giovana Longo-Silva.

Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O sono é um processo fisiológico de suma importância na infância, em razão de sua relação com mecanismos de crescimento e de desenvolvimento. No entanto, de acordo com a *National Sleep Foundation*, tem sido observado um quadro regular de restrição de sono em crianças de todo o mundo. Este quadro pode culminar em consequências à saúde, como distúrbios emocionais/comportamentais, ganho de peso excessivo e comprometimento do crescimento físico, da maturação imunológica e cerebral. Alguns fatores ambientais e comportamentais como a exposição excessiva à luz artificial e a falta de rotina de sono que deve ser estabelecida pelos pais são aspectos que influenciam a qualidade. Condições clínicas que também comprometem a adequada duração do sono são evidenciadas na literatura, como a anemia ferropriva, em razão de evidências demonstrarem que indivíduos com anemia são mais propensos a apresentarem problemas na duração do sono, com efeitos deletérios à saúde a longo prazo. No entanto, tais estudos são, em sua maioria, com população adulta e de delineamento transversal e os resultados permanecem controversos quanto à relação e direção entre as condições. Estudos apontam que a anemia na infância exerce influência na duração do sono, assim como o a curta duração do sono também pode aumentar a incidência de anemia. Assim, objetivamos investigar no primeiro ano de vida, a relação entre a anemia por deficiência de ferro (no nascimento e/ou aos seis meses de idade) e a curta duração do sono (em qualquer momento dos três aos 12 meses de idade).

MÉTODOS

Os dados são oriundos da coorte de nascimentos: “SAND - Saúde, Alimentação, Nutrição e Desenvolvimento Infantil: um estudo de coorte”, (CAAE: 55483816.9.0000.5013). Foram avaliadas longitudinalmente 121 crianças no primeiro ano de vida, sendo o sono avaliado aos três, seis e 12 meses de idade e a anemia ao nascimento e aos 6 meses. Utilizou-se como ponto de corte para anemia, dados de hemoglobina <11 g/dL e para curta duração do sono, <10 hs. Foi realizado o teste t de *student* para comparar o tempo médio de sono nas crianças com e sem anemia e regressão logística para avaliar a relação entre a curta duração do sono e anemia. Para expressar significância estatística, adotou-se valor de $p < 0,05$.

RESULTADOS

As crianças que tiveram anemia no primeiro semestre de vida, apresentaram 4,28x maior risco de apresentarem curta duração de sono e tiveram menor média de tempo total de sono quando comparadas ao grupo controle, sendo a média respectivamente de 11,83 ($\pm 1,67$) horas e de 12,78 ($\pm 1,34$) horas.

CONCLUSÃO

Crianças com anemia apresentam menor duração do sono quando comparadas com o grupo controle saudável. Por se tratar de uma área pouco explorada, sugerimos mais estudos, sobretudo longitudinais, com maior tempo de seguimento e com medidas objetivas de avaliação do sono para melhor compreensão desta relação.

Palavras-chave: Anemia Ferropriva|Privação do Sono|Criança

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre concentrações plasmáticas e eritrocitárias de zinco com a Doença de Alzheimer

Carlos Queiroz do Nascimento¹; Vanessa Amorim Peixoto²; Natália Mendes de Melo Machado²; Jessiane Rejane Lima dos Santos²; Nathálya da Silva Severino²; João Araújo B. Neto².

1. Universidade Tiradentes, Aracaju - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Doença de Alzheimer (DA) é um processo patológico multifacetado e complexo cuja etiologia do desenvolvimento e progressão ainda não está bem estabelecida, no entanto, o estresse oxidativo parece favorecer seu avanço. Menores concentrações plasmáticas de zinco (Zn), importante antioxidante, têm sido observadas em idosos com déficit cognitivo ou demência instalada. Porém, não há consenso sobre o papel deste mineral no desenvolvimento ou progressão da DA. Assim, o objetivo deste estudo foi determinar possíveis diferenças nas concentrações de Zn no plasma e nos eritrócitos de idosos com e sem a DA.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com grupo comparação, com amostra composta por idosos com ≥ 60 anos, atendidos no ambulatório de Nutrição da Universidade Federal de Alagoas (UFAL) e no Ambulatório de Geriatria do Hospital Universitário Prof. Alberto Antunes, entre 2017 e 2018. Realizou-se diagnóstico de DA por geriatra, coleta de variáveis sociodemográficas e antropométricas, avaliação da capacidade cognitiva e coleta de sangue para avaliar concentrações plasmáticas e eritrocitárias de Zn. Para as análises estatísticas considerou-se a distribuição de normalidade das variáveis, verificada pelo teste Kolmogorov-Smirnov com correção de Lilliefors, bem como a classificação e delineamento experimental. O nível de significância adotado foi de 5%. Para processamento dos dados, utilizou-se software RStudio - versão 1.1.463 (2018). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFAL (CAAE nº 19199013.3.0000.5013).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 102 idosos, sendo 34 (33,3%) com DA e 68 (66,7%) sem o diagnóstico da doença (NDA). A média da idade no grupo NDA foi $71,46 \pm 5,1$ anos e no grupo DA foi $74,41 \pm 7,1$ anos. Os grupos apresentaram-se semelhantes quanto às condições de saúde, IMC e variáveis sociodemográficas ($p > 0,05$). O tempo médio de diagnóstico da DA foi cerca de 11,4 meses e nenhum idoso foi classificado com nível severo da doença, 15 (44,1%) foram classificados como DA leve e 19 (63,9%) DA moderada. Quanto ao Zn plasmático, o grupo DA apresentou as menores concentrações, quando comparados ao grupo NDA ($88,49 \pm 15,95 \mu\text{g/dL}$ vs. $101,79 \pm 16,53 \mu\text{g/dL}$; $p <$

0,001). Igualmente, a frequência de deficiência do mineral foi maior no grupo DA (14,7% vs. 1,47%; $p= 0,015$). A frequência de idosos classificados no 1º quartil para as concentrações intraeritrocitárias de Zn foi maior no grupo DA (32,35% vs. 14,71%; $p= 0,038$). As concentrações de Zn plasmático e eritrocitário não apresentaram correlação com a idade, em ambos os grupos, e nem com o tempo de diagnóstico e intensidade da doença no grupo DA. A análise de regressão logística, ajustada por sexo, idade e escolaridade apresentou associação entre a concentração de Zn plasmático e a DA (OR= 0,964; $p= 0,028$).

CONCLUSÃO

As concentrações de Zn no plasma se associaram ao diagnóstico da DA, sugerindo que a deficiência desse mineral aumenta as chances de o idoso apresentar a doença.

Palavras-chave: Zinco|Doença de Alzheimer|Idosos|Disfunção cognitiva

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre distúrbios gastrointestinais e o estado nutricional de crianças e adolescentes em tratamento antineoplásico internados em um centro de oncohematologia de um hospital universitário de Pernambuco: recorte de um estudo multicêntrico

Iago Alves Miranda Santos; Elayne Rocha Lima; Melissa Candida Correia da Silva; Ana Carolina Luna Fragoso; Savana Nunes Duarte; Silvia Patrícia de Oliveira Silva Bacalhau.

Universidade de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O câncer infantil é caracterizado por um curto período de latência e desenvolvimento rápido de forma progressiva, apresentando alterações metabólicas características. Estas, juntamente com o tratamento oncológico, determinam risco nutricional na infância, que pode acarretar mudança do estado nutricional por causas multifatoriais, como a redução de apetite, náusea, vômito, diarreia, saciedade precoce e outros. Tudo isso colabora para a instalação de um processo de desnutrição grave que prejudica a resposta ao tratamento, aumenta o risco de complicações cirúrgicas e piora o prognóstico. O controle dos sintomas citados pode melhorar o aporte de nutrientes, evitando a desnutrição, melhorando a qualidade de vida do paciente e reduzindo a taxa de complicações e as interrupções dos tratamentos. Este trabalho teve como objetivo investigar a associação das alterações gastrointestinais com o estado nutricional de crianças e adolescentes com neoplasia maligna internados no Centro de Oncohematologia Pediátrica do Hospital Universitário Oswaldo Cruz, Recife -PE.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, descritivo, analítico, realizado no período de abril a dezembro de 2018 em crianças e adolescentes hospitalizados. Os dados coletados fizeram parte do “INQUÉRITO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA EM PEDIATRIA: Um estudo multicêntrico de base hospitalar”. Para avaliação antropométrica utilizou-se os índices altura para idade e IMC para idade, conforme o software da WHO, Anthro e AnthroPlus, e a presença ou ausência de sintomas gastrointestinais. Os dados coletados forma tabulados no Microsoft Office Excel, versão 2016 e as análises estatísticas foram realizadas no programa Statistical Package for Social Sciences (SPSS), versão 13.0. O nível de significância adotado foi de 5% ($p \leq 0,005$). Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Complexo Hospitalar HUOC/PROCAPE a sob referência CAAE: 72541617.8.2005.5192.

RESULTADOS

O estudo foi composto com amostra de 64 crianças e adolescentes, onde 71,88% apresentaram a presença de sintomas gastrointestinais, mas, não foi encontrada

associação estatística entre presença ou ausência de sintomas gastrointestinais com o estado nutricional classificado por estatura para idade e IMC para idade.

CONCLUSÃO

Apesar deste estudo não haver encontrado associação estatística entre a presença ou a ausência de sintomas gastrointestinais com o estado nutricional, estes sintomas, juntamente com as alterações metabólicas podem influenciar de forma desfavorável o estado nutricional e interferir no desfecho clínico de pacientes oncológicos pediátricos. O tamanho amostral pode ter contribuído para essa ausência de associação, haja visto os resultados de estudos com amostras maiores.

Palavras-chave: Distúrbios Gastrointestinais|Estado nutricional|Pediatria |Oncologia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre estado nutricional e cirurgias cardíacas de pacientes em um hospital de grande porte em Recife-PE

Edna Judite da Silva¹; Anderson Liberato de Souza; Camila Lima Chagas; Aline Figueirôa Chaves de Araújo; Juliana da Silva Lima; Giovana Santos Simões Duarte.
Instituto de Medicina Professor Fernando Figueira (Imip), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas constituem um importante problema de saúde pública, das quais, as doenças cardiovasculares (DCV), são a principal causa de mortalidade no mundo. A qualidade e a quantidade dos alimentos influenciam na patogênese e na prevenção das DCV. A obesidade predispõe o desenvolvimento dessas doenças crônicas e cardiovasculares como dislipidemia, hipertensão arterial, resistência à insulina e diabetes. O tratamento cirúrgico das cardiopatias objetiva aumentar a qualidade e sobrevida dos pacientes. Dessa forma, o estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional em pacientes cardiopatas internados para realização de cirurgias cardíacas em um hospital de referência de Pernambuco.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado com pacientes de ambos os sexos, maiores de 18 anos, internados para realização de cirurgias cardíacas em enfermaria cardiológica, no período de junho a outubro de 2021. Foram avaliados dados antropométricos (peso, altura, circunferência do braço (CB), dobra cutânea tricípital (DCT), circunferência da cintura, circunferência do quadril (CC), relação cintura/quadril (RCQ), índice de adiposidade corporal (IAC)), dados clínicos (comorbidades associadas), e perfil socioeconômico. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do IMIP, com o CAAE: 46388221.0.00005201.

RESULTADOS

Participaram do estudo 47 pacientes submetidos à cirurgia cardíaca, foi prevalente o sexo masculino (57,4%), e a classe socioeconômica C (53,2%). As trocas valvares foram as cirurgias mais realizadas (55,3%). Em relação às comorbidades, destacou-se a HAS (72,3%). Na maioria, houve a presença de excesso de peso (51,1%). Na avaliação da CB predominou a eutrofia (59,6%), enquanto na DCT foi a desnutrição (46,8%). Avaliando os parâmetros de CC e RCQ, percebeu-se elevada presença de pacientes com algum grau de risco de desenvolvimento de DCV (59,6%), assim como o excesso de adiposidade corporal, quando observado o IAC, onde a média obtida entre os

participantes foram 35,26% para sexo feminino e 26,62% para o masculino. Não foi possível estabelecer associação estatisticamente significativa entre o estado nutricional e realização de cirurgias cardíacas.

CONCLUSÃO

Apesar de não haver associação entre o estado nutricional e realização de cirurgias cardíacas, no presente estudo, é sabido a importância da alimentação e estado nutricional adequados, como forma de prevenção de risco e como parte do tratamento não-farmacológico de algumas doenças crônicas não transmissíveis. É imprescindível que mais estudos sejam realizados com o objetivo de investigar o estado nutricional nessa população, como forma de direcionar as práticas de alimentares, levando a melhor adesão do tratamento e mudanças de hábitos, com consequente melhora da qualidade de vida desse público.

Palavras-chave: Doenças Cardiovasculares|Avaliação Nutricional|Fatores de Risco Cardiovascular

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre estado nutricional e força de preensão palmar em idosos

Nátalia Fernandes dos Santos; Rebecca Lucas da Silva Azevedo; Luís Fernandes Barbosa Freire; Ana Clara Soares da Silva; Eloiza Vitória Coelho Rodrigues; Millena da Silva Sousa.

Universidade Estácio de Sá (Unesa), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Indivíduos que apresentam redução de massa muscular e, conseqüentemente, de força, terão prejuízos na execução das atividades diárias. A redução de massa muscular tem como principal característica a diminuição do músculo esquelético, bem como de seu desempenho, podendo ocorrer antes do surgimento das manifestações clínicas e do prejuízo funcional, conferindo aos idosos maior probabilidade de quedas, fraturas, incapacidade, dependência, hospitalizações recorrentes e aumento da mortalidade. As habilidades funcionais e a força muscular, além de estarem associadas à massa muscular, estão associadas ao estado nutricional do indivíduo. A força de preensão torna-se relevante indicador de alterações do EN em curto prazo, bem como da resposta ao suporte nutricional, descrito como um dos mais sensíveis testes funcionais indicadores de depleção proteica. O objetivo deste estudo é avaliar a associação entre o estado nutricional e força de preensão palmar em idosos atendidos em assistência ambulatorial.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com idosos atendidos nos ambulatórios de Oncologia Clínica do Hospital de Câncer de Pernambuco. Os dados foram coletados no período de abril de 2021 a junho de 2022. A amostra constituiu-se de adultos de ambos o sexo com diagnóstico de câncer confirmado por biópsia. Para avaliação nutricional foram usados as medidas de peso e altura para cálculo do IMC. A força de preensão palmar foi obtida pelo dinamômetro da marca Jamar, coletaram-se três medidas de ambos os braços num intervalo de descanso de um minuto entre elas, utilizando-se o maior valor obtido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos sob o número de protocolo 42865621.0.0000.5205.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 92 pacientes, com idade média de 60,3 anos ($\pm 13,69$) e com maior prevalência de homens (68,5%) e 73,6% dos pacientes eram sedentários e 100% eram virgens de tratamento. A prevalência de desnutrição foi 38% e de excesso de peso foi de 22,8%. A baixa força de preensão manual foi identificada em 48,9% da amostra. A baixa força de preensão manual esteve associada ao IMC compatível com desnutrição ($p=0,01$) e idade avançada ($p=0,001$), mas não associou-se com o sexo e nem com o tipo de câncer ($p=0,06$).

CONCLUSÕES

Indivíduos com pior diagnóstico nutricional apresentaram valores de força muscular inferior aos indivíduos mais bem nutridos. Os nossos resultados corroboram com a literatura científica e podem ser esperados em vista do perfil da amostra, composta predominante de idosos inativos e com câncer, todos fatores que comprometem a quantidade e qualidade do tecido muscular.

Palavras-chave: Redução de massa muscular|Desnutrição|Neoplasia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre expressão plasmática do miRNA-30a, síndrome metabólica e consumo de bebidas açucaradas em idosos participantes de estudo de base populacional

Gabrielli Barbosa de Carvalho¹; Paula Nascimento Brandão Lima¹; Tanyara Baliani Payolla¹; Flávia Mori Sarti²; Regina Mara Fisberg¹; Marcelo Macedo Rogero¹.

1. Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Escola de Artes, Ciências e Humanidades, Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A dieta é um dos fatores envolvidos na regulação da expressão de microRNA (miRNA). O consumo de bebidas açucaradas tem sido associado a doenças cardiometabólicas e, nesse contexto, o papel dos miRNA deve ser considerado, já que estes apresentam padrões de expressão específicos durante o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). O miR-30a atua na expressão do gene IRS2, envolvido na via de sinalização da insulina. O objetivo deste estudo foi analisar a expressão plasmática do miR-30a de acordo com a presença de síndrome metabólica (SMet) e identificar associações com consumo de bebidas açucaradas e biomarcadores cardiometabólicos em idosos participantes do Isa-Nutrição 2015.

MÉTODOS

Para este estudo transversal, realizado com 193 idosos participantes do Isa-Nutrição 2015, os participantes foram selecionados considerando os critérios de exclusão: doenças inflamatórias agudas e uso de antibióticos, anti-inflamatórios, imunomodulatórios e retrovirais. A presença de SMet foi definida de acordo com os critérios da *International Diabetes Federation*. Os biomarcadores relacionados ao controle glicêmico e perfil lipídico foram determinados por métodos enzimático colorimétricos e por imunoenensaio multiplex. O consumo de bebidas açucaradas foi avaliado de acordo com o consumo usual do indivíduo. A expressão plasmática do miR-30a, foi quantificada por qRT-PCR, utilizando chip Fluidigm. A expressão do miR-30a em função do status de SMet foi analisada por meio do teste ajustado de Wald, e o tau de Kendall foi utilizado para estimar as correlações entre as variáveis. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (FSP/USP) (nº49221121.4.0000.5421; nº30848914.7.0000.5421 para o Isa-Nutrition).

RESULTADOS

O sobrepeso/obesidade esteve presente em cerca de 45% dos idosos avaliados (68±11 anos; 52% feminino), sendo que 61% da amostra apresentaram SMet. Além disso, 33% apresentaram glicemia em jejum elevada, 31% mostraram elevação nos triacilgliceróis e 48% apresentaram reduzidos valores de HDL-c. Indivíduos com SMet tiveram maior expressão plasmática do miR-30a do que os indivíduos sem SMet. O consumo de bebidas açucaradas foi positivamente correlacionado à expressão do miR-30a ($r=0,146$; $p=0,005$).

Além disso, o miR-30a apresentou correlações positivas com glicemia ($r=0,120$; $p=0,023$) e insulinemia em jejum ($r=0,131$; $p=0,024$), HOMA-IR ($r=0,161$; $p=0,006$), LDL-c ($r=0,129$; $p=0,019$), não HDL-c ($r=0,159$; $p=0,003$) e triacilgliceróis ($r=0,116$; $p=0,024$); além de correlação negativa com o HDL-c ($r=-0,168$; $p=0,002$).

CONCLUSÃO

A expressão plasmática do miR-30a foi maior em idosos com SMet em comparação àqueles sem SMet, bem como esse miRNA apresentou associações com diversas variáveis relacionadas ao risco cardiometabólico, indicando potencial papel deste miRNA como biomarcador para SMet em idosos. Ainda, a expressão do miR-30a se associou ao consumo de bebidas açucaradas, mostrando que quanto maior o consumo destas, maior a expressão deste miRNA.

Palavras-chave: MicroRNA|Doenças não transmissíveis|Consumo alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre força muscular e tempo de internação hospitalar de pacientes em tratamento oncológico e hematológico

Jéssica Viana Hinkelmann; Luiza de Oliveira Possa; Nélia Pinheiro Mendes; Thalita Alves de Barros; Carla de Oliveira Barbosa Rosa.
Universidade Federal de Viçosa, Viçosa - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O câncer, as doenças hematológicas e os tratamentos propostos, como quimioterapia, radioterapia e Transplante de Células Tronco Hematopoiéticas (TCTH), aumentam as necessidades nutricionais e geram sintomas gastrointestinais que podem impactar no consumo alimentar e na inadequação das necessidades nutricionais, com consequente desnutrição, diapenia e sarcopenia. A Força de Preensão Palmar (FPP) é um método simples que permite identificar alterações nutricionais e funcionais precocemente. Desse modo, o presente estudo objetiva avaliar a associação entre o estado nutricional e o tempo de internação hospitalar em pacientes em tratamento para o câncer e doenças hematológicas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com adultos e idosos de ambos os sexos, internados em um hospital público e um privado na cidade de Belo Horizonte (MG) em 2018 e 2019. Os indivíduos apresentavam diagnóstico de doenças hematológicas ou câncer e foram internados para realização de TCTH, tratamento com quimioterapia e/ou radioterapia. Foram coletados de prontuário os seguintes dados: sexo, idade, peso e estatura para posterior cálculo do IMC. A FPP foi realizada na admissão hospitalar na mão dominante com um dinamômetro Camry® digital. O teste de Mann-Whitney foi realizado para verificar a diferença entre tempo de internação hospitalar e FPP, e o teste de Kruskal-Wallis entre esse tempo e o IMC. Os dados foram analisados no software SPSS (versão 22.0), sendo adotado critério de significância estatística $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa com seres humanos dos hospitais onde o estudo foi conduzido (CAAE: 90996418.2.0000.5153 e CAAE 90996418.2.0000.5153).

RESULTADOS

Foram avaliados 88 indivíduos, sendo 51,1% (n=45) do sexo masculino e 42% (n=37) idosos, com mediana de idade de 59 (41-65) anos e de tempo de internação de 26 (15-41) dias. Com relação a doença de base, 67% (n=59) apresentavam doenças hematológicas, 12,5% (n=11) câncer de trato gastrointestinal e 20,5% (n=18) tumor em outros órgãos. No que tange ao tratamento, 85,2% (n=75) dos indivíduos foram internados para realização de quimioterapia (associada ou não a radioterapia e a cirurgia para ressecção do tumor) e 11,4% (n=10) realizaram TCH. Com relação ao estado nutricional na admissão, 22,7% (n=20) apresentavam desnutrição, 40,9% (n=36) eutrofia, 21,6% (n=19)

sobrepeso e 14,8% (n=13) obesidade. A dinapenia estava presente em 62,5% (n=55) da amostra, sendo a média da FPP de $23,6 \pm 12$ Kg. Houve diferença significativa entre o tempo de internação hospitalar e a presença de dinapenia na admissão ($p=0,027$), o que não ocorreu entre esse tempo e o IMC ($p=0,862$).

CONCLUSÃO

A medida da força muscular pela dinamometria é um método simples e não invasivo que pode ser utilizado como parte da avaliação nutricional, contribuindo para o estabelecimento precoce de condutas individualizadas, melhor prognóstico clínico e nutricional.

Palavras-chave: Sarcopenia|Força muscular|Câncer|Transplante de Células Tronco Hematopoiéticas

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre ganho de peso durante isolamento social e variáveis demográficas e estado nutricional de idosos matriculados na Universidade Aberta à Terceira Idade

Ícaro Buregio de Lima; Luana Beatriz Barbosa de Melo; Dominique Hellen S. da Costa; Maria Helena Miranda Spinelli Gomes; Maria da Conceição Chaves de Lemos; John Weyk Cosme de Souza.
Ufpe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

COVID-19 é a intitulação de uma doença, causada pelo Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus (Sars-Cov-2), que se manifesta com um quadro clínico que pode variar de infecções assintomáticas e sintomáticas, como por exemplo, os quadros respiratórios agudos graves. Com o avanço nos estudos, verificou-se que idosos e pessoas portadoras de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis (DCNT) como, obesidade, hipertensão e diabetes mellitus, tinham elevada taxa de mortalidade pela COVID-19. Pelo fato de os idosos apresentarem 14,3% da sociedade brasileira e estarem associados com boa parte das DCNT, foi indicado isolamento rígido para esses indivíduos. Todavia, esta condição poderia gerar efeitos nocivos para a saúde física e mental dos idosos, diminuindo a qualidade de vida e alterando os hábitos alimentares dessas pessoas. Anteriormente à pandemia, mais da metade da população brasileira encontrava-se com sobrepeso, esse fato aumentou devido ao isolamento social e estado emocional associado às alterações alimentares. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar as alterações no hábito alimentar, antropometria e estado emocional de idosos em situação de isolamento social impostos pela pandemia da COVID-19.

MÉTODOS

Assim, este trabalho é um estudo transversal, realizado com idosos usuários do programa Universidade Aberta à Terceira Idade(UnATI/UFPE) e foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da UFPE sob o CAEE 34934120.0.0000.5208. Realizou-se remotamente a coleta dos dados, sendo eles, de ordens sociodemográficas, antropométricas, hábitos alimentares e estado emocional. Para realização da análise de dados foi utilizado o software IBM SPSS Statistics for Windows (v.20).

RESULTADOS

Ao comparar as médias das variáveis peso antes e peso após o isolamento social, constatou-se que houve variação do estado nutricional, com aumento de peso entre os participantes ($p= 0,020$) e mediana de 1,00 kg (0,00-3,00 kg) e do IMC ($p = 0,021$), com mediana de 0,40 kg/m² (0,00-1,21 kg/m²). Houve ganho ponderal em 53% dos idosos após o isolamento social, que, segundo o Teste U de Mann-Whitney's, está associado estatisticamente, e de maneira significativa com a faixa de renda ($p= 0,035$).

CONCLUSÃO

Houve uma associação entre o período de isolamento social e o ganho ponderal de peso nos idosos pesquisados. Além disso, o ganho de peso esteve associado com a renda. Esse aumento ponderal de peso pode ter sido consequência da menor frequência de atividade física e, conseqüentemente, menor gasto calórico, devido às restrições estabelecidas pelas autoridades sanitárias. Diante disso, torna-se necessário a atuação do poder público com atividades de educação alimentar e exercícios físicos adaptados para a população idosa.

Palavras-chave: COVID-19|Ganho ponderal|Terceira idade|Isolamento social

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre hábitos alimentares e crises de migrânea durante a pandemia da covid-19: uma revisão sistemática

Hellen Maria Santos da Silva; Nathalia Herculano de Sousa; Lavínia Siqueira Pinho; Jaqueline Araújo da Silva; Hellen Vanessa de Carvalho Silva; Luana de Oliveira Leite.
Uneb, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A migrânea é uma doença neurológica crônica marcada por crises de cefaleia, cujos gatilhos estão relacionados à alimentação e hábitos de vida. Com as mudanças impostas pela pandemia da Covid-19 na rotina da população, identificou-se também alterações nos seus hábitos alimentares, e especialmente, para os indivíduos com migrânea, pode ter contribuído para o aumento da frequência e intensidade dos episódios de enxaqueca. O consumo alimentar do público com migrânea é ponto de preocupação, uma vez que há compostos presentes em certos alimentos, como café, chocolate, leite e embutidos, que são potenciais desencadeadores das crises enxaquecosas. Logo, o objetivo deste trabalho foi revisar sistematicamente os estudos que avaliaram a associação entre os hábitos alimentares e a ocorrência de crises de migrânea durante a pandemia da COVID-19.

MÉTODOS

Revisão sistemática realizada de acordo com as recomendações do guia *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses* (PRISMA), cujo protocolo foi cadastrado no PROSPERO e com busca realizada nas bases de dados PubMed, Web of Science e LILACS, além da busca manual, em abril de 2022. Utilizou-se os descritores “Migraine Disorders” e “COVID-19” e seus respectivos *entry* termos. Os critérios de inclusão foram estudos observacionais que avaliaram a associação entre hábitos alimentares e crises de enxaqueca, realizados a partir do início da pandemia; população com diagnóstico de enxaqueca e idade ≥ 18 anos. A escala de Newcastle-Ottawa foi usada para avaliar a qualidade metodológica e risco de viés dos estudos incluídos. Devido à heterogeneidade dos estudos incluídos foi descartada uma síntese quantitativa dos dados.

RESULTADOS

Após a busca nas bases eletrônicas, foram encontradas 478 publicações relevantes pela leitura do título e resumo. Ao final da triagem e leitura dos artigos na íntegra, foram incluídos 13 estudos que abordam a relação entre consumo alimentar e migrânea. No que se refere ao consumo de cafeína, dos 7 artigos encontrados, apenas 1 encontrou associação

significativa com a intensidade das crises de enxaqueca. Em relação a outros gatilhos alimentares, dos 5 estudos avaliados, 3 identificaram associação com as crises de enxaqueca, com significância estatística. Referente à regularidade das refeições (presença de jejum), dos 4 estudos, 3 encontraram associação significativa com parâmetros da migrânea. Os estudos incluídos na revisão apresentaram moderado/baixo risco de vieses.

CONCLUSÃO

Esta revisão não identificou associação entre consumo de cafeína e crises de migrânea durante a pandemia da covid-19. No entanto, em relação aos outros gatilhos alimentares, observou-se uma predominância de associação positiva com as crises de enxaqueca. Contudo, deve-se ter cautela na interpretação destes resultados, devido à qualidade do delineamento dos estudos incluídos, evidenciando a necessidade de novos estudos mais robustos.

Palavras-chave: Transtorno de enxaqueca|Ingestão de alimentos|COVID-19

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre índice de inflamação da dieta e perfil glicêmico em crianças e adolescentes: uma revisão sistemática

Edimarcos dos Santos de Satel¹; Luana de Oliveira Leite¹; Carlos Rodrigo Nascimento de Lira²; Jacqueline Costa Dias Pitangueira²; Priscila Ribas de Farias Costa¹.

1. Ufba, Salvador - BA - Brasil; 2. Ufrb, Santo Antônio de Jesus - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Uma dieta pró-inflamatória pode desencadear disfunções metabólicas, como alterações no perfil glicêmico, e essas disfunções podem estar presentes já na infância e adolescência. Apesar disso, até onde se tem conhecimento, nenhuma revisão sistemática foi realizada avaliando a relação entre índice de inflamação da dieta e perfil glicêmico nessa população. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi revisar sistematicamente o estado atual da arte sobre a associação entre índice de inflamação da dieta e perfil glicêmico em crianças e adolescentes.

MÉTODOS

Foi realizada uma revisão sistemática de acordo com as recomendações do guia Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses (PRISMA), cujo protocolo foi cadastrado no PROSPERO sob número CRD42022323267. A busca foi realizada em maio de 2022, por dois revisores independentes, nas bases de dados: *MEDLINE/PubMed*, *Embase*, *Latin American and Caribbean Center on Health Sciences Information (LILACS)*, *Web of Science*, *Cumulative Index to Nursing and Allied Health Literature (CINAHL)*, *Scopus*, *Google Scholar (literatura cinza)*, além de busca manual na lista de referências de estudos relevantes. Como critérios de elegibilidade foram incluídos estudos observacionais, realizados com crianças e adolescentes, sem restrições de data e idioma, que tivessem a associação entre o potencial inflamatório da dieta, através do índice de inflamação da dieta, e o perfil glicêmico (independente dos parâmetros utilizados). A escala de Newcastle-Ottawa foi usada para avaliar a qualidade metodológica e risco de viés dos estudos incluídos. Diante da impossibilidade de realizar uma metanálise, utilizou-se uma síntese qualitativa para apresentar os resultados.

RESULTADOS

Foram incluídos 5 estudos (4 com delineamento transversal e 1 coorte), com 32.594 indivíduos com idade entre 4 e 21 anos e publicados entre os anos de 2020 e 2022. A maioria deles foram classificados com baixo risco de viés. O perfil glicêmico foi estudado por meio da glicemia em jejum, insulina sérica em jejum, índice HOMA-IR e HbA1c. Três, dos cinco estudos incluídos, identificaram associação positiva entre dieta pró-inflamatória e maiores médias ou já presença de anormalidade no perfil glicêmico de crianças e adolescentes. A glicemia em jejum foi o parâmetro mais associado, seguido da insulina e HOMA-IR. Não houve associações para a HbA1c.

CONCLUSÃO

A maioria dos estudos demonstraram associação entre índice de inflamação da dieta e perfil glicêmico em crianças e adolescentes e a glicemia em jejum foi o parâmetro que mais se relacionou com maiores pontuações do índice. Contudo, considerando o delineamento predominante dos estudos incluídos na revisão, recomenda-se cautela na interpretação desses achados e a realização de estudos mais robustos e que contribuam para reforçar a importância da intervenção precoce nos hábitos alimentares em fases precoces de vida, evitando-se o surgimento de doenças crônicas e futuros eventos cardiovasculares.

Palavras-chave: Índice de Inflamação da dieta|Glicemia|Crianças|Adolescentes|Revisão Sistemática

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre o consumo de alimentos classificados conforme o grau de processamento e hiperuricemia em indivíduos com doença renal crônica não dialítica

Tatiana Silva dos Santos; Maylla Luanna Barbosa Martins Bragança; Elane Viana Hortegal Furtado; Isabela Leal Calado; Ana Karina Teixeira da Cunha França; Raimunda Sheyla Carneiro Dias.

Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A tendência secular de hiperuricemia coincide com o aumento substancial no consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) e no aumento da Doença Renal Crônica (DRC). O consumo de AUP aumenta a disponibilidade de purinas e frutose no organismo, que são responsáveis por hiperuricemia.

OBJETIVO

Analisar a associação entre o consumo alimentar classificado conforme o grau de processamento e a hiperuricemia em indivíduos com DRC não dialítica.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado com 151 portadores de DRC, de ambos os sexos, adultos e idosos. Os alimentos consumidos foram avaliados por meio de três recordatórios de 24 horas e classificados segundo o grau de processamento. Foram avaliados os tercis dos percentuais de contribuições calóricas de cada grupo. A hiperuricemia foi definida como níveis de ácido úrico acima 7mg/dl para homens e 6mg/dl para mulheres. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA® versão 14.0. Um modelo teórico foi elaborado Directed Acyclic Graphs (DAG) no programa Dagitty versão 3.2. As associações entre o consumo de alimento classificados conforme o grau de processamento e a hiperuricemia foram estimadas pelos Odds Ratio (OR) das análises de regressão de Poisson não ajustadas e ajustadas para o conjunto mínimo de variáveis indicadas pelo modelo teórico. O nível de significância empregado foi de 0,05. O estudo atende os requisitos da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão (Parecer nº 2.783.448 e CAAE 91400018.0.0000.5086).

RESULTADOS

Indivíduos hiperuricêmicos obtiveram maiores médias para o percentual de contribuição calórica de alimentos ultraprocessados (16,5 ±12kcal/dia). Indivíduos não hiperuricêmicos obtiveram maiores médias para o percentual de contribuição calórica de alimentos *in natura* e minimamente processados (80,4± 10,9kcal/dia). As pessoas

pertencentes ao maior tercil de contribuição calórica de AUP (19,0% a 51,2%) apresentaram associação com a hiperuricemia na análise não ajustada (OR = 1,43; IC95%: 1,06; 1,95) e na análise ajustada (OR = 1,46; IC95%: 1,09; 1,95). Indivíduos pertencentes ao maior tercil de contribuição calórica de alimentos *in natura* e minimamente processados (84,3% a 100%) apresentaram associação com menor prevalência de hiperuricemia na análise não ajustada (OR= 0,66; IC95%: 0,45; 0,95) e na análise ajustada (OR = 0,65; IC95%: 0,44; 0,95).

CONCLUSÃO

É necessário adequar e monitorar o consumo alimentar aumentando o consumo de alimentos *in natura* e reduzindo o consumo de AUP. Além disso, é importante implementar ações de enfrentamento da hiperuricemia em indivíduos com DRC não dialítica.

Palavras-chave: Doença Renal Crônica|Hiperuricemia| Ingestão alimentar|Processamento de Alimentos.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre o FCH e IAV e características antropométricas, clínicas e de composição corporal de pacientes em tratamento hemodialítico.

Luana Beatriz Barbosa de Melo; Ícaro Buregio de Lima; Maria Helena Miranda Spinelli Gomes; Thayna Ceciliana Pinheiro dos Santos; Maria da Conceição Chaves de Lemos; DeJane de Almeida Melo.
Ufpe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Doenças Cardiovasculares (DC) configuram a principal causa de morte de pacientes portadores de Doença Renal Crônica (DRC). Atualmente, existem indicadores indiretos para o Risco Cardiovascular, são esses o Índice de Adiposidade Visceral (IAV) e o Fenótipo Cintura Hipertrigliceridemia (FCH). Até o presente momento, não foram encontradas na literatura científica trabalhos que avaliassem a relação entre o Índice de Adiposidade Visceral e o Fenótipo Cintura Hipertrigliceridemia com os fatores tradicionais de Risco Cardiovascular (RC), em portadores de DRC em tratamento dialítico. Por esse motivo, somado ao impacto da adiposidade visceral correlacionada com os eventos cardiovasculares encontrados em pacientes em hemodiálise (HD), o estudo tem como objetivo avaliar a prevalência do FCH e IAV e analisar sua associação com as características antropométricas, clínicas e de composição corporal em pacientes com DRC em hemodiálise.

MÉTODOS

Estudo transversal com 265 pacientes em HD de 7 centros de São Luís (MA) e Recife (PE). A referida pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco sob o CAEE 25657819.0.0000.8807. O IAV foi calculado considerando as variáveis: índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC), triglicerídeos (TG) e lipoproteína de alta densidade (HDL). O FCH foi estabelecido como a elevação concomitante da CC (≥ 90 cm) e TG (≥ 150 mg/dL). Um modelo de Regressão de Poisson Multivariado com variância robusta foi ajustado de acordo com abordagem hierárquica para avaliar a associação entre o IAV e FCH com fatores tradicionais de RC. Além disso, foram estimadas razões de prevalência e seu respectivo intervalo de confiança de 95%. O programa estatístico utilizado foi o STATA 14.0.

RESULTADOS

Neste sentido, as análises realizadas com os dados obtidos revelaram uma associação entre o índice de adiposidade visceral (IAV) e o percentual de gordura corporal (%GC) e o colesterol total. Neste cenário, os pacientes observados com elevação do IAV apresentaram os marcadores supracitados em níveis superiores aos convencionados como

habituais. Em relação ao FCH, percebeu-se que este foi associado a alterações do IMC e CT, com elevação do %GC, e presença de diabetes mellitus.

CONCLUSÃO

Conclui-se, portanto, que o FCH, apesar de apresentar menor prevalência que o IAV, foi associado a mais fatores tradicionais de risco cardiovascular, e por isso pode ser utilizado para o rastreamento do RC nos pacientes que estão sob tratamento dialítico na atenção básica, principalmente do sexo feminino, visto que as mulheres avaliadas estavam em maior risco de ter ambos os indicadores de adiposidade visceral alterados.

Palavras-chave: Doença renal crônica|Hemodiálise|Risco cardiovascular

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre os sintomas de adição por alimentos e o sedentarismo em estudantes universitários brasileiros: um estudo nacional

Jennifer Mikaella Ferreira Melo¹; Vanessa Amorim Peixoto¹; Maria Clara Tavares Farias da Silva¹; Natália Gomes da Silva Lopes¹; André Eduardo da Silva Júnior²; Nassib Bezerra Bueno¹.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O sedentarismo é um grande problema que o Brasil enfrenta há alguns anos. Constantemente, é possível observar relações entre o sedentarismo e patologias como obesidade, que destaca a importância de atividades físicas na rotina do indivíduo. Outra relação importante destacar é entre o sedentarismo e a adição por alimentos (AA). Este tema vem ganhando destaque nos últimos anos, baseado no consumo excessivo de alimentos ultraprocessados, com baixo valor nutricional e alta densidade calórica. A modified Yale Food Addiction Scale 2.0 (mYFAS 2.0) avalia a AA com base nos critérios de diagnóstico dos transtornos por uso de substâncias do DSM-5. Este trabalho tem como objetivo estudar a associação entre os sintomas de AA e o sedentarismo em estudantes universitários sedentários no Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, que engloba estudantes universitários entre uma faixa etária de 18 a 59 anos das 27 unidades federativas brasileiras, que participaram de um questionário online para coleta de dados. Foram preenchidas informações sobre estilo de vida, classe econômica, antropometria, consumo alimentar, e, por fim, AA. Este constructo foi avaliado utilizando a mYFAS 2.0, que permitiu a análise a partir de perguntas que auxiliaram no diagnóstico. O trabalho obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (parecer número: 4.410.403).

RESULTADOS

Foram analisadas 5946 pessoas com média de 24 anos ($24 \pm 6,3$) e destes, 73,5% era composto por mulheres. Além disso, mais de 55% dos indivíduos, de acordo com o IMC, foram considerados eutróficos, enquanto os percentuais de sobrepeso e obesidade variaram de 22,8% e 13,9%, respectivamente. Quanto à prática de exercício físico, foi possível observar que 52,8% das pessoas são ativas. Ao analisar os sintomas de AA, a pontuação geral diferiu significativamente entre indivíduos sedentários e não-sedentários ($2,1 \pm 2,7$ vs. $1,5 \pm 2,4$; $p < 0,01$). Analisando as respostas dos participantes e a individualidade de cada questão, observou-se uma maior prevalência para respostas positivas em pessoas sedentárias. O sintoma de uso contínuo da substância, neste caso, a comida, mesmo observando que isto causava algum dano, foi possível observar que o número de pessoas sedentárias que responderam positivamente a esta pergunta foi 1,6

vezes maior que o de não-sedentárias. Por outro lado, o sintoma de evitar atividades importantes devido a presença de comida não teve influência da atividade física na vida dos participantes, pois não tiveram diferenças significativas entre as respostas.

CONCLUSÃO

O sedentarismo esteve associado à AA. A maior divergência entre as respostas dos indivíduos sedentários e não sedentários foi com relação ao sintoma de uso contínuo da substância da AA. Com isso, destaca-se a importância desta prática de exercício físico, uma vez que contribui para melhor qualidade de vida física e comportamental.

Palavras-chave: Adição Alimentar|Atividade Física |Sedentarismo

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre os sintomas de adição por alimentos e o sexo em estudantes universitários brasileiros: um estudo nacional

Natália Gomes da Silva Lopes¹; Maria Clara Tavares Farias da Silva¹; Jennifer Mikaella Ferreira Melo¹; Vanessa Amorim Peixoto¹; André Eduardo da Silva Júnior²; Nassib Bezerra Bueno¹.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Atualmente, a comunidade científica busca compreender melhor o comportamento alimentar análogo aos transtornos por uso de substâncias. Nesse contexto, a adição por alimentos (AA) é caracterizada pela ingestão excessiva de alimentos ultraprocessados, os quais são hiperpalatáveis e possuem alta densidade energética. Esse tipo de alimento está associado a prejuízos na saúde humana, como o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, incluindo a obesidade, doença a qual prevalece nas mulheres brasileiras. Ademais, a AA pode ser mensurada pelo mYFAS 2.0, um marcador cujo avalia cada sintoma desta condição através de questões baseadas no DSM-IV. Sendo assim, o presente trabalho possui o objetivo de analisar a associação entre a AA e o sexo em estudantes das universidades brasileiras.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, o qual envolve estudantes universitários, com idade entre 18 a 59 anos, de todas as unidades federativas brasileiras. Os alunos preencheram um questionário online, que incluía dados sobre idade, sexo, estilo de vida, além da AA. Sendo este último parâmetro avaliado a partir da escala mYFAS 2.0. O trabalho obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (parecer número: 4.410.403).

RESULTADOS

Foram investigadas 5.946 pessoas, das quais 73,5% eram do sexo feminino, 44,1% eram da região Nordeste, 86,0% eram solteiros, 30,0% eram da classe econômica B2, 55,7% estavam com IMC de eutrofia e 52,8% praticavam algum tipo de exercício físico. Os participantes tinham a média de idade de 24 ± 6 anos, enquanto a média da altura foi de $1,66 \pm 0,09$ e a do peso de $67,70 \pm 16,45$. Na pontuação geral do mYFAS 2.0, os homens diferem significativamente das mulheres ($1,37 \pm 2,2$ vs. $2,00 \pm 2,7$; $p < 0,01$), sendo o sintoma de abstinência, a que possui maior diferença percentual entre os sexos. Assim, essa questão foi mais pontuada pelas pessoas do sexo feminino (26,7%), em relação ao sexo masculino (15,7%). Por outro lado, o uso recorrente da substância em situações que envolvem risco à integridade física foi o sintoma no qual os sexos mais se aproximaram. Nesse caso, 6,1% do sexo feminino pontuou, enquanto 4,6% do sexo masculino também apresentou o mesmo resultado.

CONCLUSÃO

Desse modo, observa-se que a AA tem influência do sexo, uma vez que os indivíduos do sexo feminino atingiram o limiar para mais sintomas de AA, quando comparado com o outro sexo. Outrossim, os sintomas mais pontuados por elas abordam a síndrome de abstinência. Por fim, ressalta-se a importância de mais estudos para explicar as possíveis relações entre os sintomas de AA e o sexo.

Palavras-chave: Adição alimentar|Sexo|Estudantes|Universidades

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre o transtorno de ansiedade generalizada e o consumo alimentar em universitários brasileiros: um estudo nacional

Vanessa Amorim Peixoto¹; Jennifer Mikaella Ferreira Melo¹; Natália Gomes da Silva Lopes¹; Maria Clara Tavares Farias da Silva¹; André Eduardo da Silva Júnior²; Nassib Bezerra Bueno¹.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

De acordo com o relatório da OMS, o Brasil é o país com a maior prevalência de indivíduos com transtornos de ansiedade. Sabe-se que os estudantes universitários representam um grupo propenso a desenvolver transtorno de ansiedade generalizada (TAG) devido a preocupação demasiada com o desempenho acadêmico e vida pessoal, sendo essas apreensões acentuadas com a pandemia do COVID-19. A piora do estado de saúde mental pode afetar os hábitos alimentares dos estudantes, tanto em relação à quantidade ingerida, quanto à escolha dos alimentos. O objetivo deste estudo foi analisar a relação do TAG com o consumo alimentar em universitários brasileiros.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com estudantes universitários, de ambos os sexos, de 18 a 59 anos, da rede pública e privada de ensino brasileiro. A coleta de dados foi executada em 2020 através de um questionário on-line. Para determinar os possíveis casos de TAG foi utilizada a escala de 7 itens de Transtorno de Ansiedade Generalizada (GAD-7) e para avaliar o consumo alimentar utilizou-se o bloco de questões do questionário do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) para crianças com 2 anos ou mais, adolescentes, adultos e idosos. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (parecer número: 4.410.403).

RESULTADOS

No total, 5946 indivíduos responderam o questionário, sendo 4371 (73,5%) do sexo feminino, com média de idade de 24 anos (DP \pm 6,3). De acordo com a classificação do IMC, 3313 (55,7%) são classificados como eutróficos. Em relação à atividade física, 2805 (47,2%) relatam sedentarismo. Quanto aos resultados do GAD-7, 2517 (42,3%) possuem mais chances de serem diagnosticados com TAG, enquanto 3429 (57,7%) não pontuaram para possível TAG. Quando comparado em relação ao consumo de refeições em frente às telas, o grupo com TAG predominou (81,1% vs 73,4%). Quanto ao hábito de pular refeições, em quase todas as refeições, exceto a ceia, o grupo com TAG teve a maior prevalência: café da manhã (24,0% vs 18,5%), lanche da manhã (75,1% vs 74,7%), almoço (2,6% vs 1,2%), lanche da tarde (27,0% vs 21,1%), jantar (10,1% vs 9,5%) e ceia (73,5% vs 74,9%). No que se refere aos alimentos consumidos, o grupo ansioso ingeriu significativamente menos feijão (57,0% vs 63,1%), frutas frescas (52,6% vs 56,5%) e

verduras/legumes (60,4% vs 64,7%), enquanto o consumo de hambúrgueres/embutidos (39,8% vs 32,7%), bebidas adoçadas (57,6% vs 50,3%), macarrão instantâneo/salgadinhos (24,8% vs 18,8%) e doces (43,4% vs 35,6%) foi significativamente maior do que no grupo sem ansiedade.

CONCLUSÃO

Observou-se que o grupo que marcou uma maior pontuação no GAD-7 tem hábitos alimentares significativamente diferentes. O grupo mais ansioso tem uma maior tendência a pular refeições, principalmente o almoço, e propende a fazer escolhas alimentares não saudáveis, tendendo para os alimentos ultraprocessados e hipercalóricos.

Palavras-chave: Ingestão alimentar|GAD-7|COVID-19

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre o uso de antirretrovirais e a gordura corporal de pessoas vivendo com o vírus da imunodeficiência humana

Beatriz Martins Vicente¹; Marcus Vinicius Lucio Santos Quaresma²; Roseli Espíndola Balchiunas²; Giulianna Regeni¹; Sandra Maria Lima Ribeiro¹.

1. Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Centro Universitário São Camilo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Pessoas que vivem com o vírus da imunodeficiência humana (PVHIV) apresentam um quadro de inflamação sistêmica de baixo grau (ISBG). As alterações residuais do HIV e os efeitos adversos das terapias antirretrovirais (TARV) colaboram para manutenção da ISBG. Ambos promovem mudanças no tecido adiposo (TA), incorrendo em um fenótipo pró-inflamatório, hipertrofia dos adipócitos e na instalação de um ambiente favorável para o desenvolvimento de desordens metabólicas. Tais mudanças no TA estão relacionadas ao uso de antirretrovirais específicos, especialmente os de antiga geração. Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo verificar a relação entre o uso de antirretrovirais e os parâmetros relacionados a adiposidade corporal de PVHIV.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo exploratório e transversal com uma amostra de conveniência de um Serviço especializado em PVHIV. A massa corporal e a estatura foram obtidas em triplicada utilizando uma balança digital e um estadiômetro portátil. A composição corporal foi avaliada por meio da absorciometria por raios-X de dupla energia (DXA). Os dados de gordura corporal (GC), como a GC total em kg (GCT), o percentual de GC (% GC), a relação GC e massa magra (GC:MM), e o índice de GC (IGC) foram utilizados. Para obtenção do GC:MM dividiu-se a GCT pela MM e para obtenção do IGC dividiu-se a GCT pela estatura ao quadrado. Os dados sobre o uso dos antirretrovirais, como zidovudina (AZT), estavudina (d4T) e ritonavir (RTV) foram extraídos da análise dos prontuários. Os parâmetros de gordura corporal (p. ex., % GC, GC:MM e o IGC) foram considerados variáveis dependentes e os antirretrovirais foram considerados variáveis independentes para as regressões lineares simples aplicadas, cuja significância estatística foi estabelecida para os valores de $p \leq 0,05$. O estudo recebeu aprovação de Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer: 3.100.321).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 35 PVHIV (28 homens e 7 mulheres) com carga viral indetectável (<50 cópias/mL) e $45,4 \pm 7,81$ anos de idade. O uso prévio de d4T e RTV não foi associado aos parâmetros de GC. Entretanto, o uso de AZT se associou significativamente ao % GC ($\beta = 7,09$; IC: 1,40 - 12,80; $p = 0,016$), IGC ($\beta = 2,71$ IC: 0,15 - 5,26; $p = 0,038$) e à relação GC:MM ($\beta = 0,146$; IC: 0,009 - 0,284; $p = 0,037$).

CONCLUSÃO

Os resultados apontam que PVHIV que utilizaram AZT como terapia antirretroviral prévia podem apresentar maior quantidade de GC e, por consequência, um perfil mais favorável à ISBG e complicações metabólicas.

Palavras-chave: antirretrovirais|HIV|adiposidade corporal|inflamação sistêmica

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre padrão de consumo alimentar de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira e ocorrências de sintomas clínicos e gastrointestinais em adultos infectados pelo SARS-COV-2

Jéssica Viana Hinkelmann; Flávio de Oliveira Ferraz; Priscila Moreira de Lima Pereira; Iury Antônio de Souza; Paula Ferreira de Abreu.
Centro Universitário Uniacademia, Juiz de Fora - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A COVID-19 gera um processo inflamatório agudo no organismo, com repercussão em múltiplos órgãos e sistemas. Um padrão alimentar saudável, conforme recomendado pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira, apresenta nutrientes com ação antiinflamatória, antioxidante, imunomoduladora e antitrombótico, o que pode impactar de forma positiva no curso da doença. Desse modo, o presente estudo objetiva avaliar o padrão de consumo alimentar de indivíduos previamente infectados pelo SARS-COV-2 e a associação com os sintomas clínicos e gastrointestinais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado com adultos previamente infectados pelo SARS-COV-2, residentes em Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil. Os participantes preencheram um questionário online com perguntas sobre os sintomas apresentados em decorrência da doença, comorbidades, variáveis antropométricas (peso e altura para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal – IMC) e de consumo alimentar, sendo esse último avaliado com base nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. O teste do qui-quadrado foi realizado para verificar a diferença entre o padrão alimentar e a ocorrência de sintomas clínicos e gastrointestinais. Os dados foram analisados no software SPSS (versão 22.0), sendo adotado critério de significância estatística $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitês de Ética em Pesquisa com seres humanos (CAAE: 47360621.7.0000.5089).

RESULTADOS

Foram avaliados 116 indivíduos, sendo 62,9% (n=73) do sexo feminino. De acordo com o IMC, 2,6% (n=3) apresentavam baixo peso, 38,8% (n=45) eutrofia, 37,9% (n=44) sobrepeso, e 20,7% (n=24) obesidade. Com relação as comorbidades, 6,9% (n=8) apresentavam diabetes mellitus, 9,5% (n=11) alguma doença respiratória, como asma, e 18,1% (n=21) hipertensão artéria sistêmica. Quando questionados sobre os sintomas durante o período infeccioso, 25,9% (n=30) relataram dispneia, 60,3% (n=70) cansaço aos mínimos esforços e 48,3% (n=56) tosse. Os sintomas gastrointestinais também foram relatados pelos indivíduos, sendo que 5,2% (n=6) apresentaram constipação intestinal, 24,3% (n=28) diarreia, 21,6% (n=25) náuseas, 33,6% (n=39) hiporexia, 19,8% (n=23) xerostomia e 49,1% (n=57) disgeusia ou ageusia. Com base nas recomendações propostas

pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, 28,4% (n=33) dos participantes apresentava hábitos alimentares ruins, 62,9% (n=73) regular, e 8,6% (n=10) excelente, sendo a pontuação média de 33±6 pontos. Houve diferença significativa na presença de cansaço (p=0,031), hiporexia (p=0,001) e diarreia (p=0,041) de acordo com a classificação do questionário de avaliação do consumo alimentar.

CONCLUSÃO

A adoção de hábitos alimentares saudáveis, com base no Guia Alimentar Para a População Brasileira, pode contribuir para uma menor ocorrência de sintomas como cansaço, hiporexia e diarreia, que apresentam efeito direto no consumo alimentar, estado nutricional e consequente prognóstico clínico.

Palavras-chave: COVID-19|Coronavírus|SARS-CoV-2|Avaliação Nutricional|Consumo Alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre qualidade do sono e composição corporal avaliada por BodPod® e DEXA em portadores de doença renal crônica não dialítica

Terezinha Rodrigues de Lima¹; Isabela Leal Calado¹; Ana Karina Teixeira da Cunha França¹; Maylla Luanna Barbosa Martins Bragança¹; Elane Viana Hortegal Furtado¹; Raimunda Sheyla Carneiro Dias².

1. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 2. Universidade Federal do Piauí, Terezina - PI - Brasil.

INTRODUÇÃO

A qualidade do sono é um componente importante da saúde dos indivíduos. Doentes renais referem distúrbios do sono. Autores demonstram uma relação entre qualidade do sono e composição corporal. O objetivo deste estudo foi avaliar a associação da qualidade do sono e a composição corporal em pacientes com doença renal crônica (DRC) não dialíticas.

MÉTODOS

Estudo transversal, com 181 portadores de DRC não dialítica, de ambos os sexos, ³18 anos, acompanhados em um Centro de Prevenção de Doenças Renais, seguindo as recomendações do STROBE (Strengthening the Reporting of Observational Studies in Epidemiology). Coletados dados sociodemográficos, de estilo de vida, clínico-nutricionais e estágio da DRC. O estado nutricional foi avaliado por meio de: índice de massa corporal (IMC); percentual de gordura corporal (%GC) utilizando-se a Pletismografia por Deslocamento de Ar (BodPod®); e índice de massa muscular esquelética apendicular (IMMEA), a partir da absorciometria de raio x de dupla energia (DEXA). Para avaliar a qualidade do sono utilizou-se o questionário Índice de Qualidade do Sono de Pittsburgh (Pittsburgh Sleep Quality Index- PSQI). O teste Shapiro Wilk foi utilizado para avaliar a normalidade das variáveis quantitativas. Para investigar a associação entre o estado nutricional e a qualidade do sono e seus componentes, foi utilizado o teste de Mann-Whitney. Nível de significância foi de 5% e os dados analisados no STATA®. O estudo maior, ao qual este é um recorte, foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (CEP-HUUFMA) (Parecer N° 2.783.448).

RESULTADOS

Dos indivíduos avaliados, 50,3% eram mulheres, 60,0% idosos, 87,8% hipertensos, 45,9% diabéticos e 59,1% se encontravam nos estágios 3B e 4 da DRC. A prevalência de excesso de peso foi de 48,6%, de %GC elevado, 55,2% e de baixo IMMEA, 13,8%. A qualidade do sono comprometida foi identificada em 88,4% dos indivíduos. A associação entre os componentes do sono e o estado nutricional revelou homens com maior IMMEA apresentaram maior “duração de sono” e “eficiência habitual

do sono”. Homens e mulheres com menor %GC apresentaram maior “eficiência habitual do sono”.

CONCLUSÃO

Grande parcela dos indivíduos com DRC em tratamento não dialítico apresentou sono ruim/ distúrbio do sono. Homens com maior massa magra apresentaram boa qualidade do sono, duração de sono e eficiência habitual do sono. Homens e mulheres com menor gordura corporal apresentaram uma maior eficiência habitual do sono.

Palavras-chave: Sono|Composição corporal|Doença renal crônica|Pletismografia por deslocamento de ar|Absorciometria de raios x de dupla energia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre sintomas de compulsão alimentar e síndrome metabólica

Jamile das Virgens Silva; Hamilton Vivas da Silva Filho; Natália Ferreira Brito; Tereza Cristina Barros do Carmo; Silvana Lima Guimarães França; Edilene Maria Queiroz Araújo.

Universidade do Estado da Bahia (Uneb), Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A compulsão alimentar (CA) é um comportamento marcado pelo consumo de grandes quantidades de alimentos em um curto espaço de tempo, acompanhado por uma percepção de falta de controle sobre a alimentação. Estudos mostram que o consumo excessivo de quilocaloria, associado à CA, pode contribuir para a obesidade, diabetes mellitus, hipertensão arterial, dislipidemia, e aumento do estresse oxidativo e inflamatório, configurando-se importante fator de risco para o desenvolvimento da Síndrome Metabólica (SM). Desta forma, esta pesquisa teve como objetivo verificar se havia associação entre sintomas de CA e a SM, bem como os cofatores da SM.

MÉTODOS

Estudo de caráter transversal, realizado com 52 voluntários, adultos e idosos, de ambos os sexos, atendidos no Núcleo de Pesquisa e Extensão em Genômica Nutricional e Disfunções Metabólicas (GENUT). A coleta de informações foi realizada de forma não presencial, devido às medidas restritivas adotadas durante a pandemia da coronavirus disease 19 (COVID-19). A compulsão alimentar foi rastreada com auxílio do questionário Escala de Compulsão Alimentar Periódica (ECAP), e dados de cofatores da SM (circunferência da cintura (CC), Hipertensão Arterial Sistêmica, Diabetes Mellitus/glicemia, Lipoproteína de alta densidade-High Density Lipoprotein, triglicerídeos) foram coletados, para divisão dos grupos de acordo com a presença de SM, segundo critérios da International Diabetes Federation (IDF). Foi realizado teste qui-quadrado, com auxílio do software R e adotado nível de significância de 5%. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas da Universidade Estadual da Bahia, CAEE: 17637119.7.0000.0057

RESULTADOS

A amostra foi composta, em sua maioria, por adultos (81% e 85%), do sexo feminino (100% e 92%), raça/cor autorreferida negra (81% e 54%), escolaridade até o ensino médio (58% e 73%), economicamente ativa (69% e 46%), com renda mensal de 1 a 2 salários mínimos (46% e 38%) de acordo com os grupos com SM e sem SM, respectivamente. 50% da amostra apresentou SM. A prevalência de CA, segundo a ECAP, foi de 15% nos dois grupos, com e sem SM. Não houve associação significativa entre a CA e SM ($p=1,00$) e com cofatores da SM ($p>0,05$). Ao comparar grupos com e sem CA,

respectivamente, mesmo que sem associação significativa, os valores de CC (97,80 e 93,10), glicemia (105,0 e 96,70), triglicérides (147,0 e 132,0) apresentaram médias maiores, e os valores de HDL-c (54,4 e 55,0) apresentaram médias menores, no grupo com CA, independente da SM.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, diferente do que foi hipotetizado, não houve associação significativa entre a CA e SM, assim como com os cofatores da SM, provavelmente devido ao tamanho da amostra. Entretanto, alguns achados clínicos relacionados aos cofatores da SM, demonstram necessidade de mais estudos, com amostra ampla, para testar novamente as hipóteses e responder os questionamentos que naturalmente surgem durante o desenvolvimento de um estudo científico.

Palavras-chave: compulsão alimentar|sintomas de compulsão alimentar|obesidade|prevalência|síndrome metabólica

NUTRIÇÃO CLÍNICA

A suplementação do sulforafano e seus efeitos nos mecanismos epigenéticos envolvidos nos genes associados ao câncer de mama: uma revisão sistemática

Anny Elizabeth Maia Cavalcanti Furtado.
Universidade Federal da Paraíba (Ufpb), João Pessoa - PB - Brasil.

INTRODUÇÃO

O câncer de mama é o mais comum entre as mulheres e tem afetado muitas delas em todo o mundo, sendo considerado um sério problema de saúde pública devido às suas inúmeras vítimas e aos altos gastos públicos. A nutrição tem se destacado como estratégia na prevenção do câncer, isto porque alguns nutrientes e compostos bioativos estão relacionados à carcinogênese e à restauração do estado epigenético normal de oncogenes e genes supressores de tumor. Neste contexto, sabe-se que o sulforafano, um isocianato presente nos vegetais crucíferos, como o brócolis, tem provocado efeitos quimiopreventivos no câncer de mama. Portanto, o objetivo do trabalho é analisar a influência do sulforafano nos mecanismos epigenéticos das células cancerígenas da mama.

MÉTODOS

Revisão sistemática elaborada segundo as recomendações “PRISMA” e cujo registro na “Cochrane” encontra-se em tramitação, com último acesso no dia 27 de abril de 2022. Utilizou-se as seguintes bases de dados: “Pubmed”, “Periódico Capes” e “Google Acadêmico”, cujo os Descritores em Ciências da Saúde utilizados, a partir do Medical Subject Headings, foram: “sulforafano”, “epigenética” e “câncer de mama”. Os critérios de inclusão foram artigos publicados entre 2017 e 2022; trabalhos que abordassem a interação do sulforafano em mecanismos epigenéticos de células cancerígenas da mama; e que estivessem nos idiomas português, inglês ou espanhol. Foram excluídos os trabalhos que não atenderam aos critérios de inclusão e artigos revisão. O risco de viés foi avaliado através do método “Checklist Downs and Black”, e o método utilizado para sintetizar e apresentar os resultados foi a divisão dos estudos em grupos que fizeram suplementação exclusiva do sulforafano e aqueles que associaram este fitoquímico a outro composto.

RESULTADOS

Foram selecionados um total de 11 estudos realizados em células humanas cancerígenas in vitro ou em modelos animais in vivo. Em ambos os grupos, tanto os estudos com suplementação exclusiva do sulforafano quanto àqueles associados a outros compostos, a média das doses utilizadas deste fitoquímico foram entre 5 $\mu\text{M/L}$ a 20 $\mu\text{M/L}$ e obtiveram resultados semelhantes: indução à apoptose, menor viabilidade celular, e parada do ciclo celular das células cancerígenas em análise. Além disso, 5 deles constataram uma redução das enzimas Histona desacetilase (HDACs), e das

metiltransferases de DNA (DNMTs), provocando, provavelmente, o aumento da transcrição de genes supressores de tumor. Com exceção dos achados de Cheng et al. (2019), o qual não houve indução à apoptose, e Bagheri et al. (2020), em que tal efeito foi notado apenas a altas doses (30 e 40 $\mu\text{M/L}$).

CONCLUSÃO

O sulforafano é um fitoquímico capaz de modular os mecanismos epigenéticos nas células malignas do câncer de mama, podendo ser uma alternativa para a redução deste tumor. Porém, há limitações quanto à quantidade de estudos analisados e à metodologia empregada, visto que a mesma pode interferir diretamente nos resultados.

Palavras-chave: Epigenômica;|Genes supressores de tumor;|Sulforafano;|Neoplasias da mama.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

A suplementação materna com naringina durante a terceira semana de gestação induz alterações no estado redox do córtex pré-frontal na prole de ratas Wistar

Ana Teresa Oliveira; Bernardo Gindri dos Santos; Cristiane Matté.
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A naringina é um polifenol cujo consumo tem demonstrado efeito neuroprotetor em modelos de doenças do sistema nervoso central. Com isso, o uso de suplementos ricos em polifenóis, como o suplemento de naringina, vem sendo estimulado devido aos seus benefícios para a saúde cognitiva. No entanto, as doses desses suplementos são maiores que as quantidades provindas da dieta e seu consumo em populações específicas como gestantes vem crescendo. Apesar disso, a segurança do consumo de altas doses de polifenóis ainda é pouco avaliada, principalmente considerando-se que estudos já demonstram associação do alto consumo de polifenóis com alterações metabólicas e fisiológicas na prole. Dessa maneira, o objetivo desse estudo foi investigar se a suplementação materna de naringina durante a terceira semana de gestação poderia induzir alterações no estado redox no córtex pré-frontal na prole ratas Wistar.

MATERIAIS

Para isso, foram utilizadas ratas grávidas de 90 dias, as quais foram divididas em grupo controle (água destilada) e grupo naringina (100 mg/kg/dia por gavagem). A suplementação de naringina foi administrada durante a terceira semana de gravidez, do dia 15° ao 21° dia gestacional. Nos dias pós-natais 1,7 e 21, a prole de ambos os sexos foi eutanasiada e o córtex pré-frontal coletado. Os dados foram analisados utilizando o teste de ANOVA de duas vias, seguido do pós-teste de Sidak. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética do Uso de Animais (CEUA) da UFRGS sob o número 35332.

RESULTADOS

A suplementação com naringina durante a gestação tardia induziu alterações redox em todas as idades pós-natais avaliadas. No dia pós-natal 1, naringina prole de ambos os sexos mostraram aumento da atividade GPx. No dia pós-natal 7, foi observada uma redução no conteúdo de GSH em machos e fêmeas, porém somente os machos apresentaram aumentos de SOD e GPx. Contudo, tais alterações observadas durante o período perinatal não persistiram até o dia pós-natal 21., com exceção da razão SOD/GPx que reduziu no córtex pré-frontal em ambos os sexos. Tais alterações sugerem que a suplementação com naringina desencadeou um leve estresse durante a última semana de

gestação que foi capaz de induzir alterações redox dos filhotes ao regular as defesas antioxidantes durante o período perinatal. Contudo, as alterações não foram observadas no dia pós-natal 21, indicando que podem não persistir no desenvolvimento pós-natal a longo prazo.

CONCLUSÃO

Nossos achados demonstraram que a suplementação com naringina na terceira semana de gestação induziu alterações redox sexo-específicas no córtex pré-frontal da prole durante o desenvolvimento pós-natal. Apesar do efeito não ter sido mais observado e as alterações induzidas terem sido positivas nessa região cerebral da prole é necessário precaução na suplementação de naringina durante a gravidez, pois os mecanismos promovendo tais alterações e os seus impactos a longo prazo devem ser avaliados futuramente.

Palavras-chave: Polifenol|DOHaD|Cérebro|Gravidez

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Atuação dos nutricionistas na Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar: diagnóstico do exercício profissional e quadro técnico de nutricionista nos hospitais em Minas Gerais

Ana Luiza Soares dos Santos¹; Marcela Rodrigues Viveiros²; Flávia Junqueira de Souza Morais³; Débora Barbosa¹; Jordana dos Santos Jorge¹; Elisa Alves Dias e Álvares¹.

1. Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região, Ipatinga - MG - Brasil; 3. Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região, Pouso Alegre - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia do Coronavírus, SARS-CoV-2, em março de 2020, provocou o distanciamento social e fechamento de estabelecimentos, inclusive do Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região (CRN9). Nesse contexto, as visitas técnicas realizadas pela Unidade de Fiscalização foram suspensas e adaptadas para ocorrerem remotamente. Assim, foram criados os Roteiros de Ação Orientadora Remota (RAOR). Sabe-se que o estado nutricional adequado é fundamental no enfrentamento da COVID-19 e o nutricionista é o profissional habilitado para assumir os cuidados nutricionais de pacientes internados. A Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 600 de 2018 dispõe sobre a atuação do nutricionista na área de Nutrição Clínica, Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar. Desta forma, objetivou-se avaliar a atuação dos nutricionistas nesta subárea em Minas Gerais e orientá-los, durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal e descritivo, cujos dados foram obtidos da primeira etapa do Projeto Aprimoramento da Atuação do Nutricionista em Nutrição Clínica – Hospitais, constituída pelo diagnóstico das condições do exercício profissional de nutricionistas em hospitais. Assim, os RAOR - Nutrição Clínica, Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar padronizados pelo CFN e o questionário com informações adicionais do funcionamento do serviço e da prática profissional, foram aplicados pelas fiscais do CRN-9, por videoconferência, utilizando a plataforma Google Meet, no período de março a junho de 2021. A atuação dos nutricionistas foi avaliada com base nas atividades obrigatórias da Resolução do CFN nº 600 de 2018 descritas na subárea de Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais.

RESULTADOS

Foram aplicados 151 roteiros. A maioria dos hospitais era de média e alta complexidade (46%) e o número médio de leitos era de 109,1 leitos. Foi observado que 51,7% dos hospitais não possuem quadro técnico complementar, conforme recomendado, e a maioria dos profissionais possui vínculo empregatício como celetista (80%). Em 78,8% dos hospitais os profissionais não realizam plantão aos finais de semana e 44,8% dos

serviços que possuem apenas um nutricionista não substituem esses no período de férias. Foi observado que 43,7% e 39,2% dos nutricionistas, respectivamente, não estabelecem protocolos técnicos do serviço, segundo níveis de assistência nutricional, não registram em prontuário o diagnóstico nutricional, a prescrição dietética e a evolução nutricional, conforme recomendado pela Resolução do CFN nº 304/2003 e nº 594/2017.

CONCLUSÃO

Embora tenha sido possível orientar os nutricionistas durante a pandemia de COVID-19, foram observadas limitações da atuação destes profissionais que impactam na qualidade do serviço prestado. Desta forma, ações para promoção da atuação ética e responsável dos profissionais no Estado de Minas Gerais na área contemplada, em defesa da sociedade são necessárias.

Palavras-chave: Nutricionistas|Serviço Hospitalar de Nutrição|Fiscalização

NUTRIÇÃO CLÍNICA

ATUAÇÃO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS DE PASSIFLORA SSP NO DIABETES MELLITUS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Isabelle Rodrigues de Souza Gama; Erick Antonio Barros Guedes; Rafaela da Silva Rocha; Adrielly Suely Santos Pereira; Elaine Luiza Santos Soares de Mendonça; Alane Cabral de Menezes Oliveira.

Universidade Federal de Alagoas - Ufal, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Diabetes Mellitus (DM), um problema crítico de saúde pública, atinge 8,5% da população adulta, caracterizada pela deficiência ou resistência à insulina, tipo 1 ou 2, respectivamente. O estado de hiperglicemia secundário ao DM, pode ser intensificado por um desequilíbrio entre espécies reativas de oxigênio e nitrogênio (ERONs), e citocinas pró-inflamatórias. A terapêutica atual, consiste na utilização de insulina ou antidiabéticos orais, porém não atenuam o processo oxidativo e inflamatório da doença. Concomitante a isto, terapias alternativas têm emergido, a partir de produtos naturais, que utilizam resíduos sólidos (folhas, caules, polpas, sementes e casca) da fruticultura para aplicações em patologias, visando sua atividade antioxidante e anti-inflamatória, advinda, principalmente dos compostos bioativos. Na fruticultura, o maracujá (*Passiflora* spp.) tem sido amplamente explorado, particularmente por sua diversidade e vasta aplicabilidade, com relevância na agroindústria, medicina, nutrição e estética. Entretanto, há uma lacuna científica e tecnológica quanto a aplicação de seus resíduos sólidos no DM. Assim, o objetivo do presente estudo é identificar a atuação dos resíduos sólidos de *Passiflora* no DM.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão sistemática, com critérios de elegibilidade pré-estabelecidos. Foram utilizadas como palavras-chaves: ("passion fruit" OR "Passionflower" OR "passion flower" OR "passiflora" OR "Passifloraceae") AND ("mesocarp" OR "bark" OR "rind" OR "peel" OR "seed" OR "leaf" OR "stalk" OR "pulp" OR "residue") AND ("flour" OR "extract" OR "powder" OR "oils") AND ("Diabetes Mellitus" OR "Glucose Metabolism Disorders" OR "hyperglycemic"). Para organizar e sistematizar os artigos, utilizou-se das estratégias PICO e PRISMA.

RESULTADOS

Foram identificados 357 artigos, destes 318 foram excluídos por título e resumo, e 30 na seleção de artigos completos, sendo incluídos nesta revisão 9 artigos. , Cerca de 44,44% utilizaram modelo animais in vivo (ratos e camundongos), enquanto 55,56% foram realizados em humanos adultos (sendo, 80% em homens e 20% em mulheres). Todos os artigos (100%) utilizaram resíduos como tratamento (33,34% polpa, 22,22% folhas, 22,22% casca, 11,11% semente, 11,11% mesocarpo) e demonstraram que

independentemente da espécie de Passiflora (55,56% *P. edulis*, 11,11% *P. suberosa*, 11,11% *P. cetacea*, 11,11% *P. caerulea* 11,11% *P. ligularis*) influenciavam positivamente, principalmente, no metabolismo da glicose, nos níveis das lipoproteínas, na inflamação e no estresse oxidativo.

CONCLUSÃO

Desta forma, pode-se concluir que os resíduos sólidos de *Passiflora* ssp atuam como agentes antioxidantes, antiglicantes e anti-inflamatórios, no DM, de forma a melhorar a resistência à insulina, os níveis glicêmicos pré e pós-prandiais, na glicação de hemoglobina, no perfil lipídico, diminuindo a expressão sérica de citocinas próinflamatórias e ERONs.

Palavras-chave: Passiflora|Hiperglicemia|Resistência à insulina|Compostos fitoquímicos|Antioxidantes

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Aumento da adiposidade em pacientes com Doenças Inflamatórias Intestinais atendidos em um Hospital Universitário no Rio de Janeiro após 2 anos de pandemia de COVID-19.

Mariana Aguiar Navarro; Dominique de Castro Maciel; Pâmela Navarro Brito; Julyana Oliveira Albino; Flavia de Andrade Borges; Grazielle Vilas Bôas Huguenin.

Univeridade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia do COVID-19 se tornou uma emergência global por ocasionar riscos e consequências que afetam a saúde e a integridade física e emocional da população. Estudos demonstram uma relação de ganho de peso dos indivíduos durante esse período devido a mudanças de comportamentos e da rotina, e isso pode ser prejudicial para os pacientes com DII, visto o potencial inflamatório do acúmulo de gordura corporal. O estudo tem como objetivo analisar a variação da adiposidade de pacientes com Doenças Inflamatórias Intestinais (DIIs) após o período de 2 anos da pandemia do COVID-19.

MÉTODOS

Estudo observacional longitudinal de pacientes com DIIs comparando dados da última consulta em 2019 até março de 2020, com a consulta no 1º semestre de 2022. Foram coletados dados clínicos, medidas antropométricas (peso, estatura, índice de massa corporal [IMC], circunferências, dobra cutânea triceptal [DCT]), dinamometria (força de pressão manual [FPM]) e composição corporal por bioimpedância Tanita (percentual de gordura, massa muscular [MM], gordura visceral). Os dados foram analisados no programa SPSS 23, considerado o valor de $p < 0,05$ para significância estatística e aplicação do teste de *t de Student* para amostras pareadas. O estudo foi aprovado pelo CEP do Hospital Universitário Antônio Pedro, parecer n 655.250, CAAE 27106914.2.0000.5243.

RESULTADOS

Avaliaram-se 32 pacientes com DII, média de idade $42,7 \pm 13,0$ anos, 56,2% mulheres, e 51,6% com D. Crohn, submetidos à avaliação nutricional no período supracitado. A média do peso antes da pandemia de COVID-19 foi $71,0 \pm 15,6$ kg e em 2022 foi $72,2 \pm 16,5$ kg ($p=0,162$), o IMC $25,8 \pm 5,6$ e $26,3 \pm 5,8$ kg/m² ($p=0,162$), respectivamente. Foi observado aumento da circunferência da cintura de $86 \pm 13,2$ cm para $88,9 \pm 15,4$ cm ($p=0,026$); da circunferência do braço de $30,1 \pm 4,9$ cm para $30,9 \pm 4,7$ cm ($p=0,045$); da circunferência muscular do braço $25,2 \pm 4,3$ e $26,3 \pm 3,6$ cm ($p=0,024$); e da gordura visceral de $7,7 \pm 4,2\%$ para $8,6 \pm 4,1\%$ ($p=0,003$). Contudo as demais medidas não alteraram: DCT $17,1 \pm 6,9$ e $17,4 \pm 6,8$ mm ($p=0,799$); gordura total $27,5 \pm 10,3\%$ e $28,8 \pm 9,7\%$ ($p=0,138$);

MM $48,5 \pm 9,3$ kg e $48,7 \pm 9,3$ kg ($p=0,608$); MM $70,4 \pm 7,7\%$ e $69,7 \pm 8,7\%$ ($p=0,541$); FPM direita $38,6 \pm 12,5$ e $39,6 \pm 13$ ($p=0,574$) e FPM esquerda $36 \pm 11,3$ e $37 \pm 11,3$ ($p=0,129$), antes e após 2 anos de pandemia de COVID-19.

CONCLUSÃO

Pacientes com DIIs apresentaram aumento nos marcadores de adiposidade corporal total e central, o que sugere uma piora na composição durante o período da pandemia do COVID-19. Não houve diferenças significativas nas demais variáveis. É fundamental observar atentamente as alterações na alimentação e estilo de vida de pacientes com DIIs uma vez que isso pode influenciar na ativação ou remissão dessas doenças.

Palavras-chave: Doença de Crohn|Retocolite Ulcerativa|Estado nutricional|Adiposidade|COVID-19

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Aumento de células Natural Killer no colostro após COVID-19 na gestação

Nayara Gomes Graciliano; Alexandre Urban Borbely; Karen Steponavicius Cruz Borbely; Fabiana Moura; Marília Oliveira Fonseca Goulart; Alane Cabral Menezes de Oliveira.

Universidade Federal de Alagoas, Maceio - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doença de coronavírus 2019 (COVID-19), causada pelo coronavírus 2 da síndrome respiratória aguda grave (SARS-CoV-2) pode se manifestar com sintomas que variam de doença leve e comum, até pneumonia viral grave, que leva à síndrome do desconforto respiratório agudo, potencialmente fatal. Considerando que as vacinas contra o SARS-CoV-2 ainda não foram aprovadas para recém-nascidos ou crianças menores de seis meses, a imunidade passiva conferida pelo aleitamento materno fornece defesa imunológica a essa população. Os benefícios imunológicos do leite materno estão bem estabelecidos, contudo as repercussões da gravidez e infecção prévia por SARS-CoV-2 na composição do colostro ainda não foram investigadas. Assim, o objetivo do presente trabalho foi investigar alterações em componentes imunológicos no colostro de lactantes assintomáticas e que desenvolveram sintomas leves de COVID-19, durante a gravidez.

MÉTODOS

Estudo caso-controle realizado com 26 lactantes divididas em dois grupos de acordo com a presença ou ausência de sintomas da Covid-19 na gestação (qualquer trimestre). Dados socioeconômicos, antropométricos e clínicos foram obtidos por meio de questionário padronizado e consulta aos prontuários. Amostras de colostro foram coletadas através de ordenha manual para quantificação de imunoglobulinas do tipo IgA e IgG anti-SARS-CoV-2 e de citocinas com atividades pró e anti-inflamatórias. A imunofenotipagem também foi realizada para avaliar a frequência de diferentes tipos de células. As diferenças entre os grupos foram examinadas pelo teste t de Student ou de Mann-Whitney, conforme apropriado. As análises foram realizadas com os softwares Stata/MP 13.0 e Graph Pad Prism 6, considerando $p < 0,05$ como nível de significância estatística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 36006920.8.0000.5013), e todas as participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADOS

Sobre a caracterização da amostra do estudo não houve diferença significativa entre lactantes sintomáticas e assintomáticas ($p > 0,05$). Nenhum anticorpo do tipo IgG foi encontrado nas amostras, mas IgA estava presente em todas elas, sem diferenças nos níveis entre os dois grupos. As citocinas permaneceram inalteradas, com exceção da IFN- $\alpha 2$ ($p = 0,0423$) e GM-CSF ($p = 0,0263$) que se mantiveram reduzidas no grupo sintomático. Diversas populações celulares foram analisadas e, curiosamente, observou-

se uma redução nas células $CD3^+CD4^+RORgt^+$, um tipo de linfócito Th17 (LTh17) ($p = 0,0496$) e um grande aumento nos dois subtipos de células Natural Killer (NK), $CD3^-CD56^{dim}CD16^+CD27^-$ ($p = 0,0093$) e $CD3^-CD56^{bright}CD16^-CD27^+IFN-g^+$ ($p < 0,0001$) no grupo sintomático.

CONCLUSÃO

As lactantes que tiveram COVID-19 sintomática na gestação apresentam alterações em seu colostro que podem representar o aumento da imunidade inata intestinal do lactente e manutenção da homeostase, sugerindo mecanismos de adaptação quanto à composição do colostro após infecções.

Palavras-chave: SARS-CoV-2|Leite Humano|Anticorpos|Citocinas|Imunofenotipagem

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da composição corporal e consumo alimentar de ratos Wistar machos saudáveis suplementados com extrato de taperebá (*Spondias mombin* L.)

Carolina de Oliveira Ramos Petra de Almeida¹; Luisa Maria Tavares da Silva²; Gleiciane Teixeira Souza²; Thuane Passos Barbosa Lima¹; Mariana Sarto Figueiredo²; Anderson Junger Teodoro².

1. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Alterações do padrão da dieta e da composição corporal, associados a redução da atividade física, afeta diretamente o estilo de vida e o perfil de saúde da população, levando conseqüentemente ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). O Brasil apresenta uma vasta biodiversidade, e o bioma Amazônia se destaca por apresentar uma variedade de frutas nativas com elevado potencial econômico e nutricional. O taperebá é fonte de vitaminas, minerais, compostos bioativos como os carotenoides e compostos fenólicos com potenciais benefícios à saúde. Tendo em vista que as DCNT são as principais causas de óbito, faz-se necessário a adoção de medidas terapêuticas visando a prevenção delas. Devido ao potencial bioativo de frutas nativas, o presente estudo tem como objetivo avaliar os efeitos da suplementação do extrato de taperebá em ratos *Wistar* machos adultos saudáveis.

MÉTODOS

Aos 90 dias de idade, os animais receberam diferentes doses do extrato aquoso da polpa de taperebá administrados por gavagem, durante 30 dias. Os animais foram distribuídos em 4 grupos experimentais: controle (n=10), taperebá dose A (50 mg/kg/dia) (n=10), taperebá dose B (100 mg/kg/dia) (n=7) e taperebá dose C (200 mg/kg/dia) (n=10). Foram avaliados a massa corporal, comprimento linear, consumo alimentar e composição corporal por raio-x de dupla energia (DXA). Resultados foram expressos (média±EPM), significância estatística *Two-way* e *One-way* ANOVA e pós-teste de Newman Keuls ($p < 0,05$). O presente estudo teve aprovação do Comitê de Ética no Uso de Animais da Universidade Federal Fluminense, sob protocolo nº 9501060121.

RESULTADOS

Após 30 dias de suplementação, não houve diferença estatística significativa para massa corporal, comprimento naso-anal, índice de massa corporal e índice de Lee ($p > 0,05$). Parâmetros corporais por DXA, não tiveram diferença significativa para massa magra, área óssea, densidade mineral óssea e conteúdo mineral ósseo ($p > 0,05$), por outro lado, o grupo que recebeu a dose 100 mg/kg e 200 mg/kg apresentou o menor percentual de gordura corporal quando comparados ao grupo controle e grupo dose A de taperebá ($p < 0,05$). O grupo que recebeu a dose 100 mg/kg apresentou menor gordura corporal quando

comparados aos demais grupos ($p < 0,05$). Em relação ao consumo alimentar, o grupo que recebeu a dose 100 mg/kg apresentou o menor consumo de ração total e o menor consumo de ração por animal quando comparados aos demais grupos experimentais ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Os animais suplementados com o extrato de taperebá na dose B (100 mg/kg/dia) apresentou redução significativa do percentual de gordura, menor gordura corporal, menor consumo de ração total e consumo de ração por animal. A inclusão do taperebá dentro do contexto de uma alimentação saudável pode ser adotado como uma medida terapêutica visando a prevenção de doenças, tendo em vista efeitos em parâmetros corporais e consumo alimentar.

Palavras-chave: Frutas nativas|Amazônia|Alimentos funcionais|Prevenção de doenças

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da composição de minerais no leite maduro de uma mãe submetida à cirurgia bariátrica dois meses anteriores ao início da gestação

Débora Siqueira Trindade Oliveira; Roseli de Souza Santos da Costa; Gabriela Pinto Belfort.

Instituto Nacional da Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira-Fiocruz, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A composição do leite humano (LH) é muito variada e pode ser influenciada por diversos fatores como a nutrição materna e o estágio de lactação, em especial quanto a presença de elementos minerais. Os minerais são importantes para o crescimento, o desenvolvimento e a manutenção da saúde dos tecidos corporais. A composição do LH de mulheres que foram submetidas à cirurgia bariátrica (CB) ainda é pouco estudada, não sendo encontrado estudos sobre a concentração de minerais. Frente ao exposto, o objetivo do estudo é avaliar a composição de minerais no leite maduro (LM) de uma nutriz submetida à cirurgia bariátrica dois meses anterior à gestação.

MÉTODOS

Amostras de 3 ml de LM foram coletadas, em um hospital público localizado no Município do Rio de Janeiro, de uma paciente de 29 anos que engravidou dois meses após a CB, para quantificar os teores de cálcio, ferro, potássio e sódio. O protocolo de estudo foi analisado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do local do estudo (número 2.777.504/2018). Para a quantificação dos minerais, as amostras foram digeridas em micro-ondas e analisadas por espectrometria de emissão Óptica com plasma indutivamente acoplado (ICP OES) modelo Optima 8300 da Perkin Elmer.

RESULTADOS

As concentrações de minerais, em mg/L, no LM foram: cálcio: 640 ± 4 ; ferro: $0,94 \pm 0,01$; potássio: 1079 ± 10 . Para o mineral sódio foram de 436 ± 4 . A concentração média de potássio (K) encontrada em alguns estudos brasileiros apresentou valor mínimo de $355,24$ mg/L e máximo de $899,24$ mg/L. Os valores são menores aos encontrados em nosso estudo. A concentração média de cálcio no nosso estudo foi de 640 mg/L, muito superior à relatada em outros estudos desenvolvidos no Brasil que foi de $153,51$ mg/L. Ressalta-se que altas doses de cálcio são transferidas do organismo materno para o leite, e nesse período ocorre perda óssea importante pela lactante, para suprir as necessidades do recém-nascido. A concentração média de ferro foi de $0,67$ mg/L. Na literatura foram encontrados

valores que variam de 0,6 a 7,70 mg/L. Destaca-se que na literatura é relatada grande variabilidade nas concentrações de ferro. Possivelmente, mecanismos reguladores da secreção láctea ainda não completamente elucidados possam explicar essas diferenças. Contudo, o resultado encontrado no relato de caso apresenta-se baixo. A concentração média de sódio observada foi de 436 ± 4 mg/L. Estudos brasileiros mostram uma variação de 162,72 mg/L a 993,20 mg/L. Altas concentrações de sódio obtidas em pesquisas podem ser explicadas por fatores ligados aos hábitos alimentares maternos ou também podem estar aumentados em caso de mães com mastite.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos, nesse relato de caso, apresentam a composição de minerais no LM de mulher com CB prévia à gestação. Futuros estudos com número amostral maior sobre composição de micronutrientes no LH dessas mulheres são necessários para se saber se há impacto no perfil nutricional de minerais do LH.

Palavras-chave: composição mineral|leite humano|cirurgia bariátrica

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da correlação e concordância entre os métodos bioimpedância e equação de Janssen na estimativa da massa muscular esquelética de pacientes renais crônicos em hemodiálise

Jordana de Oliveira Costa; Hellen Christina Neves Rodrigues; Ana Tereza Vaz de Souza Freitas.

Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

Alterações nutricionais e metabólicas são altamente prevalentes em pacientes com doença renal crônica (DRC) em hemodiálise (HD). Uma das complicações é a perda progressiva e cumulativa de massa muscular, que pode estar presente mesmo quando os valores de Índice de Massa Corporal (IMC) estão acima do normal, repercutindo negativamente na capacidade funcional e qualidade de vida. Alterações hídricas apresentadas pelos pacientes e divergências entre métodos de avaliação da massa muscular podem subdiagnosticar a desnutrição. O objetivo deste estudo foi avaliar pela bioimpedância elétrica (BIA) e pela equação de Janssen a correlação e a concordância da massa muscular esquelética (MME) nos pacientes com DRC em HD, já que o uso de métodos com boa associação e concordantes asseguram melhor avaliação nutricional e poderá contribuir para intervenções nutricionais adequadas.

MÉTODOS

Este estudo compõe um projeto intitulado: “Efeito da suplementação de Compostos Bioativos no Estresse Oxidativo e Perfil Inflamatório de pacientes em hemodiálise” e foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa Humana da Universidade Federal de Goiás, parecer 2.594.918. A população-alvo foi constituída por indivíduos atendidos em duas clínicas de hemodiálise em Goiânia, totalizando 163 pacientes. A avaliação antropométrica peso, altura (IMC) e circunferência da cintura foi realizada conforme orientação do NKF/KDOQI. Para BIA, foi utilizado um aparelho multifrequencial, octapolar e foram obtidos dados de resistência, reatância, ângulo de fase (AF), água corporal total (ACT), massa livre de gordura (MLG) e massa gorda (MG). A MME também foi mensurada pela equação de Janssen, a qual emprega variáveis como a estatura, sexo, idade e a resistência elétrica, essa, proveniente da BIA. Para avaliação da concordância, utilizou-se o teste de Kappa e valores de $p < 0,05$ foram considerados significativos. O ponto de corte para MME, classificou-se como baixo quando < 15 e < 20 kg para mulheres e homens, respectivamente.

RESULTADOS

A média da MME obtida pela BIA foi de 21 kg e a mediana, segundo a equação de Janssen, foi de 23,3 kg. A correlação entre os métodos na avaliação da MME foi significativa e forte ($\rho = 0,83$; $p < 0,001$), sendo a concordância moderada pelo Teste

Kappa (0,44 $p<0,001$). Não houve diferença significativa entre pacientes adultos e idosos nas características clínicas como sexo ($p=0,11$) e tempo de HD ($p=0,80$) bem como de composição corporal, como IMC ($p=0,34$), MLG ($p=0,33$), MG ($p=0,17$) e MME estimada pela equação ($p=0,62$), exceto a MME estimada pela BIA ($p=0,02$) e o AF ($p<0,001$). A desnutrição avaliada pela baixa MME, mostrou-se mais prevalente pela BIA do que pela equação de Janssen.

CONCLUSÃO

A BIA e equação de Janssen se mostraram métodos concordantes e válidos para a avaliação da MME, apesar da BIA ter identificado maior percentual de pacientes desnutridos. Entretanto, são métodos que não podem ser substituídos, em função da concordância moderada identificada.

Palavras-chave: Bioimpedância elétrica|Diálise Renal|Doença Renal Crônica|Músculo Esquelético

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da força muscular em uma subamostra de indivíduos sobreviventes de Infarto Agudo do Miocárdio (IAM) e Acidente Vascular Encefálico (AVE) em serviço de referência do SUS do estado de Alagoas

Maria Luana Ramos dos Santos; Jessica da Silva Araujo; Jordane Gomes dos Santos; Lais Maria da Silva Lima; Mayranne Victorya Rocha Santos; Sandra Mary Lima Vasconcelos.

Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Doenças Cardiovasculares (DCV) elencam as principais causas de morbimortalidade no mundo, onde o Infarto Agudo do Miocárdio (IAM) e o Acidente Vascular Encefálico (AVE) são as maiores. As alterações metabólicas que ocorrem em pacientes pós-IAM e pós-AVE estão associadas à diminuição do condicionamento físico, atrofia e fraqueza muscular devido a presença do catabolismo proteico de modo que a força muscular constitui um preditor de qualidade de vida e marcador de prognóstico nestes indivíduos. O objetivo deste estudo foi avaliar a força muscular segundo sexo, de uma subamostra de indivíduos sobreviventes de IAM e AVE provenientes do baseline de um ensaio clínico do Programa de Pesquisa para o SUS.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com sub-amostra de 36 pacientes pós-IAM e pós-AVE elegidos em hospitais de referência do SUS Estado de Alagoas, oriundos de ensaio clínico, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa CAAE nº 39996120.0.0000.5013. Os critérios de inclusão adotados foram: idade ≥ 20 anos, ambos os sexos, sobreviventes de IAM e AVE clinicamente estáveis. Os participantes elegíveis foram incluídos mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Foram recolhidos dados de idade, sexo e de Força de Preensão da Mão (FPM) do lado dominante e não dominante, através do exame de dinamometria, utilizando o Dinamômetro manual ajustável JamaR Hydraulic Hand. Foram adotados os valores de referência mínimo e máximo para homens e mulheres com idade ≥ 20 anos, sendo (1) Homens: lado dominante (LD) de 42,8 a 46,3 Kgf e lado não dominante (LND) de 38,2 a 42,7 Kgf; (2) Mulheres: lado dominante (LD) de 30 a 32,9 Kgf e lado não dominante (LND) de 27,2 a 29,3 Kgf (Adaptado de Caporrino et al., 1998).

RESULTADOS

Foram avaliados 36 indivíduos, com média de idade de $58,05 \pm 11,34$, distribuídos em 39% (n=14) pós-IAM, dos quais 43% mulheres (n=6) e 57% homens (n=8), e 61% (n=22) pós-AVC, dos quais 45% mulheres (n=10) e 55% homens (n=12). Entre as mulheres verificou-se FPM-LD $21,9 \pm 6,93$ e FPM-LND $20,1 \pm 3,81$ naquelas pós-IAM versus FPM-LD $21,2 \pm 8,27$ e FPM-LND $17,8 \pm 10,4$ naquelas pós-AVC. Já entre os homens a média de

FPM-LD foi de $30,9 \pm 11,3$ e FPM-LND $34,7 \pm 6,96$ entre os sobreviventes de IAM, enquanto que entre os sobreviventes de AVC a FPM-LD foi de $30 \pm 8,13$ e FPM-LND $31,6 \pm 7,41$.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados obtidos, verifica-se que os valores médios de força de preensão manual na amostra estudada estava abaixo dos valores de referência para ambos os sexos. Este achado configura-se em uma condição de elevada vulnerabilidade uma vez que esta funcionalidade comprometida constitui um marcador de déficit de massa musculoesquelética, e portanto de mau prognóstico clínico.

Palavras-chave: Acidente Vascular Cerebral|Infarto do Miocárdio|Força Muscular|Força de Preensão da Mão|Dinamometria

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da ingestão e do comportamento alimentar de crianças com transtorno do espectro autista.

Isabelle Santos Santana; Juliana de Martini; Ana Maria Bartels Rezende; Fernanda Semião Garcia Pedra; Elaine Cristina Viana.
Universidade Vila Velha (Uvv), Vila Velha - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

O TEA vem apresentando um aumento significativo em sua prevalência. Os comportamentos característicos desse transtorno desempenham um papel relevante no consumo e comportamento alimentar, levando a seletividade alimentar, recusa e comportamentos de indisciplina durante as refeições, o que pode ocasionar carências nutricionais e impactar a qualidade de vida. Com o intuito de fornecer informações que colaborem para a elaboração de intervenções que promovam a alimentação adequada e saudável, o objetivo do estudo é avaliar o comportamento e a ingestão alimentar de crianças com TEA, analisando a associação entre esses aspectos.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa observacional, transversal, descritiva, de caráter qualitativo, realizada com pais de 31 crianças, de 11 estados brasileiros, entre 2 e 11 anos de idade, com diagnóstico de TEA auto referido. Os participantes responderam um questionário online com perguntas sobre características sociodemográficas, comportamento e ingestão alimentar. O comportamento e a ingestão alimentar foram avaliados, respectivamente, pela Escala LABIRINTO de Avaliação do Comportamento Alimentar no TEA e pelo Questionário de Frequência Alimentar (QFA) específico para crianças com TEA. Os dados foram analisados em dois grupos: crianças em idade ≤ 6 anos e > 6 anos, pois entre 2 e 6 anos de idade acontece o pico da neofobia alimentar, o que diminui à medida que o indivíduo envelhece. Para apresentação e análise dos dados empregou-se estatística descritiva e correlação de Spearman, adotando-se como nível de significância $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade de Vila Velha (CAEE: 50980521.0.0000.5064).

RESULTADOS

Foram encontrados distúrbios relacionados à alimentação e comportamento em toda a amostra, em diferentes níveis. O comportamento alimentar mais presente foi “habilidades nas refeições”, que engloba itens sobre como se portar à mesa ou utilizar talheres adequadamente, sem diferença estatística entre as faixas etárias. Biscoito cream cracker, achocolatado em pó, iogurte de frutas, suco de frutas de caixinha, refrigerante e embutidos estão entre os alimentos mais consumidos pelas crianças, enquanto a ingestão de verduras e legumes é menos frequente. Foram observadas correlações significativas entre o comportamento e a ingestão alimentar, em que as dificuldades nos momentos das

refeições se correlacionaram negativamente ao consumo de alimentos saudáveis, como frutas, verduras, legumes, carnes e ovos, e positivamente ao consumo de alimentos ricos em açúcar, sal e gordura, sendo densamente calóricos e prejudiciais à saúde.

CONCLUSÃO

Crianças com TEA apresentam uma ingestão inadequada de alimentos e diversas dificuldades no comportamento alimentar, que se correlacionaram a um elevado consumo de alimentos ultraprocessados. Assim, é necessária a elaboração de estratégias que trabalhem os aspectos comportamentais relacionados à alimentação.

Palavras-chave: Transtorno do Espectro Autista|Criança|Comportamento alimentar|Ingestão de alimentos

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da qualidade da dieta e do comportamento alimentar na primeira infância durante a pandemia

Simone Augusta Ribas; Maria Clara de Oliveira Pinheiro; Michelle Teixeira Teixeira; Ana Beatriz Corrêa de Britto; Marina Franzmann Sobucki; Liliane Cristina de Matos Secunha.

Unirio, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A nutrição na primeira infância, principalmente os dois primeiros anos de vida representam uma fase crítica para seu crescimento e desenvolvimento e a qualidade da dieta nesta fase poder ter repercussões ao longo da vida adulta. Nos últimos anos, o cenário alimentar infantil demonstrou que a alimentação das crianças está distante do ideal, o que parece ter piorado com o início da pandemia da Covid-19. Deste modo, o objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade da dieta e o comportamento alimentar em pré-escolares durante a pandemia.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal realizado com uma amostra não probabilística de crianças de alto risco, entre 1 e 2 anos de idade assistidas em 3 ambulatorios de seguimento de alto risco em unidades de referência localizadas na cidade do Rio de Janeiro: Instituto Fernandes Figueira (Fiocruz), Hospital Universitário Gaffrée e Guinle (UNIRIO) e Hospital Universitário Pedro Ernesto (UERJ) entre agosto de 2020 e julho de 2021, durante a pandemia. A análise da qualidade da dieta será realizada por meio de 2 índices dietéticos de alimentação saudável (IAS), sendo o primeiro validado e adaptado para crianças brasileiras e outro para crianças americanas. O escore do índice será obtido por uma pontuação distribuída em grupos alimentares e nutrientes específicos, que classifica a qualidade da dieta em: adequada, regular e pobre. Já o comportamento alimentar foi avaliado por meio de questões que investiguem as práticas alimentares e o consumo de determinados alimentos durante o isolamento social. A insegurança alimentar e nutricional (InSAN) dos pacientes investigados foi avaliada por meio da Escala Brasileira de Medida da Insegurança Alimentar. Dados descritivos foram expressos em medianas e intervalos interquartis ou em porcentagens e intervalos de confiança. Será adotado um nível de significância estatística quando $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da UNIRIO (Parecer: 4593341)

RESULTADOS

Constatou-se que a qualidade da dieta das 75 crianças assistidas foi regular, visto que 72% da amostra obteve um escore menor que 80 pontos, independente do instrumento dietético adotado. A mediana e o intervalo interquartil do IAS brasileiro foi de 73,3 (66,9-82,0) e do americano 73,1 (65,3-83,3) pontos. O baixo consumo de vegetais totais

(37,3%), a introdução precoce de alimentos ultraprocessados (AUP) (81,3%) e à baixa diversidade da dieta foram os itens que mais influenciaram nesta pontuação. Ademais, observou-se a redução no consumo de carnes, leite, legumes e frutas e um aumento de bebidas açucaradas, doces e AUP entre as famílias com InSAN durante uma pandemia.

CONCLUSÃO

Os achados revelaram que os instrumentos propostos foram úteis para avaliar a dieta de crianças de alto risco durante a pandemia, evidenciando na população assistida o baixo consumo de vegetais e alto de ultra processados.

Palavras-chave: Crianças|Qualidade da dieta|COVID-19

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação de toxicidade aguda e subaguda de *Blutaparon portulacoides*

Elisângela dos Santos¹; Felipe Leoratto Parizoto¹; Nathália Salviano de Carvalho¹; Luis Fernando Benitez Macorini²; Marcos José Salvador³; Candida Aparecida Leite Kassuya¹.

1. Universidade Federal da Grande Dourados-Ufgd, Dourados - MS - Brasil; 2. Centro Universitário da Grande Dourados-Unigran, Dourados - MS - Brasil; 3. Universidade Estadual de Campinas -Unicamp, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Blutaparon portulacoides é uma planta conhecida popularmente como capotiraguá pertencente à família *Amaranthaceae*, utilizada como alimento, no preparo de saladas. Tem uso medicinal para tratamento de condições inflamatórias e antimicrobianas. É considerada halófita pela tolerância ao sal, pois desenvolve em regiões próximas ao mar, em solo arenoso e com baixa quantidade de matéria orgânica no solo. Justifica a grande importância em avaliar a toxicidade pela utilização na alimentação, também pelo seu uso popular como planta medicinal. Objetivo foi avaliar a toxicidade aguda e subaguda do Extrato Etanólico de *Blutaparon portulacoides* (EEBP) em camundongos.

METODOLOGIA

Os experimentos obtiveram aprovação da Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) sob protocolo nº296/21, para serem realizados. O material vegetal foi coletado e identificado por uma pesquisadora especialista na espécie. As folhas de *B. portulacoides* foram dessecadas por 72 horas, em seguida passou por um processo de maceração em temperatura ambiente utilizando solvente hexano e etanol, posteriormente foi filtrado e removido os solventes onde obteve o extrato etanólico de *B. portulacoides*. Na parte de animais foram utilizados camundongos *Swiss*, sendo quatro grupos de animais machos e quatro grupos de animais fêmeas, para o teste de toxicidade aguda sendo tratado um grupo de machos e um grupo de fêmeas com 500mg/kg de EEBP, um grupo de machos e um de fêmeas com 1000mg/kg, outro grupo de machos e de fêmeas com 2000mg/kg de EEBP e grupo controle machos e fêmeas com solução de salina 0,9%, todos tratados por via oral em dose única. Para o teste de toxicidade subaguda foram utilizados 24 camundongos *Swiss* machos divididos em quatro grupos que foram tratados com 100, 200 e 300 mg/kg de EEBP e com solução de salina 0,9% (controle), via oral por 28 dias. Após os tratamentos os animais foram mortos por utilização de anestésicos Xilazina e Cetamina, seus órgãos foram retirados para análise histológica.

RESULTADOS

Os animais tratados com uma dose única de 500, 1000 e 2000mg/kg de EEBP não mostraram sinais clínicos de toxicidade, indicando que a DL50 é superior a esta dose. O tratamento durante 28 dias com EEBP não causou sinais clínicos adversos, ou lesões nos tecidos alvo, seus órgãos estavam em condições de normalidade na análise histológica.

Os resultados sugerem que o uso popular de *B. portulacoides* não apresenta efeitos adversos até as doses testadas. Podendo ser considerada segura seu uso popular como planta medicinal, até as doses testadas.

CONCLUSÃO

Conclui-se EEBP não apresentou sinais de toxicidade nas doses testadas, sendo segura para o uso. Sugere a realização de outros estudos para avaliar seu valor nutricional, visto que tem consumo como alimento.

Palavras-chave: Plantas medicinais;|Nutricional;|Capotiragua; |Alimento;|Saladas.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do ângulo de fase em pacientes com doença inflamatória intestinal atendidos em um hospital universitário de Maceió-AL

Amanda da Silva Gomes¹; Fernanda Livia Cavalcante Araujo¹; José Oliveira Junior¹; Amylly Sanuelly da Paz Martins²; Fabiana Moura¹; Marilia Oliveira Fonseca de Goulart³.

1. Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Rede Nordeste de Biotecnologia, Ponto Focal da Universidade Federal de Alagoas (Renorbio/Ufal), Maceió - AL - Brasil; 3. Instituto de Química e Biotecnologia - Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

As doenças inflamatórias intestinais (DII), doença de Crohn (DC) e colite ulcerativa (CUI), são marcadas pela presença de sintomas gastrointestinais e intenso processo inflamatório que resultam no comprometimento do estado nutricional. O ângulo de fase (AF) é um parâmetro que surge como indicador do estado nutricional, uma vez que determina o equilíbrio hídrico e integridade da membrana celular, contribuindo para adequado rastreamento dessas alterações. O presente estudo objetivou avaliar o ângulo de fase de pacientes com doença inflamatória intestinal atendidos no Hospital Universitário Professor Alberto Antunes (HUPAA), em Maceió, Alagoas.

MÉTODOS

Estudo transversal, aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (nº 7829516.5.0000.5013), realizado no ambulatório de Coloproctologia do HUPAA, Maceió-AL, de julho de 2021 a abril de 2022. Foram incluídos pacientes procedentes de Alagoas, com diagnóstico de DC ou CUI, com idade superior a 18 anos e em uso de terapia medicamentosa. Não foram incluídos pacientes gestantes e lactantes, além de pacientes em grave estado geral ou oncológicos. Foram coletados dados socioeconômicos e clínicos, e realizada a bioimpedância (BIA) para determinação do AF, sendo considerado baixos valores inferiores a 6°. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel® 2010 e analisados no pacote estatístico Statistical Package for Social Science - SPSS® versão 21.0. A significância foi considerada quando $p < 0,05$.

RESULTADOS

Foram recrutados 39 pacientes com idade média de $46,18 \pm 13,75$ anos, sendo 79,5% (n=31) adultos e 20,5% (n=8) idosos. 69, 2% (n=27) do sexo feminino e 30,8% (n=12) do sexo masculino, sendo a maioria natural do interior do estado (51,3%; n=20), com renda maior que 1 salário mínimo (64,1%; n= 25). Na avaliação clínica, identificou-se que 71,8% (n=28) tinham CUI e 28,2% (n=11) tinham DC, e a maioria tinha tempo de diagnóstico inferior a 10 anos (61,5%; n=24). Quanto à avaliação do AF, observou-se que a mediana da amostra foi de 6,68 (6,17;7,27) e que a maioria dos pacientes apresentou AF adequado (84,6%; n=33). Quando comparado o AF entre os grupos de acordo com sexo, idade e tipo de diagnóstico, obteve-se que o AF foi menor no sexo masculino (6,40;

IQ: 5,99; 7,07), nos pacientes adultos (6,68; IQ: 6,17; 7,27) e em indivíduos com DC (6,56; IQ: 6,17; 7,13), porém não houve diferença estatística significativa entre os grupos.

CONCLUSÃO

Não houve diferença estatística significativa no ângulo de fase de pacientes com DII segundo o sexo, idade e o tipo de DII. Embora neste estudo a maioria dos pacientes tenha apresentado AF adequado, percebe-se que este parâmetro pode estar alterado em pacientes com DII, indicando que o estado nutricional e a integridade celular desses indivíduos podem estar fora dos padrões desejados. Neste sentido, entende-se que a avaliação desse parâmetro pode auxiliar no rastreamento de alterações nutricionais na prática clínica.

Palavras-chave: Doença de Crohn|Colite ulcerativa|Estado nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do consumo de alimentos de indivíduos portadores da Doença de Crohn

Risblue Versiani Travessa Bello¹; Vanessa Brum Ferreira¹; Nathalia Almeida Brigido de Souza²; Maíra Lopes Mazoto³; Natália Oliveira¹.

1. Centro Universitário Serra dos Órgãos (Unifeso), Teresópolis - RJ - Brasil; 2. Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Doença de Crohn (DC) é uma doença inflamatória intestinal crônica autoimune. A alimentação recomendada difere de acordo com a fase da doença (remissão ou fase ativa) e sintomas. De maneira geral, uma alimentação saudável, com alimentos *in natura* e minimamente processados contribuem ao prognóstico desses pacientes. O objetivo foi avaliar o consumo de alimentos de indivíduos portadores da DC, de acordo com as fases da doença.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, com indivíduos portadores da DC, recrutados por meio de grupo de rede social. Indivíduos maiores de 18 anos e com diagnóstico médico auto informado de DC foram incluídos. O estudo foi aprovado pelo Conselho de Ética do UNIFESO (CAAE: 47098321.5.0000.5247). A coleta de dados ocorreu em agosto-setembro/2021, por meio de um questionário autoaplicável (*Google Forms*) com perguntas adaptadas do VIGITEL-Brasil, dividido em dois blocos: informações sociodemográficas e de saúde e consumo alimentar (consumo de alimentos no dia anterior ao preenchimento do questionário). Os alimentos foram classificados em: *in natura* e minimamente processados e ultraprocessados. Foi obtida a média e intervalos de confiança de 95% (IC95%), dos itens *in natura* e minimamente processados (total de 8 alimentos) e ultraprocessados (total de 6 alimentos). Foram descritas as frequências relativas e (IC95%) para o total dos participantes e estratificadas para as fases da doença (ativa ou remissão). Diferenças significativas foram identificadas com base na comparação entre os IC95%.

RESULTADOS

No total foram avaliados 221 indivíduos. A população foi composta principalmente pelo sexo feminino (78,7%) e com idade entre 25 e 34 anos (34,5%). Cerca de 65% dos participantes não faziam acompanhamento nutricional e 59,7% encontravam-se na fase ativa da doença. Em relação ao IMC, uma maior proporção apresentava estado nutricional de eutrofia (50,2%). No entanto, 40,7% dos indivíduos tinham excesso de peso. Para o consumo alimentar, foram encontradas diferenças significativas no consumo de feijão e refrigerantes entre as fases da doença. Na fase ativa, houve menor consumo de feijão [44,7% (IC 95% 36,4-53,3); remissão: 65,2% (IC 95% 54,6-74,4)] e de refrigerantes [27,3% (IC 95% 20,3-35,6); remissão: 43,8% (IC95%: 33,8-54,4)]. Considerando os

alimentos agrupados, foi encontrado valor médio maior no consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados na fase de remissão, quando comparado a fase ativa [5,5 (IC95% 5,2-5,9 e 4,8 (IC95% 4,6-5,1), respectivamente], sem diferença para os ultraprocessados.

CONCLUSÃO

Houve menor consumo de feijão e refrigerantes na fase ativa. Na análise conjunta, foi encontrado um menor consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados na fase ativa da doença, sem diferenças para os ultraprocessados. Este dado é preocupante, pois o consumo de ultraprocessados causam desconfortos abdominais, prolongando a duração dos sintomas, ou acelerando a retomada à fase ativa da doença.

Palavras-chave: Doença inflamatória intestinal|alimentos ultraprocessados|Consumo alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do consumo de fibras alimentares em indivíduos portadores de diabetes mellitus tipo 2 e sua relação com a melhora do controle glicêmico

Nayara Soares da Silva; Jéssica Katarina da Silva Rolim; Débora Mesquita Guimarães.
Faculdade Presidente Antônio Carlos de Uberlândia, Uberlândia - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus tipo 2 é uma síndrome de etiologia múltipla, decorrente dos defeitos na ação e secreção de insulina, bem como na produção de glicose pelos hepatócitos. Esta doença crônica não transmissível pode ocorrer em todos os ciclos da vida, porém sua prevalência é maior em adultos, acima de 40 anos. Observou-se na literatura que o consumo de alimentos fontes de fibras influenciaram positivamente a redução dos níveis séricos de insulina e de glicemia, em indivíduos portadores de diabetes mellitus tipo 2. Diante do exposto, o objetivo do presente estudo foi avaliar, por meio de revisão de literatura, a relação entre o consumo de fibras alimentares e a melhora do controle glicêmico em indivíduos portadores de diabetes mellitus tipo 2.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão bibliográfica da literatura do tipo integrativa, utilizando às seguintes bases de dados: Pubmed, Scielo e Google Acadêmico. Foram utilizados 10 artigos, publicados entre os anos de 2014 a 2021, sendo 6 artigos internacionais e 4 nacionais, provenientes de estudos sobre o efeito das fibras alimentares no controle da glicemia em portadores de diabetes mellitus tipo 2.

RESULTADOS

Os principais resultados encontrados na presente pesquisa foram que a suplementação de fibras alimentares como o psyllium, goma guar, betaglucana e pectina mostrou-se satisfatória no controle glicêmico de indivíduos portadores de diabetes mellitus tipo 2. A suplementação de 3 gramas de psyllium antes do almoço e do jantar, reduziu os níveis de hemoglobina glicada de 8,5% para 7,5% em indivíduos diabéticos. Em adição, com a suplementação diária de 5 gramas de goma guar durante às principais refeições, observou-se redução do nível glicêmico pós-prandial de 187,2 + 65,6 mg/dl para 120,9 + 49,5 mg/dl. Já com a suplementação de 4 gramas por dia de betaglucana, houve redução das concentrações plasmáticas de glicose (63% à 33%) e insulina (41% à 33%). E o consumo de 30 gramas de pectina diariamente, reduziu os níveis de glicose sanguínea em 14,6% nos primeiros 30 dias e em 25,7% após 60 dias

CONCLUSÃO

Portanto, o consumo de fibras solúveis possui efeito positivo no controle do diabetes mellitus tipo 2, promovendo a diminuição dos parâmetros como glicemia pós-prandial,

hemoglobina glicada e insulina de jejum. Mais estudos são necessários com um maior número de participantes, bem como um período mais prolongado de intervenção, para a comprovação da eficácia das fibras, associadas aos tipos e quantidades necessários para o controle glicêmico de portadores de diabetes mellitus tipo 2.

Palavras-chave: Psyllium|Pectina|Goma Guar|Betaglucana

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do estado nutricional de crianças e adolescentes hospitalizados em um hospital particular

Adriana Cardozo de Lima Firmino; Leandro Rodrigues da Cunha; Raquel Adjafre da Costa Matos; Daniele Mendes do Nascimento; Laryssa Elen Lima dos Santos Araújo; Rayssa Souto Ribeiro.

Instituto Santa Marta de Pesquisa e Ensino (Isnep), Taguatinga, Distrito Federal - Brasil, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O panorama epidemiológico infanto-juvenil encontrado no Brasil nos últimos anos aponta diminuição na prevalência de desnutrição e aumento nos casos de sobrepeso e obesidade. Atualmente, a proporção de crianças e adolescentes obesos é comparável à de desnutrição. A avaliação do estado nutricional e o suporte nutricional são elementos essenciais do processo de diagnóstico e tratamento. O acompanhamento periódico e o suporte nutricional são necessários nos casos de pacientes pediátricos visto que a ingestão energética insuficiente de crianças e adolescentes hospitalizados apresenta risco aumentado de infecções, aumento da perda de massa muscular, internações hospitalares mais longas e aumento da morbidade e mortalidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes admitidos em um hospital particular de Brasília

MÉTODOS

Os dados foram coletados nas primeiras 48 horas de internação de crianças e adolescentes com faixa etária entre dois e dezenove anos categorizados em dois grupos: de dois a dez anos e dez a dezenove anos. Foram coletados dados antropométricos relativos ao peso e estatura. Foram excluídos da amostragem crianças com limitações físicas ou funcionais que impedissem a aferição de peso e altura. O estado nutricional foi classificado segundo o escore Z de índice de massa corporal e estatura/idade. A avaliação do risco nutricional foi realizada por meio da aplicação da ferramenta StrongKids. Para avaliar a associação entre os grupos etários e o estado nutricional, utilizou-se a análise de variância (ANOVA) com significância $p < 0,05$. Este trabalho foi dispensado de aprovação do CEP por ser uma pesquisa com bancos de dados, cujas informações são agregadas, sem possibilidade de identificação individual, conforme Art.1º da Resolução no 510 de 7/4/16.

RESULTADOS

Foram analisados 20 prontuários de crianças e adolescentes internados entre o meses de maio e junho de 2022. A faixa etária média foi de $12,25 \pm 4,52$ anos. Dentre os participantes, 35% apresentavam médio risco nutricional. No momento da admissão, considerando a curva de crescimento IMC/idade, 10% apresentavam magreza, 60%

apresentavam eutrofia, 15% sobrepeso, 5% obesidade e 10% obesidade grave. Não foi encontrada diferença estatisticamente significativa entre risco nutricional e a classificação de IMC/idade entre a faixa etária dos dois grupos avaliados ($p=0,096$ e $p=0,071$ respectivamente). Todos os participantes apresentavam altura adequada para a idade.

CONCLUSÃO

Apesar do estado nutricional de eutrofia ter sido o mais prevalente na amostra estudada, chama atenção o elevado número de casos de crianças e adolescentes com risco de desnutrição. A avaliação nutricional em até 48h da admissão de todos os pacientes e o início precoce do suporte nutricional podem contribuir de forma significativa e positiva. É importante fornecer apoio adequado de forma a prevenir a desnutrição hospitalar e a piora do estado nutricional durante a hospitalização.

Palavras-chave: estado nutricional|crianças|adolescentes|risco nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do percentual da taxa de infusão prescrita e administrada de dietas enterais em pacientes hospitalizados em Unidade de Terapia Intensiva

Leandro Rodrigues da Cunha; Raquel Adjafre da Costa Matos; Adriana Cardozo de Lima Firmino; Daniele.Mendes@Gruposantamartadf.Com.Br; Jessica Mycaelle da Silva Barbosa; Carine de Oliveira Trindade Campos Bittencourt.

Instituto Santa Marta de Pesquisa e Ensino (Isnep), Taguatinga, Distrito Federal - Brasil, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Terapia Nutricional Enteral em pacientes críticos está associada a melhora do quadro clínico por isso em ambientes de terapia intensiva, o cálculo da necessidade energética e o registro do correto volume administrado é fundamental para o sucesso terapêutico. Podem acontecer erros na dispensação da dieta, atrasos na entrega, esquecimento por parte dos colaboradores e intercorrências ao longo do dia que reduzem o aporte calórico inicialmente prescrito para o paciente. O monitoramento constante do valor energético total recebido pelo paciente deve ser realizado pela equipe multiprofissional assim como as causas da administração insuficiente registradas para que medidas sejam tomadas prontamente. O objetivo deste trabalho foi avaliar qual percentual da dieta enteral prescrita efetivamente foi administrada.

MÉTODOS

Os dados foram coletados a partir de prontuário eletrônico de pacientes internados na unidade de terapia intensiva de um hospital particular de Brasília. Os participantes foram acompanhados do início do uso de nutrição enteral até a sua suspensão, ou até a alta da unidade de terapia intensiva. A amostragem foi selecionada por conveniência e foram excluídos da amostra pacientes recebendo dupla via de dieta enteral associada a via oral ou parenteral. Diariamente, os registros foram consultados em relação a quantidade de dieta enteral administrada nas últimas 24 horas. Os valores foram expressos em percentual de valor energético prescrito em relação ao percentual infundido. Foram usados testes paramétricos e não paramétricos para identificar diferenças entre o prescrito e administrado. Este trabalho foi dispensado de aprovação do CEP por ser uma pesquisa com bancos de dados, cujas informações são agregadas, sem possibilidade de identificação individual, conforme Art.1º da Resolução no 510 de 7/4/16.

RESULTADOS

Foram avaliados 20 prontuários eletrônicos de pacientes internados em Unidade de Terapia Intensiva, em uso de Terapia Nutricional Enteral exclusiva no período de março a junho de 2022. 95% da amostra encontrava-se em risco nutricional. O diagnóstico nutricional mais frequente encontrado foi de desnutrição grave (35%), desnutrição não grave (45%) e não desnutrido (20%). Não houve diferença estatística na mudança do diagnóstico nutricional e volume da fórmula infundido ($p=0,076$). Em relação ao volume

de fórmula infundido, foram avaliados sete dias não consecutivos com média de 68% em relação ao valor energético prescrito. Houve diferença estatisticamente significativa entre o percentual de fórmula infundido x prescrito entre os dias avaliados ($p=0,043$).

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo mostraram baixas taxas de dieta infundida em relação à prescrita o que torna ainda mais importante conscientização da equipe multidisciplinar em relação aos cuidados na providos em Terapia Nutricional. Esses pacientes dever ser avaliados individualmente de forma a prover intervenções eficientes para melhorar ou manter o estado nutricional.

Palavras-chave: Nutrição enteral|UTI|volume infundido

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do percentual de gordura corporal em pacientes admitidos na cirurgia geral de um hospital público em Maceió-AL

Nathália da Silva Severino; Vanessa Amorim Peixoto; Lais Maria da Silva Lima; Crislane Santos Bernado da Silva; Mariana Gomes de Lima; Maria Izabel Siqueira de Andrade.

Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

As cirurgias em geral conferem um grande trauma ao corpo humano e impactam diretamente no estado clínico e nutricional do paciente. Nesse contexto, um índice de massa gorda elevado está associado a complicações e efeitos adversos no pós-cirúrgico, incluindo disfunções cardiopulmonares, deiscência de anastomose, infecções da ferida operatória e maior morbimortalidade. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar e classificar o percentual de gordura corporal de pacientes cirúrgicos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado no período de agosto a outubro de 2021, na enfermaria de Cirurgia Geral de um Hospital Universitário no município de Maceió-AL. A amostra foi do tipo não probabilística, composta por pacientes no pré-operatório de cirurgias abdominais. O trabalho foi previamente submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CEP/UFAL) e obteve aprovação através do Certificado de Apresentação e Apreciação Ética (CAAE) nº 47896321.9.0000.5013. Foram avaliados o índice de massa corporal (IMC), a circunferência do braço (CB) e a prega cutânea tricípital (PCT). O percentual de gordura corporal foi obtido através de fórmula pré-estabelecida que considera o sexo, a idade e o IMC, sendo classificado conforme as recomendações de Lohman (1992). No intuito de identificar diferenças entre as médias de gordura corporal segundo as variáveis antropométricas analisadas foi aplicado o teste T de Student, onde para todas as análises, foi considerado o nível de significância estatística de 5% ($p \leq 0,05$) e significância marginal $p \leq 0,10$.

RESULTADOS

Foram incluídos 30 pacientes, sendo 66,7% (n=20) do sexo feminino, apresentando faixa etária entre 25 e 79 anos. De acordo com o IMC, 63,3% (n=19) foram diagnosticados com excesso de peso, e 76,7% (n=23) apresentaram risco para doenças associadas à obesidade, segundo a classificação do percentual de gordura corporal. Pacientes com maior adiposidade apresentaram maiores médias da CB ($p=0,024$), bem como uma tendência para maiores valores de IMC ($p=0,081$).

CONCLUSÃO

Identificou-se uma frequência expressiva de pacientes cirúrgicos com alto percentual de gordura corporal. Os resultados demonstraram ainda uma significância estatística da gordura corporal principalmente com a CB, parâmetro rotineiramente obtido no acompanhamento clínico e nutricional de indivíduos hospitalizados. Sugere-se a inclusão do cálculo do percentual de gordura corporal na avaliação pré-operatória, visto os efeitos da obesidade no prognóstico de intervenções cirúrgicas.

Palavras-chave: Composição corporal|Adiposidade|Cirurgia geral

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do perfil demográfico, socioeconômico, hábitos de vida e dos níveis plasmáticos estado inflamatório e imunológico de uma subamostra de pacientes sobreviventes de Infarto Agudo do Miocárdio (IAM) e Acidente vascular encefálico (AVE).

Micnéias Róberth Pereira¹; Witiane de Oliveira Araújo²; Adonay Guedes¹; Maria Luana Ramos dos Santos¹; Lais Maria da Silva Lima¹; Jordane Gomes dos Santos¹.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares representam a principal causa de morte no mundo, abrangendo cerca de 32% das mortes em 2019, sendo 85% relacionadas a IAM e AVE (WHO, 2022). Investigar as alterações metabólicas causadas pelas doenças cardiovasculares é uma estratégia voltada a esclarecer os aspectos fisiopatológicos e metabólicos que estão envolvidos neste processo (PALAU-RODRIGUEZ., 2018). O Sexo, a idade, a condição econômica e hábitos de vida como o consumo de álcool, o tabagismo e o sedentarismo, são fatores de risco para doenças cardiovasculares e seus desfechos AVE e IAM já bem estabelecidos na literatura (PRÉCOMA *et al*, 2019). O objetivo deste trabalho é avaliar o perfil demográfico, socioeconômico, hábitos de vida e dos níveis plasmáticos estado inflamatório e imunológico de uma subamostra de pacientes sobreviventes a IAM e AVE.

MÉTODOS

Estudo transversal abrangendo uma amostra com 36 indivíduos (14 sobreviventes de IAM e 12 de AVE), onde no momento da coleta estavam internados em um hospital de referência do estado. Os dados foram obtidos de parte de uma pesquisa maior, onde tem como título “Contribuição da orientação dietética cardioprotetora sobre marcadores Inflamatórios e de Estresse Oxidativo em adultos e idosos obesos sobreviventes a Acidente Vascular Encefálico e Infarto Agudo do Miocárdio em um Serviço de Referência do SUS no Estado de Alagoas”, aprovada pelo comitê de ética em pesquisa com número de CAAE: 3999612000005013. Foram coletados dados com relação a dados sociodemográficos, econômicos, hábitos de vida e bioquímicos dos indivíduos. Os testes estatísticos aplicados foram: estatística descritiva, teste T e Mann Whitney, adotando como significativo um $p \leq 0,05$.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 44% do sexo feminino e 25% masculino, 50% de adultos e 50% de idosos, além de uma prevalência maior das classes C1 e C2, 31% e 27% respectivamente. Um valor médio de $36,4 \pm 60,8$ para PCR. Em relação à Classificação da contagem de linfócitos tivemos 61% em valores normais, 33% em depleção leve e 6% em depleção moderada. Não foi verificada diferença significativa para Leucócitos,

Linfócitos e PCR quando estratificados entre as variáveis sexo, patologia, idade, com exceção à CTL, que demonstrou superioridade do sexo feminino em relação ao masculino, com diferença significativa $U < 0,01$.

CONCLUSÃO

A amostra estudada apresentou superioridade pequena do sexo feminino, concentração das classes C1 e C2 e alto perfil inflamatório a partir do valor de PCR. Além disso, uma superioridade da CTL no sexo feminino em relação ao masculino foi encontrada. Esses valores podem expressar um elevado risco de IAM e AVE na população feminina e nas classes econômicas intermediárias, além disso demonstra o impacto do desfecho à médio prazo no perfil inflamatório dos pacientes.

Palavras-chave: : Infarto agudo do miocárdio|Acidente vascular encefálico|Inflamação|Estresse Oxidativo

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do potássio sérico de pacientes renais em hemodiálise em um hospital escola na cidade do Recife-PE

Ellen Diana Silva de Souza¹; Juliana Leite Lobo¹; Halanna Celina Magalhães Melo²; Marília Tokiko Oliveira Tomiya²; Samanta Siqueira de Almeida²; Bruno Soares de Sousa².

1. Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, Recife - PE - Brasil; 2. Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, a doença renal crônica (DRC) tem sido considerada como um grave problema de saúde pública, pois sua expansão tem ocorrido de forma epidêmica. A DRC é uma patologia caracterizada pela perda progressiva e irreversível das funções renais, levando ao desequilíbrio hidroeletrólítico e ácido básico, o que por sua vez causa o acúmulo de subprodutos da degradação metabólica, que culmina com a necessidade de terapia renal substitutiva, sendo a hemodiálise (HD) a mais frequente. Um dos desequilíbrios hidroeletrólíticos mais comum é a diminuição da excreção de potássio, levando ao quadro de hipercalemia. Nesse sentido, a avaliação constante dos níveis séricos de potássio é de extrema importância, já que está relacionado com o aumento da morbimortalidade e pior qualidade de vida, visto que a hipercalemia pode causar arritmia, bradicardia, fraqueza muscular, paralisia, parestesia, reflexos hipotativos, náuseas e vômitos, e até mesmo morte súbita. Nesse sentido, o objetivo desse estudo foi avaliar os níveis séricos de potássio de pacientes renais crônicos em hemodiálise.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal descritivo, realizado no Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira - IMIP (Recife-PE), no período de julho a outubro de 2018. Foram selecionados pacientes com idade superior a 19 anos, submetidos ao programa de hemodiálise regular há mais de 3 meses. A avaliação dos exames de potássio foi realizada antes do início da hemodiálise e classificado o resultado levando em consideração os valores propostos para essa população, a saber entre 3,5 e 5,5 miliequivalentes. A análise estatística foi realizada no programa SPSS versão 13.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IMIP, sob o CAEE: 89050818.5.0000. Mediante a aprovação do paciente, foi assinado um termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADO

Foram avaliados 59 pacientes sendo a maioria adultos (81,4%) e do sexo masculino (54,2%). Não foi identificado nenhum paciente hipocalêmico, 66,1% da amostra apresentou níveis séricos de potássio adequados e 33,89% apresentaram hipercalemia.

CONCLUSÃO

A maior parte dos pacientes apresentaram níveis séricos de potássio adequado. No entanto, um percentual expressivo obteve valores desse micronutriente superiores ao recomendado, requerendo uma maior atenção da equipe de nutrição para adequar junto ao paciente uma alimentação saudável e adequada, bem como sensibilizá-los quanto a importância de seguir as recomendações.

Palavras-chave: Hemodiálise|Insuficiência renal crônica|Potássio

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do risco cardiovascular através do índice de conicidade em pacientes renais em hemodiálise

Ellen Diana Silva de Souza¹; Bruno Soares de Sousa²; Halanna Celina Magalhães Melo²; Samanta Siqueira de Almeida²; Marília Tokiko Oliveira Tomiya²; Raissa Magna de Albuquerque Gadelha².

1. Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira – Imip-Pe, Recife - PE - Brasil; 2. Faculdade Pernambucana de Saúde – Fps, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doença renal crônica (DRC) está associada a altos índices de morbidade e mortalidade, sendo as doenças cardiovasculares (DCV) a principal causa. Nesse sentido, na prática clínica, para avaliar o Risco Cardiovascular (RCV), a antropometria tem sido amplamente utilizada por ser considerada um instrumento de fácil aplicação, reprodutibilidade, baixo custo e com alto valor preditivo de eventos cardiovasculares. Nesse cenário destacam-se as medidas antropométricas que avaliam a obesidade abdominal, como a circunferência da cintura (CC), a razão cintura-estatura (RCEst) e a razão cintura-quadril, e mais recentemente o índice de conicidade (IC), que tem sido apontado como um índice promissor para avaliar o RCV de maneira assertiva, pois utiliza o peso corporal, a estatura e a circunferência da cintura. Devido a escassez de estudos utilizando o IC nos pacientes renais crônicos em tratamento hemodialítico, o objetivo do presente estudo foi avaliar a presença de RCV na população supracitada através do índice de conicidade (IC).

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal, realizado no Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira - IMIP localizado em Recife-PE, no período de julho a outubro de 2018. Foram selecionados pacientes com idade superior a 19 anos, submetidos ao programa de hemodiálise regular há mais de 3 meses. Foram avaliados a estatura (cm), peso (Kg), IMC (utilizando o ponto de corte preconizado pela OMS), CC (≥ 94 cm para homens e ≥ 80 cm para mulheres), CQ, RCEst ($\geq 0,52$ para homens e $\geq 0,53$ para mulheres), RCQ ($\geq 0,95$ para homens e $\geq 0,80$ para mulheres) e IC ($\geq 1,25$ para homens e $\geq 1,18$ para mulheres). A avaliação foi feita após a sessão de hemodiálise. A análise estatística foi realizada no programa SPSS versão 13.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IMIP, sob o CAEE: 89050818.5.0000. Mediante aprovação do paciente, foi assinado um termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADO

Foram avaliados 59 pacientes sendo a maioria adultos (81,4%) e do sexo masculino (54,2%), além disso, um percentual expressivo (44,1 %) apresentavam excesso de peso. O índice de conicidade (IC) evidenciou 74,6% de pacientes com RCV, enquanto a

circunferência da cintura (CC) revelou um percentual de 57,6%, a RCQ 64,4% e a RCEst 59,3%.

CONCLUSÃO

O IC mostrou-se como bom método para identificação do RCV em pacientes hemodialíticos, podendo ser aplicado rotineiramente nos serviços, a fim de obter um diagnóstico preciso e intervir de maneira assertiva.

Palavras-chave: Hemodiálise|Antropometria|Doenças cardiovasculares

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação inflamatória e parasitológica da terapia com teracurmina em camundongos infectados pela cepa colombiana do *Trypanosoma cruzi*

Vitória Louise Teixeira e Silva; Washington Martins Pontes; Tatiana Prata Menezes; Bianca Alves Almeida Machado; Priscilla Vilela dos Santos; Kelerson Mauro de Castro Pinto.

Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A teracurmina é uma formulação de nanopartículas derivada da curcumina. Por apresentar propriedades anti-inflamatórias, este composto bioativo é proposto como mitigador de quadros patológicos pós-inflamação exacerbada. A doença de Chagas é uma doença parasitária causada pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*, a qual acomete atualmente cerca de 6 a 7 milhões de pessoas no mundo. A presença deste parasito induz intensa resposta inflamatória em mamíferos, ocasionando disfunções em células e tecidos de distintos órgãos como o coração, cólon e sistema nervoso central. O objetivo do presente estudo foi avaliar os efeitos da terapia com teracurmina em camundongos infectados experimentalmente pela cepa Colombiana do *Trypanosoma cruzi*, no contexto parasitológico e inflamatório.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais da Universidade Federal de Ouro Preto - CEUA UFOP sob o número de protocolo 4487110520. Neste estudo experimental foram utilizados 32 camundongos machos, da linhagem *Swiss*, infectados pela cepa Colombiana do *Trypanosoma cruzi*. Os animais foram tratados com 30 mg/kg de teracurmina (CurcuminRich®, Natural Factors, Canadá), via gavagem, por 30 dias, sendo os dados de parasitemia coletados diariamente. No trigésimo dia pós-infecção os camundongos foram eutanasiados e coletou-se o coração, o baço, o fígado, o tecido adiposo epididimal e o gastrocnêmio para análise histológica, além de 1ml de sangue para dosagens de Fator de Necrose Tumoral, Interleucina-6, Interleucina-10, Interleucina-15, CCL2 e creatina quinase.

RESULTADOS

Os animais infectados e submetidos à terapia com teracurmina apresentaram redução na parasitemia e nas concentrações de IL-15 (nos tecidos cardíaco e esquelético) e de CCL2 (no tecido cardíaco). Houve aumento da massa esplênica associada à infecção, mas não houve alterações na massa do coração e do fígado após a infecção e/ou terapia com a teracurmina durante os 30 dias de investigação. Não foram observadas diferenças nas concentrações de creatina quinase, no perfil do infiltrado inflamatório e no índice de sobrevivência dos camundongos infectados pelo parasito e/ou sob terapia com a teracurmina.

CONCLUSÃO

A teracurmina regula a produção de IL-15 e CCL2 teciduais e controla a replicação parasitária na circulação de camundongos *Swiss* infectados com a cepa Colombiana do *Trypanosoma cruzi*, porém, neste modelo de estudo proposto, não foi capaz de reduzir a inflamação e o infiltrado inflamatório nos tecidos musculares cardíaco e esquelético.

Palavras-chave: Curcumina|Teracurmina|Trypanosoma cruzi|Interleucina-15|CCL2

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação nutricional e bioquímica de pacientes críticos acompanhados em um hospital escola do Recife-PE

Maria Luiza Leitão Guimarães Ribeiro¹; Maria Eduarda Ferreira Maia¹; Gabriela Santos Pereira Lima²; Paola Frassinette de Oliveira Albuquerque Silva¹; Marília Tokiko Oliveira Tomiya³.

1. Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil; 2. Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil; 3. Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional do paciente crítico influencia na evolução clínica e a má nutrição contribui para o aumento da morbidade-mortalidade em uma unidade de terapia intensiva. Apesar da existência de alguns parâmetros bioquímicos e antropométricos para avaliação desses pacientes, há também limitações nesses métodos, como ausência de padrões de referência, assim como, o alto custo em exames laboratoriais. Portanto, o objetivo do trabalho foi analisar os parâmetros antropométricos e bioquímicos de pacientes criticamente enfermos.

MÉTODOS

Estudo retrospectivo realizado através de registros das fichas de acompanhamento da nutrição dos pacientes com idade igual ou superior a 18 anos, de ambos os sexos, que foram acompanhados entre os anos de 2019 e 2020, na Unidade de Terapia Intensiva clínica do Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira (IMIP), localizado em Recife-PE. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do IMIP, obtendo o número do CAAE: 51319921.0.0000.5201 e protocolo 5.134.335. Foram coletadas informações referentes aos dados sociodemográficos (sexo e idade), as doenças prévias, o tempo de internamento, o uso de ventilação mecânica e o desfecho clínico. A avaliação do estado nutricional foi realizada a partir de medidas antropométricas como o peso, altura, Índice de Massa Corporal e Circunferência do Braço. Os exames bioquímicos analisados foram: proteína C reativa, albumina, índice PCR/albumina, hemoglobina, hematócrito, linfócito, leucócito, volume corpuscular médio e hemoglobina corpuscular média.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 164 pacientes, com média de idade de 58 ± 16 anos, composta em sua maioria pelo sexo feminino (54,30%), em ventilação mecânica (82,10%), apresentava doenças prévias (87,80%) e teve como desfecho clínico o óbito (62,70%). Quanto ao estado nutricional, de acordo com o Índice de Massa Corporal, a maioria dos pacientes tiveram diagnóstico de eutrofia (35,80%), Em contrapartida, apresentaram diagnóstico de baixo peso (81,30%), quando avaliados pelo parâmetro da circunferência do braço.

CONCLUSÃO

Desse modo, foi possível concluir que os parâmetros albumina, índice proteína C-reativa/albumina, proteína C-reativa e circunferência do braço mostraram-se mais adequados na avaliação inflamatória e estado nutricional do paciente crítico. Esses parâmetros possuem uma fácil aplicabilidade em ambiente hospitalar, além de possuírem um baixo custo. Com isso, pode-se identificar a importância de serem realizados mais estudos sobre esses parâmetros.

Palavras-chave: Estado Nutricional|Desnutrição Energético-Proteica|Avaliação Nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação subjetiva global de mulheres com câncer de mama

Tamires Estevam Lopes; Bruna Merten Padilha; Eryka Maria dos Santos; Tamires Regina da Silva Cunha; Thaysa Barbosa Cavalcante Brandão.

Faculdade de Nutrição (Fanut) - Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió, Alagoas – Brasil., Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O câncer de mama é uma das principais causas de morte em âmbito mundial e a neoplasia maligna mais frequente na população feminina brasileira. A intervenção nutricional precoce em portadores de câncer diagnosticados com risco nutricional atual ou suspeito é uma das medidas mais efetivas para melhorar o prognóstico da doença, sendo a avaliação subjetiva global dos pacientes um importante instrumento de triagem. Considerando o exposto, o presente estudo objetivou avaliar alterações nutricionais e o estado nutricional de mulheres com câncer de mama, por meio da avaliação subjetiva global.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado em junho de 2022, em uma clínica de Recife, Pernambuco, com mulheres com câncer de mama. Foram avaliados dados demográficos (idade) e realizada a avaliação subjetiva global produzida pelo paciente. Alterações nutricionais foram averiguadas por meio das variáveis: alterações de peso nas 2 últimas semanas, alterações na ingestão alimentar e estresse metabólico. Segundo o estado nutricional determinado pela avaliação subjetiva global produzida pelo paciente, as mulheres foram classificadas em bem nutridas, moderadamente desnutridas ou suspeitas de desnutrição e gravemente desnutridas. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel® 2010 e analisados no software Statistical Package for Social Science SPSS® versão 25.0. Variáveis contínuas foram apresentadas em média e desvio-padrão e as categóricas em frequências absolutas e relativas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 48780421.7.0000.5205).

RESULTADOS

Foram incluídas 48 portadoras de câncer de mama, com média de idade de $54,3 \pm 15,3$ anos, sendo 66,7% (n=32) adultas e 33,3% (n=16) idosas. Alterações de peso nas 2 últimas semanas foram referidas por 6,2% (n=2) das adultas e 62,5% (n=10) das idosas. A ingestão alimentar menor que o normal foi relatada por 12,5% (n=2) das idosas e 9,4% (n=3) das adultas. Estiveram expostas a estresse metabólico 3,1% (n=1) das adultas e 6,6% (n=1) das idosas. Identificou-se que, dentre as adultas e as idosas, respectivamente, 3,12% (n=1) e 12,50% (n=2) estavam moderadamente desnutridas ou em suspeita de desnutrição, nenhuma e 6,25% (n=1) estavam gravemente desnutridas e 96,87% (n=31) e 81,25% (n=13) estavam bem nutridas.

CONCLUSÃO

Constatou-se que a maioria das mulheres não apresentou alterações nutricionais, estando bem nutrida. Contudo, foi possível observar mulheres com desnutrição. Desse modo, é preciso iniciar imediatamente a intervenção nutricional, visando o tratamento da desnutrição e a modulação da resposta orgânica ao tratamento oncológico. Assim, espera-se recuperar ou prevenir o agravamento do estado nutricional dessas pacientes e obter uma resposta positiva ao tratamento quimioterápico.

Palavras-chave: Neoplasias da mama|Mulheres|Avaliação nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação subjetiva global produzida pelo paciente e tomografia computadorizada na detecção de anormalidades musculares e sarcopenia em pacientes com câncer colorretal

Mariana Sarto Figueiredo¹; Natália Rodrigues Gonçalves¹; Nilian Carla Silva Souza²; Aline D'Avila Pereira³.

1. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 2. Instituto Nacional do Cancer, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Fundação Educacional Severino Sombra, Maricá - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Tomografia Computadorizada (TC) é um dos métodos padrão ouro para a avaliação de anormalidades musculares. Por outro lado, a Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente (ASG-PPP) é o método referência para detecção de desnutrição no paciente oncológico. O presente estudo objetiva avaliar a concordância da ASG-PPP com a TC na detecção de anormalidades musculares e da sarcopenia, além de seu valor prognóstico em pacientes com Câncer Colorretal (CCR).

MÉTODOS

Pacientes com CCR agendados para realizar TC ao nível da 3^o vértebra lombar (L3) foram convidados a participar do estudo e os que aceitaram foram submetidos a uma avaliação nutricional no mesmo dia da TC. A massa muscular (MM) e qualidade muscular (QM) foram avaliados através da TC ao nível da L3 com pontos de corte indicativos de redução de massa muscular e qualidade muscular inferiores ao primeiro tercil (homens: MM < 45,2 cm²/m², QM < 33,1 HU; mulheres: MM < 39,9 cm²/m², QM < 27,2 HU). A força muscular foi avaliada por dinamometria e considerado como ponto de corte o menor tercil (homens: < 33 kg; mulheres: < 20 kg). Para a concordância entre a desnutrição (ASG-PPP), anormalidades musculares (massa e qualidade muscular) e sarcopenia (redução da força e da massa ou qualidade muscular) foi utilizado o coeficiente Kappa e calculada a sensibilidade e especificidade, para ambos os sexos. As curvas de Kaplan Meier e Regressão de Cox foram utilizadas para testar o valor prognóstico da desnutrição, anormalidades musculares e sarcopenia na sobrevida global. O trabalho foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Nacional do Câncer (CAAE: 389920145.0000.5274).

RESULTADOS

O estudo incluiu 191 pacientes (idade média 60,51 ± 11,33 anos; 58% homens; 78% estágio III e IV de doença). Trinta e dois por cento (32%) dos pacientes foram classificados como desnutridos (ASG-PPP B e C), 66% com redução de massa muscular, 64% com redução de força muscular, 65% com redução da qualidade muscular, 32% com redução da força e massa muscular e 28% com redução da força e qualidade muscular. A redução de força muscular apresentou a maior concordância em relação a ASG-PPP para

mulheres (kappa: 0,32; sensibilidade: 54%; especificidade: 79%). Em homens, foi para redução de massa muscular (kappa: 0,57; sensibilidade: 70%; especificidade: 86%). Na regressão de Cox multivariada, a redução de força e qualidade muscular e a desnutrição segundo a ASG-PPP permaneceram preditores independentes de sobrevida (HR: 2,07; IC 95%, 1,08; 3,97; $p = 0,027$; HR: 2,12; IC 95%, 1,16; 3,88; $p = 0,015$, respectivamente).

CONCLUSÃO

A redução de força muscular, em mulheres, e redução de massa muscular, em homens, apresentaram concordância moderada em relação a ASG-PPP. Além disso, a desnutrição e a redução de força e qualidade muscular foram preditores independentes de sobrevida global em pacientes com câncer colorretal.

Palavras-chave: Desnutrição|Sarcopenia|Tomografia computadorizada|Avaliação subjetiva global produzida pelo paciente|Câncer colorretal

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Banco de Leite Humano como cenário de prática da residência multiprofissional em saúde: um relato de experiência

Dayanne Caroline Pinheiro Garces¹; Mariana Corrêa Vasconcellos dos Santos¹; Ana Paula Almeida da Costa¹; Ana Carla Barbosa Figueiredo²; Vanda Heloiza Marvão Soares²; Priscila Matos de Pinho².

1. Universidade Estadual do Pará, Belém - PA - Brasil; 2. Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Banco de Leite Humano (BLH) desenvolve várias atividades, dentre elas preparar a mãe para a amamentação e prestar assistência à gestante, à puérpera, à nutriz e ao lactente. Além disso, é responsável pela coleta, armazenamento, processamento, controle de qualidade, porcionamento e distribuição do leite humano à unidade neonatal. Ao BLH também compete registrar as etapas do processo mantendo um sistema de informação que assegure esses registros. Por isso, ele tem um importante papel na promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno com repercussões positivas para a mãe e para a criança, contribuindo para manter o aleitamento materno em prematuros durante a internação e o sucesso da amamentação exclusiva das mães que buscam orientação. Sendo assim, este trabalho objetiva relatar a vivência de residentes em atuação no BLH de um hospital referência materno-infantil do estado do Pará.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre a atuação de duas nutricionistas e uma enfermeira residentes do Programa Multiprofissional em Saúde da Mulher e da Criança, no período de março a abril de 2022. As atividades desenvolvidas consistiram em prestar assistência na coleta do leite humano ordenhado (LHO) em ambientes internos hospitalares, como Sala de Apoio à Amamentação (SAA) e Maternidade de Alojamento Conjunto (ALCON), e ambientes externos como domicílio das doadoras cadastradas no Projeto Bombeiros da Vida (PBV), uma iniciativa criada a partir da necessidade de mães doarem o excedente de leite, e do hospital de aumentar o estoque para alimentar os recém-nascidos internados.

RESULTADOS

As atividades realizadas nos ambientes internos envolviam assistência na prática da ordenha de alívio, estímulo à lactação e orientação quanto à importância da amamentação e da pega correta. Durante os dois meses de vivência em cenário foram coletados 57,7 e 44,9 litros de leite humano, na SAA e ALCON, respectivamente. O PBV realizou 495 visitas para orientação e captação de LHO nos domicílios das doadoras, o qual faz rotas semanais divididas por bairros da cidade de Belém e região metropolitana. Além disso,

foi possível conhecer o laboratório do BLH e participar do recebimento, processamento, controle de qualidade e estocagem do LH coletado.

CONCLUSÃO

Este cenário de residência contribuiu sobremaneira para o entendimento da rotina de um BLH e sua importância para a nutrição e sobrevivência dos recém-nascidos internados na unidade neonatal, uma vez promove, protege e apoia o aleitamento materno a partir de práticas profissionais que visam a qualidade de vida de mães e bebês.

Palavras-chave: Aleitamento materno|Educação em saúde|Equipe multiprofissional|Recém-nascido

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Caracterização do perfil inflamatório e cardiometabólico de adultos e idosos com sobrepeso sobreviventes a Acidente Vascular Encefálico e Infarto Agudo do Miocárdio em um Serviço de Referência do SUS no Estado de Alagoas.

Laysa Caetano de Azevedo Silva; Adonay Guedes; Micnéias Róberth Pereira; Maria Luana Ramos dos Santos; Sandra Mary Lima Vasconcelos.
Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Acidente Vascular Encefálico (AVE) e o Infarto Agudo do Miocárdio (IAM) configuram os eventos de maior morbi-mortalidade no Brasil. Indivíduos portadores de Doenças Cardiovasculares (DCV) apresentam maior predisposição à diminuição da qualidade de vida proveniente dos efeitos fisiopatológicos que podem ser desenvolvidos — alterações nas frações lipídicas, inflamação, estresse oxidativo, aterogênese e marcadores cardiometabólicos — e agravados pela presença do sobrepeso. O objetivo deste estudo foi caracterizar o perfil inflamatório e cardiometabólico de adultos e idosos com sobrepeso sobreviventes de AVE e IAM.

MÉTODOS

Trata-se de uma sub-amostra de estudo aprovado pelo CEP [parecer nº 5.025.163] constituída de 37 pacientes. Os indivíduos que preencheram os critérios de seleção [idade ≥ 20 anos, de ambos os sexos, sobreviventes de IAM e AVE clinicamente estáveis], foram incluídos mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O perfil inflamatório foi caracterizado pela PCR, adotando como muito alto risco: acima de 10 mg/L ou 1 mg/dL; Alto risco: 2,0 mg/L; Médio risco: entre 1,0 e 2,0 mg/L; Baixo risco: menor que 1,0 mg/L. As variáveis cardiometabólicas foram analisadas per si e em combinação com os seguintes critérios: Razão TG/HDLc ($>2,5$ para mulheres-M e $>3,5$ para homens-H = risco CV), Razão Cintura/Estatura-RCE ($<0,52$ H e $<0,53$ -M), Índice de Conicidade-IC (Risco: $\geq 1,25$ e $\geq 1,18$) e Razão Cintura/Quadril- RCQ ($>0,80$ -M e $>0,95$ -H). Para análise estatística descritiva foi adotado como significante um $p \leq 0,05$.

RESULTADOS

O valor médio de PCR observado foi de $35,6 \pm 60,3$. Quanto aos marcadores cardiometabólicos, foram obtidas uma RCQ média de $0,705 \pm 0,441$, RCE média de $0,412 \pm 0,281$, Razão TGL/HDLc média de $6,78 \pm 18,7$ e IC médio de $4,01 \pm 3,15$.

CONCLUSÃO

A sub-amostra estudada apresentou um alto perfil inflamatório e portanto de risco cardiovascular. Dessa forma, há um elevado risco de reincidência dos eventos, assim como de maior morbimortalidade e redução da qualidade de vida pelo agravamento e

desenvolvimento das comorbidades relacionadas e ocasionadas pelo IAM e AVE. Visto isso, é de suma importância o desenvolvimento de medidas profiláticas que confirmem um melhor prognóstico a esses pacientes.

Palavras-chave: infarto do miocárdio|acidente vascular cerebral| inflamação|risco cardiovascular

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Caracterização e desfecho clínico de pacientes críticos com COVID-19 e sua associação com risco nutricional

Laís Santos Costa¹; Larissa Menezes Santos¹; Tainara Bonfim de Souza Almeida¹; Fernanda Almeida de Oliveira¹; Valtercia dos Santos Santana¹; Analícia Rocha Santos Freire².

1. Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A COVID-19 pode desencadear complicações metabólicas e infecciosas graves, estado de estresse catabólico e desnutrição devido a resposta inflamatória sistêmica e complicações cardíacas e renais. O alto risco nutricional está associado a menores taxas de alta hospitalar e maiores taxas de mortalidade em pacientes críticos. Sendo assim, objetivou-se descrever as características clínicas e analisar se há associação entre o risco nutricional e as comorbidades e o desfecho clínico de pacientes acometidos pela COVID-19 admitidos na UTI de um Hospital Universitário (HU).

MÉTODOS

Estudo observacional, retrospectivo, desenvolvido no HU da Universidade Federal de Sergipe (HU/UFS) na cidade de Aracaju/SE, Brasil. Participaram da amostra 185 pacientes com diagnóstico de COVID-19, ambos os sexos, com idade ≥ 18 anos, internados na UTI exclusiva para COVID-19 do HU/UFS, durante o período entre maio de 2020 e abril de 2021. Coletou-se dados sobre o tempo de internação (dias), presença de comorbidades, risco nutricional e os desfechos clínicos. Para classificar os pacientes em risco e não risco, utilizou-se os critérios estabelecidos pela BRASPEN, considerando a limitação da avaliação presencial diante do cenário de pandemia. A presença de comorbidades foi categorizada em número de diagnósticos clínicos (DC). Aplicou-se o teste qui-quadrado de Pearson (χ^2) e calculou-se a razão de prevalência (RP) e de chances (*Odds ratio* - OR) dos desfechos clínicos (alta da UTI para enfermeira ou hospitalar e óbito). O nível de significância adotado foi $p < 0,05$. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFS (parecer nº 4.281.011).

RESULTADOS

A mediana de idade e de tempo de internação foi de 62 anos e 12 dias, respectivamente, sendo que o desfecho em óbito ocorreu em maior proporção na primeira semana de internação em UTI ($p=0,007$). Além disso, 78,4% dos pacientes estavam em risco nutricional e foi associado com a condição clínica de maior gravidade (≥ 3 DC) ($p < 0,001$). A hipertensão arterial sistêmica (HAS) foi a comorbidade mais frequente (50,3%), seguida por diabetes *mellitus* (DM) (34,6%) e obesidade (23,8%). Ademais, o risco

nutricional foi associado com a presença de HAS e DM ($p < 0,05$), com RP de 1,8 vezes maior para os indivíduos com HAS e 1,4 vezes maior para DM. Observou-se associação entre os indivíduos com risco nutricional e o desfecho em óbito ($p = 0,004$) com chance de óbito aumentada em 3,4 vezes (IC95%: 1,4-8,2). Indivíduos com idade ≥ 60 anos apresentaram maior risco nutricional ($\chi^2 = 43,890$; $p < 0,001$) e chance do desfecho de óbito (OR: 3,2; $p < 0,001$). A presença das comorbidades DM e HAS se associou com maior desfecho em óbito ($p = 0,017$, para ambos) com chance de óbito aumentada em 2,1 vezes.

CONCLUSÃO

O risco nutricional impacta diretamente no desfecho em óbito de indivíduos acometidos pela COVID-19, sendo os idosos e aqueles com presença de comorbidades apresentam maior risco nutricional.

Palavras-chave: SARS-CoV-2|Estado Nutricional|Unidade de Terapia Intensiva

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Circunferência do braço como um marcador sensível e precoce do estado nutricional de crianças e adolescentes em início do tratamento oncológico

Jullyana Flávia da Rocha Alves¹; Luiza Carla Barboza da Cruz¹; Derberson José do Nascimento Macêdo¹; Amanda Costa de Lima¹; Marianna Uchoa Cavalcanti Costa²; Alyne Cristine Souza¹.

1. Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, Recife - PE - Brasil; 2. Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Crianças com câncer são mais vulneráveis à desnutrição, sendo sua prevalência variando de 6 a 50% no início do tratamento. Os efeitos negativos da terapêutica empregada sobre o estado de saúde e de nutrição nessa população ainda são inconclusivos. Por vezes, o estado clínico do paciente e/ou os efeitos adversos da terapia antineoplásica comprometem o uso fidedigno de parâmetros antropométricos e de avaliação da composição corporal. A circunferência do braço (CB) se destaca por sua obtenção ser simples, não onerosa e com menor viés para avaliar o estado nutricional. Assim, o presente estudo buscou avaliar a efetividade da CB na mensuração do estado nutricional de crianças e adolescentes no início do tratamento oncológico e sua associação com demais parâmetros.

MÉTODOS

Pesquisa transversal descritiva com crianças e adolescentes, entre maio e novembro de 2021, na clínica de Oncologia Pediátrica do Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira (IMIP) em Recife/PE. Foram incluídos pacientes de ambos os sexos, com idades de 0 a 19 anos recém-diagnosticados com câncer. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do IMIP com certificado de apresentação de apreciação ética (CAAE) n. 45015021.2.0000.5201. Os dados clínicos e antropométricos ao diagnóstico foram digitados no programa Excel para Windows® e analisados no Programa SPSS® versão 23.0.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 42 pacientes com mediana de idade de 6,5 anos (3-12) com predominância do sexo masculino, sendo a maioria procedente do interior do estado de Pernambuco. A leucemia foi o diagnóstico mais prevalente na amostra, seguido dos linfomas, tumores do sistema nervoso central e demais tumores sólidos. O tratamento mais empregado foi a quimioterapia, realizada por 97,6% dos pacientes, destes 14,3% foram submetidos também à cirurgia para ressecção do tumor. No início de tratamento a CB apresentou uma prevalência significativamente maior ($p < 0,00$) do diagnóstico de déficit nutricional (41,5%), seguida de estatura/idade (4,8%) e índice de massa corporal (IMC)/idade (2,4%). Além disso, pôde-se observar uma associação estatisticamente

significante entre o diagnóstico obtido pela adequação da CB com os seguintes indicadores antropométricos propostos pela Organização Mundial de Saúde (OMS) (2006, 2007): peso/idade ($p < 0,001$), estatura/idade ($p = 0,013$) e IMC/idade ($p < 0,001$).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a CB apresentou o melhor desempenho na identificação precoce do déficit nutricional dos pacientes em início de tratamento quando comparada aos resultados obtidos pelas curvas de crescimento recomendadas pela OMS. Por ser um método simples, rápido e barato, ele se mostra útil na prática clínica, subsidiando um monitoramento mais efetivo e precoce do estado nutricional e, conseqüentemente, um suporte nutricional mais direcionado.

Palavras-Chave: Câncer infantil; Avaliação nutricional; Antropometria.

Palavras-chave: Câncer infantil|Avaliação nutricional|Antropometria

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comer intuitivo, comportamento alimentar e controle glicêmico em pacientes com diabetes melito tipo 2

Olívia Garbin Koller; Vanessa Machado Menezes; Kassia Santos Mercante; Jussara Carnevale de Almeida.

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Programas estruturados com restrição calórica e prática de atividade física vêm sendo utilizados para promoção da perda de peso e melhora do controle metabólico em pacientes com diabetes melito tipo 2 (DM2). Entretanto, há fragilidade de evidência do peso sustentado (mais de dois anos) para este tipo de tratamento. Abordagens com foco na “não-dieta” (Comer Intuitivo [CI] e Comer com Atenção Plena) promovem perda de peso sem diferença estatística quando comparado com o tratamento convencional e parecem ser uma alternativa de tratamento. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a associação entre CI e controle glicêmico em pacientes com DM2.

MÉTODOS

Estudo transversal com pacientes com diagnóstico prévio de DM2 com até 69 anos atendidos em ambulatório especializado no Hospital de Clínicas de Porto Alegre e na atenção primária na UBS Santa Cecília. Pacientes responderam a Intuitive Eating Scale-2 (IES-2) e Three Factor Eating Questionnaire (TFEQ-R21) e foram submetidos a avaliação clínica e antropométrica. Pacientes foram divididos conforme os valores de HbA1c dentro ou fora do alvo preconizado (7%) e suas características comparadas: teste t de Student, U de Mann-whitney ou Qui-quadrado, conforme a distribuição das variáveis testada por Kolmogorov-Smirnov. Coeficientes de correlação de Pearson e Spearman foram calculados entre os escores totais e de subescalas do IES-2 e TFEQ-R21 e valores de HbA1c, dividido conforme sexo. $P < 0,05$ foi considerado significativo. Estudo aprovado pelo CEP GPPG HCPA sob no. 2020-0654.

RESULTADOS

Foram avaliados 155 pacientes (65,8% mulheres, com 59 ± 13 anos, IMC $32,1 \pm 5,6$ kg/m², HbA1c de $8,7 \pm 1,6\%$ e duração do diabetes de 16 ± 7 anos) destes, 25 pacientes (16,1%) apresentaram HbA1c dentro do alvo e 130 pacientes (83,9%) fora do alvo. Indivíduos com valores de HbA1c dentro do alvo apresentaram maiores escores na subescala “Reconectar-se aos sinais de fome e saciedade” e menores escores na subescala de “Descontrole alimentar” quando comparados com os pacientes fora do alvo glicêmico ($p < 0,05$ para ambas análises). Coeficientes de correlação negativos com valores de HbA1c foram observados em mulheres com maiores pontuações na IES-2 ($r = -0,254$) e subescala “Reconectar-se aos sinais de fome e saciedade” ($r = -0,270$). Coeficientes de correlação positivos foram observados com maiores escores no TFEQ-R21, assim como

maiores escores nas subescalas “Comer emocional” em ambos sexos e “Descontrole alimentar” em homens.

CONCLUSÃO

Comer intuitivamente, principalmente considerando os sinais de fome e saciedade parece estar relacionado a menores valores de HbA1c, enquanto o comer emocional parece estar associado a maiores valores HbA1c nesta amostra de pacientes com DM2.

Palavras-chave: Diabetes tipo 2|Controle glicêmico|Comportamento alimentar|Comer intuitivo

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comparação do consumo alimentar com variáveis antropométricas e marcadores bioquímicos para risco cardiovascular em mulheres acompanhadas no ambulatório de nutrição de um hospital escola em Recife-PE

Natália Nayara Elias Barbosa; Anderson Liberato de Souza; Shaiane Caetano Chagas; Paola Frassinette de Oliveira Albuquerque Silva; Marília Tokiko Oliveira Tomiya.
Instituto de Medicina Professor Fernando Figueira (Imip), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

As DCNT (Doenças Crônicas Não - Transmissíveis) são responsáveis por cerca de 70% das mortes no mundo e engloba doenças circulatórias (cardiovasculares, cerebrovasculares), metabólicas (dislipidemias, diabetes), doenças que envolvem o trato respiratório e neoplasias. Dentre os fatores de riscos relacionam-se raça, sexo, hereditariedade, alterações metabólicas, hábitos alimentares não saudáveis, principalmente a baixa ingestão de hortifrutis e, estilo de vida inadequado que tem impacto importante na sobrevida desses pacientes.

Estudos relacionam as DCNT e o excesso de peso com o grau de processamento dos alimentos, visto que esses possuem um alto teor calórico, são ricos em açúcares, gorduras saturadas e baixo teor de fibras, favorecendo assim o desenvolvimento dessas doenças..

Dessa forma, o objetivo deste estudo foi comparar o consumo alimentar com variáveis antropométricas para o risco cardiovascular e marcadores bioquímicos em mulheres acompanhadas no ambulatório de nutrição de um hospital escola.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo analítico de caráter transversal realizado com mulheres no período de maio a outubro de 2021, no ambulatório de nutrição de um hospital escola em Recife-PE. Foram coletadas informações sobre: recordatório alimentar de 24h, circunferência abdominal (CA), índice de massa corporal (IMC) e exames bioquímicos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do IMIP, obtendo o número do CAAE: 45229321.2.0000.5201 e protocolo 4.649.808.

RESULTADOS

Foram avaliadas 83 mulheres, na análise do consumo alimentar segundo Índice de Qualidade da Dieta (IQD), foi observado que 72,3% apresentam o consumo de dieta saudável. E na avaliação da correlação entre o IQD e as variáveis bioquímicas foi observada correlação positiva estatisticamente significativa apenas com o HDL ($\rho=0,256$ e $p=0,044$). Já com relação ao IQD e as variáveis antropométricas não foram observadas diferenças significativas. E no que se refere à análise entre os componentes do IQD e as variáveis antropométricas, observa-se correlação negativa entre o consumo de frutas totais e CA ($\rho=-0,241$ e $p=0,028$), frutas integrais e IMC ($\rho=-0,243$ e $p=0,027$) e CA ($\rho=-0,286$ e $p=0,09$) e cereais integrais e IMC ($\rho=-0,303$ e $p=0,005$) e CA ($\rho=-0,293$ e $p=0,007$).

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que o presente estudo demonstrou que as mulheres apresentavam uma boa qualidade da dieta, como também relação entre o consumo alimentar e marcadores de risco cardiovascular nos parâmetros bioquímicos e antropométricos, fato que pode contribuir para estratégias direcionadas para a prevenção de agravos relacionados com as DCNT.

Palavras-chave: Doenças Crônicas|Alimentação Saudável|Estado Nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comparação do estado nutricional de pacientes internados em unidade de terapia intensiva (UTI) com confirmação e suspeita de infecção por COVID-19

Gabriela Maria Pereira Floro Arcoverde¹; Maria Victória Carvalho Antão dos Santos²; Camila Costa Lopes²; Isa Galvão Rodrigues¹; Cláudia Porto Sabino Pinho¹; Poliana Coelho Cabral³.

1. Pronto Socorro Cardiológico de Pernambuco (Procape/Upe), Recife - PE - Brasil; 2. Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 3. Pós-Graduação Em Nutrição - Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional está diretamente relacionado a um pior desfecho clínico dos pacientes, principalmente quando associado a doenças crônicas, como as cardiopatias. A literatura é escassa no que se refere ao estado nutricional de pacientes cardiopatas críticos infectados com COVID-19, representando ainda uma lacuna sobre suas possíveis associações e mecanismos envolvidos. Sendo assim, tornam-se importantes mais estudos que possam contribuir para uma melhor abordagem nutricional nestes pacientes. Dessa maneira, o objetivo do estudo foi comparar o estado nutricional de pacientes internados em unidade de terapia intensiva (UTI) com confirmação e suspeita de infecção por COVID-19.

MÉTODOS

Estudo do tipo série de casos, realizado em pacientes adultos e idosos, de ambos os sexos, internados em uma UTI em um serviço de referência em Cardiologia na cidade de Recife-PE. O diagnóstico de COVID-19 foi feito segundo teste molecular RT-PCR. Foram coletados os dados: idade, sexo, circunferência do braço (CB), prega cutânea tricúspital (PCT) e calculada a circunferência muscular do braço (CMB). Os resultados foram correlacionados com o desfecho clínico (alta e óbito) e complicações dos pacientes (tempo de internamento hospitalar e de UTI). A análise estatística foi realizada no programa Statistical Package for Social Sciences (SPSS), versão 17.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos do Complexo Hospitalar – Hospital Universitário Oswaldo Cruz e Pronto Socorro Cardiológico de Pernambuco (CEP/HUOC/PROCAPE) conforme resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde e sob o número de CAAE: 32282020.3.0000.5192.

RESULTADOS

Foram avaliados 58 pacientes, sendo 37,9% portadores de COVID-19, 55,2% do sexo masculino e 89,7% idosos. Dentre os pacientes portadores de COVID-19, 29,2% foram classificados como desnutridos segundo a CB e 66,7% portadores de excesso de peso. A PCT mostrou 22,2% de desnutridos e 64,3% de excesso de peso. A CMB classificou 46,2% dos pacientes como desnutridos. Ao comparar os parâmetros entre os grupos, os pacientes com diagnóstico positivo apresentaram um maior percentual de excesso de peso

segundo a PCT ($p=0,030$). Os demais parâmetros de avaliação nutricional não apresentaram associação com o diagnóstico de COVID-19, bem como não houve diferença entre os grupos em relação ao desfecho ($p=0,067$), tempo de internamento hospitalar ($p=0,390$) e de UTI ($p=0,198$).

CONCLUSÃO

A infecção por COVID-19 em pacientes cardiopatas associou-se ao excesso de peso, segundo a PCT, o que revela maior acúmulo de tecido adiposo nesses pacientes. O excesso de peso favorece o surgimento de um processo inflamatório crônico que predispõe ao surgimento de doenças crônicas como hipertensão e diabetes, agravando a condição clínica dos mesmos. Além do mais, essa associação pode ser explicada pela relação do excesso de peso com uma resposta imune comprometida, com evidências de respostas prejudicadas de anticorpos e células T.

Palavras-chave: Desnutrição|Obesidade|Avaliação nutricional|Covid-19

NUTRIÇÃO CLÍNICA

COMPARAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO E DA GLICEMIA ENTRE MULHERES COM OBESIDADE GRAVE MENOPAUSADAS E NÃO MENOPAUSADAS

Vívian Oberhofer Ribeiro Coimbra; Érika Duarte Grangeiro; Leysimar de Oliveira Siais; Jullyanne Silva; Ana Luísa Kremer Faller; Eliane Rosado.
Ufrj, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade grave é uma doença crônica, complexa que continua afetando mais pessoas a cada ano e leva ao desenvolvimento e progressão de inúmeras comorbidades, incluindo as cardiometabólicas. Além disso, a menopausa é outro fator que pode levar ao desenvolvimento de adiposidade central, perfil lipídico mais aterogênico e desregulação do metabolismo da glicose, independente de outros fatores. Estudos apontam que as condições de menopausa e obesidade associadas parecem elevar o risco para o desenvolvimento de doenças cardíacas, porém ainda é discutido na literatura. Portanto, é relevante investigar a influência da menopausa sobre a lipemia e glicemia em mulheres com obesidade grave, pois ainda permanece insuficientemente estudado.

OBJETIVO

Comparar o perfil lipídico e a glicemia entre mulheres não e pós menopausadas com obesidade grave.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal realizado no Programa de Obesidade e Cirurgia Bariátrica (PROCIBA) do Hospital Clementino Fraga Filho (HUCFF) da UFRJ. Foram incluídas 21 mulheres adultas e com obesidade grave caracterizada pelo índice de massa corporal (IMC) superior a 40kg/m^2 . Todas as participantes foram divididas em dois grupos (G) G1: mulheres na pós-menopausa ou G2: mulheres não menopausadas. O peso corporal e a estatura foram avaliados com balança de plataforma eletrônica (Filizola®) e estadiômetro vertical portátil, respectivamente. Em seguida, foi estimado o IMC. O sangue foi coletado por profissional treinado após jejum noturno doze horas para análises de glicemia (glicose em jejum), colesterol total (CT), colesterol de lipoproteína de baixa densidade (LDL-C), colesterol de lipoproteína de alta densidade (HDL-C) e triglicérides (TG). O estado de menopausa foi autorrelatado. As análises estatísticas foram realizadas pelo Statistical Package for Social Science, versão 22.0, considerado $p < 0,05$.

RESULTADOS

Dez mulheres se encontraram no período de pós menopausa e foram alocadas no G1, enquanto onze não estavam na menopausa e comporam o G2. A mediana do IMC para os dois grupos foi de 45,42(40,51-49,93) e 45,15(41,32-55,09) kg/m², respectivamente. As mulheres na pós-menopausa apresentaram concentrações de TG (P=0,016) e de glicose (P=0,020) mais elevadas do que as não menopausadas. No entanto, não foram encontradas diferenças entre os grupos para peso (P=0,197), IMC (P=0,756), CT (P=0,705), LDL-C (P=0,756) e HDL-C (P=0,918).

CONCLUSÃO

Nossos resultados confirmam que a menopausa é um fator que pode influenciar as concentrações sanguíneas de triglicérides e glicose em mulheres com obesidade grave.

Palavras-chave: Obesidade grave|Menopausa|Lipemia|Glicemia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comparação dos critérios GLIM com Avaliação Subjetiva Global para o diagnóstico de desnutrição em pacientes com doença renal crônica em hemodiálise

Taynara Rezende Silva; Hellen Christina Neves Rodrigues; Clara Sandra de Araújo Sugizaki; Ana Tereza Vaz de Souza Freitas; Nara Aline Costa; Maria do Rosário Gondim Peixoto.

Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A desnutrição energético-proteica (DEP) é considerada condição grave que atinge de 13 a 58% dos pacientes em hemodiálise (HD). Existem diversos parâmetros para avaliação da DEP, entretanto, ainda não há uma ferramenta com sensibilidade e especificidade suficientes para ser considerada de uso universal. A Global Leadership Initiative on Malnutrition (GLIM) é uma nova ferramenta para o diagnóstico de DEP, que necessita ser validada em diferentes cenários. Assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar a acurácia do critério GLIM no diagnóstico da DEP em pacientes com doença renal crônica (DRC) em HD comparado com a Avaliação Subjetiva Global de 7 pontos (ASG-7p).

MÉTODOS

Trata-se de estudo analítico transversal, realizado em duas clínicas de terapia de substituição renal contínua em Goiânia - Goiás. Foram incluídos pacientes com idade \geq 20 anos, ambos os sexos, com diagnóstico de DRC e em tratamento de HD por mais de três meses. Os exames bioquímicos, os dados antropométricos e a bioimpedância foram obtidos na sessão intermediária de diálise da semana. O diagnóstico da DEP foi obtido por meio da ASG-7p e pelo critério GLIM utilizando como critérios fenotípicos a perda de peso não intencional, a redução da massa magra e massa corporal, e a albumina sérica como marcador inflamatório no critério etiológico. A avaliação da acurácia diagnóstica do critério GLIM para estimar DEP foi realizada por meio da análise de curva receiver operating characteristic (ROC), e foram calculados a sensibilidade, especificidade, valor preditivo positivo e negativo do critério GLIM comparado com a ASG-7p. Para avaliar a concordância entre os métodos foi realizado o teste kappa. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de ética da nossa Instituição (CAAE: 54523116500005083).

RESULTADOS

Foram incluídos 101 pacientes, 52 homens e 49 mulheres, com média de idade de $51,4 \pm 15$ anos. A prevalência da DEP pela ASG-7p foi 17,8% com DEP leve a moderada e pelo critério GLIM foi 26,7%; 11,9% com DEP moderada e 5,9% com DEP grave. A concordância entre os métodos foi fraca ($k=0,180$; $p=0,003$). Considerando a ASG-7p como referência, a acurácia diagnóstica do critério GLIM foi baixa (AUC=0,608; IC 95% 0,481-0,734; $p<0,001$), a especificidade foi 77,1% e a sensibilidade foi 44,4%. O critério

GLIM apresentou melhor desempenho para o sexo masculino (AUC=0,705; IC 95% 0,534-0,876) versus feminino (AUC=0,491; IC 95% 0,316-0,665).

CONCLUSÃO

Neste estudo, o critério GLIM apresentou baixa acurácia e fraca concordância quando comparado com a ASG-7p para o diagnóstico da DEP em pacientes com DRC em HD.

Palavras-chave: Avaliação nutricional|Desnutrição energético-proteica|Diálise renal|Insuficiência renal crônica

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comportamento alimentar e bem-estar mental de indivíduos com diabetes mellitus durante a pandemia do covid-19

Beatriz da Cruz Santos; Rafael Santos Oliveira; Johnelison de Souza Nascimento;
Andressa Araújo Fagundes; Liliâne Viana Pires.
Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O cenário de isolamento social vivido durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19) está relacionado com alterações dos hábitos de vida em indivíduos diabetes *mellitus* (DM), dentre elas o comportamento alimentar, que é influenciado por fatores emocionais, sociais, crenças e ambientais. Assim, esse estudo teve por objetivo avaliar o comportamento alimentar e o bem-estar mental de indivíduos com DM durante o isolamento social na pandemia do COVID-19.

MÉTODOS

Estudo transversal de abordagem qualitativa, realizado de forma online, por meio da plataforma do *google forms*, com indivíduos com DM, de ambos os sexos, com idade maior a 18 anos, residentes no Brasil. Foram excluídos os participantes que relataram alguma doença que interferisse no metabolismo do diabetes ou que respondessem as questões de forma incompleta. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob parecer 4.935.244. Aplicou-se um questionário a fim de obter dados socioeconômicos, clínicos, COVID-19 e estilo de vida. Utilizou-se também o questionário curto para avaliação do Comportamento Alimentar em momentos de isolamento, sendo classificado em “comportamento dietético saudável” ou “não saudável”. Além disso, foi aplicada a escala curta de bem-estar mental de Warwick – Edinburgh que dispõe de sete perguntas objetivas que podem ser respondidas por uma escala de 1 a 7 de acordo com a intensidade. A pontuação entre 7 e 13 reflete resultados positivos muito baixos de bem-estar mental, 14-20 reflete bem-estar mental positivo baixo, 21-27 reflete bem-estar mental positivo médio; e 28-35 reflete bem-estar mental positivo alto. Realizou-se o teste do qui-quadrado de Pearson. As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS, versão 26.0. *P*-valores menores que 0,05 foram considerados significativos.

RESULTADOS

Foram avaliados 43 indivíduos, sendo 67,4% mulheres e 37,2% referiram ter testado positivo para o COVID-19. A média de idade foi de $37,3 \pm 14,7$ anos e o tempo de diagnóstico de DM de $9,8 \pm 7,6$ anos, sendo que a maioria dos participantes referiram residir no estado de Sergipe (83,6%). A maioria dos indivíduos com DM apresentaram comportamento alimentar não saudável (81,4%), sendo que dentre aqueles que relataram já terem realizado algum tipo de dieta, apenas sete foram classificados como

comportamento alimentar saudável. Quanto a classificação do bem-estar, 51,2% dos indivíduos avaliados foram classificados com alto bem-estar. Ressalta-se que não foi encontrada relação entre a classificação do comportamento alimentar, o sexo ($p = 0,180$) e a presença de COVID-19 ($p = 0,407$). Assim como entre a presença de COVID-19 e a classificação do bem-estar mental ($p = 0,550$).

CONCLUSÃO

Os resultados do presente estudo apontam que a maior parte dos indivíduos com DM avaliados apresentaram consumo alimentar considerado não saudável durante o isolamento social. Por outro lado, o bem-estar mental foi elevado entre os indivíduos.

Palavras-chave: Diabetes mellitus|Estilo de vida|COVID-19

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comportamento de risco para insatisfação da imagem corporal e ortorexia nervosa em estudantes do curso de nutrição do município de Muriaé-MG

Fernanda Maria Amaral Marquêz¹; Naruna Pereira Rocha²; Denise Félix Quintão³.

1. Centro Universitário Unifaminas, Muriaé - MG - Brasil; 2. Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba - MG - Brasil; 3. Instituto Federal de Minas Gerais, Campus São João Evangelista, São João Evangelista - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Acadêmicos são considerados um grupo de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares, devido a valorização da imagem corporal. Dentre os cursos de graduação, um dos que mais apresentam risco é o curso de Nutrição, pois os estudantes estão em contato frequente com os princípios de uma alimentação saudável e compreendem que culturalmente, a imagem corporal pode estar associada ao alcance do sucesso profissional. O objetivo do presente estudo foi avaliar o comportamento de risco para insatisfação corporal e ortorexia nervosa de universitários de nutrição de uma instituição privada em Muriaé-MG.

MÉTODOS

Estudo transversal com acadêmicos do curso de nutrição. Foram aplicados dois questionários (Orto-15 e BSQ) validados para classificação do comportamento de risco para ortorexia nervosa e insatisfação da imagem corporal, respectivamente. Os estudantes foram questionados sobre idade, peso, altura, sexo e período do curso. Foram considerados iniciantes os alunos do 1º e 3º período e concluintes os alunos do 5º e 7º período. A antropometria foi avaliada pelo índice de massa corporal (IMC), de acordo com a idade. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob número de parecer 88726218.0.0000.5105. Foram realizados os testes de Qui-quadrado de Pearson e o Exato de Fisher. Para essa análise, o IMC foi dividido em duas categorias: sem excesso de peso (baixo peso e eutrofia) e com excesso de peso (sobrepeso e obesidade). As análises de correlação de Pearson e Spearman foram feitas para verificar a correlação entre as pontuações dos questionários e o IMC. O teste de Mann-Whitney e o T de Student também foram realizados. Para todas as análises adotou-se significância estatística de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Foram avaliados 82 estudantes com média de idade de $23 \pm 5,2$ anos, sendo 86,6% do sexo feminino. Metade dos estudantes eram ingressantes e metade concluintes. De acordo com o perfil antropométrico, 64,6% eram eutróficos, 3,7% baixo peso e 31,7% excesso de peso, com maior prevalência de excesso de peso nos estudantes concluintes (36,6%, $p=0,018$). Observou-se maior prevalência de comportamento de risco para ortorexia nervosa (84,2%) do que para insatisfação corporal (37,8%). Não houve associação entre sexo, período cursado, idade e estado nutricional com comportamento de risco para

ortorexia nervosa, porém foi observado que idade inferior a 23 anos ($p=0,045$) e o sexo feminino ($p=0,048$) apresentaram maior comportamento de risco para insatisfação corporal.

CONCLUSÃO

Mais da metade dos participantes apresentaram risco para ortorexia nervosa, sendo em menor proporção o risco de insatisfação corporal. O tema deve ser abordado na formação acadêmica objetivando a identificação de comportamentos de risco.

Palavras-chave: comportamento alimentar|estado nutricional|imagem corporal|transtorno alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comportamento mastigatório, sintomas gastrointestinais e de ansiedade em candidatos à cirurgia bariátrica acompanhados em um hospital público.

Flávia Luciana Pinheiro de Souza Pinto Martins; Vanessa Vieira Lourenço Costa; Jeane Lorena Dias Kikuchi; Daniela Lopes Gomes.
Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A adequação no padrão mastigatório faz-se necessária não somente devido ao impacto na digestão, mas também na relação com a perda de peso, principal meta dos candidatos à cirurgia bariátrica. Além disso, sintomas de ansiedade podem influenciar na execução do comportamento de mastigar. Esse estudo pretende testar a associação entre o comportamento mastigatório e sintomas gastrointestinais e de ansiedade em pacientes no pré-operatório de cirurgia bariátrica.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, descritivo e analítico com 60 adultos candidatos à cirurgia bariátrica, de ambos os sexos, acompanhados no ambulatório de Endocrinologia de um Hospital Público de Belém – PA. Foi avaliado o comportamento mastigatório pela pesquisadora fonoaudióloga, solicitando ao participante que comesse 1/6 de pão francês e observando as características da mastigação. Posteriormente, foi preenchido o Roteiro de avaliação da mastigação, adaptado dos protocolos validados de Gonçalves e Chehter (2012) e do protocolo de avaliação miofuncional orofacial MBGR de Genaro et al (2009). Posteriormente, foi aplicado um questionário sobre a presença de sintomas gastrointestinais e o Inventário de Beck (BAI) para avaliar o nível de sintomas de ansiedade. Foi realizada análise estatística por meio do programa SPSS, v. 26, foi aplicado o teste qui-quadrado com análise de resíduos ajustados, considerando nível de significância $p < 0,05$.

RESULTADOS

A maioria dos participantes era do sexo feminino (96,7%). Os participantes apresentaram padrão mastigatório predominantemente unilateral ($n=32$; 91,6%), ritmo mastigatório rápido ($n=44$; 73,3%), movimentos mandibulares rotatórios ($n=35$; 58,3%), bolo alimentar grande colocado na boca ($n=48$; 80%), necessidade de ingestão de líquidos durante as refeições ($n=22$; 36,7%) e referiram que a mastigação pode causar algum problema digestivo ($n=25$; 41,7%). Quanto ao nível de sintomas de ansiedade, 33,3% apresentaram nível moderado e 66,7% apresentavam nível grave. Os sintomas gastrointestinais mais frequentes foram refluxo gastroesofágico (40%) gases (58,3%) e dor epigástrica (18,3%). Foi encontrada associação entre ter sintomas de ansiedade graves e sentir dor ao mastigar ($p=0,047$), apresentar ruídos durante a mastigação ($p=0,023$), ter refluxo gastroesofágico ($p=0,029$) e ter dor epigástrica após as refeições ($p=0,046$).

CONCLUSÃO

Grande parte dos participantes apresentaram comportamento mastigatório inadequado, os quais mostraram-se associados a sintomas de ansiedade grave e sintomas gastrointestinais desagradáveis.

Palavras-chave: Obesidade|Ansiedade|Mastigação|Sintomas gastrointestinais

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comportamentos alimentares em crianças com Transtorno do Espectro do Autismo

Letícia Samara Lopes Santos¹; Isabella Neres Costa Côrtes¹; Gleice Kelly Ribeiro Alves²; Kíria Hellen Santos Ferreira¹; Veruska Moreira de Queiroz¹; Vivianne de Sousa Rocha¹.

1. Universidade Federal de Sergipe, Lagarto - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é definido como uma desordem no desenvolvimento neurológico, comprometendo a socialização, o aprendizado e a fala da criança, como também há a presença de fobias, irregularidades no sono e na alimentação. Dentre os problemas alimentares se destacam: dificuldades de sentar na mesa para fazer as refeições, vômitos durante ou imediatamente após as refeições e pegar a comida fora do horário das refeições sem permissão. Deste modo, o objetivo deste estudo foi identificar os comportamentos alimentares de crianças com TEA a partir de três dimensões: habilidades nas refeições, comportamento inadequado e comportamento opositor relacionado à alimentação.

MÉTODOS

Estudo transversal e quantitativo, envolvendo crianças de 3 a 9 anos de idade, de ambos os sexos, com diagnóstico de TEA, realizado no Centro de Equoterapia no município de Lagarto, Sergipe. A pesquisa foi realizada entre março de 2022 e maio de 2022. Foi aplicada a escala LABIRINTO de comportamento alimentar no TEA, desenvolvida e validada por Lázaro et. al, 2019, aos pais ou responsáveis pelas crianças e avaliaram-se os comportamentos alimentares que ocorrem frequentemente ou sempre, a partir das dimensões: Comportamento opositor, Habilidades nas refeições e Comportamento inadequado relacionado às refeições. Este estudo compreende um recorte de um projeto mais amplo, previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, sob parecer: 4.442.23.

RESULTADOS

Participaram do estudo 30 crianças com média de idade de 4 anos (± 1.6). Em relação ao comportamento opositor relacionado à alimentação, os aspectos que apresentaram maior valor percentual para as respostas frequentemente e sempre foram: pegar a comida fora do horário das refeições sem permissão (56,6%); pegar a comida de outras pessoas sem permissão (36,6 %) e comer uma grande quantidade de alimento num período de tempo curto (43,3%). Para o comportamento das habilidades nas refeições, os itens que mais se destacaram foram: inquietação/agitação motora que dificulta sentar-se à mesa (40%); dificuldade de sentar-se à mesa para fazer as refeições (30%) e derramar muito a comida na mesa ou na roupa quando se alimenta (30%). No comportamento inadequado

relacionado à alimentação os aspectos identificados, de modo frequente, foram vomitar durante ou após as refeições (3,3%) e golfar e mastigar o alimento novamente (3,3%).

CONCLUSÃO

Esses dados indicam que os comportamentos alimentares inadequados são bem frequentes em crianças com TEA e interferem de forma negativa, visto que esses comportamentos comprometem o consumo adequado de alimentos. Diante de toda complexidade do transtorno do autismo e os riscos nutricionais aos quais esse grupo é vulnerável, a avaliação do comportamento alimentar se faz extremamente relevante para criar estratégias que sejam efetuadas por equipe multiprofissional e com apoio familiar.

Palavras-chave: Transtorno do Espectro Autista|Hábitos Alimentares|Criança

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comportamentos de risco para transtornos alimentares e insatisfação corporal: a influência do Instagram entre mulheres

Sarah Emanuelle Almeida Fontes da Silva¹; Mariana Ribeiro Costa Portugal².

1. Centro Universitário de Volta Redonda - Unifoa, Volta Redonda - RJ - Brasil; 2. Centro Universitário de Volta Redonda - Unifoa, Volta Redonda - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Há tempos a mídia contribui para que preocupações com a forma e peso sejam disseminadas entre mulheres. Mídias sociais reforçam um padrão de beleza irreal e incentivam a adoção de comportamentos alimentares inadequados. O objetivo deste estudo foi investigar o padrão de uso do Instagram, insatisfação corporal e risco de transtornos alimentares entre mulheres.

MÉTODOS

Estudo transversal observacional com mulheres com idade ≥ 18 anos. Coletou-se através do autorrelato valores de peso atual (Kg) e altura (m), para cálculo do IMC, e aplicou-se o questionário do padrão de uso do Instagram e o *Eating Attitudes Test 26 (EAT-26)*, para avaliação do padrão de uso do Instagram e a presença de comportamentos de risco para transtornos alimentares (TAs), respectivamente. Variáveis contínuas foram apresentadas como médias \pm DP e as categorizadas como frequência relativa (%). Utilizou-se o software SPSS versão 21.0. Agrupou-se também as participantes em EAT+ e EAT-, sendo comparados peso, IMC, idade, e respostas do questionário de padrão de uso do Instagram. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo CEP do Centro Universitário de Volta Redonda, sob registro CAAE nº 56913222.5.0000.5237.

RESULTADOS

Participaram 100 mulheres com média de IMC $27,7 \pm 6,5$ Kg/m², pontuação média do EAT correspondeu a $17,1 \pm 9,1$ e idade $41,5$ anos $\pm 15,3$ anos. Do total, 56,2% consideram o Instagram uma fonte de informação sobre alimentação e dieta; 65,6% revelam não terem feito dietas após ver o conteúdo de algum perfil; 70,8% revelam não fazer uso de programas de edição de imagens, o que possivelmente se explica pela média de idade; e 49,4% se sentem mal com seu próprio corpo após verem imagens de corpos “perfeitos”. Do total de participantes, 33% compuseram o grupo EAT+ e 67% o grupo EAT-. Entre as mulheres EAT+ e EAT-, verificou-se que 87,1% e 61,7%, respectivamente, consideram o Instagram uma fonte de informação sobre alimentação saudável; 58,6% das EAT- não buscam as fontes das informações, enquanto 67,7% das EAT+ procuram por tais fontes. Ao se depararem com conteúdo que as fazem se sentirem mal com seus corpos, 71% EAT+ e 69% EAT-, permanecem a seguir tais perfis. O estudo revelou que mulheres EAT+ são mais suscetíveis a realizarem dietas propagadas do que mulheres EAT- e à insatisfação corporal, já que 64,5% das EAT+ afirmaram que imagens de corpos

“perfeitos” no Instagram as fazem se sentir mal com o próprio corpo e desejar ser diferentes, enquanto apenas 41,4% das EAT- responderam positivamente. Entre as participantes do grupo EAT+, 51,6% afirmaram realizar dietas após ver o conteúdo de algum perfil, enquanto 23,7% EAT- responderam positivamente. Não houve diferenças de pesos, IMC e idade entre as mulheres EAT+ e EAT-.

CONCLUSÃO

O padrão de uso do Instagram está associado à insatisfação corporal e comportamentos de risco para TAs. Foi demonstrado que as participantes sofrem grande influência dessa mídia, no que diz respeito a hábitos alimentares e padrão corporal.

Palavras-chave: Mídias sociais|Imagem corporal|Comportamento alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Composição corporal, ângulo de fase e análise vetorial de bioimpedância em pacientes hospitalizados

Mario Francisco Dantas de Santana Filho¹; Rafaela de Siqueira Oliveira²; Rafael Pinto Lourenço³; Adriana Lucia da Costa Souza¹; Carolina Cunha de Oliveira¹.

1. Universidade Federal de Sergipe, Lagarto - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil; 3. Hospital Universitário de Lagarto, Lagarto - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A desnutrição é frequente no ambiente hospitalar. A utilização da bioimpedância elétrica (BIA) na avaliação de composição corporal tem sido utilizada, especialmente quando analisado o ângulo de fase (AF) e a análise vetorial de impedância bioelétrica (*Bioelectrical impedance vectorial analysis* - BIVA). Estes têm se mostrado úteis na obtenção de informações sobre saúde celular, mudanças na hidratação dos tecidos ou na massa dos tecidos moles, superando os limites impostos pela BIA convencional. O objetivo deste estudo foi avaliar a composição corporal, o AF e o BIVA de pacientes hospitalizados.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado com pacientes com idade ≥ 18 anos, de ambos os sexos, admitidos em um hospital universitário. Os critérios de não-inclusão foram: indivíduos com idade < 18 anos, em uso de terapia nutricional enteral e/ou parenteral, que utilizavam marcapasso, edemaciados, com ascite e/ou presença de visceromegalia, não anuência ao termo de consentimento e em cuidados paliativos. Foram coletados dados demográfico, clínicos e nutricionais dos pacientes. Foram obtidos os dados de peso, estatura, índice de massa corporal (IMC) e circunferências do braço (CB) e da panturrilha (CP). A partir dos dados de AF, resistência (R) e reactância (Xc), obtidos através BIA, foram calculados a massa gorda (MG) e massa livre de gordura (MLG). A BIVA foi realizada por meio da plotagem dos dados de R e Xc, sendo expressos em R/altura e Xc/altura, em *software* específico. Os vetores individuais foram classificados em relação às elipses de tolerância, que representam 50%, 75% e 95% dos valores de referência, calculados para a população saudável na mesma faixa etária, IMC e sexo. Trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CAAE: 33100820.6.0000.5546).

RESULTADOS

Foram avaliados 52 indivíduos, sem diferença por sexo e 59,6% possuíam idade ≥ 60 anos. Observou-se que 76,9% dos indivíduos apresentavam desnutrição, avaliados pelo IMC, e 63,9% risco nutricional pela classificação da NRS-2002. elevada prevalência de desnutrição. Os indivíduos desnutridos apresentaram menores valores de peso, IMC, CB, CP, MG, MLG e AF, quando comparado aos pacientes bem nutridos ($p < 0,05$). Na análise do deslocamento vetorial observou-se uma menor massa celular em homens desnutridos,

ao passo que mulheres, indicavam alterações na hidratação dos tecidos (desidratação e hiper-hidratação com edema aparente) e excesso de gordura.

CONCLUSÃO

Constatou-se elevada prevalência de desnutrição. Os indivíduos desnutridos apresentaram menores valores dos parâmetros de composição corporal e AF. A BIVA revelou um deslocamento dos vetores para os quadrantes superior e inferior direito para os homens, enquanto que superior direito e inferior esquerdo para as mulheres, demonstrando alteração na composição corporal. A utilização do AF e do BIVA permitem o conhecimento mais específico de composição corporal, como também são indicadores para analisar a massa e integridade celular.

Palavras-chave: Desnutrição|Bioimpedância|Ângulo de fase|Composição corporal

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Composição física, química e presença de oxalato em plantas alimentícias não convencionais

Pétria Thomé Greber; Eloar Vanessa Souza Lopes; Alexandra Magna Rodrigues;
Marcos Roberto Furlan.
Universidade de Taubaté (Unitau), Taubaté - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Uma alternativa para aumentar o consumo vegetais provenientes da biodiversidade local, é o uso de plantas alimentícias não convencionais (PANCs), tendo em vista a enorme possibilidade de vegetais que a flora oferece. São objetivos da presente pesquisa avaliar teores e presença de compostos de importância nutricional em cinco espécies espontâneas da família Asteraceae, verificar presença de cristais de oxalato, e obter teores de minerais, proteínas, lipídios, pH e fibras e realizar levantamento bibliográfico sobre as espécies para, então, contribuir para sua prescrição adequada pelos profissionais, incentivar o consumo de espécies da biodiversidade brasileira para a alimentação.

MÉTODOS

A análise das plantas foi feita em Laboratório de Bromatologia e no Horto de Plantas Medicinais. As espécies analisadas foram: *Bidens pilosa* (picão-preto), *Emilia fosbergii* (serralhinha), *Sonchus oleraceus* (serralha), *Spilanthes acmella* (jambu) e *Taraxacum officinale* (dente-de-leão), todas da família Asteraceae. A primeira etapa foi constituída por levantamento bibliográfico e na segunda etapa da pesquisa, relacionada à composição física e química das espécies, foram determinados pH, acidez, umidade, teores de gordura e de proteína. Na terceira e última etapa realizada, para o teste histoquímico, secções transversais do caule em desenvolvimento primário, secundário, não clarificadas, foram tratadas com ácido acético e ácido clorídrico para composição química de cristais.

RESULTADOS

As espécies que possuem mais biomassa (*E. fosbergii*, *S. oleraceus*, *S. acmella* e *T. officinalis*) foram as que possuíram maiores teores de proteína e de gordura. A espécie *B. pilosa* possui mais ramos e é mais fibrosa, o que pode justificar os menores teores destes parâmetros. Os pHs das espécies foram semelhantes, por volta de 6,0, indicando um caráter levemente ácido. Não foram observados cristais de oxalatos nas lâminas. Em relação a análise de literatura, dentre o plano amostral de 100 artigos pré-selecionados utilizou-se apenas 56, devido à lógica estabelecida para a composição da presente pesquisa. O levantamento comprovou a escassez de estudos sobre valores nutricionais e fatores antinutricionais da maioria das PANCS.

CONCLUSÃO

Os resultados demonstraram valor proteico sem presença de cristais. No entanto, para concluir que podem ser utilizadas com segurança na alimentação, outras análises devem ser efetuadas. A revisão de literatura demonstrou a importância das PANC em relação à maior oferta da diversidade de alimentos, tendo em vista a segurança alimentar. Foi verificado que há carência de informações sobre os valores nutricionais da maioria das espécies. Outro aspecto levantado na revisão foi a importância do levantamento dos fatores antinutricionais. Este é um projeto de pesquisa fruto de iniciação científica do CNPq que está em andamento para que mais informações sobre os aspectos nutricionais das PANCs sejam conhecidos por profissionais e população em geral.

Palavras-chave: PANC|Segurança alimentar e nutricional|Composição nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Concepção de uma ferramenta computacional para a geração de planos alimentares personalizados a partir de uma base de dados de composição de alimentos brasileira

Kristy Soraya Coelho; Eliana Bistriche Giuntini; Eduardo Purgatto; Bernadette Dora Gombossy de Mello Franco; Franco Maria Lajolo; Elizabete Wenzel de Menezes.
Universidade de São Paulo/Food Research Center, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Profissionais de nutrição precisaram incorporar ferramentas computacionais em sua prática para ajudar a diminuir custos, eliminar a redundância de tarefas e aumentar a eficiência de seus atendimentos. Com isso, a avaliação da ingestão de nutrientes, a estimativa de recomendações nutricionais e a elaboração de planos alimentares passaram a ser calculados de forma mais dinâmica, mas essas ferramentas possuem tabelas de composição de alimentos integradas com diferentes características. O objetivo deste estudo foi desenvolver uma ferramenta computacional utilizando a base de dados Avaliação de Ingestão de Nutrientes da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA BD-AIN) para gerar planos alimentares personalizados, considerando as recomendações nutricionais e preferências alimentares do paciente/cliente.

MÉTODOS

Os passos para o desenvolvimento desse trabalho incluíram: (i) diferenciação entre as ferramentas computacionais disponíveis; (ii) caracterização da consulta em nutrição; (iii) definição do protocolo de atendimento clínico para a consulta em nutrição; (iv) adequação da TBCA BD-AIN a ser utilizada na ferramenta computacional; (v) definição das preferências; (vi) implementação da ferramenta computacional; (vii) avaliação dos resultados gerados pela ferramenta computacional. A ferramenta computacional desenvolvida, chamada Nutri – Soluções inteligentes em nutrição, uma *web application*, utilizou a técnica de máquina de estados finito (MEF), na elaboração dos planos alimentares. Os planos alimentares gerados foram avaliados por nutricionistas (n=18) com experiência em atendimento clínico (10 ±7 anos). Segundo parecer do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo (FCF/USP) (CAAE: 38162814.9.0000.0067), os participantes da coleta dos dados que avaliaram os planos propostos foram dispensados do preenchimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

RESULTADOS

A ferramenta gerou 105 planos alimentares (sete para 15 casos fictícios) os quais apresentaram 89,7% de concordância dos profissionais quanto à adequação para recomendações nutricionais e preferências. O programa também incluiu automaticamente

nos planos alimentos/preparações dos diferentes grupos e foi eficaz em considerar características sensoriais.

CONCLUSÃO

A ferramenta Nutri foi eficaz em gerar planos alimentares compatíveis com a expertise do nutricionista e contribuirá com a otimização do atendimento nutricional e apoio à decisão. Além disso, a ferramenta poderá ser aperfeiçoada para incluir mais elementos de avaliação nutricional e genética, o que viabilizará atendimentos de nutrição personalizada.

Palavras-chave: Informática em Saúde|Composição de Alimentos|Tabelas de composição de alimentos|Inteligência Artificial|Nutrição Personalizada

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Condição de resistência à obesidade acarreta hipertrofia de tecido adiposo e resistência insulínica

Amanda Rangel Madureira; Janete Corrêa Cardoso; Suellem Torezani Sales; Jóctan Pimentel Cordeiro; André Soares Leopoldo; Ana Paula Lima-Leopoldo.
Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença crônica de etiologia complexa e representa um dos principais fatores de risco metabólico para o desenvolvimento de diversas doenças, incluindo as doenças cardiovasculares, diabetes *mellitus* tipo 2 e a doença hepática gordurosa associada à disfunção metabólica. Curiosamente, existe uma classe de indivíduos com menor ganho de massa e deposição de gordura corporal, mesmo ao ingerir dietas com alto teor calórico, classificados como resistentes à obesidade (ROb). Há indicativos na literatura que apontam para a inflamação de tecido adiposo (TA) em ratos ROb semelhante aos obesos (Ob). Entretanto, a maior parte das pesquisas utilizam animais geneticamente modificados. Nesse sentido, o presente estudo visa avaliar a morfologia de TA e perfil metabólico em ratos resistentes à obesidade alimentados com dieta hiperlipídica saturada (DH).

MÉTODOS

Ratos *Wistar*, com 30 dias de idade, foram submetidos ao protocolo de alimentação com DH, com consequente período de indução e exposição à obesidade, o qual abrange 4 semanas de indução e 10 semanas de exposição, totalizando 14 semanas consecutivas. Os ratos foram randomizados inicialmente em dois grupos: a) DP: alimentados com dieta padrão e b) DH: alimentados com dieta hiperlipídica saturada. Posteriormente, após aplicação do critério de classificação por tercil, os animais foram redistribuídos em três grupos: a) controle (C, n=8), alimentados com dieta padrão; b) obeso (Ob, n=12), e c) resistente à obesidade (ROb, n=12), ambos alimentados com DH. Foram analisados a evolução da massa corporal, adiposidade, características bioquímicas e histologia de TA. A comparação dos grupos foi realizada por ANOVA *uma* ou *duas vias*, complementada com teste *post-hoc* de *Bonferroni* ou *Tukey*, conforme o caso. O nível de significância considerado foi de 5%. O estudo foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA), registrada sob o número 53/2019.

RESULTADOS

Os animais do grupo ROb apresentaram valores intermediários em relação aos demais grupos nas variáveis massa corporal final, massa dos TA, somatório dos depósitos de gordura e leptina sérica, estatisticamente menores que o grupo Ob e maiores que o grupo C. Análises bioquímicas de colesterol total e HDL, bem como os perfis glicêmico e insulinêmico, incluindo o fator HOMA-IR, não foram significativos entre os grupos ROb

e Ob, no entanto, maiores que o grupo C. Avaliações histológicas dos TA demonstraram que o grupo ROb apresentou área de adipócitos semelhante ao grupo Ob, em contrapartida, número reduzido de células de gordura.

CONCLUSÃO

Os animais ROb e Ob exibiram hipertrofia adipocitária e resistência à ação da insulina em comparação ao grupo C, permitindo inferir que ratos ROb podem apresentar potenciais níveis de risco metabólico quando expostos à DH, similares à condição de obesidade.

Palavras-chave: dieta hiperlipídica|resistência à obesidade|tecido adiposo|resistência à insulina

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Conhecimento nutricional de mulheres obesas e sua correlação com variáveis sociodemográficas, comorbidades associadas e nível de atividade física

Luiza Maiara Batista Galvão¹; Igor Evangelista Ribeiro²; Laíssa de Jesus Santos²; Lucas de Almeida Silva²; Wesley Rego de Souza²; Matheus Sobral Silveira¹.

1. Universidade de Pernambuco, Petrolina - PE - Brasil; 2. Centro Universitário Estácio da Bahia, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Conhecer sobre uma alimentação adequada e equilibrada é uma etapa importante para conscientizar-se que toda substância que ingerimos vai reagir de forma específica no organismo. Ter essa consciência pode ser o primeiro passo para mudanças em comportamento alimentar inadequado. Observa-se que nas últimas décadas ocorreu um aumento importante do interesse sobre a melhor forma de alimentar-se e consequentemente a busca pelo conhecimento do que seja uma alimentação mais saudável. A contribuição do conhecimento nutricional para a qualidade da ingestão alimentar é considerada complexa e influenciada pela interação de fatores. Tendo em vista o exposto, o presente trabalho teve como objetivo descrever o nível de conhecimento nutricional de mulheres obesas e sua correlação com variáveis sociodemográficas, comorbidades associadas e nível de atividade física.

MÉTODOS

Estudo de corte transversal e analítico, realizado no ambulatório de excesso de peso em Salvador, BA, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer de número 1694789. Amostra composta por 64 mulheres obesas de 19 a 59 anos. Coletados dados sociais, clínicos, estilo de vida, estado nutricional através de peso, altura, circunferência da cintura. Para avaliação do conhecimento nutricional aplicado o Questionário de Conhecimento Nutricional (QCN) validado e adaptado para o Brasil, além da aplicação do Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ), em sua versão curta. O nível crítico para determinação do *p* valor foi de 5%. Todas as análises foram realizadas no programa *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) versão 24.

RESULTADOS

Amostra composta por mulheres obesas com idade média de 45,17 anos (DP ± 11,6), sendo 32,8% > 51 anos, se autodeclararam pretas (95,5%) com renda familiar de 1 a 2 salários-mínimos (56,3%), onde 64,1% apresentaram alguma Doença Crônica Não Transmissível (DCNT). Conforme QCN, 48,4% apresentaram nível moderado, seguido de baixo (14%) e alto (11%). Ao nível de atividade física, 48,4% caracterizaram-se como "ativo". A correlação de maior nível de conhecimento nutricional, moderada a alto foi significativa para mulheres obesas que possuíam de 1 a 2 salários-mínimos (*p* = 0,02), apresentavam alguma DCNT (*p* = 0,04), declaram ser etilistas (*p* = 0,01) e consideradas ativas conforme IPAQ (*p* = 0,01).

CONCLUSÃO

A maioria das mulheres obesas apresentaram um nível de conhecimento nutricional “moderado”, sendo este conhecimento associado a maior renda familiar (ainda que entre 1 e 2 salários-mínimos), consumo de bebida alcoólica, presença de DCNT e indivíduos mais ativos. O conhecimento dos fatores conectados ao nível de conhecimento nutricional pode possibilitar a adoção de ferramentas que auxiliem em ações educativas, melhor preparo aos profissionais de saúde envolvidos e por fim planejar estratégias de saúde pública que possam auxiliar na melhora do hábito alimentar e consequentemente prevenir ocorrência de DCNT.

Palavras-chave: Estado nutricional|Nutrição|Obesidade

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Consumo de alimentos processados e ultraprocessados por gestantes de Maceió

Alexandra Rodrigues Bezerra; Micaely Cristina dos Santos Tenório; Bianca Gomes de Souza; Tamires Estevam Lopes; Tauane Alves Dutra; Alane Cabral Menezes de Oliveira.

Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A ingestão alimentar adequada no decorrer da gestação é fator crucial para o crescimento e o desenvolvimento fetal. Sob a ótica epidemiológica, as alterações no padrão alimentar e nutricional nas últimas décadas são caracterizadas pela redução do consumo de alimentos *in natura* e aumento da ingestão de processados e ultraprocessados. Desta forma, o presente trabalho tem como objetivo avaliar o consumo de alimentos processados e ultraprocessados de gestantes atendidas na rede pública da cidade de Maceió-Alagoas.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com gestantes assistidas no pré-natal das unidades básicas de saúde em Maceió-AL, no ano de 2019, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa sobre nº 87694718.9.0000.5013. Foram visitadas 16 unidades básicas de saúde da capital, distribuídas nos 8 distritos sanitários e incluídas mulheres procedentes de Maceió com idade gestacional entre 23 e 35 semanas que fossem atendidas em rede pública de saúde da capital. Para a coleta de dados foi utilizado um questionário contendo dados socioeconômicos e de consumo alimentar, que foi investigado a partir da aplicação de Questionário de Frequência Alimentar (QFA) desenvolvido e validado para gestantes, composto por 112 itens alimentares e estratificados conforme a classificação NOVA (não é um acrônimo) de alimentos. As análises dos dados foram realizadas com auxílio do pacote estatístico SPSS (*Statistical Package for Social Science*) versão 20.0, sendo expressos por meio de média, desvio padrão, mediana, percentil (P) e frequência.

RESULTADOS

Foram estudadas 100 gestantes com idade cronológica média de $24,74 \pm 6,35$ anos, a idade média gestacional foi de $29,02 \pm 3,66$ semanas. Ainda, 27,3% tinham o ensino fundamental incompleto, 25,3% recebiam menos de 1 salário mínimo ao mês. Quanto ao consumo alimentar, a mediana (P25; P75) de ingestão calórica de acordo com o QFA corresponde ao consumo de alimentos processados e ultraprocessados foi de 373,42 (234,55; 790,16) e 1288,27 (656,50; 2135,60) calorias respectivamente. Ainda, os alimentos processados com maiores frequências de consumo de acordo com os relatos das gestantes foram: pão (93%), macarrão com molho (81%), carne de sol/charque (70%), queijo mussarela/manteiga/prato (64%) e queijo coalho/minas frescal (52%). E os alimentos ultraprocessados com maiores frequências de consumo foram: bolacha salgada (85%),

flau/sorvete/picolé (85%), iogurte (78%), bolacha doce (77%), refrigerante (77%), salsicha (76%), margarina (76%), salgado frito (69%), sanduíche (67%), salame (67%), biscoito recheado (66%), chocolate (65%), achocolatado (65%), bolo com recheio (63%), calabresa (63%), pastel frito (62%), pipoca industrializada (57%), doces (53%), manteiga (53%), brigadeiro (50%), hambúrguer (50%) e macarrão instantâneo (50%).

CONCLUSÃO

A maioria das gestantes estudadas apresenta consumo elevado de alimentos processados e ultraprocessados e grande parte da ingestão calórica diária provém destes alimentos.

Palavras-chave: Consumo alimentar|Ingestão calórica|Gravidez

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Consumo habitual de embutidos em pacientes no pré-operatório de cirurgias abdominais

Vanessa Amorim Peixoto¹; Nathálya da Silva Severino¹; Raíza Zacarias Costa¹; Julee Stephani Gomes Alves¹; Susana Glória dos Santos¹; Janatar Stella Vasconcelos de Melo Me Mpomo².

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Hospital Universitário Professor Alberto Antunes, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Sabe-se que o consumo habitual de alimentos ultraprocessados, especialmente embutidos ricos em gorduras saturadas e sódio, afeta negativamente a saúde e está relacionado com diversas complicações orgânicas, principalmente em pacientes cirúrgicos com patologias crônicas do tipo oncológicas ou no trato gastrointestinal. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi analisar o consumo habitual de embutidos em pacientes no pré-operatório de cirurgias abdominais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado na enfermaria de Cirurgia Geral do Hospital Universitário Professor Alberto Antunes da Universidade Federal de Alagoas (HUPAA/UFAL) com pacientes candidatos a cirurgias que foram internados durante o período de agosto a outubro de 2021. Foram incluídos indivíduos de ambos os sexos, com idade ≥ 20 anos. A coleta de dados foi realizada através de questionários elaborados especialmente para a pesquisa, incluindo o Questionário de Frequência Alimentar (QFA) que avalia o consumo de salsicha/linguiça e embutidos frios (presunto, salame, mortadela, peito de peru, etc.). Para classificação do EN foi avaliado o índice de massa corporal, categorizado segundo as recomendações da Organização Mundial de Saúde. Os dados foram processados no programa SPSS e analisados a partir do teste exato de Fisher, onde considerou-se o $p \leq 0,05$ para constatação de significância estatística e $p \leq 0,10$ para significância marginal. O trabalho foi previamente submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CEP/UFAL) e obteve aprovação através do Certificado de Apresentação e Apreciação Ética (CAAE) nº 47896321.9.0000.5013.

RESULTADOS

Foram avaliados 30 pacientes no pré-operatório de cirurgias abdominais, dos quais houve maior frequência de indivíduos do sexo feminino ($n=20$; 66,7%) e com excesso de peso ($n=29$; 96,7%). Metade da amostra ($n=15$; 50%) foi composta por pacientes oncológicos. Quanto ao consumo habitual, foi evidenciado que 28,6% e 24,1% apresentavam consumo semanal ou diário de salsicha/linguiça e embutidos frios, respectivamente. Houve significância marginal para o maior consumo semanal ou diário de salsicha/linguiça entre

pacientes oncológicos ($p=0,094$) e para o consumo de embutidos frios nos indivíduos com excesso de peso ($p=0,071$).

CONCLUSÃO

Em torno de 1/4 da amostra de pacientes cirúrgicos avaliada apresentou uma frequência de consumo importante de salsicha/linguiça e embutidos frios, com maior tendência destes achados entre os indivíduos diagnosticados com câncer e com excesso de peso

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados|Câncer|Pacientes hospitalizados|Cirurgias eletivas

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Consumo habitual de frutas e fast-foods por pacientes oncológicos e não oncológicos internados na clínica cirúrgica de um hospital no nordeste brasileiro

Raíza Zacarias Costa; Julee Stephani Gomes Alves; Elaine Cristina dos Santos; Susana Glória dos Santos; Crislane Santos Bernado da Silva; Maria Izabel Siqueira de Andrade.
Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Dados epidemiológicos confirmam o aumento mundial da prevalência do câncer. No Brasil, as estimativas do Instituto Nacional de Câncer são de 66.280 casos novos em 2022. É consenso que as mudanças no estilo de vida são fatores de risco independentes para o processo carcinogênico. Por outro lado, é comum que as alterações metabólicas e digestivas do tratamento antineoplásico reduzam o consumo alimentar, e o próprio diagnóstico do câncer por se contribua para uma modificação do padrão dietético usual. Com base no exposto, o objetivo do presente estudo foi analisar o consumo alimentar habitual de frutas e fast-foods entre pacientes oncológicos e não oncológicos internados em uma clínica de cirurgia geral.

MÉTODOS

Estudo de delineamento transversal, desenvolvido com amostra não probabilística de pacientes candidatos a cirurgias internados em um hospital público de Maceió-AL durante o período de agosto a outubro de 2021. O consumo alimentar foi obtido através de um questionário de frequência alimentar validado para o estudo de dieta e doenças crônicas não transmissíveis, onde foi considerada a ingestão dos 6 meses prévios ao internamento. As análises específicas para a avaliação do consumo habitual de frutas e fast-foods (utilizados como proxy para um padrão alimentar saudável e não saudável) foram feitas através do método dos escores. A associação do consumo com o diagnóstico de câncer foi feita com o teste U de Mann-Whitney. Para todas as comparações foi adotado o $p \leq 0,05$ para significância estatística e $p \leq 0,10$ para constatação de significância marginal. Esta pesquisa foi previamente submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Alagoas (CEP/UFAL), sob Certificado de Apresentação e Apreciação Ética (CAAE), nº 47896321.9.0000.5013.

RESULTADOS

Foram avaliados 30 pacientes cirúrgicos, dos quais 50% foram oncológicos. Dentre os participantes, 33,3% foram do sexo masculino, 80% eram idosos e a maioria apresentou excesso de peso (96,7%), segundo o índice de massa corporal. De maneira geral, identificou-se maior mediana do consumo de frutas em comparação aos fast-foods ($p < 0,001$), especialmente no grupo de pacientes oncológicos, os quais evidenciaram uma tendência para a maior ingestão destes alimentos ($p < 0,10$).

CONCLUSÃO

O consumo mediano de frutas foi estatisticamente maior na amostra de pacientes oncológicos e não oncológicos avaliada. Houve ainda uma significância marginal para a ingestão de frutas nos indivíduos diagnosticados com câncer, o que reflete um provável estímulo para a inclusão rotineira destes alimentos no padrão dietético destes pacientes em decorrência do processo neoplásico.

Palavras-chave: Nutrição oncológica|Tratamento oncológico|Consumo Alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Conteúdo de proteína, carboidratos, lipídeos e energético no leite de uma mulher submetida à cirurgia de redução de estômago: um relato de caso

Débora Siqueira Trindade Oliveira; Roseli de Souza Santos da Costa; Gabriela Pinto Belfort.

Instituto Nacional da Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira-Fiocruz, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A amamentação é considerada como a melhor fonte de nutrição de recém-nascidos (RN). Contudo, mulheres lactantes submetidas à cirurgia bariátrica (CB) devem ser acompanhadas com mais atenção. A CB do tipo bypass gástrico em Y-de-Roux pode ocasionar carências nutricionais, consequentes da reduzida capacidade de absorção de nutrientes, podendo ser um fator em potencial para alterar o conteúdo e a energia do leite humano (LH). O objetivo do estudo é relatar a composição de macronutrientes (proteína, carboidratos, lipídeos e de energia) do LH de uma nutriz após procedimento recente de CB.

MÉTODOS

Trata-se de relato de caso de uma paciente que foi submetida à cirurgia de redução de estômago do tipo bypass gástrico em Y-de-Roux e engravidou dois meses após o procedimento. A pesquisa foi realizada no ambulatório de Nutrição Pré-Natal de um hospital de referência do município do Rio de Janeiro. Os dados foram coletados em prontuário e por meio de questionário semiestruturado. Para a análise, foram coletadas amostras de 10 ml do LH em três fases: colostro, leite de transição (LT) e leite maduro (LM). Utilizou-se a Técnica da Espectrofotometria, utilizando o equipamento Miris. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do local do estudo (número 5.338.428/2022).

RESULTADOS

O conteúdo de proteína, carboidratos, lipídeos e energético do colostro, LT e LM foram: 1,8g/100ml - 6,8g/100ml - 2,6g/100ml - 60 kcal/100ml (colostro); 1,6g/100ml - 7,0g/100ml - 2,6g/100ml - 59 kcal/100ml (LT); 1,6g/100ml - 6,9g/100ml - 4,2g/100ml - 74 kcal/100ml (LM), respectivamente. Após análise em bancos de dados, observa-se que este é o primeiro estudo de caso que avalia os macronutrientes do LH de uma mulher submetida a cirurgia de redução de estômago no Brasil. Na literatura foi encontrado estudo que corrobora com os nossos achados, apresentando conteúdo energético maior no colostro das mulheres submetidas à CB. Outro estudo apresentou valores menores aos encontrados no presente trabalho ao analisar o LT de mães de RN a termo, não submetidas à CB.

De acordo com a literatura, as possíveis explicações podem ser a influência no momento da coleta da amostra, do procedimento de congelamento ou diferenças nos métodos de análises. Os valores calóricos mais altos também podem estar relacionados ao estado nutricional materno, tendo em vista que estudos relatam uma correlação positiva entre o excesso de peso e obesidade com o conteúdo energético do leite.

CONCLUSÃO

Por se tratar de um relato de caso, não se pode afirmar que o LH aqui analisado possui diferenças significativas com relação ao comparado com mulheres que não realizaram CB. O relato de caso reforça os dados disponíveis na literatura atual, sugerindo que a CB pode ter influência na composição nutricional do LH. Há a necessidade de que mais estudos sejam realizados.

Palavras-chave: cirurgia bariátrica|macronutrientes|leite humano

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Correlação entre circunferência do punho e níveis de HDL-colesterol em adultos

Márcia Ferreira Cândido de Souza; Hellyne Isabel Marques Barbosa Prado; Alessandro Freire Carvalho; Alex Menezes dos Santos Júnior; Thamires Hemily Carvalho de Melo Silva; Raquel Simões Mendes Netto.

Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

As medidas antropométricas são métodos eficazes para detectar fatores de risco para a obesidade e doenças cardiometabólicas, além de auxiliar no diagnóstico precoce e o controle dos fatores de risco cardiovascular. A circunferência do pulso, é uma ferramenta de fácil aplicabilidade e baixo custo sem ser severamente confundida pela variação da gordura corporal. Porém a ausência de pontos de corte disponíveis para circunferência do pulso, limita o uso desse índice antropométrico para configurações clínicas. Estudos têm sugerido a utilização da circunferência do punho como um novo indicador antropométrico de resistência à insulina, hipertensão arterial e doença cardiovascular em adultos, além de uma relação entre a doença renal crônica com a população idosa. Com base nisso, o presente estudo teve por objetivo associar a circunferência do punho aos fatores de risco cardiometabólico em adultos assistidos em um ambulatório de nutrição.

MÉTODOS

Os dados de peso, altura, circunferência da cintura (CC), circunferência do pescoço (CP), circunferência do punho, Índice de Massa Corporal (IMC), Colesterol total (CT), LDL-colesterol (LDL), HDL-colesterol (HDL) e Glicemia de Jejum foram coletados dos registros do ambulatório de nutrição. Para caracterizar a amostra, foi utilizada a mediana, média e desvio padrão. As correlações entre as variáveis foram avaliadas pelo coeficiente de correlação de Pearson e análise de regressão linear. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (UFS) sob o parecer nº 2928543.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 239 pacientes com idade média de 41,28 anos, sendo que 77,8 % eram do sexo feminino. Ao analisar o coeficiente de correlação de Pearson observou-se uma significativa associação entre a circunferência do punho com a CC ($r = 0,679$; $p < 0,001$), CP ($r = 0,706$; $p < 0,001$) com o IMC ($r = 0,642$; $p < 0,001$). Após análise de regressão linear com ajuste por sexo, foi encontrada uma associação inversa entre a circunferência do punho e o HDL-colesterol ($p = 0,022$; $r = -0,198$).

CONCLUSÃO

A circunferência do punho associou-se positivamente às variáveis antropométricas da circunferência da cintura (CC), circunferência do pescoço (CP), circunferência do punho, Índice de Massa Corporal (IMC) e inversamente ao HDL-colesterol, demonstrando que a circunferência do punho pode ser um novo marcador antropométrico para a identificação de indivíduos com risco cardiometabólico. A facilidade de aplicação e o baixo custo podem viabilizar sua utilização em serviços de saúde e em estudos populacionais.

Palavras-chave: Punho|HDL Colesterol |Adultos

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Correlação entre o tempo de diagnóstico e o conhecimento autorreferido com as boas práticas de controle de contaminação cruzada em domicílios de celíacos

Gessica Fortes Tavares; Giovana Alves Carvalho; Carolina Vieira Bezerra Moreira.
Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doença celíaca (DC) é uma desordem crônica autoimune, caracterizada pela intolerância permanente ao glúten. As manifestações ocorrem quando o celíaco entra em contato com fontes da proteína, provocando uma reação imune que ocasiona atrofia intestinal e inflamação sistêmica. A dieta sem glúten é a única alternativa terapêutica e demanda vigilância pelos riscos de contaminação cruzada. O objetivo do estudo foi avaliar as práticas de controle da contaminação cruzada em domicílios de celíacos.

MÉTODOS

Estudo transversal de cunho descritivo e analítico, realizado no período de junho de 2019 a junho de 2020. Como critério de inclusão, participaram do estudo somente os indivíduos que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, diagnosticados com a doença celíaca e que ainda houvesse entrada de glúten no domicílio. A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de um questionário, disponibilizado por um link na plataforma Google Forms, que abordava questões acerca da doença e da contaminação cruzada por glúten. Os dados foram analisados no Software R, sendo aplicado o teste de Correlação de Spearman. Para todo o estudo foi admitido 5% de significância. O estudo faz parte do projeto Programa de Orientação Alimentar para Celíacos (PROACEL) aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará, sob parecer nº 899.717.

RESULTADOS

Participaram do estudo 73 celíacos. Quando questionados a respeito da contaminação cruzada, 98,6% dos indivíduos relataram ter conhecimento sobre essa questão, sendo identificada nota 7 como mediana do conhecimento autorreferido. Em relação ao tempo de diagnóstico foi observado a mediana de 2 anos. Quanto à organização da cozinha, dos 12 pontos críticos de ocorrência de contaminação cruzada avaliados, foi obtido mediana 7 do score de boas práticas, que podia variar de 0 a 12, ademais as variáveis que obtiveram percentual de acerto menor que 50% foram utilização de armário, superfícies, equipamentos, utensílios e esponja de lavar louças exclusivos para alimentos sem glúten. Quando correlacionado o score de boas práticas ao tempo de diagnóstico, não houve correlação significativa ($p=0.35$). Já a correlação entre o score de boas práticas e o nível de conhecimento autorreferido foi significativa ($p<0.001$).

CONCLUSÃO

O estudo comprovou a relação entre o nível de conhecimento sobre a DC e a adequada execução do tratamento, demonstrando que quanto maior o nível de conhecimento maior é o controle da contaminação cruzada. Ademais, observou-se também insuficiente controle da contaminação cruzada em grande parte da amostra avaliada, evidenciando que ainda é necessário abordar além das recomendações clínicas, investindo na gestão do tratamento da DC.

Palavras-chave: Doença Celíaca|Contaminação cruzada|Adesão ao Tratamento

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Correlação entre parâmetros antropométricos, pressão arterial e disfunção autonômica cardíaca em crianças com obesidade

Jéssica de Oliveira Campos; Monique Assis de Vasconcelos Barros; Tafnes Laís Pereira Santos de Almeida Oliveira; Marcos André Moura Santos; Carol Góis Leandro; João Henrique da Costa Silva.

Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória (Ufpe-Cav), Vitória de Santo Antão - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade infantil parece favorecer o desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV). Alterações nos níveis da pressão arterial e quadros de disfunção autonômica cardíaca têm sido associados ao maior risco para DCV durante a infância. O objetivo deste estudo foi de investigar a correlação entre parâmetros antropométricos, pressão arterial e a função autonômica cardíaca de crianças (7-10 anos).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com crianças (7-10 anos), de ambos os gêneros (n=110). Foram formados os grupos: Peso normal (PN; n=54), sobrepeso (SO; n=24) e obesidade (OB; n=32), conforme a classificação do escore-z do índice de massa corporal para idade e sexo. Foram avaliados: Índice de Massa Corporal (IMC), a circunferência da cintura (CC) e o percentual de gordura corporal. Para a avaliação cardiovascular foi realizada a aferição pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD) pelo método auscultatório e a aquisição do sinal eletrocardiográfico por meio do eletrocardiograma. Foi selecionado um trecho de 5 minutos do sinal eletrocardiográfico para a avaliação da função autonômica cardíaca, através da variabilidade da frequência cardíaca (VFC), no domínio da frequência, no qual foram avaliados os índices LF, HF e LF/HF. Os dados foram expressos como média \pm EPM e os grupos comparados pelo teste *Anova One-Way* e correlacionados pelo teste de *Spearman*. O *software* utilizado para a análise estatística foi o SPSS versão 20.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos (CAAE: 91338718.0.0000.5208).

RESULTADOS

Foram avaliadas 110 crianças, sendo destas 44,5% (n=49) do sexo masculino e 55,5% (n=61) do sexo feminino. Os grupos foram semelhantes quanto à idade, apresentando a idade média de $9,0 \pm 1$ anos. Quanto ao estado nutricional, 49% foram classificados como eutróficos (PN), 21,8% como sobrepeso (SO) e 29% como obesidade (OB). Quanto a pressão arterial, o grupo OB apresentou maior PAS (PN: $92,8 \pm 1,0$ vs SO: $91,3 \pm 1,6$ vs OB: $99,8 \pm 1,4$ mmHg; $p < 0,01$) e PAD (PN: $62,3 \pm 1,0$ vs SO: $59,9 \pm 1,8$ vs OB: $69,0 \pm 1,3$ mmHg; $p < 0,01$) quando comparado aos demais grupo. O grupo OB apresentou menor atividade parassimpática, representada pelo HF (PN: 67 ± 1 vs SO: 67 ± 2 vs OB: 60 ± 1 nu; $p < 0,01$) e uma hiperatividade simpática, representada pelo LF (PN: 27 ± 1 vs SO: 25 ± 2

vs OB:34±3 nu; p=<0,01). Além disso, correlações negativas foram encontradas entre HF, IMC (r=-0,37; p=<0,01) e CC (r = -0,38; p=<0,01). Assim como, uma correlação positiva entre LF, LF/HF e IMC (LF: r=0,32; p=<0,01; LF/HF: r=0,31; p=<0,01) e PAS (LF: r=0,24; p=<0,01; LF/HF: 0,24; p=<0,01), sugerindo que a elevação tanto dos parâmetros de composição corporal, como a CC e o IMC, quanto dos níveis de pressão arterial parecem estar associados a prejuízos na função autonômica cardíaca.

CONCLUSÃO

A obesidade nessa faixa etária parece induzir, em certo grau, alterações na função autonômica cardíaca, sendo estas associadas IMC, CC, percentual de gordura corporal e pressão arterial.

Palavras-chave: Obesidade pediátrica|Sistema cardiovascular|Sistema nervoso autônomo

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Correlação entre tempo de aleitamento materno e índices antropométricos em lactentes admitidos para tratamento com alergia à proteína do leite de vaca gastrointestinal

Priscila Prazeres de Assis¹; Anna Letícia Ludovico Maciel²; Maria Wanessa Lopes da Silva Oliveira²; Jailma Santos Monteiro²; Margarida Maria de Castro Antunes³; Poliana Coelho Cabral¹.

1. Pós-Graduação Em Nutrição - Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 2. Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 3. Pós-Graduação Em Saúde da Criança e do Adolescente - Ufpe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alergia a proteína do leite de vaca gastrointestinal (APLV GI) pode causar perda de peso e déficit de crescimento, pois o tratamento baseia-se na exclusão do leite de vaca da dieta do lactente e/ou da mãe que amamenta. As diretrizes brasileiras, recomendam que o leite materno seja o único alimento até o sexto mês de vida, o que protegeria o lactente da exposição tão precoce aos alérgenos e de suas consequências. Com base nessas informações o objetivo desse estudo foi avaliar a correlação do tempo de aleitamento materno em meses com os índices antropométricos apresentados pelo lactente no momento da admissão ao tratamento ambulatorial.

MÉTODOS

Estudo do tipo série de casos, realizado com 116 lactentes admitidos para atendimento, entre 2015 e 2018, no ambulatório de gastroenterologia do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), com diagnóstico clínico de APLV GI. A avaliação antropométrica foi realizada por meios dos índices estatura/idade (E/I), peso/idade (P/I) e índice de massa corporal/idade (IMC/I) em escore-z, segundo os pontos de corte estabelecidos pela Organização Mundial de Saúde (OMS) em 2006. O tempo de aleitamento materno foi avaliado em meses da seguinte forma: tempo de aleitamento exclusivo (AME) e tempo de aleitamento total (AMT). Também foram coletados, em meses, a idade da criança no momento de introdução de fórmulas e do primeiro contato com o leite de vaca. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da UFPE, sob o número do CAAE 19138619.2.0000.5208. Como os dados apresentaram distribuição não gaussiana foi utilizado o Coeficiente de Correlação de Spearman.

RESULTADOS

Verifica-se que a mediana de aleitamento materno exclusivo foi de 1,0 mês (P25=0,0 e P75=4,0), enquanto que a de aleitamento total foi de 6,0 meses (P25=2,0 e P75=11,0). Tanto a mediana de idade de introdução de fórmulas, quanto à de primeiro contato com o leite de vaca foi inferior a um mês de vida. Foi evidenciada correlação positiva e estatisticamente significativa entre o tempo de AME e os índices (E/I $r=0,288$ $p=0,039$) e

P/I ($r=0,560$ $p=0,000$). Com relação ao tempo de AMT, só foi encontrada correlação com o E/I ($r=0,325$ $p=0,007$).

CONCLUSÃO

Conclui-se que quanto maior o tempo de aleitamento materno exclusivo maior o ganho em peso e estatura dos lactentes, provavelmente pelo menor tempo de exposição ao agente alergênico. Esses resultados mostram a importância do incentivo ao AME visando a prevenção primária da APLV GI.

Palavras-chave: Alergia à Proteína do Leite de Vaca|Lactente|Aleitamento materno

NUTRIÇÃO CLÍNICA

COVID-19 EM MULHERES GASTRECTOMIZADAS

Adonay Guedes; Álvaro Antônio Bandeira Ferraz; Amanda da Silva Paiva; Bruna Merten Padilha; Wendell Costa Melo Filho; Débora Cavalcante Ferro.
Universidade Federal de Alagoas - Ufal, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica defende que pacientes que foram submetidos à cirurgia bariátrica reforcem seus cuidados quanto às medidas profiláticas de contágio pelo vírus da COVID-19, devido a possíveis deficiências nutricionais e comprometimento de sua capacidade imunológica, principalmente no primeiro ano pós-cirúrgico. Frente ao exposto, objetivou-se descrever as características antropométricas e clínicas de mulheres gastrectomizadas acometidas por COVID-19 e verificar diferenças na manifestação da doença, de acordo com o tempo de realização da cirurgia bariátrica.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo série de casos, retrospectivo, realizado em um ambulatório de um hospital de Pernambuco, no período de setembro a dezembro de 2021, com mulheres entre 20 e 59 anos de idade, que foram submetidas à gastrectomia vertical, nos últimos 10 anos, e que testaram positivo para COVID-19, entre 2020 e 2021. Obtiveram-se dados demográficos (idade), antropométricos (índice de massa corporal - IMC) e clínicos (ano da cirurgia bariátrica e dados sobre a COVID-19 – ano do diagnóstico, presença de sintomas, ocorrência de internação e de ventilação mecânica). Os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2010 e analisados no software Statistical Package for Social Science SPSS versão 21.0. Os resultados foram apresentados em média com desvio-padrão e frequências. Para comparar proporções, o teste do qui-quadrado de Pearson foi utilizado. Adotou-se $p < 0,05$ para significância. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob CAAE: 37991520.1.0000.8807.

RESULTADOS

Identificaram-se 32 mulheres que se enquadravam nos critérios de seleção. Dessas, 78,1% tinham idade inferior a 45 anos. O IMC variou entre 20,7 e 44,6 kg/m² (27,3±5,0 kg/m²), indicando que a maioria dessas mulheres, mesmo após o procedimento, estava com excesso de peso (IMC≥25,0 kg/m²). Observou-se que 71,9% tiveram diagnóstico de COVID-19 no primeiro ano pós-cirúrgico. Dentre essas, 47,8% tiveram o diagnóstico da doença no mesmo ano de realização da cirurgia. Todas as mulheres foram sintomáticas para a COVID-19, mas apenas 9,4% relataram sintomas graves da doença, como falta de ar, confusão, dor persistente ou pressão no peito. Embora 25% tenham sido internadas, nenhuma precisou de ventilação mecânica. Quando mulheres que tiveram COVID-19 no

mesmo ano em que foram operadas foram comparadas àquelas que haviam realizado a cirurgia bariátrica há mais tempo, não foram observadas diferenças estatisticamente significantes na manifestação da doença.

CONCLUSÃO

A maioria das mulheres estava com excesso de peso e foi positivada para COVID-19 no primeiro ano pós-cirúrgico. Embora todas tenham relatado sintomas durante a COVID-19, poucas foram as que tiveram sintomas graves da doença. Não foram verificadas diferenças na manifestação da doença, de acordo com o tempo de realização da cirurgia bariátrica, indicando ausência de relação entre essas variáveis.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica|Coronavírus|Índice de massa corporal|Avaliação de sintomas|Internação hospitalar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Crescimento prejudicado em lactentes com alergia à proteína do leite de vaca gastrointestinal admitidos para tratamento ambulatorial

Priscila Prazeres de Assis¹; Anna Letícia Ludovico Maciel²; Luis Henrique Facunde da Silva²; Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade²; Margarida Maria de Castro Antunes³; Poliana Coelho Cabral¹.

1. Pós-Graduação Em Nutrição - Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 2. Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 3. Pós-Graduação Em Saúde da Criança e do Adolescente - Ufpe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A OMS considera o crescimento como sendo o melhor indicador de bem-estar físico de crianças e a alergia à proteína do leite de vaca gastrointestinal (APLV GI) pode causar déficit de crescimento, pois o tratamento baseia-se na exclusão do leite de vaca da dieta do lactente e/ou da mãe que amamenta. O atraso no diagnóstico e o tempo que se passa em uma dieta livre de leite de vaca são fatores que podem influenciar este resultado. O ganho de peso e o crescimento linear caracterizam a dinâmica do crescimento no momento corrente e, de acordo com Ong (2000), quando há uma perda na pontuação do escore-z maior que 0,67, se configura o crescimento prejudicado. Com base nessas informações o objetivo desse estudo foi avaliar o crescimento prejudicado em lactentes, do nascimento até o momento da admissão ao tratamento ambulatorial.

MÉTODOS

Estudo do tipo série de casos, realizado com 116 lactentes admitidos para atendimento, entre 2015 e 2018, no ambulatório de gastroenterologia pediátrica do Hospital das Clínicas – UFPE com diagnóstico clínico de APLV GI. Na admissão, a avaliação antropométrica foi realizada pelos índices peso/idade (P/I) e comprimento/idade (C/I) em escore-z, segundo os dados da Organização Mundial de Saúde (2006). Ao nascimento, a avaliação foi realizada desta mesma forma. Foi considerado desaceleração do ganho de peso ou de comprimento quando houve uma perda na pontuação do escore-z nos índices P/I e C/I, respectivamente. Quando esta perda na pontuação do escore-Z foi maior que 0,67, considerou-se crescimento prejudicado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da UFPE, sob o número do CAAE 19138619.2.0000.5208.

RESULTADOS

Na consulta de admissão, a mediana de idade foi de 5,0 meses e 63 (54,3%) eram meninos. Tivemos acesso ao peso de nascimento de 91 lactentes. Entre estes, houve redução no escore-z do peso/idade, do nascimento até a consulta de admissão em 43 (47,3%) lactentes e, dentre estes, esta redução foi >0,67 pontos em 33 (36,3%) lactentes. Destes 33, 20 eram meninos. Acessou-se o comprimento de nascimento de 63 lactentes e entre estes houve

redução no escore-z do C/I em 34 (54,0%) lactentes, sendo que esta redução foi >0,67 pontos em 23 (36,5%) lactentes.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o crescimento foi prejudicado em pelo menos um terço da população de lactentes com APLV GI que foi possível avaliar. A parcela de lactentes com desaceleração do crescimento foi ainda maior, apesar de não atingir a redução na pontuação do escore-z suficiente para configurar o crescimento prejudicado. Demonstrou-se ainda que o sexo masculino parece ser mais susceptível ao impacto no crescimento. Esses resultados mostram a necessidade de diagnóstico e acompanhamento nutricional individualizado de forma precoce a fim de reduzir ou evitar o impacto ao crescimento provocado pela APLV GI em lactentes.

Palavras-chave: Alergia à Proteína do Leite de Vaca|Lactente|Crescimento

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Deficiência de vitamina D e infecções respiratórias: uma revisão sistemática de estudos observacionais

Myllena Macêdo de Amorim Nobre¹; Letícia Moura Sarmiento¹; Laura Castro dos Santos¹; Maria Izabel Siqueira de Andrade¹; Patrícia Fortes Cavalcanti de Macêdo²; Tafnes Laís Pereira Santos de Almeida Oliveira³.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal da Bahia, Salvador - BA - Brasil; 3. Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A vitamina D é um dos principais micronutrientes envolvidos na resposta inata contra doenças do trato respiratório, haja vista que sua ativação no pulmão pode atenuar infecções virais através da supressão de citocinas pró-inflamatórias. Evidências sugerem uma forte correlação entre as baixas concentrações séricas de 25-hidroxivitamina D (25(OH)D) e o aumento da incidência ou da prevalência de infecções respiratórias. Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi analisar, com base na literatura, a prevalência da deficiência de vitamina D e seus efeitos no prognóstico de infecções do trato respiratório.

MÉTODOS

Revisão sistemática com busca realizada nas bases de dados PubMed, Lilacs e SciELO. O desenho do estudo e sua condução compreenderam as recomendações do PRISMA e o protocolo da pesquisa foi submetido na plataforma PROSPERO, sob número de registro CRD42020178982. Foram incluídos artigos observacionais originais, publicados entre 2010-2022, em inglês, espanhol ou português e que apresentassem resultados para indivíduos com infecções do trato respiratório. Para estratégia de busca, foram utilizados os seguintes descritores: “Micronutrientes”, “Vitamina D”, “Coronavírus”, “Influenza” e “Trato respiratório”.

RESULTADOS

Inicialmente foram identificados 713 artigos científicos. Após a análise dos títulos, resumos e textos completos foram selecionados 10 estudos para compor a revisão sistemática. Todas as pesquisas foram conduzidas em países estrangeiros com pacientes hospitalizados. O tamanho amostral variou entre 49 a 797 indivíduos na faixa etária da infância a senescência. As principais infecções respiratórias relatadas foram pneumonia, infecções do trato respiratório inferior e superior relacionadas à gripe comum e COVID-19. Em crianças a prevalência da deficiência de vitamina D (25(OH)D<20ng/mL) apresentou taxas entre 12% a 80% e foi associada a um maior risco de sinais graves de dificuldades respiratórias (p<0,001), contribuindo para maiores chances de internação em UTI (p<0,05) e necessidade de ventilação mecânica (p<0,001). Em adultos e idosos hospitalizados, a deficiência de vitamina D foi prevalente em 80 a 85% da amostra. Um estudo demonstrou médias séricas do micronutriente abaixo dos valores de normalidade

recomendados (17,7ng/mL *Vs.* >30ng/mL). Pacientes com deficiência do nutriente precisaram de internação em UTI, intubação ou foram a óbito (ou obtiveram aumento do risco de mortalidade) em 28 dias ($p<0,05$), apresentando pior prognóstico da infecção por COVID-19 quando níveis séricos de vitamina D<14ng/dL

CONCLUSÃO

As evidências avaliadas demonstraram valores expressivos para a prevalência da deficiência de vitamina D, evento que foi significativamente associado aos piores desfechos das infecções respiratórias. Infere-se, portanto, que a vitamina D desempenha papel protetor nas doenças respiratórias.

Palavras-chave: Vitamin D;|Infecções das vias respiratórias;|COVID-19;|Influenza.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Desfecho nutricional de pacientes com SARS-COV-2

Priscila Claudino de Almeida; Leandro Rodrigues da Cunha; Raquel Adjafre da Costa Matos; Adriana Cardozo de Lima Firmino; Daniele Mendes do Nascimento; Paolla Samia de Souza Mota.

Instituto Santa Marta de Pesquisa e Ensino (Isnep), Taguatinga, Distrito Federal - Brasil, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A SARS-COV-2 é a doença causada por um novo coronavírus denominado SARS-CoV-2, os sintomas mais comuns dessa doença são febre, tosse seca, fadiga. Pessoas de todas as idades podem ser infectadas pela vírus, entretanto parece existir uma relação causal entre envelhecimento e gravidade da doença. Diante do cenário de disseminação do vírus o comprometimento do estado nutricional provocado pelas mudanças nos hábitos alimentares e parâmetros do estilo de vida, devido à quarentena e ao isolamento social levam a maior suscetibilidade à infecção e patogenicidade e transmissão de SARS-COV-2. A interferência do estado nutricional no contexto da SARS-COV-2 ainda parece incerto, por isso o objetivo desse trabalho é avaliar o desfecho nutricional de pacientes diagnosticados com SARS-COV-2.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional, retrospectivo que foi conduzido em um hospital particular de Brasília, DF. Foram avaliados os dados de prontuário de pacientes diagnosticados com SARS-COV-2 admitidos na internação e na UTI do hospital. O diagnóstico da SARS-COV-2 foi realizado por rt-PCR, de acordo com o protocolo do hospital. Foram coletados os dados antropométricos de peso e altura para o cálculo do índice de massa corporal e perda ponderal. Os pacientes foram classificados quanto ao risco e diagnóstico nutricional pela NRS e AND ASPEN respectivamente. Foram incluídos pacientes com pelo menos uma reavaliação nutricional realizada sete dias após a admissão. A comparação de perda ponderal foi realizada pelo teste de Wilcoxon para amostras pareadas considerando nível de significância menor que 0,05.

RESULTADOS

Foram avaliados 20 prontuários eletrônicos de pacientes internados no período entre Janeiro a Maio de 2022. A amostra era composta por 55% de mulheres e 45% de homens. A média de idade de participantes foi de 67,45 anos. O diagnóstico nutricional mais frequente encontrado na amostra foi de não desnutrido (70%), desnutrição não grave (15%) e desnutridos graves (15%), não houve diferença estatística na mudança do diagnóstico nutricional durante a internação ($p=0,257$) entretanto para o risco nutricional foi notada diferença significativa ($p=0,002$). Em relação ao IMC verificado diminuição

média dos valores, porém essa diferença não foi estatisticamente significativa ($p=0.096$). O tempo médio de internação foi de 23,2 dias e cinco pacientes foram a óbito durante o período.

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo mostram maior prevalência de idosos em risco nutricional no momento da admissão e que tiveram piora no estado nutricional durante o período avaliado. Enquanto o desfecho definitivo para a SARS-COV-2 permanecer incerto é fundamental garantir que as necessidades nutricionais da população sejam avaliadas e atendidas, incluindo aqueles que são mais vulneráveis. A prevenção, o diagnóstico e recuperação do estado nutricional também devem ser incluídos no manejo de rotina dos pacientes internados com SARS-COV-2

Palavras-chave: COVID-19|Risco nutricional|Estado nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Desnutrição crônica em crianças e adolescentes autistas residentes em Maceió-AL

Nathálya da Silva Severino; Alane Cabral Menezes de Oliveira; Micaely Cristina dos Santos Tenório; Fernanda Livia Cavalcante Araujo; José Oliveira Junior; Danielle Alice Vieira da Silva.

Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A etiologia do transtorno do espectro autista (TEA) ainda é desconhecida, todavia existem inúmeras hipóteses que envolvem desde alterações na capacidade cognitiva do indivíduo a mudanças nas interações sociais, podendo até ocorrer modificações na alimentação e padrão alimentar devido uma maior seletividade. Além do mais, alterações gastrointestinais que interferem diretamente no consumo e absorção dos nutrientes também foram observadas em portadores de autismo. Todas as condições clínicas descritas neste público podem afetar o estado nutricional e por isso torna-se imprescindível o monitoramento dos índices antropométricos. Desta forma, o objetivo do presente estudo foi avaliar a prevalência de desnutrição crônica em crianças e adolescentes autistas residentes em Maceió-AL.

MÉTODOS

O seguinte trabalho trata-se de um estudo transversal realizado em quatro instituições que prestam assistência à crianças e adolescentes autistas (APAE, ASSISTA, CUIDA, PESTALOZZI) de Maceió-AL no ano de 2019, autorizado pelas instituições participantes e aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa (CEP) do Centro Universitário Tiradentes sob parecer nº 2.743.669. As medidas antropométricas, peso e estatura, foram feitas na própria instituição seguindo o protocolo estabelecido pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Tomou-se como base a avaliação do índice de altura para idade. Os valores dos índices antropométricos foram obtidos com o auxílio do programa Anthro® e AnthroPlus® e, para classificação dos índices, utilizou-se valores de referência estabelecidos pela Organização Mundial de Saúde (OMS) 2006 e 2007, sendo considerado com baixa estatura para idade todas as crianças/adolescentes que apresentaram escore Z de altura para idade menor que -2.

RESULTADOS

Foram analisadas um total de 180 indivíduos (54 adolescentes e 126 crianças) dos quais 87% são do sexo masculino e a média de idade foi de 9,15 anos. Observando o índice de altura para idade, foi visto apenas 11 indivíduos (6,1%) apresentaram desnutrição crônica, enquanto 93,9% apresentaram-se com a altura adequada para a idade. A média de escore-z dos indivíduos classificados com desnutrição crônica foi de -2,62 escore-z, enquanto para aquelas que se encontravam normais foi de 1,07 escore-z.

CONCLUSÃO

A desnutrição crônica é uma condição nutricional que acomete as crianças autistas residentes em Maceió. A presença deste agravo pode aumentar o risco de carências nutricionais em um público que já é marcado por diversas alterações clínicas que atuam negativamente no estado nutricional. Esses achados enfatizam a necessidade de um monitoramento contínuo deste público para que medidas corretivas sejam implementadas.

Palavras-chave: Transtorno do espectro autista| Estado nutricional|Desnutrição

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Desnutrição na admissão de crianças e adolescentes e fatores associados em um hospital universitário do Maranhão

Juliana Moreira da Silva Cruvel; Adelson Alves de Oliveira Junior; Marluce Alves Coutinho; Bruna Renata Fernandes Pires; Maria Milena Bezerra Sousa; Maria Patrícia Rodrigues Santos Barroso.

Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Hu-Ufma), São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Segundo a Organização Mundial de Saúde a desnutrição na infância tem causado 3,1 milhões de mortes de crianças anualmente, representando 45% da mortalidade infantil total. Em adolescentes a desnutrição está associada ao atraso na maturação sexual, baixa força muscular, levando a restrições na capacidade de trabalho físico e redução da densidade óssea. O objetivo deste trabalho foi avaliar a prevalência de desnutrição na admissão hospitalar de crianças e adolescentes e seus fatores associados.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado com uma amostra de 439 pacientes admitidos no período de janeiro de 2017 a março de 2021. Não foram incluídos no estudo pacientes: com alguma síndrome que altera o padrão de crescimento (*Down, Potter IV, Turner* etc.); paralisia cerebral; hidrocefalia; ascite, anasarca ou edema; hepatomegalia e/ou esplenomegalia; com avaliação após 72 horas de admissão hospitalar. Para o diagnóstico de desnutrição foram utilizados os dados da avaliação antropométrica de peso e estatura e seus respectivos indicadores, peso para estatura ($P/E < 5$ anos) e índice de massa corporal para idade ($IMC/I \geq 5$ anos), avaliados com o auxílio dos softwares WHO Anthro (< 5 anos) e WHO AnthroPlus (≥ 5 anos) da OMS. O ponto de corte utilizado foi < -2 score-z. Para análise dos fatores associados com a desnutrição na admissão foi realizada primeiramente análise de regressão logística simples, aquelas variáveis com valor-p $< 0,20$ foram incluídas na análise de regressão logística múltipla. As variáveis incluídas na regressão logística simples foram: sexo, idade (< 5 anos e ≥ 5 anos), caráter da internação (clínico/cirúrgico); categorias de patologias (uropatias, gastroenteropatias, cardiopatias etc.). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (CAAE: 49004921.0.0000.5086).

RESULTADOS

A maioria dos pacientes era do sexo masculino (52,2%), com idade < 5 anos (51,9%), admitiu por motivos clínicos (74,7%), as doenças mais frequentes foram as gastroenteropatias (18,2%) e uropatias (13,2%). A avaliação antropométrica demonstrou que 13,9% dos pacientes estavam com desnutrição na admissão. As variáveis sexo, idade, caráter da internação e algumas classificações de doenças não apresentaram associação com a desnutrição na admissão. Houve associação significativa com as cardiopatias e

doenças endócrinas. Pacientes que internaram por cardiopatias apresentaram 3 vezes mais chances de desnutrição ($OR = 3,34$; $IC = 1,49; 7,47$; $p = 0,003$). Aqueles que admitiram por doenças endócrinas, 5 vezes mais chances de desnutrição na admissão hospitalar ($OR = 5,12$; $IC = 1,74; 15,1$; $p = 0,003$).

CONCLUSÃO

Conforme os indicadores P/E ou IMC/I, cerca de um décimo dos pacientes apresentou desnutrição na admissão hospitalar. Os fatores associados foram as cardiopatias e as doenças endócrinas. Pacientes com essas patologias apresentaram aumento nas chances de serem desnutridos no momento da admissão.

Palavras-chave: Desnutrição|Pediatria|Hospitalização|Associação

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Determinação do impacto glicêmico de massas frescas elaboradas com diferentes proporções de sorgo e trigo em indivíduos saudáveis

Guilherme Augusto Loiola Passos¹; Angelica Sousa de Jesus¹; Thalita Gonçalves Santos¹; Valéria Aparecida Vieira Queiroz²; Erika Madeira Moreira da Silva¹; Érica Aguiar Moraes¹.

1. Ufes, Vitória - ES - Brasil; 2. Embrapa Milho e Sorgo, Sete Lagoas - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A ingestão de alimentos com menores índices glicêmicos (IG) figura como uma importante estratégia na prevenção do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como o diabetes. Nesse contexto, o sorgo, ainda pouco utilizado na alimentação humana no Brasil, apresenta-se como um cereal rico em fibras e compostos bioativos que pode ser útil na elaboração de alimentos com menores IG, substituindo cereais convencionais como o trigo. O objetivo desse estudo foi determinar o impacto glicêmico pós prandial de 4 formulações de massas frescas com diferentes formulações de trigo e sorgo.

MÉTODOS

Foi elaborada uma massa controle de trigo (MC) e 4 massas frescas com as proporções, em grama, 20:80 (MS 20); 40:60 (MS 40) e 60:40 (MS 60), de farinha de sorgo (genótipo BRS-310) e trigo respectivamente, em relação ao total de farinhas. Participaram do estudo 10 indivíduos com índice de massa corporal entre 18,5 e 24,9 kg/m², percentual de gordura corporal normal, idade entre 18 e 40 anos, não fumantes, não gestantes/lactantes, não diabéticos e sem antecedentes familiares de diabetes. As medidas da glicemia foram realizadas por punção capilar digital, utilizando o aparelho Accu-Chek Active Roche®. Os participantes tiveram a glicemia de jejum (10-12h) aferida, em seguida consumiram uma porção de cada formulação que continha 25g de carboidrato disponível dentro de 15 minutos. Após 30 minutos da ingestão os voluntários foram submetidos à segunda medida da glicemia e, em seguida, à ingestão de uma solução de 25g de glicose anidra diluída em 200mL de água. Ao todo, a glicemia pós-prandial foi aferida nos tempos (15, 30, 45, 60, 90 e 120 minutos). O teste de Shapiro-Wilk foi utilizado para verificar a homogeneidade dos dados da glicemia pós-prandial. Para a resposta glicêmica foram aplicados o teste *t* pareado para avaliar os resultados do valor da área abaixo da curva e a média de glicose em cada tempo de medição. A análise dos dados foi realizada no programa estatístico *Prism GraphPad 5.0*. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal do Espírito Santo (CAAE:91748418.3.0000.5060).

RESULTADOS

Não houve diferença no aumento da glicemia pós prandial após o consumo das amostras MS20, MS40, MS60 que continham sorgo em relação ao controle. Igualmente, não foi obtida diferença estatística na área abaixo da curva de resposta glicêmica (MC: 16500 ± 778 ; MS20: 16520 ± 991 ; MS40: 16960 ± 1715 ; MS60: 16030 ± 1056).

CONCLUSÃO

A ingestão das massas desenvolvidas com sorgo não impactou na redução da resposta glicêmica quando comparada com a massa comum de trigo. Hipotetiza-se que a proporção máxima e o tipo de sorgo utilizado no estudo ainda não foram suficientes para impactar na redução da glicemia pós prandial. Estudos futuros com proporções maiores de sorgo e diferentes genótipos do cereal são necessários para avaliar a eficácia de massas frescas adicionadas de sorgo na redução da glicemia pós prandial.

Palavras-chave: Sorghum|Massas alimentícias|Impacto Glicêmico|Período pós-prandial|Controle glicêmico

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Determinantes das escolhas alimentares de indivíduos com hepatite B e C atendidos em um Centro de Referência no estado do Pará

Manuela Maria de Lima Carvalho; Daniela Lopes Gomes; Rayzza Marcelly Jesus da Silva; Tayna Carvalho; Juarez Antônio Simões Quaresma.
Ufpa, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

As hepatites B e C são questões de saúde pública que causam impactos ao estado nutricional, portanto, devem ser realizadas avaliações antropométricas, bioquímicas e de consumo alimentar com estes indivíduos. Na avaliação do consumo alimentar é importante considerar não apenas os alimentos que compõe a dieta, mas ainda os fatores que envolvem as escolhas alimentares, pois essa investigação permite ao nutricionista desenvolver intervenções personalizadas que promovam uma alimentação adequada, praticável e que gerem modificações efetivas nos padrões alimentares dos pacientes. Nesse sentido, o presente estudo tem como objetivo avaliar os determinantes das escolhas alimentares de indivíduos com hepatites B e C.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, descritivo e analítico, realizado no período de agosto de 2020 a agosto de 2021, no Ambulatório de Especialidades Clínicas do Centro de Referência Estadual das doenças do fígado. Foi realizada amostragem não probabilística por conveniência composta por indivíduos com infecção pelos vírus das hepatites B e/ou C, com presença ou ausência de cirrose e DM2, independente do estadiamento da doença. Foram coletados dados sobre idade e sexo, além do questionário *The Eating Motivation Survey* (TEMS) de Renner *et al.* (2012), traduzido e validado para o português do Brasil por Moraes e Alvarenga (2017), para avaliar as escolhas alimentares. Os dados foram analisados por meio do *software Statistical Package for Social Science software*, versão 21, e apresentados por medidas de tendência central e de variação. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob parecer 4.946.840. A assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi indispensável para o ingresso na pesquisa. Resultados:

RESULTADOS

Foram avaliados 145 indivíduos, com idade média de $53,54 \pm 12,14$ anos, sendo 53,10% (n=77) do sexo feminino. Ao avaliar os escores das dimensões do TEMS, o aspecto de maior relevância nas escolhas alimentares de indivíduos com hepatite virais foi “hábitos” com escore médio de $12,43 (\pm 2,24)$, seguido por “preferência” ($12,11 \pm 2,60$), “necessidade e fome” ($11,19 \pm 2,42$), “saúde” ($10,66 \pm 2,60$) e “controle de peso” ($8,19 \pm 3,24$) ao destacar os cinco mais relevantes ao comportamento alimentar. Considerando as dimensões menos relevantes, verificam-se “normas sociais”

(6,23±2,42), “socialização” (5,99±2,72), “atração visual” (4,23±2,20), “controle de emoções” (4,19±2,27) e “imagem social” (3,60±1,23).

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos elencaram fatores relevantes às escolhas alimentares de indivíduos com hepatites B e C, permitindo ao nutricionista elaborar estratégias baseadas nesses aspectos contemplando costumes, gostos individuais, necessidade e fome, além dos cuidados com a saúde, com vistas a maior adesão às orientações nutricionais, possibilitando mudanças mais efetivas no comportamento alimentar do paciente com hepatite viral.

Palavras-chave: Avaliação nutricional|Comportamento alimentar|Doença infecciosa

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Determinantes sociais do parto prematuro de mulheres atendidas em hospital de referência da cidade do Recife-PE.

Julia Hertz Bogater¹; Jullyana Flávia da Rocha Alves²; Camila Yandara Sousa Vieira de Melo¹; Maria Carla Melo Damasceno³; Deluqui Guerra Pinto e Silva³; Simone Raposo Miranda³.

1. Faculdade Pernambucana de Saúde (Fps), Recife - PE - Brasil; 2. Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (Imip), Recife - PE - Brasil; 3. Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (Imip), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Diversos fatores são relacionados com o parto prematuro, dentre os quais aqueles referentes às condições maternas como extremos de idade reprodutiva, realização de pré-natal inadequado, baixa escolaridade, vícios e doenças crônicas maternas. Reconhecer esses fatores de risco possibilita melhorar as condições desfavoráveis ou ao menos diminuir seu impacto na saúde materno-infantil.

MÉTODOS

Estudo longitudinal, descritivo e analítico com mães de crianças nascidas pré-termo no Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (IMIP), um hospital de referência da cidade do Recife. Avaliaram-se 176 mães de prematuros, através de formulário específico para a pesquisa, considerando informações referentes às condições sociodemográficas, dados gestacionais e dados da criança. Os dados foram avaliados no programa *Statistical Package for Social Sciences* (SPSS) versão 22.0. As variáveis contínuas foram testadas quanto à normalidade pelo teste de Kolmogorov-Smirnov. As variáveis com distribuição normal foram descritas sob a forma de médias e dos respectivos desvios padrões. As associações foram descritas através do teste qui-quadrado. Considerou-se nível de significância de 5% ($p < 0,05$). O presente estudo está aprovado sob o CAEE número 64457716.1.0000.5201.

RESULTADOS

A maioria das puérperas era de cor parda (65,3%), casadas (60,2%), que exercem atividade de doméstica como profissão (49,4%) e com idades entre 26 e 35 anos (43,8%). Em relação à escolaridade materna, foi evidenciado que menos da metade das genitoras avaliadas apresentou o ensino médio completo (43,9%). Aquelas com maior tempo de estudo apresentaram menor histórico gestacional, com correlação inversamente proporcional entre escolaridade materna e número de gestações ($p=0,001$). O número médio de consultas pré-natal foi $4,5 \pm 2,06$, (0 a 11 consultas) e 95% dessas mães realizaram, pelo menos, uma consulta pré-natal.

CONCLUSÃO

Condições de saúde estão fortemente associadas a determinantes sociais como escolaridade, informação e o próprio acesso ao serviço de saúde. A realização do pré-natal durante a gestação é critério defendido pelo Ministério da Saúde como sendo de grande valia para identificar precocemente chance de complicações que possam levar a partos prematuros. Difundir essa importância dentre as mulheres em idade reprodutiva, assim como estimular a educação em saúde e o planejamento familiar são ações que podem contribuir com a diminuição de partos prematuros e promover maior qualidade de vida às gestantes de mais baixa renda.

Palavras-chave: Nascimento prematuro|Pré-natal|Escolaridade

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Diabetes mellitus e tabus alimentares entre pacientes internados em um Hospital Universitário: um relato de experiência

Joice Alves Gaia¹; Denize Pereira Verçosa²; Marilene Brandão Tenório Fragoso¹.

1. Faculdade de Nutrição (Fanut) - Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil; 2. Hospital Universitário Professor Alberto Antunes (Hupaa), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus é uma doença de alta prevalência entre a população brasileira. A alimentação se mostra essencial no tratamento da doença, entretanto alguns alimentos ainda causam divergências quanto aos seus consumos devido a tabus alimentares. Assim, objetivou-se apresentar os principais tabus alimentares relacionados à diabetes mellitus relatados por pacientes internados em um Hospital Universitário.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência realizado a partir da vivência de uma estagiária de nutrição na clínica médica de um Hospital Universitário localizado em Maceió, Alagoas. Durante o período de estágio, ocorrido de março a maio de 2022, os pacientes apresentaram dúvidas à equipe de nutrição sobre o consumo de alguns alimentos em patologias específicas. Diante das demandas de dúvidas, registrou-se os alimentos questionados, sendo escolhidos aqueles associados ao diabetes mellitus, uma vez que era uma patologia frequente.

RESULTADOS

Os pacientes internados na clínica médica eram indivíduos adultos e idosos, em geral com baixa escolaridade e renda, e grande parcela procedentes de municípios do interior de Alagoas. Os alimentos questionados pelos pacientes diabéticos sobre o consumo foram: jenipapo, peixe "de couro", maxixe e abóbora. O consumo de jenipapo foi relatado associado à melhora do diabetes mellitus. Esta fruta possui alto teor de nutrientes antioxidantes, fibras alimentares, vitamina C e compostos fenólicos, que podem ser aliados a uma alimentação saudável no tratamento do diabetes. Percebeu-se que tabus alimentares associados à alimentos "remosos", como peixe "de couro", maxixe e abóbora (referidos como "no leite"), foram citados como alimentos que, segundo o conhecimento popular, pioram a cicatrização de feridas, condições apresentadas por pacientes diabéticos. Um possível mecanismo fisiológico para a relação entre alimentos como peixe "de couro" e cicatrização se dá pelo consumo de alimentos em decomposição pelo animal, podendo permanecer toxinas de bactérias no mesmo, o que poderia provocar uma reação imune no ser humano ao consumir o animal, exacerbando o processo inflamatório. Entretanto, outros autores apontam que não há influência destes alimentos na cicatrização. Destaca-se a escassez de estudos em humanos para comprovar esta relação. No que diz respeito aos legumes citados, não foi encontrada na literatura relação com a

cicatrização, mas sabe-se que eles são fontes de nutrientes que podem auxiliar neste processo, bem como no tratamento do diabetes.

CONCLUSÃO

Os tabus alimentares citados pelos pacientes incluíam alimentos como jenipapo, "de couro", e "no leite", revelando características regionais da alimentação, conhecimentos e saberes populares. Embora não estejam comprovados os malefícios dos alimentos citados no diabetes e cicatrização de feridas, tais alimentos foram retirados da alimentação, considerando o respeito aos pacientes e melhoria da adesão destes aos cuidados nutricionais em ambiente hospitalar.

Palavras-chave: Cicatrização de Feridas|Complicações do Diabetes|Tabu Alimentar|Biodiversidade|Serviço Hospitalar de Nutrição

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Dieta anti-inflamatória como manejo nutricional em pacientes com artrite reumatoide

Ana Carolina Santos Uchôa; Alice Silva Lima.
Centro Universitário do Estado do Pará (Cesupa), Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A artrite reumatoide (AR) é uma doença idiopática sistêmica, de natureza autoimune e inflamatória crônica, que afeta sobretudo as articulações e acomete principalmente as mulheres dos 30 aos 60 anos. É caracterizada por inflamação nas membranas sinoviais e estruturas articulares e periarticulares, bem como erosões ósseas, que podem levar à destruição articular. Pacientes com a doença em atividade geralmente relatam dor e inchaço nas articulações, rigidez matinal por mais de 30 minutos, fadiga e prejuízo no desempenho das atividades diárias. Nesse sentido, este trabalho tem como objetivo realizar uma revisão de artigos científicos sobre a influência do manejo nutricional na AR através de dietas anti-inflamatórias.

MÉTODOS

Foi realizada a revisão de literatura com a busca de artigos científicos nas bases de dados da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e Biblioteca Nacional de Medicina dos Estados Unidos (PubMed), publicados entre janeiro de 2017 e maio de 2022. Foram utilizados os descritores “artrite reumatoide”, “rheumatoid arthritis”, “dieta”, “diet”, “anti-inflamatória” e “anti-inflammatory”, sendo usado o operador booleano “AND” entre os descritores, nos idiomas inglês e português. Foram identificados 137 artigos, sendo 62 excluídos por estarem duplicados. Após a leitura dos títulos e resumos dos restantes, 9 foram pertinentes aos objetivos do estudo.

RESULTADOS

A atividade inflamatória, persistente em pacientes com AR, gera risco de doenças cardiovasculares e de síndrome metabólica, sendo o manejo nutricional uma medida adjuvante para a redução desta atividade inflamatória. Uma dieta com a inclusão de ômega 3 gera a diminuição na formação de anticorpos e na produção de citocinas pró-inflamatórias, ajudando a reduzir a sintomatologia da doença. Já a vitamina D, bem como as vitaminas A, C, E e os polifenóis, são considerados antagonistas do estresse oxidativo, além de também serem capazes de diminuir a gênese de citocinas inflamatórias. Ademais, uma dieta rica em gorduras e açúcares contribui para o desequilíbrio da flora bacteriana intestinal, alterando as vias de sinalização do sistema imunológico inato que levam à produção de linfócitos e citocinas inflamatórias, contribuindo para o estado inflamatório típico da AR.

CONCLUSÃO

O manejo nutricional é capaz de trazer diversos benefícios ao paciente portador de AR, como a melhora da escala visual analógica de dor, da rigidez matinal, dos índices de atividade da doença e dos biomarcadores inflamatórios. Diante disso, dietas anti-inflamatórias podem proporcionar alguns efeitos benéficos, atuando na melhora da qualidade de vida ao auxiliar no controle do peso corporal, na redução do risco cardiovascular e, conseqüentemente, potencializando a resposta clínica aos medicamentos modificadores do curso da doença. Ademais, a abordagem nutricional auxilia para que esse paciente seja capaz de melhorar o seu cotidiano e desempenhar suas atividades diárias.

Palavras-chave: Artrite Reumatoide|Dietoterapia|Inflamação

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Dieta Cetogênica como tratamento para Síndrome de Lennox Gastaut: Relato de caso

Matheus Reis da Costa de Oliveira; Tauã Veloso Araújo; Lisiane Seguti Ferreira.
Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Síndrome de Lennox Gastaut (SLG) é uma encefalopatia epiléptica severa e rara, caracterizada pela manifestação de crises convulsivas frequentes, de diversos tipos. É comum que os pacientes com SLG apresentem um quadro farmacorresistente, não apresentando melhora satisfatória com a utilização de uma ou mais classes de medicamentos anticonvulsivantes. Nestes casos, a dieta cetogênica (DC) é indicada como um tratamento não medicamentoso para o controle das crises epiléticas. O objetivo deste estudo foi relatar caso clínico de paciente diagnosticada com SLG, acompanhada por equipe multiprofissional e tratada com DC.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, qualitativo e longitudinal, parte do Projeto Matriz “Dieta cetogênica no tratamento da epilepsia refratária: A experiência de um hospital universitário”, previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade de Brasília (CCAE: 35194220.1.0000.5558). Após atendimento com equipe médica, é realizado o atendimento nutricional individualizado. A paciente foi instruída a realizar pesagem de todos os alimentos prescritos e registrar em caderno disponibilizado, também foi orientada a registrar todas as crises em diário específico. A avaliação do estado de cetose foi realizada diariamente, através de fitas de urinária, com os resultados também registrados em diário. O protocolo de tratamento ocorreu em três etapas: primeira prescrição de dieta cetogênica, com proporção de 2:1 de lipídeos em relação a carboidratos e proteínas; segunda em 3:1; evoluindo-se para 4:1 para quarta semana e seguimento. O número de crises está descrito em média diária e a cetose por número de pontos em uma escala ++++.

RESULTADOS

Paciente de 12 anos, sexo feminino, com relato de 7 crises, com perda consciência, diariamente. Diagnosticada com Transtorno do Espectro Autista (TEA) - de nível 3 em ambas esferas. Fazia uso de Topiramato, Lamotrigina e Nitrazepan. Histórico de uso de Valproato de sódio, levetiracetam, fenitoína, oxcarbazepina, clobazam, fenobarbital e canabidiol, todos sem benefício para o quadro clínico. A primeira etapa foi iniciada com a prescrição da dieta 2:1 no dia 03/07/2021, a avaliação de resultados ocorreu no dia 10/07/2021, teve boa aceitação da dieta, redução para 3 crises diárias, cetose de +, ocasionalmente, ++. A dieta 3:1 foi iniciada no dia 28/09/2021 e avaliada no dia 05/10/2021, redução para 2 crises diárias e cetose ++ para os dias avaliados. A dieta 4:1

foi iniciada no dia 26/10/2021 e a avaliação o correu no dia 04/01/2022, boa aceitação da dieta, redução para 1 crise por dia e cetose ++. Em reavaliação em consulta no dia 15/03/2022 paciente apresenta crises esporádicas e rápidas, sem apresentar queda, a cetose segue em +++.

CONCLUSÃO

Observou-se que a adoção da dieta cetogênica, quando realizada com protocolo adequado e acompanhamento médico e nutricional, apresenta-se como uma alternativa viável e eficaz para tratar os sintomas da SLG.

Palavras-chave: Síndrome de Lennox Gastaut|Dieta Cetogênica|Epilepsia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

DIFERENÇAS NO PERFIL GLICÍDICO E LIPÍDICO DE MULHERES PÓS-BARIÁTRICAS ANTES E APÓS A COVID-19

Amanda da Silva Paiva.
Ufpe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia de COVID-19 evidenciou os riscos da obesidade. Há aumento significativo atualmente de indivíduos obesos. A cirurgia bariátrica surge como tratamento eficaz na obesidade, proporcionando a perda de peso. Além disso, as alterações anatômicas melhoram o controle metabólico de doenças agravadas pela obesidade, como o Diabetes Mellitus tipo II e dislipidemia. Que estão intimamente relacionadas à inflamação sistêmica, disfunção vascular e resposta imune afetada. O objetivo do estudo foi verificar diferenças no perfil glicídico e lipídico de mulheres pós-bariátricas antes e após a Covid-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo série de casos, retrospectivo, realizado em um hospital de Recife, Pernambuco, no período de outubro de 2021 a janeiro de 2022, com mulheres entre 20 e 59 anos de idade, submetidas à cirurgia bariátrica, nos últimos 10 anos, e que testaram positivo para COVID-19, entre 2020 e 2021. Obtiveram-se dados demográficos (idade), antropométricos (índice de massa corporal) e laboratoriais (glicemia de jejum, hemoglobina glicada - HbA1c, colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol e triglicerídeos). Os exames foram realizados 6 meses antes e 6 meses após a Covid-19. Realizaram-se as análises estatísticas no programa SPSS 21.0. As variáveis foram testadas quanto à normalidade pelo teste de Kolmogorov-Smirnov. Aquelas que apresentaram distribuição simétrica, foram expressas em média e desvio padrão. O teste t para amostras pareadas foi realizado para comparar médias. As variáveis que apresentaram distribuição assimétrica, foram descritas segundo mediana e intervalo interquartil. O teste de Wilcoxon foi utilizado para comparar medianas. Adotou-se $p < 0,05$ para significância. Número da aprovação CAAE 37991520.1.0000.8807.

RESULTADOS

Identificaram-se 43 mulheres que se enquadravam nos critérios de seleção. A mediana de idade foi de 39,0 anos (34,0-43,0). O índice de massa corporal variou entre 20,7kg/m² e 44,6kg/m², com média de 27,9±4,8kg/m². Nos seis meses antes da Covid-19, foi observada mediana de 85,0 mg/dL (82,0-94,0) para glicemia em jejum, de 51,0 mg/dL (40,5-69,0) para HDL-colesterol e de 94,5 mg/dL (59,0-144,7) para triglicerídeos e média de 5,4±0,7% para HbA1c, 190,2±31,2mg/dL para colesterol total e de 111,4±30,3mg/dL para LDL-colesterol. Nos seis meses após a Covid-19, foi observada mediana de 84,0 mg/dL (80,0-90,0) para glicemia em jejum, de 55,0 mg/dL (41,0-67,0) para HDL-

colesterol e de 72,0 mg/dL (56,0-110,0) para triglicerídeos e média de 5,1±0,5% para HbA1c, 180,9±29,6mg/dL para colesterol total e de 108,0±29,6mg/dL para LDL-colesterol. Foi verificada diferença estatisticamente significativa nos níveis de glicemia em jejum ($p=0,02$), HbA1c ($p=0,02$) e triglicerídeos ($p<0,01$), ao compararem-se os exames antes e após a Covid-19.

CONCLUSÃO

Verificou-se que os níveis de glicemia em jejum, HbA1c e triglicerídeos apresentaram diferença estatisticamente significativa, ao compararem-se os exames antes e após a Covid-19.

Palavras-chave: Obesidade|Imunidade|Tratamento

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Diferentes perspectivas acerca da adesão ao tratamento nutricional em um ambulatório público

Raíssa Rosa dos Santos; Heloísa Mirelle Costa Monteiro; Vivianne de Sousa Rocha; Bárbara Melo Santos do Nascimento; Diva Aliete dos Santos Vieira.
Universidade Federal de Sergipe, Lagarto - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O tratamento nutricional apresenta-se como um importante aliado ao tratamento das principais doenças crônicas não transmissíveis, tendo em vista que é a principal estratégia de promoção a alimentação adequada e saudável. No entanto, a adesão ao tratamento terapêutico é um grande desafio a ser enfrentado, devido a sua baixa taxa de adesão, principalmente em situações que requerem um longo tratamento, adequações complexas e alterações no estilo de vida. O objetivo do presente estudo foi investigar as diferentes perspectivas acerca da adesão ao tratamento dietético em um ambulatório público.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, retrospectivo que avaliou a adesão ao tratamento dietético em pacientes adultos e idosos com excesso de peso atendidos na Clínica Escola de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe, Lagarto-SE. Foram coletados dados dos prontuários dos pacientes atendidos entre os anos de 2018 a 2020 e coletou-se informações socioeconômicas, de estilo de vida, dados de saúde e avaliação antropométrica. Em relação aos dados de adesão ao tratamento, investigou-se o número de indivíduos que retornaram para buscar a dieta após 15 dias da primeira consulta; número de indivíduos que compareceram a segunda consulta, tempo de acompanhamento nutricional e número de consultas realizadas. Além disso, estimou-se a perda de peso ao longo do tratamento por meio da diferença entre o peso final (peso obtido na última consulta registrada) e o peso inicial (peso obtido na primeira consulta). Os fatores associados a perda de peso foram estimados por meio de regressão linear múltipla. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (UFS), (parecer número 4.164.238). Todas as análises serão realizadas utilizando o software R®, versão 3.5.1, com nível de significância estatística de 5%.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 193 indivíduos. Do total de participantes, 8,29% não retornaram para pegar o plano alimentar prescrito e apenas 41,45% retornaram para a segunda consulta. A mediana do tempo de tratamento dos pacientes atendidos foi de 4 meses. Em relação a perda de peso observou-se que 85% apresentaram alguma perda de peso ao longo do tratamento. Ao avaliar os fatores associados a perda de peso foi encontrado uma relação inversa ($\beta = -0,64$; $p=0,00$) entre a perda de peso e o número de consultas realizadas. Observou-se que a perda de peso se concentrou principalmente entre

a segunda e quarta consulta. Ademais, não se observou uma tendência linear entre a perda de peso e o número de atendimento.

CONCLUSÃO

Os achados sugerem que houve uma adesão moderada ao tratamento dietético, sendo observada uma relação inversa entre a perda de peso e o número de consultas realizadas. Estes resultados indicam que novas estratégias para motivar e engajar os indivíduos no tratamento dietético precisam ser utilizadas para melhorar o nível de adesão dos pacientes.

Palavras-chave: Adesão ao tratamento|Terapia nutricional|Adultos|Idosos|Obesidade

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Dominância sensorial do gosto doce por classificação do Índice de Massa Corporal – IMC

Rafael Sousa Lima¹; Lizandra Mesquita Ramos¹; Alessandra Cazelatto de Medeiros²; Helena Maria André Bolini².

1. Uninta, Sobral - CE - Brasil; 2. Unicamp, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O gosto afeta a preferência e a ingestão de alimentos, influenciando diretamente no comportamento alimentar. No entanto, nem todas as pessoas percebem o gosto exatamente da mesma maneira, devido às diferenças individuais e fatores genéticos, como exemplo, os indivíduos obesos que apresentam uma redução na percepção da doçura. No aspecto sensorial existe uma série de testes que pode ser utilizada para entender as diferenças de percepções interindividuais, entre eles os testes temporais, como Tempo Intensidade (TI) e *Temporal Dominance of Sensations* – TDS. Deste modo, o objetivo da pesquisa foi avaliar o impacto do Índice de Massa Corporal - IMC na percepção de dominância do gosto doce durante o consumo de bebida de maracujá.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal caracterizado pelo perfil sensorial de uma amostra da população, dividida em três grupos distintos, por classificação do IMC: 1 grupo controle (IMC: $\geq 18,5$ e < 25 kg/m²); 1 grupo baixo peso (IMC: $< 18,5$ kg/m²); 1 grupo sobrepeso/obesidade (IMC: ≥ 25 kg/m²). Foram utilizadas cinco amostras de néctar de maracujá, elaboradas com 20% de polpa comercial, e variação de doçura calculada por meio do valor médio de doçura ideal, para o mesmo produto na região Nordeste (11,1%). As amostras foram servidas aos consumidores, de forma monádica, em copos plásticos descartáveis, codificados com números de três dígitos, na quantidade de 30mL, e oferecidas na temperatura de 4°C. Os testes sensoriais foram realizados pela metodologia do TDS aplicado pelo software Compusense®. Os dados foram representados por curvas de taxa de dominância, expresso em gráficos, durante o tempo de 40 segundos, em que um atributo foi considerado dominante quando esteve acima do nível de significância ($p < 0,05$). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP), sob número CAAE: 48554621.0.0000.8133.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 80 consumidores não treinados, adultos (idade média ± 26 anos), dos quais 57% mulheres e 43% de homens. Os resultados mostraram que nos três grupos houve dominância significativa de dois atributos: gosto doce e sabor de maracujá. Entretanto, nas amostras com maior concentração de açúcar (16,1%), acima do ideal, observou-se que no grupo de sobrepeso/obesidade o gosto doce e sabor de maracujá atingiram o nível de significância aproximadamente no mesmo tempo (6 segundos), com

duração prolongada até os 40 segundos. Os resultados indicam a possibilidade de os indivíduos com excesso de peso associarem o gosto doce ao sabor de fruta, sem diferenciá-los.

CONCLUSÃO

Houve diferença de percepção da dominância de doçura, conforme classificação do IMC. Indivíduos com sobrepeso e obesidade atingiram a percepção de doçura prolongada em amostras com maior concentração de sacarose, enquanto indivíduos com baixo peso e eutrofia atingem essa percepção em amostras com quantidade ideal de sacarose, diferenciando o gosto doce do sabor de maracujá.

Palavras-chave: Estado nutricional|Obesidade|Comportamento alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Duração do sono, ingestão de energia e macronutrientes em indivíduos com síndrome metabólica

Naiara Brunelle Oliveira Neiva; Letícia de Jesus Macêdo; Hamilton Vivas da Silva Filho; Luana dos Anjos de Carvalho; Luama Araújo dos Santos; Edilene Maria Queiroz Araújo.

Universidade do Estado da Bahia, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A duração do sono é um importante indicador de saúde, especialmente para o equilíbrio cardiometabólico. Recentemente, estudos associaram o número de horas dormidas, sobretudo o déficit de sono, com a síndrome metabólica e seus cofatores individuais, tais como diabetes, hipertensão arterial sistêmica e obesidade. Nesse contexto, tem sido proposto que o maior mediador da relação entre o sono e o risco cardiometabólico seja a dieta. A ideia de que o sono influencia o consumo alimentar tem sido amplamente discutida nos últimos anos, uma vez que o sono insuficiente ou em excesso podem desencadear comportamentos alimentares desfavoráveis. Tal desequilíbrio das horas dormidas pode promover mudanças na ingestão calórica, no perfil de nutrientes nas escolhas alimentares, o que levaria ao ganho de peso, resistência à insulina e outras desordens. Além disso, o balanço energético é influenciado pelo perfil de macronutrientes ingeridos. Dietas com maior teor de carboidratos e lipídios geralmente possuem maior densidade energética, contribuindo para um superavit calórico. Assim, o objetivo do presente trabalho é avaliar se existe associação entre duração do sono e o consumo de energia e de macronutrientes em indivíduos com síndrome metabólica.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo retrospectivo, transversal, com dados secundários de prontuários de pacientes adultos com síndrome metabólica, atendidos entre os anos de 2013-2020. A duração do sono foi categorizada em: curta para ≤ 6 horas por noite; adequada para 7-8 horas por noite; e longa para ≥ 9 horas por noite; já os dados dietéticos foram obtidos por meio da aplicação e cálculo de recordatórios alimentares de 24 horas. Após ajustes para idade e sexo, as variáveis foram avaliadas por meio do teste Qui-Quadrado, sendo considerados significativos valores de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Dos 375 participantes avaliados, quase metade relatou uma curta duração de sono; entretanto, não foram encontradas associações estatisticamente significativas entre a duração do sono e o consumo calórico ($p=0,957$), de carboidratos ($p=0,975$), proteínas ($p=0,865$) e lipídios ($p=0,382$). A maior prevalência encontrada de curta duração do sono pode estar associada a algumas características sociodemográficas da população estudada,

como o sexo feminino, o sedentarismo, a aumento da idade, a baixa renda e a ocupação ativa no mercado de trabalho.

CONCLUSÃO

Indivíduos com síndrome metabólica parecem ter menor tempo de sono, contudo, a associação da duração do sono com o consumo alimentar e com o perfil de macronutrientes ainda requer maiores investigações.

Palavras-chave: síndrome metabólica|sono|ingestão de energia|macronutrientes

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito das propriedades terapêuticas e antivirais da própolis no combate ao SARS-CoV-2: uma revisão sistemática

Anny Elizabeth Maia Cavalcanti Furtado.
Universidade Federal da Paraíba (Ufpb), João Pessoa - PB - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doença do Coronavírus 2019, o COVID-19, é causada pelo coronavírus 2 da síndrome respiratória aguda grave (SARS-CoV-2), um vírus de RNA de fita simples. Esta patologia é considerada um grave problema de saúde pública, visto que causou milhares de mortes no mundo. Não há ainda um tratamento eficaz, porém, alguns compostos mostram efeitos benéficos na sintomatologia da doença, a exemplo da própolis. Tal alimento é feito pelas abelhas a partir da resina das plantas, sendo rico em polifenóis e com capacidade antiviral e anti-inflamatória já comprovada na literatura. Portanto, o objetivo do trabalho é analisar a interação dos compostos fenólicos da própolis com o vírus SARS-CoV-2.

MÉTODOS

Revisão sistemática elaborada segundo as recomendações “PRISMA” e cujo registro na “Cochrane” encontra-se em tramitação, com último acesso no dia 27 de maio de 2022. Utilizou-se as seguintes bases de dados: “Pubmed”, “Periódico Capes” e “Google Acadêmico”, cujo os Descritores em Ciências da Saúde utilizados, foram: “COVID-19” e “própolis”. Os critérios de inclusão foram artigos originais; publicados entre 2017 e 2022; nos idiomas português, inglês ou espanhol; cujo tema principal foi a interação dos flavonoides da própolis com o vírus SARS-CoV-2. Foram excluídos os trabalhos que não atenderam aos critérios de inclusão e artigos de revisão. O risco de viés foi avaliado através do método “Checklist Downs and Black”, e os resultados foram sintetizados através da divisão em grupos com achados semelhantes.

RESULTADOS

Foram selecionados 9 estudos para análise. O uso do extrato de própolis, em doses de 400mg a 900mg, em pacientes com COVID-19, reduziu o tempo de internação e dos sintomas em apenas 1 semana da administração deste alimento, melhorando assim, o quadro clínico destes pacientes. Segundo Dewi et al. (2021), Harisna et al. (2021) e Sahlan et al. (2021), os compostos bioativos presentes na própolis são capazes de inibir a principal protease da SARS-CoV-2, enzima esta cuja função é quebrar poliproteínas em subunidades funcionais, permitindo a replicação e transcrição viral. Khayrani et al. (2021) constatou que 5 flavonoides presentes na própolis alteraram a conformação da enzima conversora de angiotensina 2, presente na célula humana, o que evitaria a entrada do vírus à célula. Um estudo in vitro realizado por Sberna et al. (2022) mostrou que uma formulação padronizada com extrato de própolis foi capaz de impedir a replicação do

SARS-CoV-2, limitar novos ciclos de infecção e proteger as células hospedeiras contra o efeito citopático.

CONCLUSÃO

Os flavonoides presentes na própolis possuem atividade antiviral, visto que interagem nos mecanismos de replicação e transcrição viral, bem como na entrada do vírus na célula. Portanto, este alimento pode ser utilizado no tratamento da COVID-19 como elemento terapêutico e paliativo, a fim de diminuir os sintomas e tempo de infecção. Vale ressaltar a necessidade de mais estudos experimentais para apoiar estes resultados.

Palavras-chave: COVID-19; |Compostos Fenólicos; |Antivirais;|Coronavirus;|Própolis.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito da suplementação do xarope de yacon no perfil metabólico em plasma de ratos com dieta hiperlipídica

Suiani da Silva Sales¹; Ana Paula Moreira Bezerra¹; Ana Cristina de Oliveira Monteiro Moreira²; Ariclécio Cunha de Oliveira¹; Antonio Augusto Ferreira Carioca²; Ana Paula Dionísio³.

1. Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil; 2. Universidade de Fortaleza, Fortaleza - CE - Brasil; 3. Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Estudos demonstraram que a ingestão de fibras promove uma microbiota intestinal (MI) mais saudável, sendo seu consumo adequado associado ao risco reduzido de doenças crônicas não transmissíveis. Importante fonte de fibra solúvel, do tipo fruto-oligosacarídeo (FOS) é o yacon. Os FOS exercem efeitos hipolipidêmicos através da produção de ácido graxo de cadeia curta (AGCC) pela MI, resultando na modulação das vias bioquímicas e celulares relacionadas ao metabolismo lipídico, saciedade e trânsito intestinal. A metabolômica vem se expandindo e se apresenta como uma técnica poderosa na análise de metabólitos primários e/ou secundários em um organismo, detalhando as vias metabólicas de um sistema biológico. Assim, objetivou-se analisar o efeito da suplementação do xarope de yacon no perfil metabólico em ratos com dieta hiperlipídica.

MÉTODOS

O protocolo experimental durou 10 semanas. Os grupos experimentais foram utilizados ratos *Wistar* machos e distribuídos em 4 grupos, com 10 animais por grupo, sendo eles: Control diet group (animais alimentados com dieta padrão por todo o período experimental); HFD group (animais que receberam high fat diet por todo o período); High-fat diet + 1% FOS group e High-fat diet + 2% FOS group (animais que receberam somente HFD por 5 semanas e depois receberam HDF suplementada com 1 e 2 % de FOS respectivamente, correspondendo a uma média de 100mg/dia ou 200mg/dia de FOS). A variabilidade da composição do plasma foi investigada pela ¹RNMH acoplada a quimiométrica. O experimento seguiu de acordo com normas dos Princípios Éticos na Experimentação Animal (COBEA), tendo o projeto sido submetido e aprovado pelo Comitê de Ética de Utilização de Animais (CEUA) da Universidade de Fortaleza sob o nº 6078030719.

RESULTADOS

A amostra com FOS a 2% apresentou diminuição de ácidos graxos (AG), glicose e glicerol comparativamente a HFD. A presença de AGCC nas amostras FOS a 2% evidenciou a ação funcional do prebiótico, o que não se observou no plasma analisado de FOS a 1%, sugerindo, assim, a necessidade de aumento da concentração para ampliação

de resultados associativos ao FOS. Outro achado foi que HFD pode levar ao distúrbio da glicólise e também, ao metabolismo anaeróbico alterado com base no aumento do lactato.

CONCLUSÃO

Assim, a análise da suplementação do xarope de yacon em ratos com dieta hiperlipídica, apresentou-se inovador por utilizar a metabolômica como ferramenta para explorar e compreender o efeito desta suplementação. Corroborando com outros trabalhos recentes, o glicerol, o glutamato e a glutamina foram associados como biomarcadores para hiperlipidemia e assim, evidenciando que a suplementação com FOS a 2% não foi eficiente para atenuar os efeitos da HFD.

Palavras-chave: *Smallanthus*

sonchifolius|Prebiótico|Metabolômica|Biomarcadores|Fruto-oligossacarídeo

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito do consumo do xarope de yacon (*Smallanthus sonchifolius*) na ingestão alimentar, metabolismo glicêmico e na microbiota intestinal de ratos em dieta hiperlipídica

Suiani da Silva Sales¹; Antonio Augusto Ferreira Carioca²; Bruna Kelly de Medeiros Andrade¹; Ariclécio Cunha de Oliveira¹; Ana Paula Dionísio³; Thais Rodrigues Queiroz¹.

1. Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil; 2. Universidade de Fortaleza, Fortaleza - CE - Brasil; 3. Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A batata yacon (*Smallanthus sonchifolius*) é uma raiz tuberosa, que contém em sua composição elevada concentração de frutooligossacarídeos (FOS) e antioxidantes, que podem atuar na modulação da microbiota intestinal e controle de glicemia. Desta forma, o objetivo do presente estudo foi avaliar a glicemia pós-prandial, o peso corporal, a ingestão alimentar e a microbiota intestinal de ratos em consumo de uma dieta hiperlipídica suplementada com um produto concentrado obtido a partir do yacon (denominado xarope de yacon) em diferentes concentrações.

MÉTODOS

Estudo experimental com ratos durante 10 semanas (70 dias), dividindo-se em duas fases, a fase 1 até 38º dia e a fase 2 até o 70º dia. No qual, os animais foram distribuídos em quatro grupos: G1 - ratos alimentados com dieta padrão (DP) durante todo o tratamento; G2 - ratos alimentados com dieta *high fat* (HFD) durante todo o tratamento; G3 - ratos que receberam HFD na 1º fase e na 2º fase receberam HFD suplementada a 1% de FOS (HFDY1); G4 - ratos que receberam HFD na 1º fase e na 2º fase receberam HFD suplementada a 2% de FOS (HFDY2). Durante o tratamento, foram analisados a ingestão dietética, teste de tolerância a glicose, e, após o tratamento foi realizado a análise da microbiota intestinal. Todos os procedimentos experimentais realizados estão de acordo com os Princípios Éticos na Experimentação Animal e o projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética de Utilização e Uso de Animais (CEUA) da Universidade de Fortaleza (UNIFOR).

RESULTADOS

Foram observados uma redução no pico glicêmico no tempo 15 minutos nos animais alimentados com dieta HFD em diferentes concentrações. Além disso, o estudo mostrou alta variação da microbiota intestinal nos diferentes grupos tratados, tendo quatro filos com excelente poder discriminante: *Actinobacteriota* (AUC: 0,962; IC 95%: 0,848 – 1), *Euryarchaeota* (AUC: 0,943; IC 95%: 0,771 – 1), *Proteobacteria* (AUC: 0,924; IC 95%: 0,771 – 1) e *Fusobacteriota* (AUC: 0,924; IC 95%: 0,771 – 1).

CONCLUSÃO

O xarope de yacon possui efeito considerável no metabolismo glicêmico, quando avaliado a uma resposta imediata no período pós-prandial, e ainda apresenta benefícios na regulação da microbiota intestinal reduzindo a expressão de alguns filos patogênicos, entretanto não foi possível observar influência na ingestão dietética.

Palavras-chave: Microbioma Gastrointestinal|Dieta Hiperlipídica|Controle Glicêmico|Fibras na Dieta|Ingestão de alimentos

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito do status da vitamina D materna na modulação da via do NF-KB na placenta e nos parâmetros clínicos e antropométricos neonatais

Ana Carolina Momentti¹; Esther Alves de Souza¹; Aline Boveto Santamarina¹; Laís Vales Mennitti¹; Francisco Lázaro Pereira de Sousa²; Luciana Pellegrini Pisani¹.

1. Universidade Federal de São Paulo, Santos - SP - Brasil; 2. Hospital Guilherme Álvaro, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A vitamina D vem sendo reconhecida por seu papel na modulação da resposta inflamatória placentária, e nos desfechos fetais e neonatais, porém este assunto necessita ser mais elucidado. O objetivo deste estudo foi avaliar alterações nos parâmetros inflamatórios placentários induzidas pelo status inadequado de vitamina D materna em relação ao status adequado, e a repercussão nos parâmetros clínicos e antropométricos neonatais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo caso-controle com 66 pares de mães-neonatos saudáveis. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Guilherme Álvaro e da Universidade Federal de São Paulo (nº 2.104.948 e nº 0235/2017). Puérperas de gestação a termo e de feto único, sem intercorrências clínicas, foram submetidas à dosagem sérica de 25-hidroxivitamina D3 - 25(OH)D3 nas primeiras 48 horas após o parto, e classificadas conforme o status de vitamina D: AD – status adequado (grupo controle); INAD - status inadequado (insuficiente e deficiente). A placenta foi coletada após o parto. Dados sociodemográficos e obstétricos maternos, e dados clínicos e antropométricos neonatais foram obtidos em prontuário hospitalar. Concentração de citocinas inflamatórias (TNF- α , IL-6, IL-10 e relação IL-10/ TNF- α) e expressão proteica de marcadores inflamatórios (subunidade fosforilada do NF- κ B p50 e TNFR1) foram determinadas na placenta por ELISA e Western Blotting, respectivamente. Para comparação entre as médias dos grupos, foi utilizado teste T para amostras independentes. Para medidas de associação, foi utilizado teste exato de Fisher, e para avaliar a correlação entre variáveis maternas e neonatais no grupo com status adequado de vitamina D, foi utilizado correlação de Pearson. O nível de significância adotado foi de 5%.

RESULTADOS

Neonatos nascidos de mães com status adequado de vitamina D apresentaram maior escore de Apgar em comparação àqueles nascidos de mães com status inadequado de vitamina D (teste T; $p \leq 0,05$). Houve correlação positiva ($r=0,78$; $p=0,01$) entre a relação IL-10/TNF- α e Apgar com 5 minutos no grupo de mães com status adequado de vitamina D. Não foi encontrada associação entre status de vitamina D materna e parâmetros inflamatórios da placenta (teste T; $p > 0,05$).

CONCLUSÃO

O status de vitamina D materna foi associado ao escore de Apgar do neonato. O grupo de mães com status de vitamina D adequado mostrou correlação positiva da relação IL-10/TNF- α da placenta com o escore de Apgar, sugerindo influência dos parâmetros inflamatórios em uma gestação saudável e a termo sobre desfechos clínicos neonatais. Apesar da falta de associação entre o status de vitamina D materna e os parâmetros inflamatórios da placenta, nossos achados não excluem a possibilidade de efeitos adversos futuros da inadequação de vitamina D materna sobre a descendência. Pesquisas longitudinais sobre essa temática são necessárias.

Palavras-chave: Deficiência de vitamina D|Gravidez|Neonato|Inflamação

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos da administração de antibióticos durante a infância na modulação da microbiota intestinal e sua relação com a obesidade infantil: uma revisão sistemática

Anny Elizabeth Maia Cavalcanti Furtado.
Universidade Federal da Paraíba (Ufpb), João Pessoa - PB - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Obesidade é considerada uma epidemia global, fator este preocupante, visto que a mesma pode vir a desencadear outras doenças, a exemplo da Diabetes Mellitus 2. A microbiota intestinal é formada até os primeiros 2 anos de vida, e atua no metabolismo energético do hospedeiro, sendo necessário, portanto, ater-se aos seus fatores modulatórios para conservação da sua homeostase. O uso de antibióticos disseminou-se nos últimos anos, principalmente entre crianças, gerando preocupações quanto ao impacto na microbiota intestinal e seus efeitos a longo prazo. Portanto, o objetivo do estudo é analisar o impacto dos antibióticos, administrados durante a infância, na modulação da microbiota intestinal, e como esta pode vir a desencadear transtornos metabólicos típicos da obesidade.

MÉTODOS

Revisão sistemática elaborada segundo as recomendações “PRISMA” e cujo registro na “Cochrane” encontra-se em tramitação, com último acesso no dia 10 de maio de 2022. Utilizou-se as seguintes bases de dados: “Pubmed”, “Scielo” e “Google Acadêmico”, cujo os Descritores em Ciências da Saúde utilizados, foram: “antibióticos”, “microbiota intestinal” e “obesidade”. Os critérios de inclusão foram artigos originais; publicados entre 2017 e 2022; nos idiomas português, inglês ou espanhol; realizados com crianças e jovens até 18 anos; cuja temática abordasse a relação entre a modulação da microbiota intestinal pelo uso de antibióticos, durante a infância, com a obesidade infantil. Foram excluídos os trabalhos que não atenderam aos critérios de inclusão e artigos de revisão. O risco de viés foi avaliado através do método “Checklist Downs and Black”, e os resultados foram sintetizados através da divisão em grupos com achados semelhantes.

RESULTADOS

Dentre os 6 estudos selecionados, 5 mostraram que a administração destes fármacos até os 2 anos de vida aumentou o risco de ganho de peso, principalmente durante os primeiros 6 meses, demonstrando que este período é crítico. Korpela et al. (2017) mostrou uma prevalência de Bacteroidetes, Streptococcus e Bifidobactéria naqueles que não fizeram a administração de antibióticos. Tais microrganismos estão associados à maturação da microbiota intestinal e consequente proteção contra o risco de adiposidade. Li et al. (2017) investigou o risco de obesidade na infância comparando indivíduos infectados que fizeram uso destes fármacos com aqueles que não fizeram. Os achados mostram que o

risco de obesidade infantil está aumentado diante de infecções na infância, e não com o uso de antibióticos, confrontando os demais estudos e levantando um questionamento sobre a real causa do risco da obesidade.

CONCLUSÃO

O uso de antimicrobianos até os 2 anos de vida, fase da formação dessa microbiota, ocasiona a disbiose da mesma, aumentando o risco de obesidade nesses indivíduos. Porém, tais resultados ainda são inconclusivos, visto a carência de estudos que investiguem a real razão deste risco, quer seja do uso de antibióticos, ou das infecções acometidas.

Palavras-chave: Antibacterianos;|Microbioma
Pediátrica;|Disbiose.

Gastrointestinal;|Obesidade

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos da ingestão de isoflavonas de *Glycine max* sobre indicadores laboratoriais, antropométricos e de composição corporal: uma revisão sistemática de ensaios clínicos

Lucas Lombardo Borda¹; Yuri Silva dos Santos¹; Alessandra Pereira¹; Luciana Rossi Marques²; Elaine Cristina de Souza Lima¹; Felipe de Souza Cardoso¹.

1. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Federação Paulista de Karatê, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

As isoflavonas são compostos semelhantes aos estrógenos, sendo classificados como fitoestrógenos. Em função disso, indicam benefícios para a saúde. Entretanto, por sua semelhança ao hormônio estrogênio, existe certo receio de que possa prejudicar, quando ingeridas, o ganho de massa muscular, por influência na redução da testosterona. Nesse sentido, ressalta-se a necessidade de analisar evidências científicas atuais sobre o assunto. O objetivo, portanto, foi determinar se a ingestão de isoflavonas pode influenciar indicadores laboratoriais, antropométricos e de composição corporal.

MÉTODOS

Revisão sistemática de estudos clínicos, em inglês, publicados entre 2000 e 2020, nas bases de dados Pubmed e SciELO, que indicaram a influência da ingestão de isoflavonas sobre indicadores laboratoriais, antropométricos e de composição corporal, entre adultos e idosos. Os artigos foram obtidos através do PRISMA e, após análise geral, foram avaliadas as qualidades das publicações, segundo escala de Jadad, Consort e Cochrane. O trabalho foi registrado no PROSPERO: CRD42022308827.

RESULTADOS

Somente 25% dos estudos apresentaram resultados com diferenças estatisticamente significativas, após a intervenção. A testosterona total sanguínea foi o exame laboratorial mais avaliado nos estudos. Dentre todos os ensaios clínicos incluídos, 74,46% não indicaram alterações da testosterona total. Um percentual de 7,32% dos ensaios clínicos analisaram os indicadores antropométricos e todos indicaram alterações, expressas por aumento da massa livre de gordura, redução da massa de gordura e do perímetro da cintura. A escala de Jadad indicou que 14,64% dos estudos tiveram pontuação máxima (5 pontos), 4,88% (3 pontos), 17,07% (2 pontos), 4,88% (1 ponto), enquanto 58,54% não indicaram nenhum score ou terminaram com score menor que zero. O Consort indicou que 37,93% dos ensaios clínicos randomizados alcançaram mais de 75% de respostas afirmativas. Os resultados da Cochrane indicaram que 31,03% dos artigos obtiveram mais de 75% de respostas para baixo risco de viés.

CONCLUSÃO

Isoflavonas da *Glycine max* não precisam ser excluídas, mesmo quando o objetivo for aumentar as concentrações sanguíneas de testosterona, para modificações de composição corporal, ou outros indicadores antropométricos, porque os estudos são inconclusivos, ainda, e há uma grande heterogeneidade entre os resultados.

Palavras-chave: isoflavonas; soja; fitoestrógenos; testosterona; estrogênio.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos da suplementação com óleo de castanha do Brasil sobre a composição corporal e perfil lipídico em ratos adultos saudáveis e programados pelo desmame precoce

Mariana Sarto Figueiredo; Beatriz Alem Nascimento de Araujo; Luisa Maria Tavares da Silva; Giovanna_Abreu@Id.Uff.Br; Bruna Almeida Nascimento; Gabriel de Alcantara Noblat.

Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de idade é de extrema importância na saúde e no desenvolvimento infantil. Estudos experimentais demonstraram que o desmame precoce (DP) pode levar ao desenvolvimento de diversas desordens endócrino-metabólicas na prole na idade adulta. Desta forma, a intervenção dietética com alimentos com propriedades funcionais pode ser considerada uma boa estratégia no tratamento dessas desordens. Dentro do seletivo grupo de alimentos, destaca-se o óleo de castanha do Brasil (fonte de ômega-9 e ômega-6 e polifenóis). Logo, faz-se necessário investigar se a suplementação com o óleo de castanha do Brasil é capaz de modular a composição corporal e perfil lipídico de animais saudáveis e programados pelo DP.

MÉTODOS

Foram utilizados 120 *Rattus norvegicus* (Wistar), prole de animais saudáveis e programados pelo DP (machos e fêmeas). Em PN150, os animais saudáveis foram divididos em 3 grupos experimentais: 1) Grupo salina, gavagem com solução salina (C, n=10); 2) Grupo óleo de soja, gavagem com óleo de soja (COS, n=10); 3) Grupo óleo de castanha do Brasil, gavagem com óleo de castanha do Brasil (CCAS, n=10); e os animais programados pelo desmame precoce foram subdivididos em divididos em 3 grupos experimentais: 1) Grupo DP, gavagem com solução salina (DP, n=10); 2) Grupo DP óleo de soja, gavagem com óleo de soja (DPOS, n=10); 3) Grupo óleo de castanha do Brasil, gavagem com óleo de castanha do Brasil (DPCAS, n=10). Em PN150, os animais receberam dieta comercial ad libitum e a gavagem por 30 dias consecutivos com os respectivos óleos (dose de 0,5ml de óleo/100g peso corporal) até PN180. Em PN180, foi avaliado a composição corporal (DXA), massa corporal e perfil lipídico. Resultados foram expressos (média±EPM), significância estatística *One-way* ANOVA e pós-teste de Newman Keuls ($p < 0,05$). Todos os procedimentos foram aprovados pelo Comitê de Ética no Uso de Animais/UFF (CEUA nº 9204110520).

RESULTADOS

Em PN150, na prole de machos e fêmeas, observou-se aumento da massa corporal do grupo DP quando comparado ao grupo C. Em PN180 (prole de machos), a suplementação com óleo de castanha do Brasil reduziu a massa corporal, percentual de gordura corporal, triglicérido e colesterol total, de animais saudáveis e programados pelo DP ($p < 0,05$). Na prole de fêmeas, foi observado um aumento da massa corporal, percentual de gordura corporal e área óssea da prole do grupo ($p < 0,05$), e redução triglicérido e colesterol total nos grupos CCAS e DPCAS ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

A suplementação com óleo de castanha do Brasil foi capaz de reduzir a massa corporal e percentual de gordura na prole de machos e reduziu o triglicérido e colesterol total séricos em animais saudáveis e programados. Enquanto que na prole de fêmeas, melhorou o perfil lipídico em animais saudáveis e programados. Logo, a suplementação com o óleo de castanha do Brasil poder ser uma importante estratégia nutricional para redução de massa corporal e modulação do perfil lipídico.

Palavras-chave: Óleo de castanha do Brasil|Desmame precoce |Composição Corporal|Perfil Lipídico|Programação Metabólica

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos da suplementação com óleo de linhaça (*Linum usitatissimum*) no perfil lipídico e glicêmico de mulheres com síndrome do ovário policístico: Uma revisão sistemática

Thayná Brunelle Souza Carvalho; Caroline dos Santos Melo; Ana Mara de Oliveira e Silva.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Síndrome do ovário policístico (SOP) é a alteração endócrina mais comum em mulheres em idade reprodutiva. Alterações genéticas e estilo de vida contribuem com o surgimento da doença, que se caracteriza por distúrbios menstruais como amenorreia ou oligomenorreia e metabólicos como alterações no controle lipídico e glicêmico. Suplementos dietéticos como o óleo de linhaça têm se mostrado promissores no controle da SOP. Constitui uma das principais fontes vegetais de ácido graxo alfa-linolênico (ALA; 18: 3n-3), precursor dos ácidos graxos EPA (eicosapentaenoico) e DHA (docosahexaenoico), que auxiliam na redução das concentrações de triglicerídeos e são importantes ligantes celulares. Portanto, buscamos por meio de uma revisão sistemática reunir estudos que avaliaram se a suplementação com óleo de linhaça melhora o perfil metabólico de mulheres com SOP.

MÉTODOS

Essa revisão foi construída de acordo com o proposto pela Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-analyses (PRISMA). O protocolo foi registrado na Plataforma Registro Prospectivo Internacional de Revisões Sistemáticas (PROSPERO), sob o número de registro CRD42021288018. A pergunta de pesquisa foi elaborada de acordo com o anagrama PICO (Qual é a influência do óleo da linhaça no controle dos marcadores glicêmicos e lipídicos em mulheres com síndrome dos ovários policísticos?). As buscas foram realizadas nas bases de dados: Pubmed, Embase, Cochrane library, Scopus, Medline, Web of Science, Science Direct e na literatura cinzenta. Foram utilizados os termos Medical Subject Headings (MESHs): *linum*, *linseed*, *flaxseed*, *linum usitatissimum*, *polycystic ovary syndrome*, *PCOS*. As etapas de seleção dos estudos foram realizadas de maneira independente por dois autores e as divergências analisadas por um terceiro revisor, utilizando o índice Kappa para comparar a concordância entre os autores. A extração de dados foi realizada conforme Consolidated Standards of Reporting Trials (CONSORT) e a qualidade dos estudos conforme Cochrane Collaboration tool for bias risk assessment.

RESULTADOS

Foram selecionados 3 estudos. A duração da suplementação com óleo de linhaça variou de 6 a 12 semanas e com dose entre 2 a 3,5 g/dia. Houve redução nas concentrações de

triglicerídeos independente da dose e tempo de tratamento, variando de 4,8% a 19,1% ($p=0,01$). Melhor controle glicêmico, assegurado pelos marcadores HOMA-IR, QUICKI e insulina, foi observado com suplementação na dose de 2g/dia de óleo de linhaça por 12 semanas. Os ácidos graxos poliinsaturados podem reduzir produção hepática de Apo-B e estimular o receptor acoplado à proteína G, favorecendo perfil lipídico e captação de glicose.

CONCLUSÃO

A suplementação com óleo de linhaça reduz as concentrações de triglicerídeos independente da dose e tempo de tratamento. No entanto, a melhora nos marcadores de controle glicêmico só foi observada quando administrado por longo prazo.

Palavras-chave: Síndrome do ovário policístico|Óleo de linhaça|Suplementos alimentares|Metabolismo lipídico

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos da suplementação do extrato de murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) kunth) no consumo alimentar e parâmetros corporais de ratos *Wistar* machos saudáveis

Carolina de Oliveira Ramos Petra de Almeida¹; Giovanna Abreu@Id.Uff.Br²; Beatriz Alem Nascimento de Araujo²; Bruna Almeida Nascimento³; Mariana Sarto Figueiredo²; Anderson Junger Teodoro².

1. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 3. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são as principais causas de óbitos no Brasil e no mundo, parte desse cenário são atribuídos a uma alimentação inadequada. Neste contexto, tem-se observado, uma maior preocupação no que se refere à interação entre saúde e nutrição, uma vez que a alimentação saudável é um dos principais pilares para a prevenção e o controle de doenças. A região Amazônica se destaca pela variedade de frutas nativas, o murici apresenta elevado potencial econômico e nutricional, é fonte de micronutrientes e compostos bioativos como os compostos fenólicos e carotenoides que apresentam potenciais benefícios à saúde. Tendo em vista, o potencial nutricional e bioativo dessa fruta, o objetivo do estudo é avaliar os efeitos da suplementação do extrato de murici em ratos *Wistar* machos adultos saudáveis.

MÉTODOS

Os animais receberam diferentes doses do extrato aquoso da polpa de murici administrados por gavagem aos 90 dias de idade, durante 30 dias consecutivos. Os animais foram distribuídos em 4 grupos experimentais: controle (n=9), murici dose A (50 mg/kg/dia) (n=8), murici dose B (100 mg/kg/dia) (n=6) e murici dose C (200 mg/kg/dia) (n=8). Foram avaliados a massa corporal, comprimento linear, consumo alimentar e composição corporal por raio-x de dupla energia (DXA). Resultados foram expressos (média±EPM), significância estatística *Two-way* e *One-way* ANOVA e pós-teste de Newman Keuls ($p < 0,05$). O presente estudo teve aprovação do Comitê de Ética no Uso de Animais da Universidade Federal Fluminense, sob protocolo nº 9501060121.

RESULTADOS

Não houve diferença estatística significativa para massa corporal, comprimento naso-anal, índice de massa corporal e índice de Lee ($p > 0,05$) após 30 dias de suplementação. Adicionalmente, não houve diferença significativa para área óssea, densidade mineral óssea, conteúdo mineral ósseo, gordura corporal e massa magra ($p > 0,05$) em parâmetros corporais por DXA, no entanto, observou-se que o grupo que recebeu a dose 200 mg/kg apresentou o menor percentual de gordura corporal quando comparados aos demais grupos experimentais ($p < 0,05$). Em relação ao consumo alimentar, o grupo que recebeu

a dose 50 e 100 mg/kg apresentaram o menor consumo de ração total por animal quando comparados ao grupo controle e o grupo que recebeu a dose C do murici ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Os animais suplementados com extrato de murici na dose C (200 mg/kg/dia) apresentou redução significativa do percentual de gordura. Os grupos que receberam a dose A (50 mg/kg/dia) e B (100 mg/kg/dia) apresentaram redução do consumo de ração por animal. A inclusão do murici dentro de um padrão alimentar saudável pode ser benéfica para a prevenção de doenças e a manutenção da saúde, devido aos seus efeitos em parâmetros corporais e consumo alimentar.

Palavras-chave: Frutas amazônicas|Alimentos funcionais|Alimentação saudável|Prevenção de doenças

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos do chá hibisco (*Hibiscus Sabdariffa L.*) sobre a resposta antioxidante e perfil bioquímico em ratas Wistar saudáveis

Carolina de Oliveira Ramos Petra de Almeida¹; Alana Louzada Millions Monteiro²; Giovanna_Abreu@Id.Uff.Br²; Aline D'Avila Pereira³; Anderson Junger Teodoro²; Mariana Sarto Figueiredo².

1. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 3. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O *Hibiscus Sabdariffa L.* apresenta características funcionais, devido a seu caráter antioxidante e anti-inflamatório. Seu consumo vem sendo enfatizado devido ao alto teor de compostos bioativos como polifenóis, óleos essenciais, ácidos orgânicos (antocianinas), flavonoides, glicosídeos e fibras. Na literatura científica ainda são escassos e controversos estudos que discutem as formas de consumo e suas relações com as concentrações dos componentes bioativos presentes no hibisco que podem prevenir ou tratar doenças crônicas não-transmissíveis e as comorbidades associadas. O objetivo do estudo é verificar a influência do consumo de chá de hibisco sobre os parâmetros bioquímicos e atividade antioxidante em ratas adultas *Wistar* saudáveis.

MÉTODOS

O estudo foi submetido ao Comitê de Ética Animal (UFF) e aprovado sob o protocolo 1029. Ratas *Wistar* saudáveis com 90 dias de idade, que foram mantidas por mais 84 dias em gaiolas individuais, distribuídos em dois grupos (n=5/grupo): 1) Controle (GC): recebeu água filtrada e ração comercial, em livre demanda; 2) Hibiscus (GH): recebeu 15 mL/dia de chá da flor de hibisco (1g de flor/100mL de água), ração comercial e água filtrada. Após 84 dias, os animais foram eutanasiados e avaliados quanto aos parâmetros renais (uréia e creatinina, mg/dL), perfil lipídico (HDL-c, LDL-c, VLDL-c, CT e TG, mg/dl) e perfil hepático (TGO e TGP, U/L) pelo método colorimétrico e glicemia caudal com leitura em glicosímetro. Ademais, foram avaliados a atividade antioxidante sérica pelos métodos DPPH, ORAC e FRAP e a capacidade antioxidante da amostra de chá de hibisco pelas análises de compostos fenólicos totais e DPPH.

RESULTADOS

O chá de hibisco apresentou 21986,53 mg ácido gálico/ml de fenólicos totais e 77,24% de capacidade antioxidante pela análise do DPPH. A massa corporal inicial, final e ganho de peso corporal do GH não apresentou diferença estatística em comparação ao GC, assim como a ingestão hídrica e o consumo de ração. Em relação ao perfil lipídico, função hepática e renal, não foram encontradas diferenças estatísticas entre os GH e GC. Por outro lado, a concentração de TGO no GH apresentou uma tendência de redução de 13% em comparação ao GC. O GH apresentou uma redução significativa da glicemia de jejum

($p < 0,05$) em comparação ao GC. Não foram observadas diferenças estatísticas nas análises séricas de DPPH, ORAC e FRAP do GH quando comparados ao GC. Entretanto, o GH apresentou uma tendência de aumento de 40% na atividade antioxidante (ORAC) em comparação ao GC.

CONCLUSÃO

O chá de hibisco apresentou alto potencial antioxidante e redução da glicemia de jejum, entretanto não foram observadas alteração em parâmetros de massa corporal, ingestão hídrica, alimentar, perfil lipídico, hepático e renal. Mais estudos são necessários para elucidar as concentrações e formas de consumir o hibisco e seus mecanismos moleculares envolvidos na modulação do metabolismo.

Palavras-chave: Hibiscus Sabdariffa|Alimentos funcionais|Antioxidantes

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos do treinamento resistido com ou sem suplementação proteica na composição corporal e gasto energético de repouso em indivíduos submetidos ao bypass gástrico em Y-de-Roux: um ensaio clínico controlado

Fernando Lamarca¹; Flávio Teixeira Vieira¹; Ricardo Moreno Lima²; Nathalia Pizato¹; Eliane Said Dutra¹; Kênia Mara Baiocchi de Carvalho¹.

1. Programa de Pós-Graduação Em Nutrição Humana, Universidade de Brasília (Unb), Brasília - DF - Brasil; 2. Programa de Pós-Graduação Em Educação Física, Universidade de Brasília (Unb), Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

Após o segundo ano de cirurgia bariátrica, uma parcela dos pacientes evolui com estabilização do peso, dificuldade para manter o emagrecimento ou até mesmo o reganho de peso. Nesse sentido, o treinamento resistido (TR) e o consumo adequado de proteína são recomendados como estratégias para preservar a massa livre de gordura (MLG) e a demanda metabólica de repouso. No entanto, a magnitude do efeito de ambas as intervenções combinadas é desconhecida. Este estudo investigou os efeitos do TR, isolado e combinado com a suplementação proteica, na composição corporal e gasto energético de repouso (GER) no pós-operatório tardio de bypass gástrico em Y-de-Roux (BGYR).

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio clínico controlado. O protocolo do estudo foi registrado (ReBEC RBR-9k2s42) e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da UnB (nº 2.052.734). O estudo envolveu pessoas com 2 a 7 anos de BGYR. Os participantes foram pareados de acordo com o IMC, idade, sexo e tempo de cirurgia, e divididos em 4 grupos: placebo (controle [CON], n=17), suplementação de proteína do soro do leite (PRO, n=18), TR combinado com placebo (TR, n=13) e TR combinado com suplementação de proteína do soro do leite (TR+PRO, n=15). A suplementação foi prescrita na dose de 0,5g/kg de peso corporal ideal/dia para os grupos PRO e TR+PRO. A maltodextrina foi oferecida como placebo aos grupos CON e TR na mesma dose. A alocação do suplemento ou placebo seguiu um procedimento randomizado e duplo-cego por um pesquisador externo. O protocolo compreendeu as intervenções combinadas ou isoladas, por 12 semanas. O GER foi mensurado por calorimetria indireta (Vmax 29) e a composição corporal por bioimpedância elétrica multifrequencial (InBody720). Os efeitos das intervenções foram analisados pelo teste ANOVA misto de duas vias com medidas repetidas. As análises foram realizadas no software SPSS, versão 24.0.

RESULTADOS

As características dos participantes foram semelhantes entre os grupos (40,3±8,3 anos; IMC 29,7±5,3kg/m²; 88,9% mulheres). O grupo TR+PRO apresentou aumento de 1,46±1,02kg na MLG e 0,91±0,64kg na massa muscular esquelética (MME), sendo maior

que os valores equivalentes do grupo CON ($-0,24 \pm 1,64\text{kg}$, $p=0,006$ e $-0,08 \pm 0,96\text{kg}$, $p=0,008$, respectivamente). Uma análise post hoc significativa foi observada para o pico de torque isocinético da extensão do joelho. Esse resultado foi impulsionado por melhoria da força muscular nos grupos submetidos ao TR, não sendo observados nos grupos sem exercício (TR: $p=0,001$ e $p < 0,001$; TR+PRO: $p=0,011$ e $p=0,005$; quando comparados ao CON e PRO, respectivamente). Não houve interação tempo-por-grupo significativa para GER absoluto ou relativo.

CONCLUSÃO

O TR combinado ao consumo adequado de proteína via suplementação podem aumentar a MLG e a MME no pós-operatório tardio sem alterar o GER. Essas estratégias associadas foram eficazes na melhora dos parâmetros relacionados ao músculo e potencialmente na melhora da função física.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica|Composição corporal|Metabolismo energético|Treinamento resistido|Proteína do soro do leite

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Escores do consumo de alimentos segundo o grau de processamento em adolescentes que vivem com HIV e sua relação com estado nutricional e níveis pressóricos: estudo saúde positHIVa

Monyque Hellen Teixeira de Jesus; Maria Sidiane Marques da Silva; Cynthia Wanessa Souza do Nascimento; Luiz Rodrigo Augustemak de Lima; Maria Izabel Siqueira de Andrade.

Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Em adolescentes, a associação entre o consumo de ultraprocessados e o desenvolvimento de sobrepeso e obesidade é amplamente conhecido, sendo um dos principais fatores associados à elevação da pressão arterial, favorecendo o aparecimento de Doenças Cardiovasculares (DCV). Isto pode ser importante em adolescentes diagnosticados com HIV, em virtude do maior risco associado à exposição prolongada ao vírus e à terapia antirretroviral. Diante do exposto, o objetivo do presente estudo foi avaliar os escores do consumo de alimentos, segundo o grau de processamento, em adolescentes que vivem com HIV e sua relação com o estado nutricional e níveis pressóricos.

MÉTODOS

Estudo transversal, envolvendo adolescentes alagoanos com diagnóstico de HIV em seguimento no Hospital Escola Dr. Helvio José de Farias Auto. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas sob Certificado de Apresentação e Apreciação Ética nº 40332920.0.0000.5013. O consumo alimentar foi avaliado por meio de uma versão simplificada do Questionário de Frequência Alimentar desenvolvido e validado para adolescentes brasileiros. Para fins de análise, foram elaborados escores de frequência para dois grupos alimentares, a saber (1) alimentos *in natura* e minimamente processados e (2) alimentos processados e ultraprocessados. Os adolescentes foram classificados, segundo o índice de massa corporal, em sem excesso de peso quando $\text{score-z} \leq +1$ e com excesso de peso quando $> +1$. A pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD), foram categorizadas como elevadas quando acima do nonagésimo quinto percentil, específicos para sexo e idade, ou quando PAS/PAD acima de 120/80mmHg. Para verificação de diferenças no consumo dos grupos alimentares de acordo com o estado nutricional e níveis pressóricos foi realizado o teste U de Mann Whitney, sendo adotado o $p \leq 0,05$ para constatação de significância estatística.

RESULTADOS

Foram investigados 24 adolescentes de ambos os sexos, com média de idade de $13,8 \pm 2,2$ anos, sendo 62,5% do sexo feminino. Dentre os indivíduos investigados, 12,5% possuíam PA elevada e 20,5% tinham excesso de peso. No que diz respeito ao consumo alimentar, foi observado que os adolescentes possuíam maiores medianas para o consumo

de alimentos do grupo *in natura* e minimamente processados (0,1966 [IQ: 0,1533-0,2531]), em comparação aos processados e ultraprocessados (0,1170 [IQ: 0,0583-0,1656]), sendo essa relação estatisticamente significativa ($p < 0,001$). Não houve diferença para o consumo de ambos os grupos em função dos níveis pressóricos ($p = 0,512$) ou estado nutricional ($p = 0,374$).

CONCLUSÃO

O estudo demonstrou que os adolescentes alagoanos que vivem com HIV possuem predominância no consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, o que favorece a redução do surgimento de DCV. Ações de educação alimentar e nutricional para a manutenção e maior inclusão desses alimentos na rotina alimentar de adolescentes devem ser encorajadas.

Palavras-chave: Vírus da imunodeficiência humana|Adolescentes|Consumo alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Espessura do músculo adutor do polegar em pacientes cirúrgicos: correlação com parâmetros antropométricos convencionais de avaliação nutricional.

Elaine Cristina dos Santos; Julee Stephani Gomes Alves; Susana Glória dos Santos; Vanessa Amorim Peixoto; Nathália da Silva Severino; Maria Izabel Siqueira de Andrade.

Universidade Federal de Alagoas- Ufal, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Vários métodos são descritos na literatura para a avaliação nutricional do paciente cirúrgico. Dentre as técnicas empregadas, a espessura do músculo adutor do polegar (EMAP) surgiu como uma opção fácil, simples e não invasiva para verificação direta do compartimento muscular, demonstrando associação significativa com o diagnóstico de desnutrição. Com isso, o presente trabalho tem como objetivo verificar a espessura do músculo adutor do polegar em pacientes cirúrgicos e sua correlação com medidas antropométricas convencionais.

MÉTODOS

Estudo transversal, incluindo indivíduos de ambos os sexos, com idade ≥ 20 anos, internados na clínica de cirurgia geral de um hospital universitário de Maceió-AL, no período de agosto a outubro de 2021. A EMAP foi mensurada com o uso de um adipômetro CESCORF®, sendo identificado desnutrição quando $\leq 13,4$ mm ou $\leq 13,1$ mm para a mão dominante e não-dominante, respectivamente. Para as medidas usuais de avaliação antropométrica foram obtidos o índice de massa corporal, a circunferência do braço, a circunferência muscular do braço e a prega cutânea tricipital. Foram aplicados testes de correlação de Pearson para verificação de possíveis relações entre a EMAP e as demais variáveis antropométricas, onde adotou-se o nível de 5% para constatação de significância estatística. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (UFAL), sob Certificado de Apresentação e Apreciação Ética (CAAE), nº 47896321.9.0000.5013.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 30 pacientes, com média de idade de 52 ± 14 anos, sendo 66,7% do sexo feminino. Do total analisado, foi observado um percentual de desnutrição de 56,7%, segundo a classificação da EMAP dominante, e de 40% para a EMAP não-dominante. As médias da espessura para ambas as mãos foram similares, sendo de $12,2 \pm 5,7$ mm para a dominante e $12,5 \pm 5,2$ mm para a não-dominante. Houve correlação positiva significativa da EMAP dominante com o índice de massa corporal ($r=0,451$; $p=0,012$), a circunferência do braço ($r=0,399$; $p=0,029$) e a prega cutânea tricipital ($r=0,468$; $p=0,009$), onde maiores valores de tais parâmetros determinaram maiores valores da EMAP.

CONCLUSÃO

A verificação da EMAP, principalmente da mão dominante, permitiu a identificação rápida e segura de pacientes desnutridos, podendo ser um parâmetro a ser incorporado para a avaliação rotineira em clínicas de cirurgia geral. O emprego da medida se relacionou diretamente com variáveis antropométricas indicativas de magreza ou adiposidade.

Palavras-chave: Avaliação nutricional|Antropometria|Desnutrição|Cirurgia Geral

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional de crianças com microcefalia associada à síndrome congênita pelo vírus Zika analisados sob diferentes curvas de crescimento

Marina Gabriely Gomes Barbosa Anselmo; Letícia Karla Cunha dos Santos; Ana Clara Ribeiro Almeida; Isabella Advíncula Campos Silva; Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues; Márcia Marília Gomes Dantas Lopes.
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

A microcefalia é caracterizada pelo desenvolvimento incompleto do perímetro cefálico, podendo acarretar prejuízos neurológicos, motores e intelectuais, que comprometem a qualidade de vida das crianças. Tais alterações relacionam-se com o estado nutricional nestas crianças uma vez que é comum ocorrência de agravos como refluxo gastroesofágico e disfagia. Na população pediátrica, a avaliação antropométrica se dá mediante índices antropométricos obtidos a partir das curvas de crescimento propostas pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Entretanto, a maioria das crianças com microcefalia apresenta sinais clínicos semelhantes às com paralisia cerebral. Apesar de existir uma curva para paralisia cerebral (Brooks et al., 2011), a da OMS ainda é a mais utilizada neste grupo. A escolha da curva que mais se aproxime do perfil dos indivíduos com microcefalia é de extrema importância, pois irá determinar, mais especificamente, o ponto de corte para a monitorização nutricional. Por isso, esse trabalho objetiva descrever o estado nutricional pelas duas curvas, e verificar a proporção de divergências entre elas.

MÉTODOS

Estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CAAE nº 33237820.7.0000.5292). A coleta de dados foi realizada entre julho de 2020 e junho de 2022, e foram incluídas crianças com diagnóstico de microcefalia associada à síndrome congênita pelo vírus zika com idade ≥ 2 anos. O peso foi aferido, a estatura foi estimada (Stevenson, 1995), e calculado o índice de massa corporal (IMC). O estado nutricional foi avaliado segundo indicadores antropométricos peso para idade (P/I), estatura para idade (E/I) e IMC para idade (IMC/I) nas curvas da OMS e na de Brooks. Tais indicadores foram dicotomizados em adequado e não adequado. A comparação entre a proporção dos resultados dados pelas curvas foi medida a partir do teste de McNemar, foram considerados resultados significativos quando $p < 0,05$.

RESULTADOS

Foram incluídos 35 pacientes, sendo 51,4% do sexo masculino, e média de idade de 68 (66 - 72) meses. A média de estatura foi de 104,96 ($\pm 1,28$) cm e do IMC foi de 12,8 (11,5

- 15,7) kg/m². Na curva da OMS observou-se predominância do muito baixo peso (45,7%) para o indicador P/I, magreza (50,0%) para IMC/I, e estatura adequada para idade (42,3%). Já na curva de Brooks prevaleceu a eutrofia para os indicadores P/I e IMC/I, 45,7% e 76,9%, respectivamente, e apenas 3,8% apresentaram déficit estatural. Foi observado uma diferença significativa na proporção da classificação do indicador E/I entre as curvas ($p=0,002$).

CONCLUSÃO

As crianças com microcefalia apresentavam baixo peso e magreza na curva da OMS, enquanto na de Brooks houve predominância da eutrofia. Em relação à estatura, a de Brooks classificou a E/I de maneira diferente da OMS, detectando estatura adequada para a idade para quase 100% das crianças.

Palavras-chave: Antropometria|Peso-Idade|Estatura-Idade|Infecção por Zika virus|Avaliação nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional de crianças e adolescentes internados em um centro de oncohematologia de um hospital universitário de Pernambuco: recorte de estudo multicêntrico

Iago Alves Miranda Santos; Elayne Rocha Lima; Melissa Candida Correia da Silva; Ana Carolina Luna Fragoso; Helder Cardoso Tavares; Silvia Patrícia de Oliveira Silva Bacalhau.

Universidade de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A avaliação do estado nutricional é crucial para o rastreamento de situações de risco, diagnóstico nutricional e planejamento de intervenções para promoção à saúde e prevenção de doenças. Em crianças e adolescentes em tratamento antineoplásico, sabe-se que há predisposição para a ocorrência de desnutrição e o diagnóstico precoce é de suma importância, garantindo um melhor prognóstico, redução da morbimortalidade pelo câncer, com terapia menos agressiva e maior possibilidade de cura. Com isso, um adequado estado nutricional é considerado essencial para o sucesso da terapia antineoplásica, podendo influenciar no impacto da doença e nas perspectivas de sobrevivência. Portanto, este trabalho teve como objetivo avaliar a prevalência de inadequação do estado nutricional em crianças e adolescentes com neoplasia maligna internados no Centro de Oncohematologia Pediátrica do Hospital Universitário Oswaldo Cruz, Recife – PE.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, descritivo e analítico, realizado no período de abril a dezembro de 2018, com uma amostra de 64 crianças e adolescentes hospitalizados, de ambos os sexos. Os dados coletados fizeram parte do “INQUÉRITO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA EM PEDIATRIA: Um estudo multicêntrico de base hospitalar”. A avaliação antropométrica teve como base: peso, estatura, IMC, dobra cutânea tricipital (DCT) e circunferência do braço (CB). Os índices utilizados foram altura/idade e IMC/idade, de acordo com o software da WHO, Anthro e AnthroPlus. Os dados coletados foram tabulados no Microsoft Office Excel, versão 2016, e as análises estatísticas foram realizadas no programa Statistical Package for Social Sciences (SPSS), versão 13.0. O nível de significância adotado foi de 5% ($p \leq 0,05$). Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Complexo Hospitalar HUOC/PROCAPE sob a referência CAAE: 72541617.8.2005.5192.

RESULTADOS

Sobre o estado nutricional segundo diferentes parâmetros de avaliação foi visto uma maior prevalência de desnutrição através da DCT (46,88%), seguida da CB que demonstrou 37,5%. Já a eutrofia foi mais evidenciada pelos índices altura/idade (92,19%)

e IMC/idade (71,8%), e CMB (75%). Sobrepeso/obesidade foram melhor evidenciados pela DCT (34,38%).

CONCLUSÃO

A compreensão das alterações metabólicas e gastrointestinais promovidas pelo tratamento antineoplásico e pelo próprio câncer é vital para promover uma melhor qualidade de vida para esta população de pacientes durante o tratamento. A utilização de parâmetros como a DCT e CB se mostram mais sensíveis para identificação da desnutrição, e a DCT, dentre todos os parâmetros analisados, conseguiu explicitar melhor a reserva de tecido adiposo, tanto em relação à desnutrição quanto ao sobrepeso/obesidade.

Palavras-chave: Estado Nutricional|Pediatria |Oncologia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional de mulheres beneficiadas pelo Programa Bolsa Família, no ano de 2021, em Belém, Pará: Corte Transversal

Izabella Syane Oliveira Pereira¹; Claudia Cruz Barbosa¹; Clyvia Wanessa Góes Santos²; Renata Cristina Bezerra Rodrigues¹; Naiza Nayla Bandeira de Sá¹; Carolina Vieira Bezerra Moreira¹.

1. Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil; 2. Fundação Papa João XXIII, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

As mulheres são maioria dos contemplados com Programa Bolsa Família (PBF) e acompanham as tendências do processo de Transição Alimentar e Nutricional e as alterações antropométricas. Em 2021, os dados da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas apontaram a frequência de 61% de mulheres adultas com excesso de peso em Belém, que juntamente com hábitos alimentares inadequados e inatividade física, é um dos fatores modificáveis das condições crônicas não transmissíveis que representam um dos principais problemas de saúde pública. O público beneficiado por programas de transferência de renda pode destinar à aquisição dos alimentos uma quantia significativa do valor recebido, porém o aumento dos gastos com alimentação não garante um adequado estado nutricional, uma vez que a escolha alimentar é complexa e dinâmica, então, acompanhar continuamente as condições nutricionais e os fatores que as influenciam, é necessário para fornecer subsídios para decisões a serem tomadas pelos responsáveis por políticas, planejamento e gerenciamento de programas relacionados com a melhoria dos padrões de consumo alimentar e do estado nutricional. A hipótese desse estudo é que as mulheres beneficiadas por programa de transferência de renda apresentarão desvio nutricional, portanto, objetiva-se identificar o perfil nutricional de mulheres beneficiadas pelo PBF, no ano de 2021, em Belém-Pa.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, descritivo, de caráter quantitativo, utilizando dados secundários do SISVAN-WEB. Para este estudo foram selecionadas 2419 mulheres adultas beneficiadas pelo PBF e atendidas na Atenção Primária em Saúde em Belém-Pa, no período de janeiro a dezembro de 2021. Para a classificação do estado nutricional, considerou-se as classificações segundo o Índice de massa corporal. Os dados foram analisados no Tabet (Datusus). Obteve-se frequência absoluta e percentual para cada uma das classificações do estado nutricional de acordo com o IMC

RESULTADOS

Das 2419 mulheres avaliadas em 2021, 3,84% apresentaram baixo peso; 28,69%, eutrofia; 35,88%, sobrepeso; 21,79%, obesidade grau I; 7,19%, obesidade grau II e 2,6%, obesidade grau III. Ou seja, 67,46% das mulheres beneficiadas pelo PBF em Belém do Pará apresentaram excesso de peso.

CONCLUSÃO

Observou-se elevada frequência de excesso de peso em mulheres beneficiárias do PBF, em Belém, no ano de 2021, que se trata de um dos principais fatores de risco relacionados à carga global de doenças no mundo. Dessa forma, é de suma importância que a vigilância alimentar e nutricional continue sendo realizada, e que o Estado, atue na garantia dos direitos sociais, intensificando ações interdisciplinares com temáticas sobre alimentação, educação nutricional, hortas comunitárias e outras formas que possam facilitar a disponibilidade e o acesso a alimentos *in natura*.

Palavras-chave: Mulheres|Sobrepeso|Obesidade|Vulnerabilidade Social

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional e componentes da síndrome metabólica em indivíduos com diabetes mellitus tipo 2

Deysimara de Cassia Santos; Luiza Florêncio Assis; Felipe Alves de Almeida; Maria Anete Santana Valente.

Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Diabetes *Mellitus* (DM) é um problema de saúde pública com ascendência mundial, que afeta milhões de pessoas no Brasil, e o Diabetes *Mellitus* tipo 2 (DM2) representa cerca de 90 a 95% dos casos. Essa doença constitui um distúrbio metabólico caracterizado pela hiperglicemia decorrente da deficiência na síntese de insulina e/ou sua ação os tecidos periféricos. Desequilíbrios no metabolismo constituem fatores de risco para outras doenças, principalmente aquelas associadas à Síndrome Metabólica (SM). Esse trabalho teve como objetivo investigar o estado nutricional e componentes da SM associados ao DM2.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo clínico analítico e transversal com indivíduos adultos e idosos diagnosticados com DM2, usuários de três Estratégias de Saúde da Família de um município de Minas Gerais, aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora: 5147/2018. A amostra foi constituída por indivíduos adultos e idosos diagnosticados com DM2, de ambos os sexos. As condições de saúde e hábitos alimentares foram coletadas utilizando um questionário estruturado adaptado. Foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) e aferida circunferência da cintura (CC). O consumo alimentar foi registrado pela aplicação de um Recordatório de 24 horas e o diagnóstico dos componentes da SM, segundo os critérios do *National Cholesterol Education Program's Adult Treatment Panel III*.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 58 pacientes, sendo 46,6% adultos com idade média de 51,2 ± 6,8 anos e predominância do sexo feminino. Já a população idosa, 53,5%, a idade média foi de 67,5 ± 5,8 anos, também prevalecendo o sexo feminino. Ambos os grupos apresentaram diagnóstico de DM2 superior a 5 anos, 70,4%; 63%, associado a outras comorbidades, como a Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) (66,7%; 90,3%) e sedentarismo (74,1%; 67,7%) para adultos e idosos, respectivamente. O perfil antropométrico foi caracterizado por um IMC médio de 32,2 ± 7,7 Kg/m² e CC de 104,5 ± 16,3 cm para os adultos. Já os idosos apresentaram um IMC médio de 30,3 ± 4,4 Kg/m² e CC 99,3 ± 6,5 cm, onde ambos se destacaram por apresentarem risco metabólico muito

elevado. Na composição corporal, os adultos obtiveram uma média de $30 \pm 13,2$ Kg de MG e 77,8% estavam em risco de doenças associadas à obesidade. Já os idosos tiveram uma média de $25,6 \pm 6,4$ Kg, sendo 87,1% classificados com um alto percentual. O consumo glicídico apresentou-se elevado nos adultos, 48,28% e os lipídios nos idosos, 41,31%. Em contrapartida, ambos os grupos apresentaram um consumo insuficiente de proteínas e fibras.

CONCLUSÃO

O DM2 desbalanceado promove um estado metabólico de hiperglicemia, favorecendo o surgimento de outros fatores da SM, impondo aos indivíduos um maior risco cardiovascular. Logo se faz necessário uma abordagem multidisciplinar e interprofissional, para reduzir e amenizar seus agravos.

Palavras-chave: Hiperglicemia|Hipertensão arterial|Sobrepeso|Composição corporal

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional e consumo alimentar de gestantes de alto risco atendidas no hospital Dom Malan

Thais Luana da Cruz Sá; Luiza Maiara Batista Galvão; Dgivania Santos Andrade; Ágatha Cristhine de Souza Alencar Lima; Anny Micaeli Macêdo Sousa; Andrea Marques Sotero.

Universidade de Pernambuco, Petrolina - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A gravidez é um processo fisiológico que acontece no ciclo vital de muitas mulheres, envolvendo diversas mudanças metabólicas, nutricionais, sociais e psicológicas. Essa fase requer alguns cuidados especiais para que não haja intercorrências na saúde da mãe e do feto. Fatores como bons hábitos alimentares para um ganho de peso adequado, assim como o acompanhamento médico e nutricional de qualidade durante toda a gestação, são essenciais para evitar o aparecimento de doenças. Nesse contexto, o presente trabalho tem como objetivo descrever o estado nutricional e consumo alimentar de gestantes de alto risco internadas no Hospital Dom Malan no município de Petrolina-PE.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado no Hospital Dom Malan em Petrolina - PE. A amostra foi composta por gestantes de alto risco que foram internadas no Hospital no período de novembro de 2021 a fevereiro de 2022. A coleta de dados deu-se através de entrevista individualizada, por meio de formulário com dados socioeconômicos, consumo alimentar de gestantes de acordo com o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional; peso e altura das gestantes para a classificação do estado nutricional segundo a semana gestacional. Os hábitos alimentares foram classificados em saudáveis (feijão, frutas frescas, verduras e/ou legumes) e não saudáveis (embutidos, bebidas adoçadas, suco em pó e suco de fruta com adição de açúcar e os ultraprocessados). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos, da UPE, sob o número do protocolo CAEE: 52162021.6.0000.5191.

RESULTADOS

Foram incluídas no estudo 79 gestantes de alto risco com média de idades de 29 ± 7 anos. Quanto à caracterização da amostra, 51,9% tinham 9 anos ou mais de estudo; 48,1% referiram não trabalhar; 68,4% das mães afirmam ter uma renda familiar mensal ≤ 1 salário mínimo. O excesso de peso foi predominante entre as gestantes, sendo, 32,9% das gestantes em obesidade e 25,3% em sobrepeso, enquanto que as demais estavam com

peso adequado (27,8%) e com baixo peso (13,9%). Constatou-se que há uma maior prevalência de gestantes (88,60%) que consumiam regularmente pelo menos 3 alimentos saudáveis, entretanto cerca de 46,83% também faziam o consumo de pelo menos 3 alimentos não saudáveis.

CONCLUSÃO

O estudo revelou que a maioria das gestantes apresentavam excesso de peso. A análise dos hábitos alimentares das grávidas internadas demonstrou que apesar destas fazerem consumo de alimentos saudáveis, ao mesmo tempo também ingeriam alimentos não saudáveis, apesar de muitas relatarem mudanças na dieta após o diagnóstico de suas respectivas patologias e orientações nutricionais. Com isso, é fundamental a atuação de uma equipe multiprofissional no controle e prevenção de doenças associadas ao período gestacional, visando a promoção da saúde do binômio mãe-feto.

Palavras-chave: Gestação de alto risco|Consumo alimentar|Estado nutricional.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional pré-gestacional de gestantes de alto risco de um município do Rio Grande do Norte

Amanda Gabriela Araújo da Silva; Marília Suzana Paiva Felipe; Cassia Virgínia de Souza; Diego Bonfada; Ana Carine Arruda Rolim.
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional materno está associado a distúrbios metabólicos e possui papel determinante sobre os desfechos gestacionais, sendo o peso pré-gestacional considerado o fator mais influente no ganho de peso durante a gestação e sobre a saúde materna e fetal. A recomendação de um ganho de peso adequado na gestação é determinada conforme o Índice de massa corporal (IMC) pré-gestacional materno, caracterizado como um indicador simples, prático, e de baixo custo. O objetivo deste estudo é avaliar o estado nutricional pré-gestacional de gestantes de alto risco de um município do Rio Grande do Norte (RN).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, transversal, de abordagem quantitativa, realizado com gestantes em seguimento de pré-natal de alto risco em um hospital público, localizado no município de Caicó/RN, no período de abril a julho de 2021. A questão de interesse foi obtida através de entrevista conduzida pelos pesquisadores. Os critérios de inclusão foram: gestantes atendidas no pré-natal de alto risco SUS, com idade ≥ 18 anos, residente em Caicó/RN. Foram excluídas gestantes com capacidade mental comprometida e/ou com deficiência que dificulte sua resposta. Foram obtidos dados de peso pré-gestacional e altura, e medido o IMC (calculado em kg/m^2). Para classificação do IMC pré-gestacional, adotou-se a recomendação da Organização Mundial da Saúde, segundo os pontos de corte $< 18,5 \text{ kg}/\text{m}^2$; IMC entre 18,5 e 24,9 kg/m^2 ; IMC entre 25,0 e 29,9 kg/m^2 ; e IMC $> 30 \text{ kg}/\text{m}^2$, para baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obesidade, respectivamente. Os dados foram inseridos no Excel®, exportados e analisados no Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 19.0. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FACISA/UFRN (CAAE: 43972421.0.0000.5568) seguindo todos os preceitos éticos, e as gestantes selecionadas foram esclarecidas quanto aos objetivos da pesquisa e autorizaram sua participação mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Participaram do estudo 78 gestantes. Sobre a classificação do IMC pré-gestacional, observouse que não houve participantes classificadas como baixo peso, 19 mulheres (24,4%) apresentavam eutrofia, 26 (33,3%) apresentavam sobrepeso, enquanto 33 (42,3%) apresentavam estado nutricional pré-gestacional de obesidade. Verifica-se, portanto que 75,3% das avaliadas possuíam inadequação do estado nutricional pré-gestacional, o que demonstram a importância de uma atenção nutricional às gestantes de alto risco, uma vez que o excesso de peso pode impactar no desenvolvimento de comorbidades e desfechos adversos para o binômio mãe-bebê.

CONCLUSÃO

Observou-se predominância de inadequação do estado nutricional pré-gestacional das gestantes de alto risco avaliadas, reforçando a necessidade de ações de prevenção do sobrepeso e obesidade em mulheres em idade reprodutiva, e monitoramento nutricional das gestantes, sobretudo de alto risco, para prevenção de complicações maternas e fetais.

Palavras-chave: Gravidez de alto risco|Índice de massa corporal.|Saúde materno-infantil

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estágios motivacionais de pacientes em programa de aconselhamento nutricional on-line

Amanda Cristina Andrade de Souza Campos; Nathan Santos Oliveira; Marcela Larissa Costa; Francismayne Batista Santana; Rilla Souza Marques de Sá; Raquel Simões Mendes Netto.

Universidade Federal de Sergipe (Ufs), São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Analisar o estágio de motivação de indivíduos inclusos em programas de aconselhamento nutricional, é essencial para compreender a disposição dos pacientes em relação às mudanças. Acredita-se que novas estratégias de atendimento nutricional devem ser desenvolvidas para promover uma motivação autônoma. Desta forma, o paciente torna-se capaz de identificar barreiras para o autocontrole e desenvolver mecanismos para superá-las. A escala URICA (University of Rhode Island Change Assessment), busca avaliar os estágios motivacionais de indivíduos, baseada nos estágios de mudança do MTT (pré contemplação, contemplação e ação). Trata-se de uma medida de autorrelato, do tipo escalar, criada inicialmente para estudar os problemas relacionados ao tratamento do tabagismo e atualmente empregada de forma genérica para problemas associados a outros tipos comportamentos. O objetivo deste artigo é analisar a relação existente entre os estágios motivacionais da escala URICA e as variáveis peso, altura, IMC, mudanças recentes de peso e a classificação autorreferida da qualidade de saúde e alimentação.

MÉTODO

Pesquisa de corte transversal, realizada com pacientes de 18 a 59 anos de uma comunidade universitária, inseridos em um programa de aconselhamento nutricional on-line, intitulado *Vencer Saúde On-line*. Os participantes receberam o questionário de autopreenchimento da escala URICA via e-mail. Estatística descritiva e as comparações a partir do teste de qui-quadrado de Pearson (variáveis categóricas) e o teste T de Student (variáveis contínuas) foram analisados pelo software SPSS (v.21).

RESULTADOS

O programa de aconselhamento nutricional on-line, “*Vencer Saúde On-line*”, contou com a participação de 146 pessoas. Com isso, a média de idade observada foi 28,5 anos, 48,6% da amostra classificava-se em excesso de peso, 68,8% era composta por mulheres e a média de IMC observada foi de 25,82kg/m². Na aplicação da escala URICA, 92,5% do grupo foi classificado no estágio de pré-contemplação, havendo tendência estatística (0,05 > x < 0,10), a maior pontuação para os homens (6,75 (0,85) x 6,45 (1,06). Para todas as outras variáveis, não houve diferença significativa (idade, peso, altura, IMC e autoavaliação de saúde e alimentação).

CONCLUSÃO

Não foram encontradas diferenças significativas entre o estágio motivacional da URICA e a idade, IMC, peso, altura e autoavaliação de saúde e alimentação. Em contrapartida, foi observado que os homens obtiveram tendência a uma pontuação maior na escala do que as mulheres.

Palavras-chave: Telenutrição|Adesão do paciente|Modelo transteórico|Comportamento Alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estilo de vida e estado nutricional de indivíduos portadores de diabetes mellitus tipo 2

Thaís Fernanda dos Santos; Vivianne de Sousa Rocha; Barbara Melo Santos do Nascimento; Diva Aliete dos Santos Vieira.
Universidade Federal de Sergipe - Ufs, Lagarto - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O mau gerenciamento no controle do diabetes pode favorecer o desenvolvimento de complicações microvasculares e macrovasculares responsáveis pelas taxas elevadas no número de indivíduos hospitalizados, inválidos e óbitos. As orientações de mudanças no estilo de vida e perda de peso no diabetes mellitus tipo 2 (DM 2) são estratégias para atenuação das mortes prematuras. Assim, o objetivo do presente estudo foi associar o estilo de vida e estado nutricional de portadores de DM 2.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com portadores de DM 2 maiores de 20 anos, assistidos em quatro Unidades de Saúde da Família de dois municípios Sergipanos. Utilizou-se um questionário estruturado para coletar dados socioeconômicos e de estilo de vida. Para a avaliação do consumo alimentar utilizou-se dois recordatórios de 24 horas. A quantificação da ingestão de energia, macronutrientes e micronutrientes foi realizada através do software NutWin®, versão 1.6. Avaliou-se o estado nutricional por meio da aferição de peso, estatura, circunferências do pescoço e cintura. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (UFS), (parecer número 3.907.442). A associação entre o consumo alimentar e o estado nutricional foi realizada por meio do teste de Mann-Whitney. Para investigar a associação entre o nível de atividade física e o estado nutricional utilizou-se o teste de qui-quadrado. Todas as análises foram realizadas utilizando o software R, com nível de significância estatística de 5%.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 54 voluntários, sendo a maioria dos indivíduos idosos (55,6%) e do sexo feminino (74,1%). Observou-se que a maioria da amostra possuía renda familiar de até um salário mínimo (79,3%), não consumiam bebidas alcoólicas (79,6%), negaram uso de tabaco (94,4%) e praticavam atividade física moderada a intensa (68,5%). Em relação ao estado nutricional, evidenciou-se que a maioria dos participantes apresentavam excesso de peso (74,1%) e observou-se alto e muito elevado risco de doenças cardiometabólicas através da avaliação, respectiva, da razão cintura – estatura (96,3%) e circunferência da cintura (72,2%). A circunferência do pescoço (85,2%) evidenciou o alto risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Apenas 40,7% relataram seguir orientação alimentar. Não foi encontrada associação entre o nível de

atividade física e o estado nutricional. Observou-se baixo consumo de saladas, frutas e a utilização de açúcar de adição nas bebidas consumidas. Evidenciou-se que os indivíduos com excesso de peso possuíam menor contribuição da proteína na dieta (17,35%), quando comparado aos indivíduos sem excesso de peso (25,45%) ($p=0,02$).

CONCLUSÃO

A maioria dos portadores de DM 2 encontram-se com excesso de peso e alto risco para desenvolver doenças cardiometabólicas. Ademais, apresentam importantes inadequações alimentares que podem contribuir para o descontrole glicêmico.

Palavras-chave: Diabetes|fatores de estilo de vida|dieta|atividade física

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estimativas do gasto energético de repouso e gasto energético total usando equações preditivas em adultos com sobrepeso e obesidade: uma revisão sistemática com metanálise

Mateus de Lima Macena¹; Déborah Tenório da Costa Paula²; André Eduardo da Silva Júnior³; Dafiny Rodrigues Silva Praxedes¹; Ingrid Sofia Vieira de Melo⁴; Nassib Bezerra Bueno².

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 3. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 4. Instituto Federal de Alagoas, Satuba - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A calorimetria e água duplamente marcada (ADM), são consideradas métodos padrão-ouro para mensurar o gasto energético de repouso (GER) e o gasto energético total (GET), respectivamente. No entanto, são caros e inviáveis para a prática clínica diária. Como alternativa a esses métodos surgem as equações preditivas do gasto energético, porém, essas podem gerar estimativas imprecisas para indivíduos com sobrepeso ou obesidade. Deste modo, por meio de revisão sistemática com metanálise, objetivou-se determinar qual equação preditiva de GER e GET apresenta o menor viés e a maior precisão em adultos com sobrepeso e obesidade.

MÉTODOS

O protocolo desta revisão sistemática foi submetido na plataforma PROSPERO com o número de registro CRD42021262969. As buscas foram realizadas em Janeiro de 2022 nas bases de dados MEDLINE, Web of Science, Scopus, CENTRAL e na literatura cinzenta. A estratégia de busca envolveu termos relacionados aos desfechos (GER e GET), métodos de mensuração (calorimetria, ADM e equações preditivas) e a condição da população estudada (sobrepeso ou obesidade). Considerou-se viés a diferença entre o gasto energético calculado por equações preditivas e o gasto energético medido por calorimetria ou ADM. Por sua vez, a precisão referiu-se à prevalência de indivíduos que apresentam um gasto energético previsto calculado pelas equações que se enquadram em uma suposta faixa adequada ($\pm 10\%$) do gasto energético medido pelo método de referência. Metanálises foram realizadas com equações incluídas em mais de um estudo. Os achados foram avaliados separados pela classificação do índice de massa corporal dos participantes (excess de peso e obesidade).

RESULTADOS

Foram identificadas 2045 ocorrências. Sessenta e um estudos foram incluídos. Foram identificadas 47 equações preditivas diferentes. A equação FAO/OMS/UNU (1985), que utiliza apenas o peso corporal em sua fórmula, apresentou o menor viés para estimar o GER (diferença média [DM] = 8,97 kcal; IC95% = -26,99; 44,94). Na análise de subgrupo para indivíduos com obesidade, a equação de Lazzar (2007) apresentou o menor viés (DM

= 4,70 kcal; IC95%=-95,45; 104,86). A equação de Harris-Benedict (1919) apresentou os maiores valores de precisão tanto para indivíduos com excesso de peso (60,65%) quanto para com obesidade (62,54%). Equações com dados de composição corporal apresentaram os maiores vieses. A equação proposta pelo Institute of Medicine (2005) apresentou o menor viés (DM = -2,52 kcal; IC95% = -125,94; 120,90) para estimar o GET. A maioria das análises mostrou alta heterogeneidade ($I^2 > 90\%$).

CONCLUSÃO

Para indivíduos com excesso de peso, as equações FAO/WHO/UNU (1985) e Harris-Benedict (1919) apresentaram o menor viés e a maior precisão para predizer o GER, respectivamente. Para indivíduos com obesidade, Harris-Benedict (1919) apresentou a maior precisão e Lazzar (2007) apresentou o menor viés. A equação proposta pelo Institute of Medicine (2005) apresentou o menor viés para estimar o GET.

Palavras-chave: Água duplamente marcada|Calorimetria|Metabolismo energético

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Evidências da deficiência de zinco no prognóstico de infecções do trato respiratório: revisão sistemática.

Letícia Moura Sarmiento¹; Myllena Macêdo de Amorim Nobre¹; Laura Castro dos Santos¹; Maria Izabel Siqueira de Andrade¹; Patrícia Fortes Cavalcanti de Macêdo²; Niedja Maria da Silva Lima³.

1. Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal da Bahia, Salvador - BA - Brasil; 3. Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O zinco desempenha funções fundamentais na competência imunológica, apresentando efeitos diretos nas infecções do trato respiratório (ITR) devido à sua ação imunomoduladora, antioxidante e limitante ao crescimento e replicação de patógenos. Dessa forma, diversos estudos sugerem a existência de associação entre a deficiência de zinco com a maior incidência e gravidade de infecções respiratórias. Diante do exposto, esse estudo tem por objetivo averiguar as evidências científicas relacionadas à deficiência de zinco no prognóstico das ITRs.

MÉTODOS

Esta revisão sistemática contou com buscas realizadas nas bases de dados: Pubmed, Bireme e Scielo onde foram encontrados um total de 121 artigos. Destes, foram selecionados artigos observacionais originais, publicados entre os anos de 2010 e 2022, disponíveis nos idiomas inglês, espanhol ou português, e que demonstrassem resultados para indivíduos com ITR, incluindo a COVID-19, influenza e pneumonias. O delineamento do estudo seguiu as preconizações do PRISMA e o protocolo da pesquisa foi submetido na plataforma PROSPERO, sob registro CRD42020178982. Para as buscas foram utilizados os seguintes descritores: “Desnutrição”, “Deficiência nutricional”, “Zinco” e “Infecções do trato respiratório”.

RESULTADOS

Após aplicação dos critérios de elegibilidade foram selecionados 12 estudos para compor a presente revisão. Todos os trabalhos foram realizados em países estrangeiros. O tamanho amostral variou de 49 indivíduos a 522,47 milhões, abrangendo desde crianças até idosos, encontrados em clínicas e hospitais. As principais infecções encontradas foram por pneumonia, infecção respiratória aguda inferior e, principalmente, COVID-19. Em crianças, a prevalência da deficiência de zinco ($<65\mu\text{g/dl}$) foi observada em 43,1%, sendo associada a maior incidência e gravidade de pneumonia ($p<0,05$) e menores concentrações de Zn foram vistas em crianças com infecção respiratória aguda inferior, prevalente em 98,3% do público pediátrico ($p=0,001$). Nos indivíduos adultos e idosos a prevalência da deficiência ($<70\mu\text{g/dl}$) variou de 39-79,6%, sendo associada à maior gravidade e taxa de mortalidade ($p<0,001$) e à desfecho composto de admissão na UTI

e/ou mortalidade hospitalar ($p=0,007$). Níveis mais altos de zinco foram associados a menores riscos de agravamento ($p=0,03$). Além disso, a deficiência de Zn se mostrou quase três vezes mais prevalente em pacientes com COVID-19 grave ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

As evidências analisadas apresentam resultados relevantes envolvendo a deficiência de zinco e desfechos clínicos relacionados à maior gravidade do curso da infecção respiratória, com maiores taxas de internações e mortalidade. Dessa forma, é possível concluir que níveis séricos ideais de Zn apresentam uma ação protetora no curso das ITRs.

Palavras-chave: Micronutrientes;|Zinco;|Trato respiratório;|Coronavírus|Influenza.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Evolução antropométrica de pacientes internados na pediatria de um hospital universitário do Maranhão

Juliana Moreira da Silva Cruvel; Adelson Alves de Oliveira Junior; Marluce Alves Coutinho; Bruna Renata Fernandes Pires; Josenilde Sousa e Silva; Eliete Costa Oliveira.
Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Hu-Ufma), São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A nutrição inadequada de uma criança doente aumenta as suas necessidades não atingidas, colocando-as em risco de desnutrição, visto que esses pacientes têm estoques energéticos limitados e uma necessidade energética aumentada para atender a taxas mais altas de metabolismo e renovação de nutrientes quando comparadas aos adultos. Além disso, eles têm demandas aumentadas de energia para o crescimento e desenvolvimento. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi descrever a evolução do estado nutricional segundo a antropometria de pacientes internados na pediatria de um hospital universitário do Maranhão.

MÉTODOS

Estudo retrospectivo, com uma amostra de 439 pacientes admitidos no período de janeiro de 2017 a março de 2021, em um hospital universitário do estado do Maranhão. Pacientes com alguma síndrome que altera o padrão de crescimento (*Down, Potter IV, Tunner* etc.), paralisia cerebral, hidrocefalia, ascite, anasarca, edema, hepatomegalia, esplenomegalia e avaliados após 72 horas de admissão hospitalar não foram incluídos. Para avaliar o estado nutricional dos pacientes, os dados da avaliação antropométrica de peso e estatura e seus respectivos indicadores, peso para estatura (P/E) e índice de massa corporal para idade (IMC/I), foram avaliados e convertidos em escores-z usando os softwares WHO Anthro (< 5 anos) e WHO AnthroPlus (≥ 5 anos) da OMS. A classificação antropométrica foi conforme os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde (2006). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (CAAE: 49004921.0.0000.5086).

RESULTADOS

A maioria dos pacientes era do sexo masculino (52,2%), tinha menos de 5 anos (51,9%) e internou devido à gastroenteropatias (18,2%). A mediana de tempo de internação foi de 21 dias. Segundo o indicador P/E, 9,2% internaram com magreza e 5,7% com magreza acentuada. Quase metade dos pacientes admitidos com magreza acentuada evoluiu para magreza (46,1%) na alta e 15,8% para eutrofia, assim como 42,8% dos admitidos com magreza também passaram para essa classificação. Por outro lado, 19,1% evoluíram de magreza para magreza acentuada e 6,1% de eutrofia para magreza. Conforme IMC/I, 10,2% e 4,8% internaram com magreza e magreza acentuada, respectivamente. Um terço dos pacientes saiu da classificação de magreza acentuada para magreza (38,1%) e 9,5%

para eutrofia. Dentre os que foram inicialmente classificados com magreza, 35,6% mudaram para eutrofia na alta, enquanto 22,2% para magreza acentuada. Daqueles classificados como eutróficos, 7,6% passaram para magreza na alta.

CONCLUSÃO

Apesar das proporções observadas de pacientes que pioraram na classificação antropométrica, uma frequência maior de pacientes melhorou sua classificação na alta hospitalar. No entanto, medidas que reduzam mais ainda as taxas de piora do estado nutricional na pediatria são sugeridas para minimizar os impactos negativos da desnutrição.

Palavras-chave: Pediatria|Antropometria|Desnutrição|Avaliação Nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Evolução da terapia nutricional em lactente com síndrome do intestino curto após gastrosquise: um relato de caso

Catarina Barbosa de Brito; Gabriela Pinto Belfort; Bianca Amaral dos Santos Silva;
Fernanda Correia Simões; Roseli de Souza Santos da Costa.

Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (Iff/Fiocruz), Rio de Janeiro - RJ -
Brasil.

INTRODUÇÃO

A síndrome do intestino curto (SIC) é definida como necessidade de nutrição parenteral por mais de 60 dias após ressecção intestinal ou comprimento do intestino menor que 25% considerado normal para idade. Uma das principais causas dessa síndrome é a gastrosquise, definida como um defeito do fechamento da parede abdominal que causa a exteriorização das vísceras abdominais. A SIC é caracterizada pela má absorção intestinal devido à perda da superfície da mucosa em consequência de ressecção cirúrgica. O objetivo desse trabalho é relatar a evolução nutricional e a relevância do acompanhamento do estado nutricional e da terapia nutricional durante o período de internação de um paciente com gastrosquise que evoluiu para a SIC.

MÉTODOS

Trata-se de relato de caso de gastrosquise, diagnosticado durante a assistência pré-natal. Os dados relativos ao estado nutricional e terapia nutricional foram colhidos entre julho e outubro de 2020 por meio de consulta ao prontuário. Para avaliação antropométrica foram utilizados indicadores nutricionais, de acordo com o preconizado pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Para avaliação e descrição dos dados considerou-se a idade corrigida. O relato de caso foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa em seres humanos do local de estudo (CAAE: 42381520.4.0000.5269).

RESULTADOS

Paciente do sexo masculino, cor de pele preta, nascido de 35 semanas e 4 dias, com 2180 g e adequado para a idade gestacional. Realizou cirurgia para resolução da gastrosquise no 1º dia de vida e colocação de ileostomia, que cursou com alto débito, tornando-se dependente de nutrição parenteral total (NPT) diária por 22 meses. Iniciou nutrição enteral (NE) com 1 mês de idade, eutrófico, com 5 ml de leite humano pasteurizado a cada 3 horas. Manifestou sinais de intolerância, com substituição por fórmula infantil elementar, após 2 dias. Apresentou dificuldade para progressão de volume, devido a diversas intercorrências, como infecção de cateter. Aos 5 meses, se encontrava com desnutrição e foi realizada a introdução da alimentação via oral, pastosa/constipante, em conjunto a NE e NPT. Aos 9 meses, ainda com desnutrição, foi submetido a reconstrução do trânsito intestinal e colocação de gastrostomia. Iniciou o desmame da NPT com 1 ano, mantendo NE e com aumento gradativo no número de refeições pastosas/constipantes,

via oral. Cursou com dificuldade de ganho pondero-estatural até 1 ano e 5 meses. Recebeu alta hospitalar aos 24 meses de idade, apresentando eutrofia, adequado ganho ponderal, em uso de NE e alimentação via oral pastosa/constipante.

CONCLUSÃO

Pacientes portadores de SIC são heterógenos tornando seu manejo complexo. Embora não haja consenso sobre a composição da dieta, é sabido que o trato gastrointestinal deve ser usado o mais precocemente para auxiliar a adaptação intestinal. Com isso, se torna importante o acompanhamento do estado nutricional e da terapia nutricional para a reabilitação do paciente.

Palavras-chave: síndrome do intestino curto|nutrição parenteral|nutrição enteral|estado nutricional|desnutrição

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Evolução nutricional de pacientes obesos submetidos à cirurgia bariátrica em um hospital referência de Pernambuco.

Bruno Valença de Albuquerque Silva¹; Fabricia M. Queiroz de Holanda Padilha¹;
Camilla Araújo de Brito².

1. Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil; 2. Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial de Saúde define a obesidade como condição crônica caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura que traz repercussões à saúde. Em 2006, a prevalência de obesidade no Brasil era de 11,8%, passando para 19,8% em 2018, caracterizando um aumento de 67,8%.

O atual estudo tem como objetivo verificar a evolução nutricional de indivíduos submetidos a cirurgia bariátrica e correlacionar o número de consultas nutricionais com a perda ponderal pré-operatória.

MÉTODOS

Pesquisa observacional, transversal de caráter retrospectivo realizada no ambulatório de nutrição do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira-IMIP, incluindo 55 pacientes adultos de ambos os sexos, que se submeteram à cirurgia bariátrica no período de janeiro de 2014 a dezembro de 2018.

Os critérios utilizados na escolha de prontuários, foram para os pacientes que tinham, antes da cirurgia, o IMC maior do que 30Kg/m², submetidos à cirurgia bariátrica, com registro em prontuário da quantidade de consultas pré-operatórias e realizado acompanhamento ambulatorial no IMIP durante o pós-operatório.

Considerou-se neste projeto o peso inicial, sendo o peso da primeira consulta, e o peso pré-operatório o que foi aferido no dia da cirurgia. Para análise estatística do tipo descritivo foram aplicados os testes T de Wilcoxon e o teste para correlação.

O atual estudo, foi aprovado no comitê de ética do IMIP pelo CAAE: 20223519.1.0000.520.

RESULTADOS

Dentre os 55 pacientes avaliados, houve uma predominância do sexo feminino (94,55%), com uma média de idade de 36,7 anos \pm 7,8 anos. Quanto ao nível de escolaridade, a maioria dos pacientes tinham concluído o nível médio 39 (70,9%).

A maioria dos pacientes (56,3%) reduziu entre 5 a 10% do seu peso inicial até o dia da cirurgia, seguido de 30,9% dos pacientes que apresentaram uma perda de 10% ou mais do seu peso inicial.

Sobre o número de consultas, grande parte dos pacientes (56,3%) tiveram entre 7 e 9 consultas nutricionais antes da cirurgia, o que não apresentou diferença estatisticamente significativa comparando a quantidade de consultas em relação a perda de peso 6 meses após a cirurgia bariátrica ($p < 0,05$).

Em relação ao peso inicial dos pacientes, observou-se que a média ponderal da primeira consulta de 123,6 \pm 21,2kg, apresentando uma redução média de 28,3kg nos 6 primeiros meses pós-operatório. A média de IMC pré-cirúrgico de 43,6 \pm 7,2kg/m² e após 6 meses essa média diminuiu para 32,7 \pm 6,2kg/m², redução de 10,9% na média de IMC quando comparado ao peso pré-cirúrgico dos pacientes submetidos à cirurgia bariátrica.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a perda ponderal média dos pacientes bariátricos nos 6 primeiros meses pós-operatório foi de 28,3kg, a quantidade de consultas nutricionais pré-operatórias isoladamente não foi um fator preditivo para uma maior perda de peso no pós-operatório e a grande maioria dos pacientes conseguiram atingir uma perda ponderal entre 5-9% até o momento da cirurgia.

Palavras-chave: Estado Nutricional|Cirurgia Bariátrica|Obesidade

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Excesso de peso e sintomas referidos por mulheres gastrectomizadas diagnosticadas com COVID-19

Tamires Estevam Lopes; Amanda da Silva Paiva; Adonay Guedes; Álvaro Antônio Bandeira Ferraz; Bruna Merten Padilha.

Faculdade de Nutrição (Fanut) - Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió, Alagoas – Brasil., Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A COVID-19 é uma infecção respiratória aguda causada pelo coronavírus SARS-CoV-2. Dentre as pessoas que integram o grupo de risco para essa doença, estão aquelas com excesso de peso, pela vulnerabilidade à inflamação e formação de coágulos que essa condição predispõe. Indivíduos que já foram submetidos à cirurgia bariátrica e que ainda apresentam excesso de peso, podem estar mais suscetíveis ao agravamento da doença, pelo risco de deficiências nutricionais e imunológicas, decorrentes da cirurgia. Diante do exposto, objetivou-se avaliar a associação entre excesso de peso e sintomas comuns e graves de COVID-19 referidos por mulheres gastrectomizadas.

MÉTODOS

Estudo do tipo série de casos, retrospectivo, realizado em um ambulatório de um hospital de Pernambuco, no período de setembro a dezembro de 2021, com mulheres entre 20 e 59 anos de idade, submetidas à gastrectomia vertical, nos últimos 10 anos, e que testaram positivo para COVID-19, entre 2020 e 2021. Utilizou-se um questionário para categorização dos sintomas de COVID-19, de acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), em comuns (perda de olfato e paladar, tosse seca, cansaço e febre) e graves (dificuldade de respirar ou falta de ar e dor no peito). Aferiram-se a estatura e o peso. O índice de massa corporal (IMC) foi calculado e classificado segundo os pontos de corte da OMS. Adotou-se excesso de peso como $IMC \geq 25,0 \text{ kg/m}^2$. Realizaram-se as análises no software Statistical Package for Social Science (SPSS) versão 21.0. Os resultados foram expressos em média com desvio-padrão e frequência. Verificou-se a existência de associação pelo teste do qui-quadrado, adotando-se $p < 0,05$ para significância. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o CAAE nº 37991520.1.0000.8807.

RESULTADOS

Foram incluídas 32 mulheres gastrectomizadas, com média de idade de $40,2 \pm 11,2$ anos. Dessas, 65,6% estavam com excesso de peso. A perda de olfato foi o sintoma comum de maior frequência (81,3%), seguido de tosse seca (50,0%), cansaço (48,4%) e febre (46,9%). Sintomas graves, como dificuldade de respirar ou falta de ar e dor no peito, foram relatados, respectivamente, por 21,9% e 12,5% das mulheres. Dentre as mulheres que relataram dificuldade para respirar, tosse e perda de olfato, 71,4%, 68,7% e 65,4%, respectivamente, estavam acima do peso. Dentre aquelas com cansaço e febre, 60,0%

estavam com excesso de peso. Não foram encontradas associações estatisticamente significantes na ocorrência de sintomas entre mulheres com e sem excesso de peso.

CONCLUSÃO

Mesmo se tratando de mulheres gastrectomizadas, foi encontrada frequência elevada de excesso de peso. Embora a frequência de relato dos sintomas entre mulheres com excesso de peso tenha sido numericamente maior que entre aquelas sem essa condição, essa diferença não foi estatisticamente significativa. Logo, sintomas comuns e graves de COVID-19 referidos por mulheres gastrectomizadas não apresentaram associação com excesso de peso.

Palavras-chave: Coronavírus|Índice de massa corporal|Cirurgia bariátrica|Avaliação de sintomas|Teste para COVID-19.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fatores associados à adesão ao tratamento de pacientes com diabetes mellitus tipo 2, atendidos em um núcleo de assistência ao idoso de uma universidade pública

Everton Glebson da Silva Moraes; Dominique Hellen S. da Costa; Maria Goretti Pessoa de Araújo Burgos.

Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus tipo 2 é uma doença complexa e multifatorial, que atinge uma parte considerável da população idosa, sobretudo pelas dificuldades na adesão ao tratamento, que envolve diversas estratégias comportamentais, alimentares e medicamentosas, e exerce influência na resposta fisiológica à doença, bem como nos gastos voltados ao tratamento. O objetivo deste estudo foi avaliar a adesão ao tratamento medicamentoso, físico e nutricional em idosos com diabetes mellitus tipo 2 e variáveis associadas.

MÉTODOS

Estudo do tipo série de casos, realizado em idosos de ambos os sexos, residentes em Recife e área metropolitana. Foi estudado 147 pacientes, atendidos na 3ª ou mais consultas, no ambulatório de nutrição/diabetes, do Núcleo de Atenção ao Idoso-Universidade Federal de Pernambuco, nos períodos de 2011-2019. Foram analisados IMC (Lipschitz e OPAS - baixo peso $IMC \leq 22\text{kg/m}^2$, eutrofia IMC entre 23,1 a 27,99 kg/m^2 , sobrepeso IMC 28 a 29,99 kg/m^2 e obesidade $\geq 30\text{kg/m}^2$), variáveis sociodemográficas (sexo, faixa etária, tempo de diabetes, número de comorbidades e procedência) e metabólicas (colesterol total e frações, hemoglobina glicada, pressão arterial e circunferência abdominal (CA)). Para avaliar a associação entre duas variáveis categóricas foi utilizado o teste Qui-quadrado de Pearson ou o teste Exato de Fisher quando a condição para utilização do teste Qui-quadrado não foi verificada. Com o objetivo de se verificar quais tipos de aderência (medicamentos, alimentar e atividade física) influenciavam na bioquímica foi ajustado um modelo de regressão logística para cada variável que apresentou significativa a 10% ($p < 0,10$), no estudo bivariado com as variáveis da adesão. O nível de significância utilizado foi de 5%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos/UFPE (CAAE: 50087315.4.0000.5208).

RESULTADOS

A idade da população teve média de $71,79 \pm 6,11$ anos (60-90), com o IMC de $28,68 \text{kg/m}^2 \pm 4,99 \text{kg/m}^2$. Adesão ao tratamento medicamentoso ocorreu em 95,9%, recebido totalmente em serviço público ou programa de farmácia popular, enquanto 42,8% praticavam atividade física 3x na semana. Os sedentários evidenciaram maior taxa de LDL-c. Quanto à adesão ao planejamento alimentar, 75,5% teve adesão de leve-moderado e, 24,5% relataram uma adesão maior que 50%. O IMC predominante foi eutrófico

(42,2%), com a CA alterada em 78,9%, sem associações com nenhum tipo de adesão analisada. Na bioquímica detectou-se 76,2% de hemoglobina glicada abaixo de 7,5% e, 34% **evidenciaram pressão arterial normal, ambos com uso regular de medicação.**

CONCLUSÃO

As adesões avaliadas evidenciaram diferenças importantes: enquanto foi elevada em medicação, foi moderada em atividade física e, de leve-moderada no plano alimentar, sem interferência de forma significativa dos parâmetros antropométricos, clínicos, demográficos ou metabólicos.

Palavras-chave: idosos diabéticos|variáveis sociodemográficas|adesão dietética|tratamento medicamentoso|atividade física

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fatores associados ao estado de vitamina A em crianças e adolescentes com Doença Falciforme

Raquel Teixeira Vigiani; Nilcemar Rodrigues Carvalho Cruz; Bruna Gomes Botelho; Clarice Lima Álvares da Silva; Fernanda Oliveira Ferreira; Cibele Velloso Rodrigues.
Universidade Federal de Juiz de Fora Campus Governador Valadares, Governador Valadares - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A prevalência de deficiência de vitamina A é alta entre os indivíduos com doença falciforme (DF), mas os fatores de risco não estão bem elucidados na literatura. O objetivo deste trabalho foi investigar as variáveis associadas ao estado de vitamina A em crianças e adolescentes com doença falciforme.

MÉTODOS

O estudo foi observacional com delineamento descritivo transversal. Foram avaliados crianças e adolescentes com DF acompanhados no Hemocentro Regional de Governador Valadares da Fundação Hemominas. Dados demográfico (idade e sexo) e clínicos (frequência de crises álgicas e de hospitalizações) foram obtidos através da aplicação de um questionário semiestruturado. O perfil socioeconômico da população foi investigado pelo formulário da Classificação Econômica Brasil da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa. O nível sérico de hemoglobina foi obtido do prontuário médico, enquanto os níveis séricos de vitamina A foram determinados em laboratório credenciado. O peso corporal foi analisado através do índice de massa corporal por idade. Informações sobre o consumo de vitamina A foram obtidas através de três inquéritos do tipo recordatório de 24 horas. Para a análise estatística empregaram-se o teste do qui-quadrado (χ^2) e análise de regressão logística multivariada. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Fundação Hemominas (CAAE 36767114.1.3001.5118).

RESULTADOS

Participaram do estudo 119 indivíduos com idade média de 11,69 anos. Aproximadamente metade dos indivíduos (51,3%) tinham diagnóstico de AF e 48,7% de doença SC. Somados, a deficiência e o estado subótimo de vitamina A acometeram 41,2% das crianças com doença falciforme. A maioria dos participantes se autodeclararam pardos (60,5%). A classe socioeconômica D/E foi mais prevalente (61,4%). A ocorrência de hospitalização nos últimos seis meses foi relatada por 13,8% e de eventos clínicos nos últimos três meses por 37,9% dos indivíduos. A análise do estado nutricional evidenciou 26% com magreza ou risco de magreza e 10,1% com sobrepeso ou obesidade. O consumo de vitamina A apresentou 27,8% de probabilidade de inadequação. A análise de regressão indicou maior chance de apresentar estado subótimo ou deficiente de vitamina A em crianças com idade inferior a 12 anos (OR: 3,5; IC: 1,4-8,8; $p = 0,007$), do sexo masculino (OR: 4,5; IC: 1,6-12,4; $p = 0,003$), pertencentes a classe econômica D-E (OR: 3,0; IC:

1,1-7,8; $p = 0,024$), que relataram crise de dor nos últimos três meses (OR: 2,7; IC: 1,0-7,0; $p = 0,035$) e com menor nível de hemoglobina (OR: 4,2; IC: 1,6- 10,7; $p = 0,002$).

CONCLUSÃO

O estudo mostrou que variáveis demográficas, socioeconômica, clínica e laboratorial constituem fatores de risco para o estado de deficiência da vitamina A em crianças e adolescentes com DF. Considerando as contribuições fisiológicas desta vitamina, deve-se atentar para a necessidade de monitorar os níveis do micronutriente supracitado, nesta população.

Palavras-chave: Anemia falciforme; |Doença da hemoglobina SC; |Hipovitaminose A

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Força da preensão palmar como marcador simples para o rastreamento de sarcopenia em pacientes com doença hepática crônica

Manuela Maria de Lima Carvalho; Daniela Lopes Gomes; Rayzza Marcelly Jesus da Silva; Matheus Lopes Cardoso; Tayna Carvalho; Juarez Antônio Simões Quaresma.
Ufpa, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A inflamação hepática causada pelos vírus das hepatites B e C contribui para a sarcopenia, caracterizada pela perda de massa e força muscular, que leva à redução da qualidade de vida. A avaliação dessa condição exige técnicas complexas e de acesso limitado, porém a força de preensão palmar pode ser utilizada como uma medida eficaz para aferir a perda de força e a depleção proteica. Nesse sentido, o estudo objetiva avaliar a correlação entre a força de preensão palmar e massa muscular de indivíduos com doença hepática crônica.

MÉTODOS

Estudo transversal, descritivo e analítico realizado no período de agosto de 2020 a agosto de 2021, em um Centro de Referência Estadual das doenças do fígado no estado do Pará, Brasil. Foi realizada amostragem não probabilística por conveniência com pacientes com hepatites B e/ou C de 20 a 74 anos. Foram coletados dados referentes a idade, sexo, peso, altura, índice de massa corporal (IMC), força de preensão palmar (FPP) e exame de bioimpedância elétrica, com uma balança *InBody*® modelo 230. Além disso, foram aplicados dois recordatórios de 24 horas, para avaliar a ingestão proteica. A análise estatística, foi realizada no *software* SPSS, versão 2.0, sendo aplicado o teste de correlação *Pearson* ou de *Spearman* e regressão linear, considerado como nível de significância estatística de $p < 0,05$. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob parecer de número 4.946.840. Todos assinaram o Termo de Consentimento.

RESULTADOS

Foram avaliados 39 pacientes, sendo a maioria do sexo masculino (51,28%; $n=20$), com média de idade de $54,66 \pm 11,71$ anos. Observou-se correlação entre a FPP e a massa muscular corporal (kg) ($r^2=0,584$; $p=0,000$) e taxa metabólica basal (Kcal) ($r^2= 0,597$; $p=0,000$), além de correlação inversa, entre a FPP e a gordura corporal em kg ($r^2= -0,421$; $p=0,008$) e em percentual ($r^2= -0,570$; $p=0,000$). A partir do modelo de regressão linear, observou-se que a correlação entre a FPP e massa muscular ($B=0,505$; IC 0,616; 2,243; $p=0,001$) permaneceu independente do consumo proteico ($B=0,623$; IC 0,910; 2,618; $p=0,000$), idade ($B=0,622$; IC 0,896; 2,626; $p=0,000$), IMC ($B=0,630$; IC 0,910-2,657; $p=0,000$), e diagnóstico de DM2 ($B 0,676$; IC 1,055 – 2,773; $p=0,000$).

CONCLUSÃO

A correlação entre a FPP e massa muscular de indivíduos com hepatite B e/ou C indica que a FPP pode ser utilizada como um marcador de sarcopenia, em que a redução da FPP indica uma massa muscular reduzida. Portanto, sugere-se a utilização da FPP para verificação e acompanhamento da perda de força, assim como de depleção proteica, em pacientes com doença hepática crônica, pois é um método simples, de fácil transporte e aplicação, custo-benefício satisfatório.

Palavras-chave: Força da mão|Sarcopenia|Composição corporal

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fórmulas enterais disponíveis no mercado brasileiro: Uma escolha com base na rotulagem.

Maria Cecília Santos de Lima¹; Julia Hertz Bogater²; Amanda Costa de Lima²; Jullyana Flávia da Rocha Alves¹; Derberson José do Nascimento Macêdo¹; Maria Carla Melo Damasceno³.

1. Faculdade Pernambucana de Saúde (Fps), Recife - PE - Brasil; 2. Faculdade Pernambucana de Saúde (Fps), Recife - PE - Brasil; 3. Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (Imip), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A terapia nutricional objetiva recuperar e manter o estado nutricional, sendo imprescindível a escolha da fórmula mais adequada para atender as necessidades nutricionais. Devido à grande variedade de formulações existentes no mercado essa seleção torna-se complexa. Assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar as fórmulas enterais comercializadas atualmente no mercado brasileiro.

MÉTODOS

Pesquisa de caráter descritivo e documental que consistiu na identificação e caracterização das fórmulas de nutrição enteral comercializadas no Brasil, considerando catálogos e sites oficiais dos três fabricantes principais disponíveis até o mês de junho de 2022.

RESULTADOS

Foram analisadas 56 fórmulas enterais, comercializadas por três diferentes laboratórios. As dietas poliméricas são aquelas em que a proteína está presente na forma intacta, indicadas para pacientes com capacidade digestiva e absorptiva preservada. Nessa categoria foram analisadas 45 fórmulas das quais 14 foram consideradas fórmulas padrão normocalóricas. A distribuição energética das proteínas variou de 8,2 a 29% e a fonte proteica mais utilizada foi o caseinato de cálcio e sódio obtidos do leite de vaca. A fonte de carboidratos mais utilizada foi a maltodextrina, e o percentual de distribuição energética desse macronutriente variou de 3,2 a 58%, já as fontes de gordura mais frequente foram os óleos de canola, girassol e milho, compondo 24 a 88,6% da distribuição energética das fórmulas. Em relação a densidade calórica 49,09% foram classificadas como normocalóricas, 38,18% foram hipercalóricas e 12,73% acentuadamente hipercalóricas. As dietas oligoméricas são indicadas para pacientes com funcionamento parcial do trato gastrointestinal, apresentam suas proteínas na forma hidrolisada acarretando maior tolerância, digestão e absorção. Nessa categoria foram analisadas 11 fórmulas, destas três foram classificadas como hipercalóricas (1,3 a 1,5kcal/ml). A fonte proteica mais utilizada foi a proteína do soro do leite 100% hidrolisada e a gordura mais frequente foi o TCM o mais indicado por ser rapidamente absorvido. A distribuição energética dos macronutrientes dessas fórmulas foi de 11 a 37%

para proteínas, 29 a 69% para carboidratos e 15 a 36% para lipídeos. Quanto à osmolaridade, a maioria das fórmulas foram classificadas como isotônicas, 300 a 350mOsm/L. As fórmulas oligoméricas foram as que apresentaram maior osmolaridade, superior a 350mOsm/L, sabe-se que fórmulas com maior número de constituintes hidrolisados, apresentam maior osmolaridade, devendo haver cautela em sua utilização devido ao risco de diarreia osmótica e desidratação.

CONCLUSÃO

A diversidade na composição e disponibilidade das dietas enterais torna a prescrição um desafio para os nutricionistas sendo necessária uma avaliação criteriosa quanto à sua adequação e indicação, considerando a situação clínica e a individualidade dos pacientes.

Palavras-chave: Nutrição enteral|Alimentos Formulados| Terapia nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fortalecimento da atuação do nutricionista na Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar em Minas Gerais: pactuação de metas pelo CRN9

Ana Luiza Soares dos Santos¹; Marcela Rodrigues Viveiros²; Flávia Junqueira de Souza Moraes³; Débora Barbosa¹; Jordana dos Santos Jorge¹; Elisa Alves Dias e Álvares¹.

1. Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região, Ipatinga - MG - Brasil; 3. Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região, Pouso Alegre - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Devido à pandemia do Coronavírus, SARS-CoV-2, iniciada em março de 2020, as visitas técnicas realizadas pelo Setor Fiscalização foram suspensas e adaptadas para ocorrerem remotamente. Assim, foram criados os Roteiros de Ação Orientadora Remota (RAOR). O nutricionista é profissional habilitado para assumir os cuidados nutricionais de pacientes internados e o estado nutricional adequado é fundamental no enfrentamento da COVID-19. Neste contexto, fortalecer a atuação do nutricionista na Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar em Minas Gerais se torna importante. Desta forma, foi realizado pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região (CRN9) o Projeto de Aprimoramento em Nutrição Clínica. Objetivou-se promover ações de melhoria do exercício profissional nesta subárea no Estado de Minas Gerais.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal e descritivo, cujos dados foram obtidos na segunda etapa do Projeto de Aprimoramento da Atuação do Nutricionista em Nutrição Clínica – Hospitais do CRN9. O projeto ocorreu em três etapas: 1- diagnóstico do exercício profissional e quadro técnico de nutricionista nos hospitais com aplicação dos roteiros padronizados pelo CFN pelas fiscais do CRN-9; 2 - reunião com a Câmara Técnica de Nutrição Clínica (CTNC) para apresentação do diagnóstico encontrado e pactuação de metas e prazos para a ações com vistas a minimizar os problemas pautados; 3 - envio de ofícios de recomendação de adequação de quadro técnico. Analisou-se o quadro técnico de nutricionistas com base na Resolução do CFN nº 600 de 2018.

RESULTADOS

Foram aplicados 151 roteiros. O número médio de leitos foi de 109,1 (± 6 a 1200). Foi identificado que 78,7% dos hospitais possuem quadro técnico complementar inadequado de acordo com a Resolução do CFN nº 600/2018. Além disso, 4,6% dos hospitais

possuem no quadro técnico complementar nutricionistas vinculados a outras pessoas jurídicas. Ainda, 78,8% dos nutricionistas não realizam plantão aos finais de semana e 44,8% dos serviços que possuem apenas um nutricionista, não disponibilizam outro profissional durante o período de férias. Ademais, foram observados que 43,71% dos serviços não estabelecem e executam protocolos técnicos do serviço, 35,10% não elaboram a prescrição dietética e 39,24% não registram em prontuário o diagnóstico nutricional, a prescrição dietética e a evolução nutricional. Desta forma, foram encaminhados 84 ofícios solicitando adequação do quadro técnico de nutricionistas e pactuada a realização de reuniões de sensibilização da importância do exercício profissional adequado.

CONCLUSÃO

Foram encaminhados ofícios solicitando a ampliação do quadro técnico nos locais que apresentavam inadequação. Pretende-se realizar atividades de sensibilização junto aos gestores dos hospitais sobre a importância do nutricionista para execução das atividades previstas.

Palavras-chave: Nutricionistas|Serviço Hospitalar de Nutrição|Fiscalização

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Hábitos de vida e consumo de ultraprocessados de gestante durante a pandemia por COVID 19

Laudicéia Ferreira Fróis; Lahis Cristina de Moura; Adriany Aparecida Roquini Lima; Marcella Lobato Dias Consoli; Lilian Gonçalves Teixeira.
Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A gestação é marcada por diversas alterações endócrinas, metabólicas, fisiológicas e psicológicas que tem por objetivo fundamental, adequar o organismo às necessidades orgânicas materno-fetal. Para além disso, alterações nos hábitos alimentares também ocorrem nessa fase, sendo o consumo de alimentos industrializados considerado um mal hábito, pelas gestantes serem consideradas um grupo vulnerável. Devido o isolamento social provocado pela pandemia do Coronavírus, houve um fortalecimento dos aplicativos de delivery, supermercados dentre outros estabelecimentos, o que elevou o consumo de alimentos ultraprocessados e aumento do uso de aparelhos eletrônicos. Desse modo, o objetivo desse trabalho foi avaliar a associação entre o uso de telas e o consumo de alimentos ultraprocessados durante a pandemia da COVID 19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caráter transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras (CEEAE: 37211320.8.0000.514). As participantes foram convidadas através de um questionário virtual semiestruturado, autopreenchido contendo questões sobre sua condição sociodemográfica e hábitos de vida durante o isolamento social. O método de amostragem foi o “bola de neve virtual”, iniciado a partir do envio de convites com o link de acesso ao questionário eletrônico por e-mail ou redes sociais (Instagram TM, Facebook TM, WhatsApp TM). Foram adotados como critérios de inclusão, as participantes morarem no Brasil e compreender a língua portuguesa. A coleta de dados foi realizada entre os meses de outubro e dezembro de 2020. Os dados foram tabulados no software Excel e analisados no programa Statistical Package for the Social Science (SPSS) versão 20.0. O teste de Shapiro-Wilk foi aplicado para avaliar a normalidade e o teste de Qui-quadrado foi conduzido para associação das variáveis.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 85 gestantes, com idade entre 18 e 40 anos. Ao avaliar o tempo gasto por dia em frente a telas (celular, computador, tablet e TV) foi possível identificar que 76,5% (n = 65) das participantes reportaram aumento dessa prática. Para além disso, foi identificado um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados, sendo: hambúrguer e embutidos 24,7% (21); 28,2% (n = 24) bebidas adoçadas; 14,1% (n = 12) macarrão instantâneo, salgadinhos pacotes ou biscoito salgado; 23,5% (n = 20)

biscoito recheado, chocolate ou doces e 36,5% 9 (n = 31) pizzas, sanduiches e salgados. Foram verificadas associações ($p < 0,05$) entre o aumento do tempo de tela com as variáveis de exposição consumo de hamburguer e embutidos ($p = 0,041$) e pizzas, sanduiches e salgados ($p = 0,033$),

CONCLUSÃO

Foi observada associação entre o aumento de tempo do uso de telas e o consumo de alimentos ultraprocessados, como embutidos, pizzas, sanduiches e salgados, durante o isolamento decorrente da pandemia do COVID19.

Palavras-chave: Gravidez|Sars-Cov2|Padrões alimentares|Consumo de Alimentos

NUTRIÇÃO CLÍNICA

IDADE E SINTOMAS DE COVID-19 EM MULHERES GASTROPLASTIZADAS

Amanda da Silva Paiva.
Ufpe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

No ano de 2019 foi detectado o novo coronavírus (COVID-19) de nome científico SARS-CoV-2. Devido sua rápida disseminação, a Organização Mundial de Saúde decretou estado de pandemia no início de 2020. Suas manifestações clínicas são variadas, desde pacientes assintomáticos até casos graves. São considerados grupos de riscos os diabéticos, hipertensos, obesos, idosos, imunossuprimidos entre outros. A cirurgia bariátrica é uma das formas de tratamento para obesidade, porém indivíduos submetidos a essa técnica podem apresentar maior risco de carência nutricional, comprometendo assim o estado imunológico. Os nutrientes desempenham um papel importante no desenvolvimento e preservação do sistema imunológico, portanto, qualquer desequilíbrio nutricional afeta sua competência e integridade. A pesquisa objetivou-se avaliar associação entre idade e sintomas de COVID-19 em mulheres gastroplastizadas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo série de casos, retrospectivo, realizado em um hospital de Recife, Pernambuco, no período de outubro de 2021 a janeiro de 2022, com mulheres entre 20 e 59 anos de idade, que foram submetidas à cirurgia bariátrica, nos últimos 10 anos, que testaram positivo para COVID-19, entre os anos de 2020 e 2021. Obtiveram-se dados demográficos (idade) e clínicos (ano da cirurgia bariátrica e dados sobre a COVID-19 – período do diagnóstico e presença de sintomas). A idade foi categorizada em menor que 40 anos (mulheres jovens) e maior ou igual a 40 anos (mulheres maduras). Realizaram-se as análises estatísticas no programa SPSS 21.0. Foi utilizado o teste do qui-quadrado de Pearson para verificar associação entre idade e sintomas de COVID-19 dos grupos analisados. Adotou-se $p < 0,05$ para significância. Número da aprovação CAAE 37991520.1.0000.8807.

RESULTADOS

Foram avaliadas 43 mulheres que se enquadravam nos critérios de seleção. Dessas, 55,8% tinham idade menor que 40 anos. O índice de massa corporal variou entre 20,7kg/m² e 44,6kg/m², com média de 27,9±4,8kg/m². A maioria (69,8%) teve COVID-19 em 2020. Em 60,5%, o diagnóstico da doença se deu no primeiro ano de realização da cirurgia. Todas as mulheres foram sintomáticas para a COVID-19. Entre as mulheres jovens (n=24), 54,2% tiveram febre, 50% tosse seca, 60,9% cansaço, 39,1% dores e desconforto, 70,8% dor de cabeça, 75,0% perda de paladar e olfato, 29,2% dificuldade de respirar ou falta de ar e 16,7% dor ou pressão no peito. Entre as mulheres maduras (n=19), 47,4%

tiveram febre, 52,6% tosse seca, 52,6% cansaço, 63,2% dores e desconforto, 50,0% dor de cabeça, 78,9% perda de paladar e olfato, 26,3% dificuldade de respirar ou falta de ar e 15,8% dor ou pressão no peito. Não houve diferença estatisticamente significativa na ocorrência de sintomas entre mulheres jovens e maduras.

CONCLUSÃO

Não foram evidenciadas associações entre idade e ocorrência de sintomas de COVID-19 em mulheres gastroplastizadas.

Palavras-chave: Imunidade|Nutrientes|Deficiências Nutricionais

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Identificação de padrões alimentares em indivíduos com diabetes mellitus tipo 2

Beatriz da Cruz Santos; Cinthia Fontes da Silva Santos; Mariana Rocha Souza Chagas;
Cynthia Batista Santos; Vivianne de Sousa Rocha; Liliane Viana Pires.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A avaliação de padrões alimentares promove melhor entendimento na relação entre dieta e a diabetes *mellitus* tipo 2 (DM2). Assim, este estudo tem como objetivo aplicar a metodologia de identificação de padrões alimentares em indivíduos com DM2.

MÉTODOS

Estudo observacional transversal, no qual foram avaliados 147 indivíduos com DM2, de ambos os sexos, com idade entre 19 a 59 anos, residentes no estado de Sergipe. O consumo alimentar foi avaliado por meio de três recordatórios alimentares de 24 horas (R24h), que foram aplicados em dias alternados, sendo um dia no final de semana, pelo método *Multiple Pass Method*. A partir dos dados dos R24h, as quantidades de cada alimento obtidas em medidas caseiras foram convertidas para gramas ou mililitros no *Software* NutWin, listados e agrupados em 30 grupos, em planilha de Excel, de acordo com a similaridade da composição nutricional. Realizou-se análise exploratória para cada grupo alimentar. Para o teste de esfericidade de Bartlett e o coeficiente Kaiser Meyer-Olkin (KMO) considerou-se valores de corte de $p \leq 0,05$ e $KMO \geq 0,50$, respectivamente. Realizou-se análise de componentes principais a partir da extração dos fatores. Os critérios que determinaram o número dos fatores escolhidos foram o critério de Kaiser, denominado por *eigenvalues* superiores a 1,0 e a análise do *scree plot* por meio dos *eigenvalues plot*. Realizou-se o método *varimax* da rotação ortogonal, considerando carga fatorial $\geq 0,25$ ou $\leq -0,25$. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Sergipe, parecer 3.012.056

RESULTADOS

A amostra do estudo foi composta por 68% dos participantes do sexo feminino. A média de idade e de tempo de diagnóstico da doença foram $48,71 \pm 7,84$ anos e $6,81 \pm 6,18$ anos, respectivamente. O KMO observado foi de 0,58, o que significa que a amostra foi considerada adequada para análise fatorial. Por meio dessa análise, baseado nos critérios de Kaiser e no *scree plot*, 12 componentes foram identificados, sendo escolhidos os três primeiros fatores, os quais foram responsáveis por 28,70% da variabilidade da amostra. O primeiro fator (denominado misto) explicou 13,83% da variação total da amostra e foi caracterizado pelo consumo de feijão; arroz; carne de porco; produtos lácteos e mingaus; adoçantes; bebidas naturais; bebidas processadas; café e infusões; pão, torradas e biscoitos; alimentos de hábitos locais; e gorduras. O segundo fator (denominado de não saudável) mostrou uma variação de 7,90%. Este padrão foi caracterizado pelo consumo

de carne vermelha; ovos; alimentos de hábitos locais; e alimentos salgados e fritos. O terceiro fator (denominado saudável) mostrou variação de 6,96% e caracterizou-se pelo consumo de frutas; vegetais; raízes e tubérculos; arroz; peixe e marisco; ovos; cafés e infusões; e alimentos de hábitos locais.

CONCLUSÃO

Identificou-se três padrões alimentares que podem caracterizar o consumo alimentar de indivíduos com DM2 residentes em Sergipe.

Palavras-chave: Diabetes mellitus tipo 2|padrão alimentar|alimentos

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Imagem corporal: percepção e fatores associados em mulheres universitárias

Anelise Pastori Fini; Thaís Otranto Dias; Patricia Vieira Del Ré; Deise Bresan; Priscila Milene Angelo Sanches.

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

Introdução

A percepção da imagem corporal é influenciada pelas interações entre o ser e o meio em que vive, considerando seus sentimentos em relação ao tamanho e as formas do próprio corpo. As responsabilidades e instabilidade psicossocial no início da vida adulta, associadas às mudanças referentes ao ingresso na universidade, tornam universitários vulneráveis às pressões estéticas exercidas pela sociedade, especialmente entre as mulheres. Assim, o objetivo deste estudo foi verificar a prevalência da insatisfação com a imagem corporal e sua associação com variáveis sociodemográficas, econômicas, atividade física, sono, antropométricas e dietéticas de mulheres universitárias.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado por meio da coleta de dados secundários de prontuários das universitárias assistidas nos anos de 2016 a 2019, no Atendimento Nutricional Ambulatorial (ANA) de uma universidade pública do estado do Mato Grosso do Sul. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos (Parecer nº 2.034.585). Foram coletados dados antropométricos (peso, estatura, e circunferência da cintura), dietéticos (recordatório 24 horas) e protocolo de percepção da imagem corporal (*Silhouette Matching Task*). E para caracterização do público estudado, foram coletados dados dos prontuários, tais como: idade, condições de moradia e econômicas, nível de atividade física e horas de sono. Foi realizada a estatística descritiva por meio de frequência relativa e a associação entre as variáveis foi verificada através de regressão logística multinomial.

Resultados

Participaram do estudo 214 mulheres universitárias, com idade média de 22,3±2,7 anos, tendo maior frequência de jovens entre 18 a 23 anos (79,3%). Os resultados evidenciam elevada prevalência de insatisfação corporal entre as universitárias avaliadas (87,4%) e uma associação consistente da insatisfação pelo excesso de peso, sendo que a chance de ocorrência de insatisfação da imagem corporal pelo excesso de peso foi 16,7 (IC95%: 3,65; 76,70) vezes maior entre as mulheres com risco para doenças cardiovasculares, segundo a circunferência da cintura, quando comparadas àquelas sem risco. Porém,

chama a atenção o número de mulheres com estado nutricional adequado (58,9%), segundo o IMC, mas que apresentam insatisfação com a imagem corporal.

Conclusão

É de extrema importância que no âmbito das universidades sejam realizadas ações e projetos contínuos de prevenção e combate ao excesso de peso em universitários, além de programas de promoção da saúde, de espaços e ações que favoreçam a atividade física e adoção de estilos de vida saudáveis.

Palavras-chave: Estudantes|Nutrição|Imagem corporal

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impacto da pandemia de COVID-19 na saúde de pacientes com Diabetes mellitus tipo 2

Natália das Graças Teixeira de Oliveira; Felipe Alves de Almeida; Carolina Aparecida de Sousa; Leticia de Souza Coelho; Danielle Negri Ferreira Neves; Maria Anete Santana Valente.

Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Diabetes mellitus tipo 2 (DM2) é uma doença que consiste em um distúrbio metabólico caracterizado por hiperglicemia persistente, que pode ocasionar resultados clínicos negativos em pacientes infectados pelo novo coronavírus denominado SARS-CoV-2 (Síndrome Respiratória Aguda Grave - Coronavírus-2). As medidas adotadas para conter a doença causada por este vírus (COVID-19) afetam diversos comportamentos relacionados à saúde. Assim, o objetivo deste estudo foi analisar o impacto da pandemia de COVID-19 na saúde de pacientes com DM2 atendidos em Estratégias de Saúde da Família (ESF) de um município de Minas Gerais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal e analítico com pacientes atendidos em três Estratégias de Saúde da Família de um município de Minas Gerais, aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora: 5147/2018. A população foi constituída por pacientes com diagnóstico de DM2, de ambos os sexos e com idade superior a 18 anos e a coleta de dados ocorreu através de contato telefônico, entre os meses de fevereiro a junho de 2021. Foi aplicado um questionário adaptado, com questões objetivas para avaliar aspectos relacionados às condições de saúde, a hábitos alimentares e atividade física com a COVID-19.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 30 pacientes, sendo 43,3% adultos e 56,7% idosos com idade entre 35 e 88 anos, e a maior parte do sexo feminino (80,0%). A maioria dos pacientes apresentava hipertensão (83,3%), durante a pandemia 43,3% perceberam alteração na glicemia, desses 84,6% indicaram aumento. Em relação ao peso, 60,0% dos pacientes apresentaram excesso de peso antes da pandemia e o mantiveram durante esse período, consequentemente não foi observada diferença significativa na média do IMC. Foi analisada a percepção que os pacientes tinham sobre alterações no peso durante a pandemia, 66,7% observaram algum tipo de alteração, sendo que 33,3% perceberam aumento. Antes da pandemia 70,0% dos pacientes não praticava nenhum tipo de atividade física e durante a pandemia essa porcentagem aumentou para 76,7%. Em relação ao fracionamento de refeições, a maioria dos indivíduos (56,7%) não realizava mais que quatro refeições ao dia.

CONCLUSÃO

Desse modo, verificou-se que a COVID-19 impactou negativamente na saúde dos indivíduos portadores de DM2, contribuiu para a manutenção do excesso de peso e reduzida adesão à atividade física, que somado ao baixo fracionamento do consumo alimentar diário relatado afetaram o controle da glicemia. Assim, faz-se necessária ação de educação nutricional sobre orientações para controle da glicemia e promoção do autocuidado.

Palavras-chave: Coronavírus|isolamento social|Hiperglicemia|Pandemia|Atividade física

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impacto de um programa domiciliar de estimulação precoce na composição corporal de pré-escolares nascidos prematuros com muito baixo peso ao nascer

Júlia Delgado da Fonseca; Rafael Oliveira Fernandes; Juliana Rombaldi Bernardi;
Franciéle Gomes da Silva; Renato Soibelman Procianoy; Rita de C Silveira.
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A prematuridade é considerada um problema de saúde global por ser a principal causa de morte de crianças menores de 5 anos. A melhoria da assistência neonatal e de programas de acompanhamento multidisciplinares está aumentando as taxas de sobrevivência desta população, no entanto, com limitações severas. Estímulos cinestésicos realizados na primeira infância previnem atrasos do neurodesenvolvimento, oportunizando promover uma melhor nutrição e prevenir o déficit de crescimento. Este estudo visou verificar o impacto de um programa global de estimulação precoce sobre a composição corporal de crianças pré-escolares nascidas prematuras com muito baixo peso (CPMBP).

MÉTODOS

Trata-se da análise longitudinal de um ensaio clínico randomizado, incluindo CPMBP de um hospital terciário do sul do Brasil. Os participantes foram divididos em Grupo Intervenção (GI): cuidados pele a pele realizados pela mãe (método canguru) durante a internação em Unidade de Terapia Intensiva Neonatal (UTIN) e estimulação tátil-cinestésica até a alta hospitalar, quando a continuação da intervenção foi executada pelos pais, orientados através de 10 visitas domiciliares, que se concluíram aos 18 meses de vida da criança; e Grupo Convencional (GC): cuidado padrão de acordo com a rotina da UTIN e seguimento respeitando a equidade, no Ambulatório de Neonatologia. Foram avaliadas medidas antropométricas, análises bioquímicas, composição corporal por meio de bioimpedância elétrica (BIA), questionários de atividade física e práticas alimentares da criança. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (n^o 2019-0809, CAAE: 27358019.1.0000.5327), e registrado no ClinicalTrials.gov (ID: NCT05399667).

RESULTADOS

Foram incluídas 41 crianças (GC n=21 e GI n=20). Peso corporal, estatura, índice de massa corporal, circunferências da cintura e do braço, dobras cutâneas tricipital e subescapular, não diferiram entre os grupos ($p>0,05$). O GI apresentou maior massa livre de gordura segmentada (MLG) em comparação ao GC (MLG do braço direito: 0,74 versus 0,65 Kg, $p=0,040$; MLG do tronco: 6,86 versus 6,09 Kg, $p=0,04$; MLG da perna direita: 1,91 versus 1,73 Kg, $p=0,054$). O tempo de atividade física durante a semana foi significativamente maior no GC (mediana 16 horas (14 - 19,5) em comparação ao GI (10 horas (6 - 18); $p=0,015$). No GI, observou-se interação significativa de diminuição da

área de gordura visceral em 37cm² (IC95% -50; -25; p<0,001) por unidade de HOMA-IR, resposta oposta quando comparado ao GC.

CONCLUSÃO

Um programa de estimulação precoce desde a internação na UTIN, somado à estimulação domiciliar realizada pelos pais apresentou potencial para aumentar a massa muscular e prevenir distúrbios metabólicos a longo prazo. Resultados da BIA indicam que a intervenção impactou positivamente na composição corporal de CPMBP. Mais estudos são necessários para estabelecer o significado clínico e o impacto prolongado da estimulação precoce nessa população.

Palavras-chave: Nascimento Prematuro|Intervenção Médica Precoce|Pré-Escolar|Composição Corporal

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impacto do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde materna: uma revisão sistemática

Priscila Gomes de Oliveira; Amanda Gabriela Araújo da Silva; Elias Kelvin Severiano de Araujo; Elisa Maria Rodrigues da Silva; Juliana Fernandes dos Santos Dametto; Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues.
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

No Brasil cerca de 20% da ingestão calórica diária é proveniente dos alimentos ultraprocessados (AUP). Estima-se que o consumo dos AUP tem implicações negativas no estado nutricional em todas essas fases, mas poucos trabalhos relatam suas implicações na saúde materna. Nesse sentido, esta revisão sistemática teve como objetivo identificar a presença de desfechos de saúde associados ao consumo de AUP por gestantes e mulheres lactantes.

MÉTODOS

Esta revisão fez parte do estudo de revisão sistemática registrado no International Prospective Register of Systematic Reviews (PROSPERO) (CRD42021236633), seguindo o PRISMA, utilizando as bases PubMed/Medline, Scopus, Web of Science, Scielo e diretório de teses e dissertações da CAPES. A revisão incluiu as seguintes fases principais: (1) identificação da questão da pesquisa, (2) identificação dos estudos relevantes, (3) seleção do estudo, (4) mapeamento dos dados e (5) comparação, resumo e relato dos resultados. Todas as etapas do estudo foram realizadas de forma independente por dois revisores (P.O e J.M). Quando as opiniões dos revisores foram divergentes, a resolução foi fornecida por um terceiro revisor (K.D.). Foram incluídas as publicações que apresentavam (1) avaliação do consumo alimentar pela classificação NOVA, (2) desfecho de saúde (nutricional ou doenças) e (3) população de gestantes ou lactantes. A qualidade dos estudos incluídos foi analisada por meio da Escala de Newcastle-Ottawa e RoB 2.

RESULTADOS

Foram identificados 7.801 artigos, sendo apenas 5 estudos realizados em gestantes e 1 em lactantes, conforme critérios de elegibilidade. O consumo de AUP em gestantes variou de 15% a 54% da ingestão calórica e em mulheres lactantes foi de 16%. Em mulheres gestantes tais estudos demonstraram associação positiva entre o consumo de AUP e consequências nutricionais, como o ganho de peso gestacional no terceiro trimestre gestacional, alterações nos níveis de glicose, com aumento da hemoglobina glicada e da glicemia pós prandial em gestantes diabéticas, bem como mostrou maior chance de sentir-se deprimida ou triste (OR = 2,39, IC 95% 1,29–4,41). Também foram encontradas relação do consumo materno de AUP com aumento da adiposidade neonatal e sintomas

de TDAH em crianças, com aumento de consumo de +3% (IC 95% 1,5-4,5%). Já em mulheres lactantes, uma maior participação de AUP na dieta foi associada a menores níveis de alfa-tocoferol materno circulante e, supostamente, menor oferta de vitamina E aos lactentes via leite materno.

CONCLUSÃO

Na população materna, a participação significativa dos AUP resultou em desfechos negativos na saúde impactando nos indicadores de nutrição como adiposidade, ganho de peso e desenvolvimento de doenças e risco de carências nutricionais no público-alvo. Além disso, foram encontradas poucas informações na literatura referente às mulheres nessa fase, principalmente na lactação, sendo necessário mais estudos sobre o tema.

Palavras-chave: Alimentos industrializados|Nutrição materna|Saúde Materno-Infantil|Gravidez|Lactação

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impacto do tratamento oncológico no peso e no comportamento alimentar de pacientes atendidos em um hospital de Muriaé – MG

Sarlete Clemente de Oliveira Gonçalves¹; Livia Botelho da Silva Sarkis²; Denise Félix Quintão³.

1. Centro Universitário Unifaminas, Muriaé - MG - Brasil; 2. Centro Universitário Presidente Antônio Carlos - Unipac, Barbacena - MG - Brasil; 3. Instituto Federal de Minas Gerais, Campus São João Evangelista, São João Evangelista - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O câncer é um dos maiores problemas de saúde pública na atualidade. A triagem nutricional adequada, monitoramento constante e intervenção precoce em pacientes oncológicos devem ser incorporados ao cotidiano dos serviços de nutrição, com intuito de reduzir a perda de peso e melhorar prognóstico da doença. O objetivo do presente estudo foi avaliar o impacto do tratamento oncológico no peso e no comportamento alimentar de pacientes atendidos em um hospital de Muriaé, MG.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado no Hospital do Câncer no município de Muriaé, Minas Gerais, envolvendo pacientes em tratamento oncológico. Foi aplicado um questionário aos mesmos com perguntas sobre idade, peso habitual e atual, tipo de câncer e tratamento, desconfortos gastrointestinais após o tratamento antineoplásico e por último aplicou-se o questionário de frequência alimentar. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob número de parecer 90032918.8.0000.5105.

RESULTADOS

Contou-se com a participação de 60 pacientes, sendo 66,7% do sexo feminino, com média de idade de $49 \pm 11,6$ anos. Os tipos de câncer mais prevalentes foram: mama (41,7%), pulmão (10%) e cólon (6,7%). A maioria (80%) dos avaliados realizava quimioterapia e 20% tratamento adjuvante, ou seja, quimioterapia e radioterapia. A maioria (90%) relatou mudança do peso após iniciar o tratamento, sendo o valor médio de perda igual a 6,9%. Após o início do tratamento, 21,7% relataram sentir mais fome e 26,7% menos fome. A maioria (86,7%) relatou sentir algum efeito colateral após sessão de tratamento, com maior frequência para náusea (18,7%), seguidos de alteração de paladar (16,6%) e boca seca (13,9%). Após iniciar o tratamento, 61,7% da amostra afirmaram que passaram a consumir com mais frequência frutas e verduras (36,8%) e 30% apresentaram aversão a algum tipo de alimento, sendo os mais citados carnes (15,8%) e inhame (15,8%). Em relação ao hábito alimentar a maioria (66,3%) dos avaliados relatou ingerir diariamente legumes. Quanto ao consumo de frutas, 60% dos pacientes relataram consumir frutas cítricas diariamente, e 65% ingeriam diariamente as demais frutas. Observou-se que 51,3% consumiam frutas em forma de suco natural. Em relação ao consumo de leites e derivados, a maioria (63,3%) apresentou consumo diário de leite e menor frequência para

queijo e iogurte. Em relação ao consumo de carnes e ovos, observou-se consumo semanal para carnes bovinas, aves e ovos.

CONCLUSÃO

Da mesma maneira que as pessoas desenvolvem aversões alimentares após o tratamento elas passam a consumir alguns outros alimentos que não faziam parte da sua alimentação habitual, como frutas, verduras e legumes. Houve uma perda de peso considerável entre os pacientes que realizavam tratamento. Sendo assim, o nutricionista exerce um papel fundamental na vida dos pacientes oncológicos, desde avaliação nutricional às orientações nutricionais, de forma a minimizar os transtornos causados pelo tratamento.

Palavras-chave: Ingestão Alimentar|Neoplasias|Quimioterapia|Radioterapia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Importância da terapia nutricional nas doenças inflamatórias intestinais

Lannara Lima Patriota¹; Maria Eduarda Feitosa Pereira¹; Ingrid Rafaela Mauricio Silva Reis².

1. Mauricio de Nassau, Petrolina - PE - Brasil; 2. Upe, Petrolina - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Doença inflamatória intestinal (DII) é um termo utilizado para descrever coletivamente um grupo de duas doenças crônicas que acometem o Trato Gastrointestinal (TGI), a qual tem como representações a colite ulcerativa (CU) e a doença de crohn (DC). São caracterizadas por um quadro de inflamação crônica no TGI, afeta 1 em cada 200 pessoas em países desenvolvidos e tem apresentado uma incidência e prevalência crescente. A manifestação se dá por meio de episódios de dor na região do abdômen, diarreia intensa juntamente com fezes e sangue, além da perda de peso. A CU, em geral, afeta o intestino grosso (especificamente cólon e reto), enquanto a DC afeta todo o TGI (boca ao ânus). A abordagem terapêutica será determinada pela localização e o índice de atividade da doença. O objetivo desta revisão é verificar qual a melhor terapia nutricional que promova a melhora do quadro clínico do paciente com a DII, a fim de evitar a progressão da desnutrição, diminuir o tempo de internação, manter sua remissão e auxiliar no controle dos sintomas.

MÉTODOS

Realizou-se um estudo exploratório, por meio de pesquisa bibliográfica utilizando as bases de dados PubMed/LILACS, SciELO e BVS para seleção e localização das referências que fundamentassem o estudo e aplicou-se como critérios de inclusão artigos científicos em português, espanhol e inglês, publicados no período de 2012 a 2021, a fim de produzir uma revisão com dados atualizados.

RESULTADOS

A literatura evidencia que a terapia nutricional nas DII deve ser priorizada, tendo em vista a alta prevalência de desnutrição que acometem os indivíduos portadores dessa doença, onde 50-70% possuem a DC e 18-62% a CU, quadro esse somado aos sintomas de distensão abdominal, dores intestinais e extraintestinais, diarreia, os quais podem ser reduzidos com o uso de dietas específicas. Dietas pobres em FODMAPs podem melhorar os sintomas da doença e a tolerância alimentar, bem como, as terapias nutrição enteral (NE) e nutrição parenteral (NP). Além destas estratégias, estudos demonstraram que o uso de próbióticos, prébióticos e simbióticos promovem o equilíbrio da microbiota intestinal e, dessa forma, mantem a remissão da doença. Em decorrência das complicações relacionadas aos déficits nutricionais que decorrem da má absorção dos nutrientes e o uso de corticoides, são observadas deficiências de algumas vitaminas, sendo indicado a suplementação de vitaminas D e cálcio, buscando tratar e prevenir uma

possível osteoporose, e as vitaminas A, B e E que tem papel importantes na regulação das respostas imunes e homeostase no intestino, inibindo a liberação de citocinas inflamatórias.

CONCLUSÃO

Dessa forma, mesmo que a terapia farmacológica seja a base do tratamento das DII, a intervenção nutricional é essencial e relevante no tratamento, promovendo diminuição dos sintomas, aumentando o tempo de remissão, e assegurar uma adequada ingestão de macro e micronutrientes, resultando na prevenção de desnutrição e na melhora do paciente.

Palavras-chave: Nutrição|Doença de Crohn|Colite ulcerativa|Dietoterapia|Intervenção nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Indicadores antropométricos e estado nutricional de crianças internadas para tratamento de desnutrição aguda grave em um hospital de referência infantil: Um estudo transversal retrospectivo

Amanda Costa de Lima¹; Ana Clara Lacerda Cervantes de Carvalho¹; Jullyana Flávia da Rocha Alves¹; Derberson José do Nascimento Macêdo¹; Bruna Oliveira de Medeiros²; Natalia Gomes Santos³.

1. Imip, Recife - PE - Brasil; 2. Fps-Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil; 3. Faculdade Pernambucana de Saúde (Fps), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A desnutrição aguda grave resulta em um déficit proteico-calórico através do consumo insuficiente desses nutrientes, essencial para dar suporte às necessidades metabólicas de crescimento e desenvolvimento, sendo uma doença clínico-social multifatorial, considerado um problema de saúde mundial, ocasionando um retardo de crescimento decorrente da má nutrição no útero e primeira infância. O desenvolvimento da desnutrição é potencializado em crianças hospitalizadas por várias situações, como o aumento das necessidades energéticas resultado da doença de base, diminuição do apetite e ingestão alimentar, por isso o estado nutricional deve ser criteriosamente avaliado, devido a maior susceptibilidade a complicações. O objetivo foi analisar o estado nutricional e índices antropométricos em crianças internadas com desnutrição aguda grave.

MÉTODOS

Estudo transversal retrospectivo com crianças de zero até cinco anos de idade, de ambos os sexos, internados com desnutrição grave entre o período de Janeiro de 2016 a Janeiro de 2021. Os dados foram coletados de fichas de acompanhamento do serviço de nutrição sobre a avaliação nutricional de admissão e alta, ganho médio de peso (GMP) dos últimos 7 dias, ganho de peso (GP) nos últimos 3 dias. Para a avaliação do estado nutricional foram adotadas as curvas de crescimento propostas pela Organização Mundial de Saúde (OMS) (2005), Índice de massa corporal (IMC) para idade (IMC/I), Estatura para Idade (E/I), Peso para Idade (P/I) e Peso para Estatura (P/E). A pesquisa foi realizada após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, sob o Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 48646721.3.0000.5201.

RESULTADOS

A amostra foi composta 61 crianças, a prevalência foi do sexo masculino com média de idade $8,02 \pm 7,6$ meses, para o GMP foi visto que apenas 17 (27,9%) atingiram o ganho de peso satisfatório ($> 10\text{g/kg}$ de peso dia), 15 (24,6) tiveram um GMP moderado ($5\text{-}10\text{g/kg}$ de peso dia) e 29 (47,5%) tiveram o GMP inadequado ($<5\text{g/kg}$ de peso dia). Além disso foi avaliado que 32 (52,5%) dos pacientes não ganharam peso consecutivamente nos últimos 3 dias que anteciparam a alta. Em relação aos indicadores antropométricos

na admissão e na alta, tivemos resultados positivos onde os pesos tiveram um aumento, os parâmetros de peso (média de 4,58 na admissão e 5,16 na alta), P/I (-4,2 na admissão e -3,75 na alta), P/E (-3,02 na admissão e -1,75 na alta) e IMC/I (-3,56 na admissão e -2,19 na alta) tiveram melhoras significativas durante o todo internamento até o momento da alta hospitalar, enquanto os E/I para idade teve uma piora nesse parâmetro (-3,22 na admissão e -3,75 na alta).

CONCLUSÃO

Na admissão todos os pacientes foram classificados com desnutrição grave, e na alta hospitalar foi constatado que houve uma melhora em todos os parâmetros avaliados, exceto na E/I, assim o paciente desnutrido grave, está predisposto a diversas alterações, necessitando de uma abordagem nutricional adequada durante o internamento hospitalar.

Palavras-chave: Antropometria|Desnutrição Aguda Grave|Criança|Hospitalização

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Indicadores de qualidade de terapia nutricional enteral de um hospital universitário

Joyce de Jesus Oliveira¹; Rafaela de Siqueira Oliveira²; Rafael Pinto Lourenço³;
Adriana Lucia da Costa Souza¹; Carolina Cunha de Oliveira¹.

1. Universidade Federal de Sergipe, Lagarto - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil;
3. Hospital Universitário de Lagarto, Lagarto - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A terapia nutricional enteral (TNE) visa fornecer suporte nutricional a pacientes hospitalizados. É importante a aplicação dos Indicadores de Qualidade de Terapia Nutricional (IQTN) afim de analisar o suporte nutricional ofertado fornecido, para que medidas preventivas sejam atribuídas. O objetivo deste estudo foi avaliar o suporte nutricional, através da aplicação de IQTN enteral, em um hospital universitário.

MÉTODOS

Estudo de coorte prospectivo, realizado com pacientes com idade ≥ 18 anos, de ambos os sexos, de um hospital universitário no município de Lagarto-Se. Os dados foram coletados os dados foram obtidos em prontuários eletrônicos de pacientes em uso exclusivamente da TNE por no mínimo, 72 horas, sob sistema fechado, sem discriminação de afecção clínica, selecionada por conveniência. Os pacientes foram acompanhados por 4 semanas. Os critérios de não-inclusão foram indivíduos com idade < 18 anos, a não anuência ao termo de consentimento e pacientes em cuidados paliativos. Foram coletados dados sócio-demográficos, perfil nutricional identificado pela NRS-2002, tempo de internamento e o desfecho clínico (alta da TNE, alta hospitalar ou óbito). Os IQTN avaliados foram as frequências de: triagem nutricional (NRS-2022), estimativa de gasto energético e necessidade proteica, episódios de diarreia e de obstipação, aporte calórico entre 25-40 kcal/kg/dia, alteração glicêmica e saída inadvertida de sonda e analisados segundo as metas propostas pelo *International Life Sciences Institute* – Brasil. Trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CAAE: 33100820.6.0000.5546).

RESULTADOS

Foram avaliados 60 prontuários, sendo o perfil dos pacientes avaliados eram na maioria homens (60%), idosos (80%) e apresentaram risco nutricional (90%). Dos pacientes avaliados, 45% atingiram o valor energético total pleno em até 5 dias e 58,3% foram a óbito. Quanto aos IQTN, observou-se que a triagem nutricional em 24h foi realizado em 20%, todos os pacientes foram avaliados o IMC na admissão e a medida do gasto energético e protéico foram estimados. Quanto à frequência intestinal, 35,6% apresentaram diarreia e 27,7% obstipação intestinal. A disfunção da glicemia esteve presente em 83,3% dos pacientes e 10,8% apresentou saída inadvertida da sonda. Com

exceção do indicador de cálculo de IMC e estimativa do gasto energético e proteico, os demais não estavam em conformidade com os padrões recomendados.

CONCLUSÃO

Apenas os IQTN de cálculo do IMC na admissão e estimativa do gasto energético e proteico esteve em conformidade com as metas preconizadas. A utilização de IQTN permite avaliar o suporte nutricional da TNE do serviço hospitalar, o que pode auxiliar para melhor adequação do serviço prestado, além de assegurar melhores condições de suporte nutricional aos pacientes.

Palavras-chave: Indicadores de Qualidade em Assistência à Saúde|Nutrição enteral|Terapia nutricional|Desnutrição

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Índice inflamatório da dieta e associação com proteína C reativa em adolescentes com obesidade

Juliana Raissa Oliveira Ricarte; Xenia Maia Xenofonte Martins; Ana Victoria Varela da Silva; Gabrielly Rossi Monteiro; Kaluce Gonçalves de Sousa Almondes; Carla Soraya Costa Maia.

Universidade Estadual do Ceara, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade está relacionada com inflamação crônica de baixo grau no organismo. Essa associação também é encontrada em populações mais jovens podendo esse tipo de inflamação perdurar até a vida adulta. Além disso, uma dieta baseada no padrão ocidental, constitui-se como um fator de risco desse tipo de inflamação contribuindo para o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis e aumento dos biomarcadores pró-inflamatórios. O índice inflamatório da dieta (IID) calcula esse potencial, podendo estimar o impacto que determinados tipos de nutrientes possuem na elevação de marcadores inflamatórios como a proteína C reativa (PCR). O objetivo deste estudo é avaliar a associação entre esses dois marcadores em adolescentes com obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com 62 adolescentes, entre 10 e 14 anos, matriculados na rede pública de ensino do município de Fortaleza, Ceará. Todos os participantes foram diagnosticados com obesidade, de acordo com o IMC para idade. O consumo alimentar foi analisado pelo recordatório de 24 horas (R24h). O IID foi avaliado como variável numérica e categórica (tercis). As variáveis categóricas foram descritas em frequências e percentuais e as numéricas em média e desvio padrão (DP). A relação entre a IID em tercís e a PCRus foi analisada pelo teste de Kruskal Wallis, devido a variável numérica não apresentar distribuição normal nem homogeneidade (teste Kolmogorov-smirnov e Levene, respectivamente). Todas as análises foram realizadas no programa SPSS versão 22 com nível de significância de 5% ($p < 0,05$). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará (protocolo nº CAAE 3.507.172.)

RESULTADOS

Participaram do estudo 62 adolescentes com média de idade de 11,94 (DP 1,35) anos, sendo a maioria do sexo masculino (58,1%). A média do IID nos adolescentes foi de 6,91

(DP 1,47) e a PCRus apresentou média de 4,11 (DP 4,88). Não houve diferença entre a média de PCRus nos diferentes tercís do IID ($p=0,708$).

CONCLUSÃO

O estudo não mostrou relação entre o IID e o PCRus nos adolescentes com obesidade. Contudo, é válido ressaltar que ainda existem poucos estudos com crianças e adolescentes, sendo sua grande maioria em países mais desenvolvidos. Desse modo, trabalhos nessa área são de grande relevância, principalmente na América do Sul, pois até o presente momento, existem poucos dados desta população. Ademais, uma alimentação constituída por alimentos inflamatórios pode se relacionar com a obesidade infanto-juvenil.

Agradecimentos

Ao Programa de Pesquisa para o SUS (PPSUS) e a Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP) pelo incentivo e apoio na pesquisa.

Palavras-chave: Obesidade|Inflamação|Dieta

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Índice inflamatório da dieta e polimorfismos dos genes interleucina-1A e interleucina-6 em mulheres com endometriose

Valéria Lauriana de Carvalho Barros Felipe¹; Clarissa Viana Demézio da Silva¹; Jéssica Vilarinho Cardoso²; Renato Ferrari³; Jamila Alessandra Perini²; Gutemberg Leão de Almeida Filho¹.

1. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade do Estado do Rio de Janeiro Zona Oeste, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Instituto de Ginecologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A endometriose é uma doença ginecológica inflamatória crônica que ocorre em aproximadamente 10% das mulheres em idade reprodutiva, acarretando diversos sintomas dolorosos e incapacitantes, além da infertilidade. Sua etiologia é incerta, porém o padrão alimentar inflamatório tem sido sugerido como um possível fator para a patogênese da doença. Além disso, estudos identificaram associações entre a endometriose e os polimorfismos de único nucleotídeo (SNPs) em genes que codificam citocinas inflamatórias. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre o índice inflamatório da dieta (IID) e SNPs nos genes que codificam a interleucina-1A (IL-1A) e 6 (IL-6) em mulheres brasileiras com endometriose.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo caso-controle com mulheres atendidas em um hospital universitário público do Rio de Janeiro com aprovação do Comitê de Ética (CAAE 46422021.5.0000.5275). A amostra foi composta por 118 pacientes (59 casos e 59 controles). O estado nutricional das pacientes foi avaliado por meio do Índice de Massa Corporal (IMC) e da Circunferência de Cintura (CC), e o IID foi calculado baseado no questionário de frequência alimentar semiquantitativo validado. Foram realizadas a genotipagem de dois SNPs da IL-1A (rs3783550 e rs3783525) e um SNP da IL-6 (rs1800795) pela técnica de reação em cadeia de polimerase (PCR) em tempo real utilizando o sistema *TaqMan*. A análise de regressão logística foi aplicada para avaliar a associação entre os SNPs e a endometriose e o IID dividido em 4 quartis (Q), sendo obtidos *Odds ratio* (OR) e seus intervalos de confiança de 95% (IC 95%). Foi fixado o valor de $p < 0,05$ para significância estatística.

RESULTADOS

As mulheres com endometriose eram mais jovens que as controles ($35,7 \pm 6,5$ anos vs $42,2 \pm 7,7$ anos respectivamente, $p < 0,001$) e mais magras (IMC $27,7 \pm 6,9$ kg/m² vs $32,1 \pm 7,1$ kg/m² respectivamente, $p = 0,001$) e tinham uma dieta mais pró-inflamatória que os controles (IID $1,13 \pm 0,8$ vs $0,72 \pm 1,0$, $p = 0,025$). Os genótipos rs3783550TG e rs3783525AT da *IL-1A* e rs1800795GC da IL-6 foram mais frequentes nas mulheres com endometriose (63,2%, 64,7% e 65,6%, respectivamente) em comparação aos controles

(36,8%, 35,3% e 34,4%, respectivamente) ($p < 0,03$), aumentando o risco de desenvolver a doença em quase 3 vezes (OR = 2,8; IC 95% = 1,3-6,1; OR = 2,7; IC 95% = 1,2-6,1 e OR = 2,8; IC 95% = 1,1-6,6, respectivamente). Em relação ao IID, foi observado um risco de desenvolver a doença na presença do IID no Q4 quando comparado ao Q1 (OR = 3.24; IC 95% = 1.09 - 9.67).

CONCLUSÃO

Foi observado que as mulheres com endometriose apresentam menor IMC e dieta mais pró-inflamatória. Os genótipos heterozigotos IL-1A rs3783550TG, IL-1A rs3783525AT e IL-6 rs1800795GC e o IID mais alto foram associados com maior risco de desenvolver endometriose.

Palavras-chave: Endometriose|Polimorfismos|Interleucinas|Inflamação|Índice inflamatório da dieta

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Influência da pandemia de Covid-19 sobre o comportamento alimentar de pacientes pré e pós-operatório de cirurgia bariátrica

Francismayne Batista Santana; Márcia Ferreira Cândido de Souza; Jéssyca Teles Barreto; Giselle dos Santos Dias; Tamila das Neves Ferreira; Kiriaque Barra Ferreira Barbosa.

Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Devido à pandemia do novo coronavírus, medidas de proteção à saúde foram necessárias para minimizar a propagação da doença, entre elas o isolamento social, aspecto que impactou o comportamento alimentar da coletividade, estimulando maior consumo de ultraprocessados e ingestão alimentar excessiva. É importante ressaltar que esse tipo de comportamento alimentar é observado em pacientes obesos e o isolamento social pode contribuir para intensificar ou fazer ressurgir esse hábito alimentar, denotando alterações no padrão alimentar destes pacientes, grupo de risco para Covid-19. O objetivo do presente estudo foi avaliar a influência da pandemia sobre o comportamento alimentar de pacientes pré e pós-operatório de cirurgia bariátrica.

MÉTODOS

Estudo transversal quantitativo, com 113 pacientes, sendo 48 pré-operatório e 65 no pós-operatório, assistidos por um ambulatório do Sistema Único de Saúde (SUS) do Hospital Universitário de Sergipe (HU-UFS). Durante o período de isolamento social da pandemia de Covid-19, foi realizado teleatendimento com os pacientes assistidos, onde foram coletados dados inerentes à consulta nutricional e aplicado um questionário estruturado pelas nutricionistas da equipe. A partir das demandas observadas para cada paciente, orientações foram dadas, bem como, foram avaliados aspectos relacionados ao comportamento alimentar. Os dados foram exportados para o Excel e posteriormente para o programa estatístico SPSS versão 28. Para a análise estatística foram utilizadas médias, desvio-padrão, frequência e Teste Qui-quadrado para avaliar a associação das variáveis entre os grupos, com valor de significância de $p \leq 0,05$. O estudo apresenta aprovação do Comitê de Ética sob o número de parecer 4.715.388.

RESULTADOS

Participaram 113 pacientes adultos, grandes obesos, predominantemente mulheres (84,2%) e em acompanhamento nutricional divididos entre grupos pré e pós-operatório. A maioria não apresentou sintomas ou diagnóstico de Covid-19 (95,6%), porém, relataram insegurança em relação à pandemia (82,5%). Considerando as variáveis analisadas de comportamento alimentar e tipo de assistência operatória, houve associação entre o grupo pré-bariátrica e maior alteração em aspectos como ingestão alimentar excessiva $\chi^2(1)=9,812$; $p=0,002$; descontrolado nos horários das refeições $\chi^2(1)=7,615$;

p=0,006, além do custo $\chi^2(1)=31,647$; p=0,000 e acesso à alimentação $\chi^2(1)=5,334$; p=0,021, sendo tais variáveis significativamente afetadas pela pandemia.

CONCLUSÃO

A pandemia de Covid-19 influenciou principalmente no comportamento alimentar de pacientes obesos em pré-operatório de cirurgia bariátrica, especialmente no que se refere à ingestão alimentar excessiva, descontrole nos horários das refeições, custo e acesso à alimentação. Tal resultado denota a importância de estratégias para auxiliar os pacientes em momentos de crise e nortear os profissionais de saúde, especialmente no tocante à nutrição para os pacientes com obesidade.

Palavras-chave: Coronavírus|Obesidade|Cirurgia Alimentar|Telessaúde

Bariátrica|Comportamento

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Influência do consumo de farinha de Casca e semente de Lichia (*Litchi Chinensis* Sonn.) sobre estresse oxidativo e morfometria do tecido adiposo de ratos obesos induzidos ao diabetes

Luisa Martins Simmer¹; Priscila Murucci Coelho¹; Lucas Furtado Domingos¹; Camila Renata Correia Camacho²; André Soares Leopoldo¹; Ana Paula Lima-Leopoldo¹.

1. Universidade Federal do Espírito Santo - Ufes, Vitória - ES - Brasil; 2. Universidade Estadual Paulista - Unesp, Botucatu - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Dietas densamente calóricas, ricas em ácidos graxos saturados, além de sobrepeso e obesidade acarretam o aumento do risco de Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2). Além disso, essa condição pode provocar aumento do estresse oxidativo (EO), favorecendo o desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

Trabalhos apontam que em indivíduos obesos apresentam aumento de marcadores relacionados ao estresse oxidativo, como as substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico, maiores concentrações de ânion superóxido (O_2^-) e atividade da superperóxido dismutase (SOD), comparados com pacientes de peso normal, evidenciando o papel da obesidade no aumento do estresse oxidativo em pacientes com DM2.

Diversas fontes naturais têm sido utilizadas com a finalidade de melhorar a saúde, dentre elas, a Lichia (*Litchi chinensis* Sonn.), cuja farinha é rica em compostos fenólicos, podendo estar relacionados com a melhora da atividade antioxidante e na prevenção e/ou reversão do EO em obesos diabéticos. Todavia, não foram encontrados estudos que observaram a influência do tratamento de farinha de casca e semente de lichia na condição da obesidade associada ao DM2. Assim, esse estudo visou avaliar a influência do consumo das farinhas de casca e semente de lichia sobre EO e morfometria do tecido adiposo de ratos obesos diabéticos.

MÉTODOS

Foram utilizados ratos *Wistar*, que após 7 dias para aclimatação, foram randomizados em dois grupos, induzidos à obesidade e posteriormente, induzidos ao DM2 e em seguida, redistribuídos quanto à ausência (Ob) ou presença de DM2 (ObD) e consumo de farinha de casca (ObDFC) ou semente de lichia (ObDFS). O delineamento foi constituído por período de indução à obesidade (7 semanas), exposição à obesidade (5 semanas), indução do DM2 (3 dias) e tratamento dos grupos experimentais (5 semanas). Foram realizadas análises de perfil nutricional, glicêmico, parâmetros séricos de EO e morfometria do tecido adiposo. O nível de significância adotado foi de 5%. O presente estudo foi aprovado pela CEUA, sob o número de protocolo 24/2017.

RESULTADOS

O grupo ObD apresentou menor peso corporal e depósitos de gordura, maiores níveis de glicemia, proteína carbonilada e superóxido dismutase (SOD) em relação ao Ob. Não houve diferença entre os grupos considerando o tratamento com as farinhas da casca e semente de lichia,

CONCLUSÃO

Conclui-se que a dieta hiperlipídica saturada foi eficaz na promoção da obesidade, bem como, a estreptozotocina na indução ao DM2. Apesar, da condição de alimento com alto teor antioxidante, não foi possível observar o efeito do tratamento com as farinhas de casca e semente de lichia para todos os parâmetros avaliados.

Palavras-chave: Obesidade|Diabetes Mellitus|Estresse Oxidativo|Flavonóides

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ingestão materna de óleo de linhaça durante a gestação e lactação atenua as alterações cardíacas na prole macho adulta derivadas da exposição a hiperglicemia in utero

Gabriela Câmara Vicente¹; André Manoel Correia dos Santos²; Gilson Boaventura¹.

1. Universidade Federal Fluminense (Uff), Niterói - RJ - Brasil; 2. Universidade Iguazu (Unig), Nova Iguaçu - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O diabetes durante a gestação pode estar associado a complicações cardiovasculares no feto, tais como: hipertrofia cardíaca, remodelamento aórtico e hipertensão arterial, que se estendem até a vida adulta. Estudos sugerem que a utilização de alimentos funcionais ricos em ácidos graxos poliinsaturados n-3, como a linhaça, podem reverter os efeitos deletérios da programação metabólica. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da utilização materna do óleo de linhaça durante a gestação e lactação na histomorfometria do ventrículo esquerdo na prole macho adulta de ratas diabéticas.

MÉTODOS

Esse trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal do Núcleo de Animais de Laboratório da Universidade Federal Fluminense (681/2015). Ratas Wistar (n=18), em idade fértil (3 meses de idade) foram induzidas ao diabetes por dieta hiperlipídica (60% de lipídeos) e por estreptozotocina (35mg.kg⁻¹). Após a confirmação da diabetes (glicose >300mg/dL) foram para o acasalamento e confirmada a gestação, foram divididas em três grupos: grupo controle (GC - recebendo ração controle), grupo hiperlipídico (GH - recebendo ração hiperlipídica - 49% de lipídeos), grupo óleo de linhaça (GOL - recebendo ração hiperlipídica substituindo o óleo de soja por óleo de linhaça - 49% de lipídeos). O esquema alimentar se deu durante a gestação e lactação. Após o desmame, seis machos filhotes de cada grupo foram separados e passaram a receber dieta comercial para roedores até os 180 dias de vida, momento no qual foram eutanasiados. Através de uma toracotomia, o coração foi retirado, fixados em formol tamponado por 24h e processados com a técnica padrão para inclusão em parafina para análises hispatológicas. No ventrículo esquerdo as análises da densidade volumétrica dos cardiomiócitos e de colágeno foram realizadas através do sistema Aperio. As análises estatísticas foram realizadas no GraphPad Prism 5.0 com nível de significância de p<0,05.

RESULTADOS

A análise histopatológica demonstrou que a espessura da parede do ventrículo esquerdo no grupo MGOL foi significativamente menor quando comparado ao MGC e MGH (p=0,003), assim como foi encontrada menor área ocupada por colágeno (p=0,013) e maior área ocupada por cardiomiócitos (p=0,039) no MGOL quando comparado ao MGH.

CONCLUSÃO

A exposição a materna ao ambiente hiperglicêmico juntamente com o óleo de linhaça permitiu reverter o desfecho da programação metabólica causada pelo diabetes na prole em sua vida adulta prevenindo o desenvolvimento da hipertrofia cardíaca, uma vez que apresentou maior número de cardiomiócitos e menor deposição de fibras colágenas.

Palavras-chave: Óleo de Linhaça|diabetes|programação metabólica|doenças cardiovasculares|ratos

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Intensidade dos sintomas climatéricos e fatores associados em Mulheres usuárias de Redes Sociais

Ana Lúcia Hoefel; Joana Zanotti; Lenita Novello Gaio.
Fsg Centro Universitário, Caxias do Sul - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O termo climatério globalmente se refere ao processo de envelhecimento do ovário e inclui qualquer período da peri-menopausa à pós-menopausa. É um período de transição da vida fértil para a menopausa no qual há queda lenta e progressiva dos níveis de estrogênio e da progesterona. Apesar de fisiológica, pode desencadear sintomas físicos, sexuais, urogenitais, vasomotores e psicológicos. Desta forma, o objetivo deste trabalho é avaliar a intensidade de sintomas de climatério e a relação com a qualidade de vida.

MÉTODOS

Estudo observacional transversal realizado através de um questionário online em mulheres que se autorrefiraram estar no climatério e usuárias de mídias sociais (Facebook®). Foram coletados peso e estatura autorreferidos para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e dados sócio demográficos (idade, cor da pele auto declarada, escolaridade e estado civil). A avaliação dos sintomas da menopausa ocorreu pelo questionário *Menopause Rating Scale* (MRS), o qual consiste de 11 questões e 3 domínios (psicológico, somático e urogenital), sendo que o escore total pode variar de zero (ausência de sintomas) a 44 (sintomatologia máxima). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob parecer de aprovação número 4.695.467.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 139 mulheres climatéricas, com média de idade de 52,34 ($\pm 6,54$) anos, sendo que a maior parte (29,5%) tinham entre 49 e 52 anos. Ainda, 84,2% se autodeclararam ter cor da pele branca, 48,2% tinham ensino superior completo, incluindo graduação, pós-graduação, mestrado ou doutorado e 77% casadas ou em união estável. Com relação ao estado nutricional, o IMC médio foi de 26,43 ($\pm 4,83$) kg/m², sendo o índice de eutrofia o mais prevalente (43,2%). A variável idade apresentou significância estatística na escala de sintomas gerais, bem como em duas subescalas, assim, quanto maior a idade, maiores eram somatórios dos subconjuntos de sintomas gerais ($p=0,006$), sintomas psicológicos ($p=0,007$) e sintomas urogenitais ($p=0,023$), sendo observadas as maiores pontuações nas mulheres com idades ≥ 57 anos. No presente trabalho, o estado menopausal foi a variável mais suscetível à manifestação dos sintomas, aparecendo com ênfase nas três escalas. Observou-se ainda que, apenas 10,8% das mulheres apresentaram sintomatologia ausente ou ocasional, e, 58,3% delas foram

classificadas como sintomatologia severa. A avaliação das subescalas de sintomas apontou que as 3 subescalas apresentaram em sua maioria sintomatologias com escores leves (41%, 52,5% e 46,8%, para os sintomas psicológicos, somáticos e urogenitais, respectivamente).

CONCLUSÃO

O presente trabalho encontrou uma elevada prevalência de sintomatologia climatérica severa, e, houve associação entre idade e sintomatologia, contudo, ainda temos muito a descobrir, visto que estudos diferem muito seus resultados e mulheres apresentam sintomas variados, os quais podem ser influenciados por diversos fatores.

Palavras-chave: Climatério|Menopausa|Sintmatologia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Intervenção nutricional e ganho de peso em recém nascidos prematuros hospitalizados

Adriana Cardozo de Lima Firmino; Leandro Rodrigues da Cunha; Raquel Adjafre da Costa Matos; Daniele Mendes do Nascimento; Laryssa Elen Lima dos Santos Araújo; Rayssa Souto Ribeiro.

Instituto Santa Marta de Pesquisa e Ensino (Isnep), Taguatinga, Distrito Federal - Brasil, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A intervenção nutricional é essencial para o crescimento e desenvolvimento adequados em recém nascidos prematuros. O objetivo nutricional no prematuro é suprir a necessidade nutricional de forma a se equiparar com a taxa de crescimento saudável de um feto em crescimento intrauterino. O aporte calórico proteico deficiente está relacionado com retardo no crescimento, baixo perímetro encefálico e déficit de habilidade psicomotoras. Estudos mostram alta prevalência de crescimento insuficiente em recém nascidos de muito baixo peso, por isso existe a necessidade desenvolver novas estratégias para reduzir as complicações potenciais do parto prematuro. O objetivo desse trabalho foi descrever as intervenções nutricionais realizadas em recém nascidos prematuros hospitalizados.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal conduzido em um hospital particular do Distrito Federal com recém nascidos prematuros. A amostra foi selecionada aleatoriamente por conveniência. Foram coletados dados antropométricos de peso ao nascer, peso após sete dias de vida e comprimento além do ganho de peso expresso em gramas por kg por dia. A amostra foi dividida em idade gestacional menor de 37 semanas e prematuro extremo (menor que 30 semanas). Foram coletados dados referentes a intervenção nutricional e realizado cruzamento de dados entre as variáveis: ganho de peso x peso de nascimento e tipo de dieta x ganho de peso x peso após sete dias de vida. Foi aplicado teste estatístico de Kruskal-Wallis; com nível de confiança de 95%, com erro amostral de 5% ($p \leq 0,05$). Este trabalho foi dispensado de aprovação do CEP por ser uma pesquisa com bancos de dados, cujas informações são agregadas, sem possibilidade de identificação individual, conforme Art.1º da Resolução no 510 de 7/4/16.

RESULTADOS

Foram avaliados 20 prontuários eletrônicos de recém nascidos prematuros internados entre o período de fevereiro a junho de 2022. Todos os prematuros receberam em algum momento durante a internação aleitamento materno associado a fórmula infantil, não houve registro de aleitamento materno ou uso de fórmulas exclusivo. 75% dos prematuros apresentaram ganho de peso insuficiente ($<20\text{g/kg/dia}$). Não houve correlação entre

ganho de peso durante a internação nem com ganho de peso e peso após sete dias de nascimento ($p = 0,097$ e $p=0,135$, respectivamente).

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudos mostraram elevada prevalência de ganho de peso insuficiente entre recém nascidos prematuros. Por isso é fundamental determinar a intervenção nutricional ideal e acompanhar a taxa de crescimento em bebês prematuros. Os recém-nascidos prematuros foram alimentados com leite humano sempre que possível e suplementados com fórmulas infantis devido crescimento abaixo do ideal. O suporte nutricional adequado deve ser considerado como um fator importante para desenvolvimento de intervenções eficientes para favorecer o ganho de peso e desenvolvimento ideais para o recém nascido prematuro.

Palavras-chave: prematuros|intervenção nutricional|ganho de peso

NUTRIÇÃO CLÍNICA

MAGNÉSIO SÉRICO E SUA RELAÇÃO COM MICRONUTRIENTES E CÉLULAS ENVOLVIDAS NO SISTEMA IMUNE DE MULHERES PÓS-BARIÁTRICAS QUE TIVERAM COVID-19

Amanda da Silva Paiva.
Ufpe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Na pandemia de COVID-19 demonstrou a importância do bom estado nutricional e riscos do excesso de peso. As carências nutricionais estão intimamente relacionadas ao comprometimento do perfil imune, visto que os nutrientes desempenham papel fundamental no sistema imunológico. Com riscos da obesidade e aumento de casos, há uma grande procura por cirurgia bariátrica. Indivíduos gastroplastizados têm maiores chances de desenvolver carências nutricionais, devido ao comprometimento de absorção. A resposta imunológica exerce alto custo metabólico e nutricional para um indivíduo com COVID-19, que depende principalmente de vitaminas e minerais essenciais para atender às necessidades bioquímicas. A pesquisa objetivou-se verificar a relação entre magnésio sérico, micronutrientes (zinco, ferro, vitamina D séricos), leucócitos e linfócitos em mulheres pós-bariátricas após a Covid-19.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo do tipo série de casos, retrospectivo, realizado em um hospital de Recife, Pernambuco, no período de outubro de 2021 a janeiro de 2022, com mulheres entre 20 e 59 anos de idade, que foram submetidas à cirurgia bariátrica, nos últimos 10 anos, e que testaram positivo para COVID-19, entre 2020 e 2021. Obtiveram-se dados demográficos (idade) e laboratoriais (leucócitos, linfócitos, zinco, magnésio, ferro e vitamina D séricos). Os exames foram realizados 6 meses após a Covid-19. Realizaram-se as análises estatísticas no programa SPSS 21.0. As variáveis foram testadas quanto à normalidade pelo teste de Kolmogorov-Smirnov. Como a maioria apresentou distribuição não normal, foram apresentadas em mediana e intervalo interquartil e o teste de correlação de Spearman (rho) foi utilizado para verificação da relação. Adotou-se $p < 0,05$ para significância. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética número da aprovação CAAE 37991520.1.0000.8807.

RESULTADOS

Identificaram-se 43 mulheres que se enquadravam nos critérios de seleção. A mediana de idade foi de 39,0 (34,0-43,0) anos. Ao avaliar os exames 6 meses após a Covid-19, identificou-se que as medianas foram de 2,0 (2,1-2,2) mg/dL para magnésio, 69,5 (59,5-79,2) mcg/dL para zinco, 25,0 (20,0-31,7) ng/mL para vitamina D, 81 (58-101,0) mcg/dL para ferro, 1989,0 (1720,0-2628,0) mm^3 para linfócitos e 5600,0 (4845,0-7790,0) mm^3 para leucócitos. Verificou-se correlação positiva do magnésio sérico com a vitamina D

(rho=0,30; p=0,04) e os leucócitos (rho=0,31; p=0,04) e correlação negativa entre magnésio e zinco séricos (rho= -0,57; p=0,04). Não houve relação entre magnésio e ferro e linfócitos.

CONCLUSÃO

O magnésio sérico apresentou relação positiva com vitamina D e leucócitos e relação negativa com o zinco, não tendo relação com ferro e linfócitos em mulheres pós-
báriátricas, nos seis meses após a Covid-19.

Palavras-chave: Citocinas|Inflamação|Deficiências Nutricionais

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Marcadores bioquímicos séricos de lesão hepática e renal em gestantes com PE versus gestantes de risco habitual assistida em um hospital universitário

Nathálya da Silva Severino; Mayara Moreira; Ana Cristina Santos Soares; Josicléia Santos de Lima; Danielle Alice Vieira da Silva; Alane Cabral Menezes de Oliveira.
Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Pré-Eclâmpsia (PE) é uma das principais causas de morbimortalidade gestacional. Devido ao quadro de disfunção endotelial, alteração metabólica e estresse oxidativo, há um maior risco de lesão de órgãos alvo, como fígado e rins, o que torna imprescindível o monitoramento dos marcadores de lesão destes órgãos. Assim, o objetivo deste estudo foi comparar o perfil dos marcadores bioquímicos séricos de lesão hepática e renal em gestantes com PE versus gestantes de risco habitual atendidas em um hospital universitário do estado de Alagoas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (nº 35743614.1.0000.5013), realizado em uma maternidade de alto risco do estado de Alagoas em 2017. A amostra foi realizada por conveniência e as gestantes foram dicotomizadas de acordo com o diagnóstico clínico (PE e risco habitual). Os dados bioquímicos para análises foram coletados por profissionais qualificados do hospital. Avaliou-se os valores de creatinina e uréia para rastreamento da lesão renal e, TGO (transaminase oxalacética), TGP (transaminase pirúvica) e bilirrubinas (direta, indireta e total) para lesão hepática. Os dados foram analisados no software SPSS versão 2.0. Para constatação da normalidade foi realizado o teste de Shapiro-Wilk. A comparação entre as médias foi realizada pelo teste t. Assumiu-se como significância estatística 5%.

RESULTADOS

Foram avaliadas 150 gestantes (100 com PE e 50 saudáveis/ risco habitual). O grupo PE apresentou maiores médias de creatinina (48,69 mg/dL vs 40,12 mg/dL, p valor =0,29) e bilirrubina indireta (54,58 mg/dL vs 44,57 mg/dL, p valor =0,48), porém não houve diferença significativa. Nos demais marcadores as maiores médias foram encontradas nas gestantes de risco habitual: uréia (49,46 mg/dL vs 46,01 mg/dL, p valor = 0,66), TGO (49,46 mg/dL vs 48,94 mg/dL, p valor =0,95), TGP (58,4 mg/dL vs 44,47 mg/dL, p valor =0,11), bilirrubina total (47,58 mg/dL vs 44,01 mg/dL, p valor =0,64), bilirrubina direta (54,58 mg/dL vs 44,57 mg/dL, p valor =0,19), mas também sem diferença estatística.

CONCLUSÃO

Gestantes hipertensas com PE e gestantes com risco habitual não possuem distinção nos níveis séricos de marcadores de lesão renal e hepática. Embora os resultados não apresentem diferenças estatísticas é imprescindível o monitoramento desses marcadores, sobretudo em grávidas com PE, visto que na PE grave a elevação destes marcadores e comprometimento dos órgãos são critérios para a antecipação do parto.

Palavras-chave: Biomarcadores|Grávidas|Saúde materna| Pré-eclâmpsia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Marcadores de estresse oxidativo no colostro: impactos da COVID-19 na gestação

Nayara Gomes Graciliano; Fabiana Moura; Karen Steponavicius Cruz Borbely; Alexandre Urban Borbely; Marília Oliveira Fonseca Goulart; Alane Cabral Menezes de Oliveira.

Universidade Federal de Alagoas, Maceio - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doença de coronavírus 2019 (COVID-19) se apresenta de diferentes formas clínicas, com casos assintomáticos e leves, até aqueles mais críticos que podem cursar com a síndrome do desconforto respiratório agudo (SDRA) ou o óbito. Durante a gravidez, a COVID-19 tem sido associada ao aumento do risco de pré-eclâmpsia, parto prematuro e natimorto. Diferentes marcadores plasmáticos demonstraram modular o curso da COVID-19, entre eles, alguns biomarcadores de estresse oxidativo, que parecem estar relacionados à patogênese da infecção por SARS-CoV-2. Já foi demonstrado que pacientes com COVID-19 apresentam níveis séricos elevados de malondialdeído (MDA), maior atividade sérica de catalase (CAT) e superóxido dismutase (SOD), além de deficiência grave de glutathiona (GSH), associada ao aumento do estresse e dano oxidativo, quando comparado a indivíduos sem a infecção. Nesta perspectiva, considerando que a composição do leite materno pode refletir alterações sanguíneas causadas pela COVID-19, o objetivo deste estudo foi investigar possíveis alterações em biomarcadores de estresse oxidativo em amostras de colostro de lactantes assintomáticas ou que desenvolveram sintomas leves de COVID-19 durante a gestação.

MÉTODOS

Estudo caso-controle realizado com 26 lactantes divididas em dois grupos de acordo com a presença ou ausência de sintomas da COVID-19 na gestação (qualquer trimestre). Dados socioeconômicos, antropométricos e clínicos foram obtidos por meio de questionário padronizado e consulta aos prontuários. Amostras de colostro foram coletadas através de ordenha manual para quantificação de biomarcadores de desequilíbrio redox – MDA, peróxido de hidrogênio (H_2O_2), SOD, glutathiona peroxidase (GPx), GSH, glutathiona oxidada (GSSG) e sua relação (GSH/GSSG) – e de inflamação (mieloperoxidase – MPO). As diferenças entre os grupos foram examinadas pelo teste t de Student ou de Mann-Whitney, conforme apropriado. As análises foram realizadas com os softwares Stata/MP 13.0 e Graph Pad Prism 6, considerando $p < 0,05$ como nível de significância estatística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 36006920.8.0000.5013), e todas as participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADOS

Em relação a caracterização da população do estudo não houve diferença significativa entre lactantes sintomáticas e assintomáticas ($p > 0,05$). No colostro do grupo sintomático houve aumento de GSH total ($p = 0,020$) e redução do H_2O_2 ($p = 0,042$) quando comparado ao colostro das lactantes assintomáticas. Para os demais biomarcadores os resultados não foram significativamente diferentes.

CONCLUSÃO

Nossos resultados demonstram maior atividade antioxidante no colostro de mulheres sintomáticas para a COVID-19 na gestação, o que sugere um mecanismo de adaptação do organismo materno frente a infecção pelo SARS-CoV-2 leve e sintomática, capaz de proteger o recém-nascido contra o estresse oxidativo.

Palavras-chave: SARS-CoV-2|Leite Humano|Biomarcadores|Glutathione|Peróxido de Hidrogênio

NUTRIÇÃO CLÍNICA

MODERNIZAÇÃO DOS MAPAS DE ALIMENTAÇÃO DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE ARACAJU/SE

Corina Fontes Oliveira Barreto; Fernanda Almeida de Oliveira; Larissa Menezes Santos; Antônio Matheus dos Santos; Mylena Alves Santos; Thaliny André Costa.
Hospital Universitário de Aracaju, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO:

É de conhecimento geral que a tecnologia tem mudado a forma como lidamos com diversas atividades no dia a dia e trazendo para o digital e de acesso rápido, aquilo que antes era manual. Na área da saúde, isso se torna imprescindível quando se coloca a necessidade de otimizar o tempo e facilitar o acesso à informações de pacientes, bem como permitir de forma mais ágil, que se façam as devidas mudanças necessárias de condutas, aumentando assim a qualidade do atendimento e as chances de obter um resultado positivo após internação. Ao analisar o cenário atual da tecnologia e levando em consideração que a saúde passa por constante mudança e atualizações, na teoria e na prática, inovações na forma de trabalho se tornam necessárias não apenas pela praticidade que as novas ferramentas trazem, mas também pela melhora do cuidado, auxiliando em um tratamento de qualidade. Com isso, o trabalho em questão teve o objetivo de modernizar os mapas de alimentação do Hospital Universitário de Aracaju/SE.

MÉTODO:

Relato de caso envolvendo a sistematização em rede de mapas de alimentação do Hospital Universitário de Aracaju-SE. Foi realizada a digitalização dos mesmos em editor de texto do Microsoft Word, versão 2016. Para isto, foram criados mapas digitais dentro de uma rede compartilhada, com acesso restrito ao sistema de computadores do hospital. Os mapas de alimentação via oral foram divididos em dois tipos: um destinado ao lactário, os quais constavam as consistências líquidas, semilíquidas e os suplementos nutricionais, e o outro destinado ao serviço terceirizado responsável pela distribuição das refeições nas consistências livre, branda, pastosa e pastosa liquidificada. Estes materiais ainda foram divididos por setores: clínica médica, clínica cirúrgica, unidade de terapia intensiva, oncologia e hematologia, psiquiatria e pediatria. Em cada um constavam os seguintes dados: enfermaria, leito, identificação do paciente, data de nascimento, prontuário, consistência de dieta, características, observações e programação alimentar do acompanhante, quando necessário.

RESULTADO:

Foi observada uma maior integração entre a nutrição clínica hospitalar e a unidade de alimentação e nutrição, com significativo aumento da agilidade entre prescrição dietética e distribuição, assim como redução de divergências da interpretação de texto e do

entendimento na letra escrita à mão. Através disto, foi observada redução de erros, maior efetividade da terapia nutricional e maior segurança alimentar para os pacientes.

CONCLUSÃO:

A modernização dos mapas proporcionou uma melhoria significativa no processo burocrático que envolve a Unidade de Alimentação e Nutrição do Hospital Universitário, proporcionando maior agilidade e efetividade no trabalho diário das nutricionistas hospitalares.

Palavras-chave: modernização do setor público|tecnologia e saúde|serviço hospitalar de nutrição|inovação

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Mudanças no comportamento alimentar e prática de atividade física durante a pandemia de COVID-19 em pacientes obesos candidatos à cirurgia bariátrica

Gleice Kelly Ribeiro Alves¹; Isabella Neres Costa Côrtes²; Maria Hemilly dos Santos Oliveira²; Kíria Hellen Santos Ferreira²; Leticia Samara Lopes Santos²; Márcia Ferreira Cândido de Souza¹.

1. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, Lagarto - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia COVID-19 iniciada em 2020 registrou o primeiro óbito na Turquia, logo o vírus foi disseminado pelo mundo. Como medida contingencial frente ao vírus desconhecido e letal, o isolamento social foi estabelecido. Diante do cenário pandêmico, o bombardeio de notícias e interrupção das atividades cotidianas, tem-se isolamento social corroborando para aumento do estresse e ansiedade na população, ainda nesse panorama observa-se o crescimento exponencial da modalidade delivery de estabelecimentos comerciais e interdição dos ambientes onde as práticas de exercícios físicos eram realizados. Diante disso, o objetivo deste estudo foi investigar as mudanças no consumo alimentar e da prática de atividade física em indivíduos obesos do estado sergipano durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com dados de uma amostra de uma coorte de pacientes obesos assistidos durante a pandemia por um Hospital Universitário do Nordeste brasileiro. Foram coletados dados antropométricos, dados do consumo alimentar (Questionário de Frequência Alimentar), dados do estilo de vida e dados do comportamento alimentar por meio de respostas de um questionário estruturado. Foram realizadas as análises estatísticas para cálculo de médias, desvios-padrões e frequências dos resultados obtidos nas coletas. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Fundação Universidade Federal de Sergipe, sob o número: 4.715.388.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 24 pacientes obesos apresentando IMC entre 34,5 e 67,9 kg/m² com média de idade de 29 a 59 anos, sendo 99% do sexo feminino. Mais da metade da amostra (54%) foi diagnosticada com COVID-19 pelo menos uma vez. Em relação ao comportamento e consumo alimentar foram observados os seguintes aspectos durante a pandemia: 37,5% relataram ter aumentado o consumo calórico, 21% relataram o uso de bebidas alcólicas e 52% relataram redução do consumo de vegetais. Em relação aos dados de atividade física durante a pandemia, foi observado que 46% realizava atividade física mais de 3 vezes por semana, sendo que metade da amostra realizava caminhada

(50%). Durante a pandemia houve uma redução e 41% mantiveram a atividade mais de 3 vezes por semana.

CONCLUSÃO

Foram observados o aumento no consumo calórico e redução no consumo de vegetais associados a uma redução de pacientes praticantes de atividade física durante a pandemia de COVID-19 o que pode piorar a condição clínica e metabólica desses pacientes.

Palavras-chave: Conduta na Alimentação|Obesidade Grau III|Comportamentos Sedentários|Isolamento Social

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Níveis de superóxido dismutase em placentas de gestantes com pré-eclâmpsia

Raphaela Costa Ferreira Lemos¹; Marilene Brandão Tenório Fragoso²; Micaely Cristina dos Santos Tenório²; Fabiana Moura²; Mariília Goulart²; Alane Cabral Menezes de Oliveira².

1. Unit, Maceió - AL - Brasil; 2. Ufal, Maceio - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pré-eclâmpsia (PE) é uma síndrome multissistêmica que acarreta em elevada mortalidade materna e fetal em todo o mundo. É caracterizada por um novo episódio de hipertensão após a 20ª semana de gestação acompanhada de proteinúria e/ou evidência de injúria renal aguda materna, disfunção hepática, neurológica, hemólise ou trombocitopenia ou restrição de crescimento fetal. A etiologia da doença é pouco conhecida, mas sabe-se que há envolvimento do estresse oxidativo, o qual pode acarretar em desequilíbrio na concentração de antioxidantes como a superóxido dismutase (SOD). Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar os níveis de SOD em placentas de gestações com PE.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado na maternidade de um hospital universitário de Maceió no ano de 2017, onde foram incluídas gestantes com diagnóstico de PE e gestantes sem a doença (grupo controle) aprovado pelo comitê de ética e pesquisa sob processo de nº 35743614.1.0000.5013. Para o diagnóstico de PE, foram considerados os critérios da World Health Organization- WHO (2013), sendo excluídas aquelas gestantes que mesmo com este diagnóstico, apresentaram outras doenças associadas, bem como aquelas tabagistas. Para o grupo controle foram consideradas as mesmas características, com exceção da presença de PE. Para a coleta de dados foi utilizado um questionário padronizado contendo dados socioeconômicos, clínicos e obstétricos. Após o parto foram coletadas amostras de placenta para dosagem de SOD. As análises dos dados foram realizadas com auxílio do pacote estatístico SPSS (*Statistical Package for Social Science*) versão 20.0, sendo expressos por meio de média, desvio padrão e frequência. Ainda, foi realizado teste t de student para comparar médias, considerando significativo $p < 0,05$.

RESULTADOS

Foram incluídas 100 gestantes com PE e 50 controles, com média de idade cronológica de $25,5 \pm 7,04$ anos e de $24,2 \pm 6,53$ ($p=0,259$), respectivamente. No que se refere a faixa etária, gestantes com PE vs controle: 26,0% vs 32,0% ($p=0,447$) eram adolescentes (idade ≤ 19 anos), e 13,0% vs 6,0% ($p=0,265$) possuíam idade avançada (≥ 35 anos). Quanto a escolaridade, 3,0% no grupo PE e 4,0% no controle ($p=0,999$) tinham escolaridade < 4 anos de estudo. Os níveis placentários de SOD apresentaram média e desvio-padrão de 58.30 ± 43.58 no grupo PE vs 42.77 ± 35.26 no grupo sem a doença, estando maiores no grupo PE ($p=0,031$).

CONCLUSÃO

As placentas derivadas de gestações com PE apresentaram altas concentrações de SOD, o que pode ser um mecanismo de compensação contra o estresse oxidativo.

Palavras-chave: Gravidez de alto risco|Antioxidante|Estresse oxidativo

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Níveis séricos de vitamina D em idosos diabéticos e associações com fatores antropométricos, clínicos e dietéticos

Dominique Hellen S. da Costa; Thiago de Almeida Ruiz; Renata Maria Gonçalves Pedrosa; Daniele Tenorio Alves; Maria Goretti Pessoa de Araújo Burgos.
Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A hipovitaminose D pode ser ocasionada por diversos fatores como o diabetes mellitus, reduzida exposição solar, faixa etária avançada, baixa ingestão alimentar, dentre outros. Sua insuficiência está relacionada a doenças endocrinometabólicas como obesidade, hipertensão arterial, resistência insulínica e disfunção de células beta pancreáticas. O objetivo deste estudo foi avaliar os níveis séricos de vitamina D, consumo alimentar e fatores associados.

MÉTODOS

O estudo foi observacional de tipo série de casos, com 100 idosos de idade \geq a 60 anos portadores de diabetes mellitus tipo 2, atendidos no ambulatório de nutrição/diabetes do Núcleo de Atenção ao Idoso da UFPE. Foram avaliados parâmetros sociodemográficos (faixa etária, sexo, etnia, procedência, anos de estudo), adesão a atividade física, tempo de exposição solar, uso de protetor solar, parâmetros antropométricos (peso, altura, Índice de Massa Corporal (IMC) e bioquímicos (vitamina D sérica, glicose em jejum, glicose pós-prandial, hemoglobina glicosilada), uso de medicamentos e suplementos vitamínicos. A classificação usada para IMC foi a de Lipschitz, considerando eutrofia na faixa de 22 a 27 Kg/m² e avaliação do consumo alimentar da vitamina. A realização de atividade física por no mínimo 150 minutos semanais usou o IPAQ,2002 e, a frequência alimentar (QFA) qualitativa usou o formulário de registro de consumo alimentar da III PESN 2012. Foi avaliado o consumo alimentar diário(último mês) e, comparado com a recomendação diária pela DRIs. Dosagem no soro de 25- hidroxivitamina D usou o método de quimioluminescência e, posteriormente classificada em insuficiente (20-30 ng/mL), deficiente (<20 ng/ml), normal (concentrações 30-75 ng/mL) ou tóxica (>75 ng/ml). Foi utilizado o programa estatístico SPSS, versão 20, com testes do Qui-quadrado, de igualdade de Duas Proporções, com nível de significância em 5%.A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos da UFPE (CAAE: 54851016.0.0000.5208).

RESULTADOS

Predominou o IMC de excesso de peso, com prática de atividade física \geq 3x/semana, com exposição solar \geq 30 minutos, sem uso de protetor solar. A vitamina D sérica estava suficiente em 50% dos idosos, 38% insuficiente e apenas em 10% deficiente. Do mesmo modo, foi detectado em 2% valores \geq 100 ng/mL, classificados como tóxicos, decorrente

de megadose oral, prescrita por médico. O consumo esteve muito abaixo do recomendado pelas DRI's, em 20%. O uso de polivitamínicos, ocorreu em 10%, sem prescrição de nutricionista. Glicemias estavam nos limites aceitáveis para idosos. Houve associação ($p < 0,005$) dos níveis séricos da vitamina, com a prática de atividade física.

CONCLUSÃO

A hipovitaminose D não foi prevalente nesta população, devido à prática de atividade física regular ao ar livre com exposição solar, positivando o valor adequado da vitamina.

Palavras-chave: calciferol|exposição solar|diabetes mellitus|idosos diabéticos

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Nutrição aplicada às doenças cardiovasculares: aterosclerose, hipertensão arterial e insuficiência cardíaca

Daviane Nunes Mourão Coelho¹; Yasmin Mourão Coelho²; Monique Ellen Torres da Silva¹.

1. Faculdade Pitágoras, Governador Valadares - MG - Brasil; 2. Universidade Vale do Rio Doce - Univale, Governador Valadares - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Doença Cardiovascular (DVC) é o termo usado para todas as alterações patológicas que afetam o coração e vasos sanguíneos. Inclui-se nesse contexto, a Aterosclerose, a Hipertensão Arterial (HA) e a Insuficiência Cardíaca (IC). A intervenção nutricional clínica objetiva controlar a evolução das DCV e garantir a qualidade de vida do paciente. Visando a promoção da saúde e a redução dos riscos de doenças cardiovasculares, a prevenção preconiza um padrão alimentar saudável e que seja flexível ao paciente, respeitando a sua individualidade. O objetivo desse estudo foi analisar a contribuição da nutrição para o tratamento e prevenção das doenças cardiovasculares: Aterosclerose, Hipertensão e Insuficiência Cardíaca.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de formato qualitativo, sendo uma revisão integrativa com bases de pesquisas de artigos de bibliotecas online. Para isso, utilizou-se as bases de dados da Biblioteca Virtual em Saúde, Publicações Médicas Dados (Pubmed), Base de Dados em Fisioterapia (PEDro), Scientific Electronic Library Online (SciELO), Literatura Latino Americana e do Caribe em ciências e saúde (LILACS) e Medical Literature Analysis and Retrieval System online (MEDLINE), sendo utilizado juntamente com as combinações os Descritores em Ciências e Saúde (DeCS): aterosclerose, hipertensão arterial, insuficiência cardíaca, nutrição, hábitos alimentares e associação da nutrição à prevenção de doenças cardiovasculares. Para a análise foi realizado uma filtragem dos artigos definidos com base nos critérios de inclusão, como associação entre nutrição e prevenção de DCV presente no resumo e exclusão, como exemplo, o tratamento aplicado no artigo pelo nutricionista não mencionar sobre doenças cardiovasculares e artigos publicados antes de 2015.

RESULTADO

A partir da análise se observa que as idosas, são mais vulneráveis para os fatores de DCV, uma vez que elas apresentaram maior prevalência de medidas antropométricas elevadas, como IMC e Circunferência de Cintura (CC), de HA, de hipercolesterolemia, de excesso de peso e de adiposidade central. A maioria dos idosos com risco cardiovascular apresentou IMC, CC e níveis séricos de glicose acima dos valores de referência, que são, respectivamente, 22-27 kg/m², <88 cm (para mulheres) ou <102 cm (para homens) e <

100 mg/dl. Verifica-se que as dislipidemias nos idosos são de origem secundária, pois estão associadas, principalmente, ao diabetes mellitus e à obesidade.

CONCLUSÃO

As análises obtidas dos resultados desta revisão de literatura apontam que o excesso de peso e o risco de desenvolvimento de DCV prevalecem entre as pessoas que não se alimentam corretamente, e apresentam IMC elevado. Além disso, é possível afirmar que a Nutrição pode intervir na prevenção e tratamento da DCV, atuando no controle dessas patologias através de um plano alimentar adequado, aliado à prática de atividade física.

Palavras-chave: Risco cardiovascular|Prevenção|Hipercolesterolemia|Índice de Massa Corporal (IMC)|Plano alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Obesidade e sua associação com a prática de exercício físico: realidade em idosas portadoras de diabetes da área metropolitana do Recife

Sarah Emanuelle Brasil Lima¹; Maria Goretti Pessoa de Araújo Burgos¹; Heloísa Correia Santos²; Luis Henrique Facunde da Silva²; Camila Costa Lopes²; Poliana Coelho Cabral³.

1. Especialização Em Obesidade, Cirurgia Bariátrica e Metabólica-Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil; 2. Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 3. Pós-Graduação Em Nutrição - Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento é um dos fatores que levam ao aumento no acúmulo de gordura e diminuição da massa magra, causando quadros de resistência à insulina e consequente maior risco do desenvolvimento de diabetes tipo 2, entretanto em diabéticos e pré-diabéticos que, praticam exercício físico rotineiramente, ocorrem melhora nas condições aeróbicas que favorecem o adequado controle glicêmico, pressóricos e lipídico. Este estudo, objetivou avaliar a frequência de obesidade em mulheres idosas diabéticas e sua associação com a prática de exercício físico

MÉTODOS

Estudo do tipo série de casos, realizado em idosas ativas e híidas, residentes em seus domicílios em companhia de familiares. A amostra foi construída por pacientes, atendidas na 3ª ou mais consultas, no ambulatório de nutrição/diabetes do Núcleo de Atenção ao Idoso da Universidade Federal de Pernambuco, no período de 2011-2019. Foram analisados o índice de massa corporal (IMC) com os pontos de corte da OPAS, 2002 - baixo peso $IMC \leq 22kg/m^2$, eutrofia IMC entre 23,1 a 27,99 kg/m^2 , sobrepeso IMC 28 a 29,99 kg/m^2 e obesidade $\geq 30kg/m^2$, adesão e tipo de exercício físico, frequência, tempo e período de adesão nas atividades. No tratamento estatístico foram usados os testes Qui-quadrado de Pearson para igualdade de proporções e Exato de Fisher. A pesquisa foi aprovada previamente pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Pernambuco (CEP/UFPE), conforme resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde e sob o número de CAAE: 50087315.4.0000.5208

RESULTADOS

Foram analisadas 188 idosas, com idade entre 60-79 anos (91%) e IMC de excesso de peso (53,7%). O exercício físico com uma frequência de 3x por semana (64%), duração ≥ 150 minutos, por um período > 1 ano (79,8%) foi maioria. Quanto a sua realização, predominou a caminhada e a hidroginástica. Não houve diferença estatística em relação à sua prática nem ao tipo de exercício físico, nas pacientes com ou sem excesso de peso. As idosas obesas apresentaram tendência de menor adesão ao exercício físico e, aquelas que o faziam eram com uma frequência $\leq 3x$ por semana, abaixo das recomendações mínimas.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados podemos concluir que o excesso de peso foi elevado na população estudada. A prática de exercício físico foi reduzida, em mais de 50% dos pacientes e, não foi associada a obesidade. Ocorreu menor frequência de sedentarismo nas obesas, que passaram a realizar alguma modalidade de exercício físico após orientações do ambulatório de nutrição. Modalidades específicas de exercício físico, não foram associadas a obesidade ou ao excesso de peso de um modo geral.

Palavras-chave: Diabetes tipo 2|Idosos|Exercício físico|Obesidade

NUTRIÇÃO CLÍNICA

O comer intuitivo pode influenciar a qualidade da dieta materna durante a gestação? Sua relação com o consumo de frutas e alimentos ultraprocessados

Lahis Cristina Moraes de Moura¹; Laudicéia Ferreira Fróis¹; Marcella Lobato Dias Consoli¹; Livia Castro Crivellenti¹; Lilian Gonçalves Teixeira².

1. Fmrp - Usp, Lavras - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Sabe-se que a alimentação materna durante esse período implica em efeitos, diretos ou indiretos, para o desenvolvimento do feto e progressão do binômio mãe-bebê. Considerando a singularidade e as constantes alterações na vida da mulher, o presente estudo tem como objetivo investigar a relação entre o comer intuitivo e a qualidade da dieta materna durante a gestação, afim de examinar se a alimentação intuitiva, em suas diferentes subescalas, pode influenciar na qualidade da dieta e no consumo de grupos alimentares ou alimentos específicos, como os alimentos ultraprocessados.

MÉTODOS

Estudo transversal envolvendo gestantes residentes no município de Lavras – MG. Os dados empregados são parte de um projeto prospectivo intitulado Avaliação do Estado Nutricional, Comportamento e Práticas Alimentares nas fases da Gestação, Amamentação e Introdução Alimentar (aprovado pelo Comitê de Ética da UFLA, sob o parecer 3.362.629) realizado entre julho de 2019 a fevereiro de 2020. O cálculo do tamanho amostral – realizado para esse projeto base – foi feito com o auxílio do programa Statcalc do *software* Epi-info 7.2, resultando em um tamanho amostral mínimo de 107 gestantes. Foram incluídas no estudo, mulheres grávidas com idade igual ou superior a 18 anos que realizavam pré-natal no setor público ou privado do município. Mulheres que não preencheram a *Intuitive Eating Scale-2 (IES-2)* ou não relataram o consumo alimentar foram excluídas da amostra. O comer intuitivo foi avaliado pela *IES-2* traduzida para o Brasil com consistência interna de $\alpha = 0,79-0,89$. Para avaliação da qualidade da dieta foi utilizado o Índice de Qualidade da Dieta Adaptado para Gestantes Brasileiras (IQDAG). A classe de modelos generalizados para locação, escala e forma (GAMLSS) foi utilizada para avaliar a relação entre o comer intuitivo e o escore final do IQDAG e média de consumo do grupo alimentar – “frutas frescas” e do componente moderador – “alimentos ultraprocessados” avaliados no índice.

RESULTADOS

A amostra final do estudo foi composta por 163 gestantes com M_e Idade = 27,7. A M_e dos escores de pontuações globais do IQDAG e da *IES-2* foram, respectivamente, 62,45 e 3,48. A subescala de congruência das escolhas alimentares para o bom funcionamento do corpo (*BFCC – IES-2*) influenciou de forma positiva ($p= 0,000$) o escore global do IQDAG e o consumo frutas frescas ($p=0,000$). Em relação aos alimentos

ultraprocessados, essa mesma subescala foi associada de forma negativa ($p=0,000$) ao consumo desses alimentos.

CONCLUSÃO

O comer intuitivo baseando-se nos sinais e pistas internas de fome e saciedade e nas escolhas alimentares pautas para o bom funcionamento do corpo influenciou a uma melhor qualidade da dieta de gestantes. Sendo assim, intervenções psico-nutricionais, como a abordagem intuitiva, podem ser promissoras para atenção e cuidado nutricional durante a gestação.

Palavras-chave: Hábitos Alimentares|Nutrição Materna|Comportamento Alimentar|Consumo Alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

O consumo de alimentos ultraprocessados está associado à peroxidação lipídica em pacientes com doenças inflamatórias intestinais

Juliana Soares Severo¹; Alda Cássia Alves da Silva¹; Mayara Storel Bezerra de Moura¹; Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola¹; Nadir do Nascimento Nogueira¹; Moisés Tolentino Bento da Silva².

1. Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil; 2. Universidade do Porto, Porto - Portugal.

INTRODUÇÃO

A dieta é um dos fatores mais relevantes na patogênese e prognóstico de pacientes com doenças inflamatórias intestinais (DII). A ingestão elevada de alimentos ultraprocessados, formulações industriais com densidade energética elevada e ricas em aditivos que passam por extenso processamento, tem sido associada à permeabilidade intestinal, inflamação e manifestação de distúrbios metabólicos, como o estresse oxidativo. O objetivo desse estudo é estimar o consumo de alimentos ultraprocessados e sua relação com marcadores de estresse oxidativo e parâmetros de adiposidade em pacientes com DII.

MÉTODOS

Estudo transversal, envolvendo pacientes com DII (n=14) e grupo controle (n=16), entre 20 e 50 anos, de ambos os sexos. Para a avaliação do consumo alimentar foi realizada a aplicação de questionário de frequência alimentar semi-quantitativo (ELSA/Brasil). Foram coletados 4 mL de sangue para determinação de malondialdeído plasmático (MDA), marcador da peroxidação lipídica. O estudo foi aprovado no CEP/UFPI n. 4.276.832 e todos os pacientes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Os resultados foram expressos em média± erro padrão da média (EPM), sendo as diferenças entre os grupos obtidas por teste *t de Student* ou teste de *Mann-Whitney*, e as correlações por coeficiente de *Pearson* ou *Spearman*.

RESULTADOS

Os pacientes com DII apresentaram concentrações aumentadas ($p < 0,05$) de MDA ($0,70 \pm 0,31$ vs. $4,56 \pm 0,62$ nmol/L). Sobre o consumo de energia, os pacientes com DII e grupo Controle apresentaram ingestão elevada ($3978,65 \pm 612,88$ vs. $2909,39 \pm 321,12$ kcal), sem diferença entre os grupos ($p > 0,05$). Os pacientes com DII apresentaram maior ingestão ($p < 0,05$) de alimentos *in natura* ou minimamente processados ($79,06 \pm 3,07$ vs. $67,83 \pm 2,32\%$). Sobre o consumo de ultraprocessados, os pacientes com DII apresentaram menor ingestão ($p < 0,05$) percentual ($17,04 \pm 2,76$ vs. $24,88 \pm 2,30\%$), mas não houve diferença ($p > 0,05$) no consumo de calorias a partir de ultraprocessados ($634,9 \pm 138,5$ vs. $788,1 \pm 155,7$ kcal). Os pacientes com DII apresentaram maior consumo de frutas ($231,23 \pm 41,32$ vs. $136,53 \pm 20,16$ g/1000 kcal of diet). O consumo de ultraprocessados (%) teve correlação positiva com as concentrações de MDA ($R: 0,66$; $p: 0,01$), enquanto o percentual de consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados apresentou

correlação inversa com as concentrações de MDA (R: -0,62; p: 0,02). O consumo de frutas também apresentou correlação inversa com as concentrações de MDA (R: -0,62; p: 0,02).

CONCLUSÃO

Os pacientes com DII consomem dietas com elevado teor energético, sendo de pobre qualidade, caracterizada por alto teor de alimentos ultraprocessados. O consumo desses alimentos foi relacionado ao MDA. Por outro lado, o consumo de frutas e alimentos *in natura* ou minimamente processados foi inversamente correlacionado ao marcador de peroxidação lipídica. Recomenda-se que os nutricionistas avaliem o consumo de alimentos ultraprocessados no acompanhamento clínico de pacientes com DII.

Palavras-chave: Doença de Crohn|Colite Ulcerativa|Estresse Oxidativo|Ingestão de Alimentos|Dieta Ocidental

NUTRIÇÃO CLÍNICA

O índice Inflamatório da dieta ajustado por energia está associado a marcadores inflamatórios em adolescentes?

Renata de Sousa Gomes¹; Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola²; Nitin Shivappa³; James R. Hebert³; Ana Karina Teixeira da Cunha França¹; Carolina Abreu de Carvalho¹.

1. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 2. Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil; 3. University Of South Carolina, Columbia - Estados Unidos da America.

INTRODUÇÃO

Estudos têm apontado para o papel de padrões alimentares ou nutrientes específicos sobre a modulação do processo inflamatório. Com o objetivo de captar o potencial inflamatório da dieta foi criado o Índice Inflamatório da Dieta (IID). Poucos estudos se propuseram a avaliar a associação do IID com marcadores inflamatórios em faixas etárias mais jovens, como a adolescência, e nenhum deles em brasileiros. Verificar a associação do IID com marcadores inflamatórios é fundamental, pois indica se o IID tem capacidade de captar o potencial inflamatório da dieta em populações mais jovens e de países distintos daqueles onde essa associação foi verificada até agora. O objetivo do presente estudo foi avaliar a associação entre o IID ajustado por energia (IIDE) e marcadores inflamatórios em adolescentes.

MÉTODOS

Estudo transversal com 518 adolescentes pertencentes à coorte de nascimento de São Luís 1997/98, com idade entre 18 e 19 anos. Para avaliação do consumo alimentar utilizou-se o questionário de frequência alimentar (QFA). Para determinar o potencial inflamatório da dieta foram utilizados 40 parâmetros alimentares obtidos no QFA para o cálculo do IIDE. Valores positivos de IIDE indicam dieta pró-inflamatória e valores negativos dieta anti-inflamatória. As associações entre o IIDE e os marcadores inflamatórios [Proteína C Reativa ultrasensível, Interleucina-6, Interleucina-4, Fator de Necrose Tumoral- α e Interferon- γ (INF- γ)] foram analisadas por meio de regressão linear multivariada. As variáveis incluídas no modelo ajustado (sexo, renda familiar e consumo de álcool) foram identificadas por meio do gráfico acíclico direcionado (DAG). Para todas as análises o nível de significância foi fixado em 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário da UFMA (Parecer nº 1.302.489 e CAAE: 49096315.2.0000.5086).

RESULTADOS

Dos adolescentes avaliados 62,2% eram homens. A dieta dos adolescentes apresentou alto potencial inflamatório, com a média do IIDE de 1,71 pontos, variando de -2.44 a 5.58. Não houve diferença entre os tercis do IIDE segundo variáveis socioeconômicas, antropométricas e de estilo de vida. A ingestão de gordura total, gordura saturada, gordura trans, PUFA, MUFA, ômega 6 e vitamina A foi maior com o aumento dos tercis de IIDE.

Já o consumo de fibras, piridoxina, vitamina C, magnésio, flavonóis, flavonones, beta-caroteno, alho e cebola foi menor com o aumento dos tercis de IIDE. Pontuações mais elevadas do IIDE foram associadas a maiores níveis de IFN- γ na análise ajustada (Coef. Ajustado:1,19; IC95%: 0,36-12,04), indicando que a cada aumento de 1 unidade no IIDE, o INF-y aumenta 1,19 pg/mL. Não foram observadas associações entre o IIDE e os demais marcadores inflamatórios.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam que o IIDE pode ser útil na avaliação do potencial inflamatório da dieta em adolescentes, refletindo o papel da dieta na modulação da inflamação crônica, visto que este índice foi associado com o aumento do INF-y.

Palavras-chave: Adolescente|Consumo alimentar|Mediadores da Inflamação

NUTRIÇÃO CLÍNICA

O isolamento imposto pela pandemia da Covid-19 afeta a ansiedade e os hábitos alimentares dos indivíduos

Luciana Gabriel Nogueira Barbosa; Denise Duque Estrada Meyer Lelo de Oliveira;
Erica Potenza Gusmão; Mariana Pereira Nobrega; Rosina Gabriela Agliussi.
Universidade Paulista - Unip, São José do Rio Pardo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Frente ao atual quadro de crise sanitária em que vivemos com a pandemia da Covid-19, foi nos imposto um amplo período de isolamento social, com o objetivo de reduzir a propagação do vírus; forçando-nos a adotar algumas mudanças quanto ao hábito alimentar, dinâmica de trabalho e estabelecimento de novas rotinas. Sendo esta nova realidade imposta pelas circunstâncias e não uma escolha feita por nós gerou alguns sentimentos como a ansiedade. Portanto, estar em isolamento, tolhido de opções, pode causar ansiedade e a ansiedade pode se manifestar principalmente nas escolhas alimentares, podendo essas escolhas ter influencia direta com bons ou maus hábitos alimentares, o que irão refletir diretamente na saúde do individuo. Através da análise dessas mudanças, poderão surgir estratégias para recomendações nutricionais adequadas além de encorajar a adoção de hábitos mais saudáveis, contribuindo assim com o fortalecimento do sistema imunológico, manutenção e recuperação da saúde. O objetivo do presente projeto foi avaliar as mudanças no comportamento alimentar durante a pandemia da Covid-19 através de questionário eletrônico.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo transversal, quantitativo com aplicação de questionário online anônimo construído especificamente para mensurar o comportamento alimentar durante a pandemia da Covid-19. A coleta de dados foi iniciada após a aprovação do projeto, que foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Paulista (UNIP), aprovada e sob o número CAAE: 46070021.0.0000.5512 em 15 de junho de 2021.

RESULTADOS

Análise geral dos resultados nos permite observar uma maior aderência de indivíduos do sexo feminino nesta pesquisa. Adicionalmente observamos que a maioria dos participantes teve contato com algum individuo positivo para a Covid-19 e que dentre esses participantes a maior parte apresenta Índice de massa corporal classificado como eutrofico ou sobrepeso. As incertezas do cenário da pandemia contribuíram para o aparecimento de sintomas psicológicos como aumento da ansiedade e intensificou a fome emocional. Também indicou que esta grande mudança nos hábitos alimentares levou ao

maior consumo de produtos industrializados, contudo não observamos mudanças na prática de exercícios físicos.

CONCLUSÃO

Podemos concluir que grande parte dos participantes sofreu consequências prejudiciais e desenvolveu comportamentos pouco saudáveis em decorrência do impacto emocional causado pelas consequências da pandemia da Covid-19.

Palavras-chave: Covid-19|Pandemia|Hábitos Alimentares

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Óleo essencial das folhas de *Allophylus edulis* e seu constituinte majoritário o Viridiflorol em modelo de inflamação induzida em camundongos

Elisangela dos Santos; Natália de Matos Balsalobre; Anelise Samara Nazari Formagio;
Candida Aparecida Leite Kassuya.

Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Allophylus edulis conhecida popularmente como Chal-chal, é uma árvore cujo suas folhas são utilizadas no tereré, uma bebida feita por infusão de ervas em água fria. Em regiões quilombolas, a infusão das folhas de *A. edulis* é utilizada popularmente para tratar a diarreia, inflamação, diabetes, hipertensão, condições hepáticas, afecções digestivas e intestinais. Justifica-se a importância em avaliar atividade inflamatória pelo seu uso popular em forma de bebida tradicional, pois o consumo em quantidades adequadas de líquidos contribui para manutenção de condições normais das articulações, minimizando possíveis desgastes articulares. Objetivo avaliar o Óleo Essencial das folhas de *Allophylus edulis* (OEAE) e seu constituinte majoritário o Viridiflorol em modelo de inflamação articular.

METODOLOGIA

O experimento foi realizado após aprovação da Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) sob protocolo nº 03/2020. Foram utilizados 20 camundongos *Swiss* fêmeas, divididas em quatro grupos: grupo tratado com 100 mg/kg de OEAE por via oral, grupo tratado com 200 mg/kg de Viridiflorol por via oral, grupo controle positivo tratado com Dexametasona (DEXA) 1 mg/kg por via subcutânea, e grupo controle negativo tratado com solução de salina 0,9% por via oral. Uma hora após os tratamentos, foi injetado na cavidade articular do joelho direito 500µg de zymosan diluído em solução de salina 0,9%, por inserção de uma seringa através do ligamento supra patelar. Foi realizada análise da hiperalgesia mecânica, do edema após 4 e 6 horas da injeção de zymosan. Após 6 horas e 20 minutos foi realizada eutanásia por método químico com anestésicos Xilazina e Cetamina por via subcutânea, foi coletado líquido da articulação do joelho para análise do extravasamento plasmático e migração de leucócitos. O líquido coletado da articulação do joelho foi adicionado a 40µl de Turk, foi homogeneizado e retirado 10µl colocado em câmara de Neubauer para contagem de leucócitos.

RESULTADOS

Os animais tratados com OEAE 100 mg/kg, viridiflorol 200 mg/kg, e DEXA apresentaram redução significativa da inflamação articular, da hiperalgesia mecânica e do edema após 4 e 6 horas da injeção de zymosan. Houve redução do extravasamento plasmático quando comparado os grupos tratados com o grupo controle, e também houve redução na migração de leucócitos.

CONCLUSÃO

Óleo Essencial das folhas de *A. edulis* e seu constituinte majoritário o Viridiflorol, apresentaram atividade anti-inflamatória no modelo de inflamação induzida em camundongos. Outros estudos são necessários para avaliar suas indicações de uso popular.

Palavras-chave: Plantas medicinais;|Zymosan;|Alimento;

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Parâmetros de adiposidade corporal e consumo alimentar em um grupo de pessoas vivendo com o vírus da imunodeficiência humana

Beatriz Martins Vicente¹; Marcus Vinicius Lucio Santos Quaresma²; Roseli Espíndola Balchiunas²; Giulianna Regeni¹; Sandra Maria Lima Ribeiro¹.

1. Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Centro Universitário São Camilo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Pessoas vivendo com o vírus da imunodeficiência humana (PVHIV) em uso de terapia antirretroviral convivem com a ativação imune em decorrência do efeito residual do vírus e do acúmulo de tecido adiposo (TA). O aumento do conteúdo lipídico do TA atrai células imunes, contribuindo para o desenvolvimento da inflamação sistêmica e suas consequências. Os padrões de dieta podem modular esse processo inflamatório. O objetivo deste estudo foi verificar a associação entre a dieta e parâmetros relacionados a adiposidade corporal em PVHIV.

MÉTODOS

Estudo exploratório transversal com usuários de um Serviço especializado em PVHIV, ambos os sexos, ≥ 18 anos, com carga viral indetectável, comparados e pareados com pessoas que não vivem com HIV (NPVHIV), do mesmo sexo e idade. O consumo alimentar foi avaliado por dois Recordatórios Alimentares de 24 horas (R24h), calculados para energia e macronutrientes. A composição corporal foi avaliada por absorciometria por raios-X de dupla energia (DXA) considerando-se o percentual de gordura corporal (%GC) e a gordura visceral (g). As medianas (M) das ingestões de macronutrientes foram comparadas pelo teste de *Mann-Whitney*; as associações entre as variáveis foram testadas por modelos de regressão linear simples considerando como variáveis dependentes a %GC e a gordura visceral; e como variáveis independentes a ingestão de carboidratos, proteínas (total, vegetal e animal), lipídeos, energia, e o grupo de alocação. Valores de $p < 0,05$ foram considerados significativos. O estudo recebeu aprovação de Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer: 3.100.321).

RESULTADOS

Dos 70 participantes, 35 eram PVHIV e 35 controles (NPVHIV); a maioria era do sexo masculino (80%), idade de $45,4 \pm 7,7$ anos. As PVHIV apresentaram maior consumo de carboidratos (M= 316g e 236g para PVHIV e NPVHIV respectivamente; $p < 0,001$), proteína de origem vegetal (M= 36g e 29g; $p = 0,05$), lipídeos totais (M=105g e 87,6g; $p = 0,02$) e energia (M= 2589 kcal e 2192 kcal; $p < 0,05$); os parâmetros de gordura corporal não foram diferentes entre os grupos. Os modelos de regressão não mostraram associações significativas entre os parâmetros de adiposidade e os dados de consumo alimentar. No entanto, houve uma tendência de o consumo de proteínas de origem vegetal

explicar inversamente a gordura visceral ($\beta = - 13,83$; IC95% [- 28,74; 1,08]; $p=0.07$ e % GC ($\beta = - 0,12$; IC95% [- 0,25; 0,01]; $p=0.08$).

CONCLUSÃO

Os resultados apontam que as PVHIV apresentaram maior consumo de carboidratos, proteína de origem vegetal e calorias totais quando comparado com os controles (NPVHIV). O aumento do consumo de proteínas de origem vegetal mostrou uma tendência de associação com menor gordura visceral e menor percentual de gordura corporal. Os resultados podem indicar estratégias de dieta capazes de reduzir aspectos inflamatórios em PVHIV.

Palavras-chave: padrões alimentares|HIV|adiposidade corporal|inflamação sistêmica

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil antropométrico de pacientes renais em hemodiálise em um hospital escola na cidade do Recife-PE

Bruno Soares de Sousa¹; Ellen Diana Silva de Souza²; Halanna Celina Magalhães Melo¹; Marília Tokiko Oliveira Tomiya¹; Samanta Siqueira de Almeida¹; Júlia Pereira Sultanum¹.

1. Fps, Recife - PE - Brasil; 2. Imip, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doença renal crônica (DRC) tem emergido como um grave problema de saúde pública, pois sua incidência vem crescendo de forma alarmante. A DRC é uma patologia caracterizada pela perda lenta e progressiva das funções renais, culminando com a necessidade de terapia renal substitutiva, sendo a hemodiálise (HD) a mais frequente. Nesse sentido, é importante frisar que a depleção nutricional está presente nesses pacientes entre 40-80% , pois apesar de remover resíduos metabólicos e excesso de líquido corporal, degrada compartimentos proteicos, retirando aminoácidos e peptídeos e vitaminas hidrossolúveis. Além disso, a ingestão alimentar deficiente, disfunções gastrointestinais e hormonais, polimedicções, a uremia e a acidose metabólica, também favorecem a desnutrição e suas complicações que estão associadas ao aumento da morbimortalidade. Nesse sentido, o objetivo desse estudo foi avaliar o perfil antropométrico de pacientes renais crônicos em hemodiálise.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal descritivo, realizado no Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira - IMIP (Recife-PE), no período de julho a outubro de 2018. Foram selecionados pacientes com idade superior a 19 anos, submetidos ao programa de hemodiálise regular há mais de 3 meses. Foram avaliados a estatura (cm), peso (Kg), IMC (utilizando o ponto de corte preconizado pela OMS para adultos e OPAS para idosos) , e a CB aferida no ponto médio do braço não dominante ou naquele sem a presença da fístula. O valor obtido na aferição da CB foi comparado aos valores de referência sugerido por Frisancho e sua adequação determinada pela equação $[(\text{valor obtido} \times 100) / \text{valor do percentil } 50]$, sendo classificada conforme Blackburn e Thornton. A avaliação foi feita após a sessão de hemodiálise. A análise estatística foi realizada no programa SPSS versão 13.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IMIP, sob o CAEE: 89050818.5.0000. Mediante aprovação do paciente, foi assinado um termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADO

Foram avaliados 59 pacientes sendo a maioria adultos (81,4%) e do sexo masculino (54,2%). Quanto ao estado nutricional, quando avaliados pelo IMC, 20,3 % dos pacientes apresentavam desnutrição, 35,6% eutrofia, 28,8 % sobrepeso e 15, 3% obesidade. Já de acordo com a CB 49,1% dos indivíduos apresentava algum grau de desnutrição, 35% eutrofia e 15,2% excesso de peso.

CONCLUSÃO

Foi observado um percentual expressivo de pacientes desnutridos, em especial através da CB, evidenciando a necessidade do acompanhamento e intervenções nutricionais, a fim de minimizar os efeitos dessa condição.

Palavras-chaves: Hemodiálise; Antropometria; Estado nutricional.

Palavras-chave: Hemodiálise |Antropometria|Estado nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil antropométrico de recém nascidos de gestações com pré-eclâmpsia versus gestações sem a doença em Alagoas

Maria Sidiane Marques da Silva; Nathálya da Silva Severino; Marilene Brandão Tenório Fragoso; Maria Gracyella Ferreira da Silva; Tauane Alves Dutra; Alane Cabral Menezes de Oliveira.

Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pré-eclâmpsia (PE) é caracterizada pelo aumento da pressão arterial, associada a proteinúria e/ou outras complicações a saúde materna, o que acarreta maiores riscos aos conceptos, como prematuridade e baixo peso ao nascer. Logo, conhecer o perfil antropométrico de recém-nascidos (RN) destas gestações é de extrema importância para nortear condutas. Assim, o objetivo deste estudo é descrever o perfil antropométrico de RN de gestações com PE versus gestações sem a doença em Alagoas.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado no ano de 2017 com gestantes de uma maternidade de alto risco de um hospital universitário da capital Alagoana, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 35743614.1.0000.5013). A amostra incluiu gestantes com e sem PE (risco habitual). Variáveis maternas (idade, idade gestacional, passado obstétrico e grau de PE) e dos RN (idade gestacional, peso e comprimento ao nascer, e perímetro cefálico) foram coletadas através da aplicação de formulário padronizado e busca em prontuário médico. Os RN foram classificados como pequenos para idade gestacional (PIG), adequados para idade gestacional (AIG) e grandes para idade gestacional (GIG). O peso ao nascer também foi classificado segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), como baixo peso ao nascer, peso adequado e macrossomia. Análises estatísticas foram realizadas utilizando o software SPSS (*Statistical Package for Social Science*) versão 20.0, sendo expressas por meio de média, mediana, desvio padrão e frequências. Os testes t de student e Mann-Whitney foram utilizados para comparar médias e medianas, respectivamente, adotando um intervalo de confiança de 95%.

RESULTADOS

Foram incluídas 100 gestantes com PE e 50 sem a doença, com idade mediana de 25 anos (mínimo 13 e máximo 42 anos), sendo 28% adolescentes e 10,7% ≥ 35 anos. Destas, 47,3% eram primigestas, 16% foram diagnosticadas com PE grave e 17,5% tiveram PE em gestação anterior. Quanto aos RN, de gestações com e sem PE, a média de peso ao nascer foi de $2,876 \pm 7,38$ Kg, a mediana do comprimento de 48 cm (mínimo 31 e máximo 54 cm), e do perímetro cefálico de 34 cm (mínimo 23 e máximo 37,5 cm). Dos conceptos de gestações com PE versus sem PE, 11,5% e 12,2% eram PIG, 13,5% e 18,4% eram GIG. Quando classificados de acordo com a OMS, 24% e 36,7% apresentaram baixo peso

ao nascer, em gestantes com e sem PE, respectivamente. O baixo comprimento ao nascer estiveram presentes em 9% dos RN de gestações com PE e 14% sem PE. Macrosomia ocorreu apenas no grupo PE, em 6% das gestações. Não houve diferença estatística significativa entre os grupos no que diz respeito ao peso ao nascer ($p=0,082$) comprimento ($p=0,173$) e perímetro cefálico ($p=0,140$).

CONCLUSÃO

Não houve diferença significativa entre os grupos quanto a prevalência de extremos antropométricos nos RN. Macrosomia foi encontrada apenas nos RN de gestações com a doença.

Palavras-chave: Pequeno para idade gestacional|Baixo peso ao nascer|Macrosomia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil antropométrico e avaliação nutricional de pacientes oncológicos hospitalizados

Priscila Claudino de Almeida; Leandro Rodrigues da Cunha; Raquel Adjafre da Costa Matos; Adriana Cardozo de Lima Firmino; Paolla Samia de Souza Mota; Daniele Mendes do Nascimento.

Instituto Santa Marta de Pesquisa e Ensino (Isnep), Taguatinga, Distrito Federal - Brasil, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

Indivíduos acometidos por câncer comumente necessitam de hospitalização, sendo a desnutrição associada ao aumento da mortalidade e morbidade. O déficit nutricional reduz a resposta ao tratamento, piorando o estado nutricional e levando à maior tempo de internação, maiores taxas de complicações, pior prognóstico e aumento da morbimortalidade. A identificação precoce do risco nutricional e uma avaliação nutricional ampla são indispensáveis para minimizar a desnutrição e os efeitos colaterais do tratamento oncológico. O objetivo deste trabalho foi realizar o perfil antropométrico e a avaliação nutricional de pacientes oncológicos hospitalizados.

MÉTODOS

Os dados foram coletados a partir de prontuários eletrônicos de pacientes internados em um hospital particular do Distrito Federal. Foram coletados dados clínicos quanto ao tipo de câncer e antropométricos como peso, altura, circunferência do braço e circunferência da panturrilha. Excluiu-se da amostra pacientes em grave estado geral e aqueles impossibilitados de responder às perguntas no momento da entrevista. Os pacientes foram avaliados quanto ao risco e ao diagnóstico nutricional. As correlações entre os grupos representados pelo tipo de tumor foram avaliados por ANOVA adotando como nível para significância estatística um valor de $p < 0,05$. Este trabalho foi dispensado de aprovação do CEP por ser uma pesquisa com bancos de dados, cujas informações são agregadas, sem possibilidade de identificação individual, conforme Art.1º da Resolução no 510 de 7/4/16.

RESULTADOS

Foram analisados 22 prontuários de pacientes com diagnóstico médico de câncer internados no mês de maio de 2022. Em relação ao tipo de tumor, o câncer do trato digestivo foi o mais prevalente com 50% da amostra. Dentre os participantes 63,3% apresentavam risco nutricional, 40,1% não apresentavam desnutrição, 22,7% apresentavam desnutrição leve e 37,2% desnutrição grave. A via de alimentação predominante foi via oral associada à suplementação (33,8%), seguida por via oral exclusiva (29%), dieta via enteral exclusiva (22,7%), dieta via enteral associada a via oral 4,5%, nutrição parenteral exclusiva (4,5%) e nutrição parenteral associada a via oral (4,5%). Houve correlação positiva entre diagnóstico e risco nutricional com intervenção

nutricional ($p=0,035$), pacientes não desnutridos em sua maioria recebiam dieta via oral enquanto desnutridos recebiam suplementação via oral ou nutrição enteral. Não houve correlação entre tipo de tumor e diagnóstico e risco nutricional ($p=0,079$).

CONCLUSÃO

Os resultados mostraram maior prevalência de desnutrição e risco nutricional entre a amostra estudada, o que corrobora com dados encontrados na literatura. O risco nutricional independe do tipo de tumor porém o diagnóstico nutricional está relacionado com a via de alimentação oferecida. É necessário que cada caso seja avaliado individualmente de forma a prover intervenções eficientes para melhorar ou manter o estado nutricional do paciente oncológico

Palavras-chave: câncer|estado nutricional|risco nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil antropométrico, indicadores nutricionais e qualidade de vida em mulheres de 40 a 59 anos pós tratamento para o câncer de mama

Natalia Fernanda Ferreira¹; Eduardo Lessa Cesar Witte²; Cassiano Merussi Neiva².

1. Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (Unesp), Faculdade de Medicina de Botucatu, Botucatu - SP - Brasil; 2. Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (Unesp), Faculdade de Ciências, Bauru - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O câncer de mama (CA) é a neoplasia maligna mais incidente entre as mulheres no mundo. Evidências atuais destacam que a reincidência para o câncer pode ser evitada, contudo requer mudanças consistentes no estilo de vida, as quais refletem diretamente na composição corporal. Para a aquisição de hábitos alimentares mais saudáveis, que possibilitem diminuir índices de obesidade, é importante que se tenha conhecimentos sobre alimentação e nutrição. Dessa forma, o consumo alimentar inadequado pode ser reflexo da falta de conhecimento nutricional (CN) que pode estar relacionado ao quadro de obesidade, conseqüentemente, refletindo na qualidade de vida (QV) entre as sobreviventes. O objetivo desse estudo foi avaliar e correlacionar indicadores nutricionais, CN e QV entre mulheres com CA pós tratamento oncológico.

MÉTODO

Trata-se de um estudo epidemiológico-transversal, probabilístico, quantitativo e descritivo. O estudo envolveu uma amostra probabilística por cálculo amostral de 21 mulheres adultas entre 40 a 59 anos acometidas com CA pós tratamento da cidade de Bauru, São Paulo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da UNESP (046190/2018). As variáveis analisadas foram coletadas por meio de questionários para avaliar o Índice de qualidade alimentar (IQA), QV, CN e a composição corporal foi avaliada pelo exame de imagem de duplo feixe de raio-X (DEXA). Para as análises estatísticas descritivas foram adotados valores de tendência central e distribuições percentuais. O teste da correlação bivariáveis foi dado pelo Coeficiente de Correlação de Spearman com intervalo de -1 a 1. O valor de significância adotado para a análise estatística foi de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Com relação ao perfil antropométrico, as mulheres com CA apresentaram percentual de gordura (%G) ($37,52 \pm 4,59\%$), percentual de massa magra (%M) ($59,11 \pm 4,28\%$) e Índice de Massa Corporal (IMC) ($26,70 \pm 4,16 \text{ kg/m}^2$). Entre elas, 73,7% possuem alto CN, 42,8% alto IQA e score de 23,03 na escala global de QV. Foi observado correlações moderadas positiva entre a escala global de QV com o consumo de alimentos integrais ($0,482 \text{ } p:0,02$) e com o fracionamento de refeições ($0,598 \text{ } p:0,00$); correlação moderada negativa entre escala de sintomas com o consumo de frutas ($-0,457 \text{ } p:0,03$) e com consumo de alimentos integrais ($-0,510 \text{ } p:0,02$). Correlação moderada positiva entre

consumo de feijão com o CN (0,501 $p:0,02$) e com o %G entre tronco e membros (0,475 $p:0,02$). E correlação positiva entre consumo de doces com o %G (0,486 $p:0,02$) e com a distribuição de gordura entre tronco e membro (0,563 $p:0,00$).

CONCLUSÃO

Existe uma correlação considerável entre os indicadores nutricionais, valores antropométricos e QV entre as mulheres pós CA. O consumo de alimentos saudáveis, com alto valor nutritivo, são favoráveis para o melhor perfil antropométrico e para a QV. Porém a adoção ou manutenção de padrões de indicadores alimentares e nutricionais desfavoráveis, pode representar alto risco para a recidiva da doença.

Palavras-chave: Composição Corporal|Dieta Saudável|Estado Nutricional|Estilo de Vida|Oncologia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil clínico e nutricional de pacientes candidatos à cirurgia gastrointestinal de um hospital público da cidade de Salvador-BA

Nathalia Herculano de Sousa; Hellen Maria Santos da Silva; Maurício Luann Dantas dos Santos; Luana de Oliveira Leite.
Uneb, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

No âmbito hospitalar, a desnutrição é altamente prevalente e aumenta o risco de complicações e desfechos negativos como: maior morbimortalidade, permanência hospitalar e custos para a instituição. Tendo em vista as repercussões negativas decorrentes da desnutrição, o diagnóstico nutricional precoce é necessário para adoção de medidas efetivas visando a redução de danos. Neste contexto, os pacientes candidatos à cirurgia gastrointestinal, geralmente, apresentam múltiplas condições clínicas que influenciam o quadro geral e nutricional, o que exige esforços adicionais para manutenção da homeostase e promoção da recuperação. Portanto, este trabalho objetivou descrever o perfil clínico e nutricional de pacientes candidatos à cirurgia do trato gastrointestinal de um hospital geral em Salvador - BA.

MÉTODOS

Estudo transversal, retrospectivo, realizado com pacientes adultos e idosos candidatos a cirurgias gastrointestinais a serem realizadas em um hospital público de Salvador (BA), entre março e dezembro de 2019. Coletou-se, através dos prontuários da unidade cirúrgica, informações demográficas (sexo e idade), clínicas (diagnóstico clínico e cirúrgico, contagem total de linfócitos) e nutricionais (peso, altura, triagem de risco nutricional através da NRS 2002). Para o diagnóstico de desnutrição foram adotados os critérios estabelecidos pelo GLIM, através da associação entre um critério fenótipo e um critério etiológico. Os dados foram analisados estatisticamente no *software* SPSS 20.0. Este trabalho foi aprovado pelo CEP da Universidade do Estado da Bahia sob parecer 4.222.186 e CAAE 35945220.2.0000.0057.

RESULTADOS

A amostra foi constituída por 331 pacientes candidatos à cirurgia do trato gastrointestinal, sendo 57,1% mulheres e média de idade de 60 anos. Observou-se que 64% indivíduos eram candidatos à cirurgia oncológica, 37,8% dos pacientes apresentavam hipertensão arterial, 15,1% diabetes mellitus e 5,4% lesão renal aguda e mediana de contagem total de linfócitos de 1422 mm³ (IQ: 1036.2–1908). Houve predominância de risco nutricional na amostra (50,2%). Constatou-se desnutrição em 32,3% dos pacientes admitidos no hospital, sendo que em adultos o grau de desnutrição moderada foi 7,3% e grave 11,5%, enquanto que entre idosos 3,9% e 9,7% cursaram com desnutrição moderada e grave,

respectivamente. Além disso, identificou-se que a desnutrição foi mais prevalente no sexo masculino.

CONCLUSÃO

Identificou-se prevalência de candidatos à cirurgia oncológica, ocorrência importante de doenças crônicas não transmissíveis e diminuição da contagem total de linfócitos. Além disso, predominância de risco nutricional e prevalência considerável de desnutrição, especialmente a grave, avaliada por uma nova ferramenta. Sendo assim, recomenda-se mais estudos com esse público, reforçando a importância do diagnóstico de desnutrição para promover intervenções nutricionais efetivas para melhoria do perfil clínico, o que contribui para a redução da morbimortalidade.

Palavras-chave: Estado Nutricional|Desnutrição|Cirurgia geral

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil clínico, socioeconômico-demográfico de crianças com microcefalia associada à Síndrome Congênita do vírus Zika (SCZ)

Isabella Advíncula Campos Silva; Ana Clara Ribeiro Almeida; Ádila Danielly de Souza Costa; Suamy Sales Barbosa; Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues; Márcia Marília Gomes Dantas Lopes.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

A microcefalia relacionada à SCZ é uma condição congênita caracterizada pela atrofia da cabeça, podendo comprometer regiões cerebrais importantes para o desenvolvimento. Alguns achados clínicos associados a essa condição são epilepsia e reduzida atividade neuromotora, podendo envolver complicações no processo de deglutição e alterações na motilidade do trato gastrointestinal. Considerando que a epidemia do vírus Zika no Brasil, em 2015, teve como consequência a microcefalia nos conceptos das gestantes infectadas, e que isto tem forte impacto social e na saúde, o objetivo deste estudo foi determinar o perfil clínico e socioeconômico-demográfico das crianças acometidas pela SCZ.

MÉTODOS

Estudo transversal aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CAAE nº 33237820.7.0000.5292). Foram incluídas crianças com diagnóstico de microcefalia pela SCZ, atendidas entre os anos de 2020 e 2022 na Unidade de Atenção à Saúde da Criança e do Adolescente do HUOL. O perfil socioeconômico-demográfico foi avaliado a partir de informações sobre renda familiar e grau de escolaridade da mãe, e o perfil clínico mediante diagnósticos, acompanhamento com profissionais de saúde, uso de medicamentos ou suplementos, sinais e sintomas, e desenvolvimento motor (pelo Sistema de Classificação da Função Motora Grossa – GMFCS).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 36 pacientes, com distribuição igual entre os sexos. A média de idade foi de 68 meses. A maioria das famílias possuíam renda mensal per capita de até meio salário-mínimo (72,2%) e recebiam auxílio do governo (88,9%). Cerca de 44,4% das mães não concluíram o ensino básico e 33,3% tiveram arbovirose confirmada no 1º trimestre da gestação e 33,3% no pós-parto. Além da microcefalia, 50% das crianças possuem outro diagnóstico neurológico, como transtornos do sistema osteomuscular (22,2%). Quanto ao tratamento da saúde, 75% das crianças são acompanhadas por fisioterapeuta, 58,3% por fonoaudiólogo, 60% utilizam antiepiléticos, 13,8% antiespásticos, e 42% fazem uso de suplemento alimentar. Foi constatada a presença de disfagia em 38,9% dos pacientes, obstipação em 47,2% e refluxo gastroesofágico em 30,5%. Quanto ao desenvolvimento motor 97,2% estão no estágio 5.

CONCLUSÃO

As famílias das crianças com microcefalia associada à SCZ possuem baixa renda e baixo nível de escolaridade, podendo implicar no acesso a uma alimentação saudável e na qualidade de vida. Demais diagnósticos clínicos e o baixo desenvolvimento motor, aumenta o risco de complicações. Assim, observa-se que os altos os custos com o tratamento de doenças e a vulnerabilidade social podem aumentar o risco de insegurança alimentar. Faz-se então necessárias intervenções governamentais e fornecimento de assistência à saúde gratuitas para assegurar os subsídios essenciais ao desenvolvimento dessas crianças.

Palavras-chave: Infecção pelo Zika virus|arbovirose|baixa renda|distúrbio neurológico

NUTRIÇÃO CLÍNICA

PERFIL DOS PACIENTES DO AMBULATÓRIO DE DIETA CETOGÊNICA

Gislaine da Silva Brito.
Centro Universitário Fmabc, Santo André - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A epilepsia é uma doença neurológica que acomete cerca de 65 milhões de pessoas em todo o mundo. Aproximadamente 70% das pessoas com epilepsia possuem resposta aos fármacos anti- crise (FACs). Porém, cerca de 30% dos casos não atingem controle de crises, tratando-se de epilepsia fármaco-resistente. A dieta cetogênica (DC) trata-se de um método de tratamento não farmacológico eficaz e bem estabelecido para casos de epilepsia fármaco-resistente. É composta por rico teor de gordura, nível adequado de proteínas e pobre em carboidratos. Para a aplicação desta terapia é de fundamental importância a atuação do profissional nutricionista acompanhamento e adaptação das dietas. Este estudo busca avaliar o perfil dos pacientes do ervão de epilepsia e descrever os aspectos relacionados a severidade de crises e efeitos adversos no dia a dia dos pacientes em uso de DC.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo retrospectivo, realizado no Ambulatório de Dieta Cetogênica do Centro Universitário FMABC, que conta com atuação de equipe multidisciplinar formada por neuropediatras, nutricionistas e assistente social. Este estudo foi elaborado através da análise de prontuários de 24 pacientes atendidos no ambulatório de DC existente desde março de 2019. Todos tem diagnóstico de epilepsia fármaco-resistente e iniciaram uso de DC por pelo menos 3 meses. E foi realizada análise descritiva dos dados. A amostra é composta por 24 pacientes, destes 15 (62,5%) são crianças, 2 (8,3%) adolescentes e 7 (29%) adultos. Sexo masculino 13 (54,1%). Em relação ao diagnóstico são: síndrome de Lennox-Gastaut 6 (25%), espasmos infantis 5 (20,8%), Encefalopatia Crônica não Evolutiva 4 (16,6%) e Epilepsia focal migratória 2 (8,3%), síndrome de Landau-Kleffner 1 (4,17%), síndrome de Silver Russel 1 (4,17%), Esclerose tuberosa 1(4,17%), síndrome de Angelman 1 (4,17%), síndrome de Aicardi 1 (4,17%), POCS 1 (4,17%), síndrome de Phelon-McDermid 1 (4,17%). Em relação aos tipos de DC, 13 (54,16%) usam 1:1 (adkins modificada), 4 (16,66%) usam 2:1, 4 (16,66%) usam 3:1 e 3 (12,5%) usam 4:1.

RESULTADOS

Do total da amostra, 11 (45,8%) apresentaram efeitos adversos, como: dislipdemia 5 (45.5%), obstipação 3 (27.3%), calciose 1 (9%). Quanto aos efeitos comportamentais, 71% dos pacientes tiveram melhora da agressividade e 61% melhora da interação com os pares,dados relatados pelos familiares. Em relação o diário de crises, 19 (79,1%) apresentaram melhora da severidade de crises epilépticas. Destes, 2 tornaram-se livres de crises, 2 diminuíram de 90 a 99%, 9 diminuíram de 50 a 90% e 6 reduziram <50%. Dieta

cetogênica é uma opção de tratamento para pacientes com epilepsia, que não têm suas crises controladas com medicações. Sua adoção pode resultar na redução no número de crises e melhora do neurodesenvolvimento. O ambulatório está em funcionamento desde 2019.

CONCLUSÃO

Os dados encontrados se correlacionam com os da literatura e servirão para o aprimoramento de ferramentas para melhora da assistência

Palavras-chave: Dieta cetogênica|Epilepsia|crises epiléticas|controle de crises epiléticas|epilepsia e nutrição

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil fosfatêmico de pacientes renais em hemodiálise em um hospital escola na cidade do Recife-PE

Ellen Diana Silva de Souza¹; Bruno Soares de Sousa²; Halanna Celina Magalhães Melo²; Samanta Siqueira de Almeida²; Marília Tokiko Oliveira Tomiya²; Yasmin de Miranda Aguiar².

1. Imip, Recife - PE - Brasil; 2. Fps, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doença renal crônica (DRC) tem sido considerada como um grave problema de saúde pública em todo o mundo, pois sua incidência vem crescendo velozmente. No Brasil, a incidência e a prevalência de falência de função renal estão aumentando; o prognóstico ainda é ruim e os custos do tratamento da doença são muito altos. O número projetado atualmente para pacientes em tratamento dialítico e com transplante renal no Brasil está acima de 120 mil. A DRC é uma doença caracterizada pela perda progressiva e irreversível das funções renais, ocasionando o desequilíbrio hidroeletrólítico e ácido básico, o que acarreta o acúmulo de subprodutos da degradação metabólica, que culmina com a necessidade de terapia renal substitutiva, sendo a hemodiálise (HD) a mais frequente. Nesse sentido, a avaliação constante dos níveis séricos de micronutrientes, em especial, o fósforo é importante, pois está relacionado com o aumento da morbimortalidade e pior qualidade de vida do paciente, visto que a hiperfosfatemia pode causar prurido excessivo, problemas ósseos, doenças cardiovasculares, acidente vascular cerebral e enrijecimento das artérias. Nesse sentido, o objetivo desse estudo foi avaliar os níveis séricos de fósforo de pacientes renais crônicos em hemodiálise.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal descritivo, realizado no Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira - IMIP (Recife-PE), no período de julho a outubro de 2018. Foram selecionados pacientes com idade superior a 19 anos, submetidos ao programa de hemodiálise regular há mais de 3 meses. A avaliação dos exames de fósforo foi realizada antes do início da hemodiálise e classificado o resultado levando em considerações os valores propostos para essa população, a saber entre 3,5 e 5,5 miliequivalentes. A análise estatística foi realizada no programa SPSS versão 13.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IMIP, sob o CAEE: 89050818.5.0000. Mediante aprovação do paciente, foi assinado um termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADO

Foram avaliados 59 pacientes sendo a maioria adultos (81,4%) e do sexo masculino (54,2%). Foram identificados 11,86% dos pacientes com hipofosfatemia, 40,6% da

amostra apresentou níveis séricos de fósforo adequados e 45,7% apresentaram hiperfosfatemia.

CONCLUSÃO

A maior parte dos pacientes apresentou hiperfosfatemia, requerendo uma maior atenção da equipe multiprofissional, em especial da nutrição para adequar junto ao paciente uma alimentação saudável e adequada, a fim de minimizar os efeitos dessa condição.

Palavras-chave: Hemodiálise| Insuficiência renal crônica|Hiperfosfatemia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil nutricional de crianças e adolescentes internados em um instituto nacional

Juliana Pimenta; Mirian Martins Gomes; Mariana Setúbal Nassar de Carvalho; Livia Almeida de Menezes; Fernanda Correia Simões.

Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (Iff/Fiocruz), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A infância é um período de extrema importância no processo de crescimento e desenvolvimento por estar relacionado aos aspectos biológicos, psicossociais e cognitivos. Estes processos podem ser negativamente influenciados pelo adoecimento e hospitalização. A nutrição pode ser decisiva na alteração do curso da doença e no prognóstico do paciente. O objetivo deste trabalho foi conhecer o perfil nutricional dos pacientes hospitalizados a fim de proporcionar uma intervenção mais eficiente.

MÉTODOS

Estudo descritivo, observacional e prospectivo para avaliação do perfil nutricional de crianças e adolescentes internados em enfermaria pediátrica. Foram utilizados peso, estatura e IMC aferidos na admissão e alta para avaliação dos indicadores antropométricos. Descreveu-se o perfil sociodemográfico e foi avaliada a presença de condição crônica complexa (CCC) de saúde e dependência tecnológica. Para comparação das variáveis a amostra foi dividida segundo tempo de internação (<30 dias e ≥30 dias). As análises estatísticas foram realizadas pelo software SPSS® versão 23.0 sendo considerado estatisticamente significativo $p < 0,05$. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o número CAAE: 11345219.3.0000.5269.

RESULTADOS

O estudo englobou 171 pacientes, sendo 142 com tempo de internação <30 dias e 29 com tempo ≥30 dias, sendo a maioria lactentes (72,5%), 51,4% do sexo masculino e 54,9% da cor parda. A renda familiar de 77,2% das famílias estava abaixo de 2 salários-mínimos, 60,2% recebiam benefícios sociais, 79,5% possuíam CCC e 63,7% dependência tecnológica. O tempo médio de internação do grupo < 30 dias foi $10,69 \pm 7,69$ dias e do grupo ≥ 30 dias de $115,79 \pm 153,57$ dias (p -valor 0,001). Com relação a taxa de avaliação antropométrica nas primeiras 72 horas, foi encontrada uma taxa próxima a 90% para o indicador peso para idade (P/I) no grupo com tempo de internação < 30 dias e 100% no grupo com tempo de internação ≥ 30 dias. Para os indicadores estatura para idade (E/I) e IMC para idade (IMC/I) o percentual de avaliação ficou próximo de 80% para ambos os grupos. A maioria dos pacientes internou com P/I adequado (62,7%) e E/I adequada (55%). Os eutróficos segundo IMC/I representaram 48,5%. Quando comparado o estado nutricional na admissão e alta houve aumento da prevalência de baixa estatura na alta dos

pacientes com internação ≥ 30 dias, contudo observa-se manutenção ou melhora da classificação do P/I e IMC/I.

CONCLUSÃO

Neste estudo foi encontrada uma taxa de avaliação dos índices antropométricos acima de 80% para todos os indicadores. Foi possível observar a vulnerabilidade que essa população apresenta e o impacto no processo de crescimento na internação com duração superior a 30 dias. A avaliação do estado nutricional é mandatória, sendo a avaliação antropométrica o método mais utilizado em unidades de internação hospitalar. Deve-se levar em consideração o perfil da população atendida para interpretação dos resultados.

Palavras-chave: Pediatria|Estado Nutricional|Hospitalização

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil nutricional de crianças matriculadas em uma creche pública no município de Pilar-AL

Patrícia Barbosa Firmo; Rafaela Zacarias dos Santos Oliveira; Charla Cavalcante Feitoza.

Secretaria Municipal de Educação e Cultura (Semec), Pilar - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A saúde infantil é um dos indicadores que refletem as condições de vida de um local e desperta muito interesse no campo da pesquisa. O aumento gradativo da obesidade infantil é uma grande preocupação de saúde pública e está fortemente relacionada com o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis na fase adulta. No ambiente escolar, para a tentativa de combater os agravos nutricionais nas crianças, foi implantado o Programa de Alimentação Escolar (PNAE), que tem o propósito de contribuir com o crescimento e desenvolvimento infantil, bem como auxiliar na aprendizagem e formação de hábitos alimentares saudáveis. Uma das ações que o PNAE preconiza é avaliação do estado nutricional dos estudantes, por meio da antropometria, para que assim, seja possível planejar ações voltadas a promoção da saúde e prevenção de doenças. Portanto, o objetivo do presente estudo é avaliar o perfil nutricional de crianças matriculadas em uma creche pública no município de Pilar-AL.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado com os alunos de uma creche pública do município de Pilar-AL. No total foram avaliadas 140 crianças com idades entre 1 e 6 anos. A coleta de dados foi realizada em setembro de 2021, na qual foi aferido o peso e a estatura das crianças e em seguida avaliados os índices antropométricos: Peso para Estatura, Peso para Idade, Altura para Idade e IMC para Idade, através do programa Anthro, para assim, obter o diagnóstico nutricional. O estudo foi realizado e aprovado pela equipe de nutricionistas do quadro técnico do PNAE do município de Pilar.

RESULTADOS

Foram avaliadas 140 crianças, sendo 76 (54,3%) do sexo feminino e 64 (45,7%) do sexo masculino. A análise dos índices antropométricos revelaram que a maioria das crianças (82,1%) foram classificadas como eutróficas, ou seja, o estado nutricional está adequado aos padrões esperados de peso e crescimento para idade. 5,7% das crianças tinham algum grau de magreza e 12,2% apresentavam sobrepeso ou obesidade. Dentro deste último público, verificou-se que a prevalência de excesso de peso foi maior no sexo masculino (64,7%).

CONCLUSÃO

Com base nos resultados obtidos nesse estudo, observou-se que as crianças da creche pública do município de Pilar-AL, apresentaram alta prevalência de eutrofia, se tornando um ponto positivo para saúde infantil. Embora o número de crianças com desnutrição ou sobrepeso/obesidade tenham sido menores, é necessário uma atenção especial para os dois distúrbios. A presente pesquisa se fez importante para nortear o planejamento e desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional com o intuito de melhorar da qualidade da alimentação destas crianças bem como criar hábitos de vida mais saudáveis.

Palavras-chave: Antropometria|Saúde infantil|Alimentação escolar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil nutricional de crianças portadoras de microcefalia

Clécia Almeida Santos; Catharina de Paula Oliveira Cavalcanti Soares; Raphaela Costa Ferreira Lemos; Filipe Araújo Dantas da Silva.
Centro Universitário Tiradentes, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

De etiologia multifatorial e complexa, a microcefalia pode ser causada por alterações genéticas, hábitos de vida inadequados, desnutrição, doenças metabólicas ou até por doenças maternas durante a gravidez, caracterizando um desenvolvimento anormal do cérebro comprometendo o sistema neuropsicomotor. O objetivo desse estudo foi avaliar o perfil nutricional de crianças com microcefalia participantes de uma associação em Maceió, AL, Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado no segundo semestre de 2019, com crianças de ambos os sexos e com diagnóstico confirmado de microcefalia. A amostra foi baseada no número de crianças de dois a cinco anos, participantes de uma associação de apoio na cidade de Maceió-AL. Foram avaliadas para a presente pesquisa 9 crianças. O estado nutricional foi determinado pelos índices P/I (Peso para idade), E/I (Estatura para idade) e IMC/I (Índice de massa corporal para idade). Para avaliar o perfil nutricional das crianças foi utilizado um questionário, aplicado ao responsável pela criança, o qual foi elaborado pelos autores da pesquisa, contendo os seguintes dados: Anamnese, avaliação dietética, avaliação clínica e antropométrica. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo CEP do UNIT por meio do parecer nº 3.694.490, conforme previsto pela Resolução 466/2012 do Conselho Nacional do Ministério da Saúde.

RESULTADOS

No que se refere aos indicadores antropométricos, do total da amostra 55,5% dos escolares apresentaram baixo peso. Para a variável P/I, pode-se observar que houve predomínio de peso adequado ou eutrófico para o gênero masculino 45,4% (n=5). Em relação ao consumo alimentar, foi observado no Recordatório 24 horas que todas as crianças (100%) fizeram o consumo de proteínas em valores acima do recomendado, caracterizando uma dieta hiperproteica, 100% das crianças haviam consumido gordura saturada acima dos valores recomendados e 88,8% apresentaram inadequação na ingestão de fibras, 100% consumiram cálcio e colesterol em valores adequados.

CONCLUSÃO

O perfil das crianças microcefálicas, apesar de sua maioria viver em situação de vulnerabilidade social, econômica e principalmente de saúde, não apresentou quadros de

desnutrição, onde a maior parte destas crianças obteve um diagnóstico nutricional de eutrofia, sendo este um desfecho positivo, entretanto, no que diz respeito a avaliação dietética, o resultado foi expressivamente negativo, demonstrando o consumo inadequado de micronutrientes e macronutrientes tido pelas mesmas e possíveis deficiências de nutrientes.

Palavras-chave: Consumo alimentar|Estado nutricional|microcefalia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil nutricional e análises descritivas de pacientes internados com SARS-CoV-2 em hospital público de referência (NUTRICOVID19)

Gabriel Tayguara Silveira Guerreiro¹; Caroline Lima Cunha²; Caio Wolff Ramos Baumstein³; Zilda Elizabeth de Albuquerque Santos⁴; Raquel Canuto³; Valesca Dall'Alba⁴.

1. Programa de Pós-Graduação Em Hepatologia e Gastroenterologia (Ufrgs), Porto Alegre - RS - Brasil; 2. Programa de Pós-Graduação Em Alimentação, Nutrição e Saúde (Ufrgs), Porto Alegre - RS - Brasil; 3. Programa de Pós Graduação Em Alimentação, Nutrição e Saúde (Ufrgs), Porto Alegre - RS - Brasil; 4. Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (Hcpa), Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A infecção por SARS-CoV-2 apresenta um amplo espectro de sintomas com impacto negativo sobre o risco nutricional e, mais especificamente, sobre a ingestão alimentar. O objetivo deste trabalho foi descrever o perfil nutricional e dietético de pacientes internados com COVID-19.

MÉTODOS

Trata-se de coorte retrospectiva com revisão dos prontuários eletrônicos, que incluiu pacientes adultos positivos para Sars-CoV-2 admitidos de junho a dezembro de 2020 em unidade de internação (UI) ou em unidade de terapia intensiva (UTI) em um hospital público de referência. Estudo aprovado pelo CEP HCPA sob nº CAAE 53642621.80000.5327.

RESULTADOS

Foram incluídos até o momento 1476 pacientes adultos, com idade de 59±16 anos, sendo 50,3% mulheres. As comorbidades mais prevalentes foram hipertensão arterial sistêmica (56%), diabetes mellitus do tipo 2 (33,1%) e doença cardiovascular (28,7%). Apenas 7,8% não apresentavam nenhuma comorbidade na admissão. Os principais sintomas na admissão hospitalar foram dispnéia (68%), tosse (50,4%), febre (45,9%), prostração (30,1%) e mialgia (24,8%). Dentre os sintomas gastrointestinais, a constipação (23,1% e 64,8%) e a náusea (13,2% e 5,6%) foram os mais relatados, tanto em UI, quanto em UTI, respectivamente. Na UTI, 69,2% dos pacientes fizeram uso de ventilação mecânica, 32,0% realizaram o protocolo de prona, e 29,5% necessitaram terapia de substituição renal. Dados de peso e altura não estavam disponíveis em cerca de 1/3 dos prontuários. Triagem nutricional foi realizada em 72,0% dos pacientes em UI, onde se detectou risco em 70,7%. Já na UTI, 90,7% dos pacientes foram triados para risco, que esteve presente em 98,4%. Foi identificada similar redução na ingestão dos pacientes de UI e UTI (65%) prévia à internação. A maioria (94,4%) dos pacientes em UI faziam uso da via oral para alimentação, sendo 82,8% das prescrições de consistência normal. A meta calórica média foi de 27,9±7,1 kcal/kg/dia e a proteica foi de 1,3±0,3 g/kg/dia. Quanto à estimativa de consumo, 33% ingeriu entre 50% e 75% do prescrito, e 20,5% ingeriu menos da metade.

Na UTI, 65,8% dos pacientes fizeram uso da via enteral (polimérica e sem fibras): a meta calórica foi $21,6 \pm 6,3$ kcal/kg/dia e proteica $1,3 \pm 0,4$ g/kg/dia, sendo que a meta calórico-proteica levou em média até 5 dias para ser atingida (66,9%). A mediana de tempo de internação foi de 9 (5-19) dias.

CONCLUSÃO

Os pacientes com SARS-CoV-2 apresentam alto risco nutricional, com moderada aceitação alimentar por via oral, sendo que na UTI a maioria necessita de dieta enteral.

Palavras-chave: COVID-19|Terapia nutricional|Avaliação nutricional|Sintomas gastrointestinais

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil nutricional e de saúde de gestantes e puérperas assistidas no alto risco obstétrico de uma maternidade de referência de Minas Gerais na pandemia por COVID-19

Ludmilla Rodrigues Coelho Thomaz; Aline Luiza Afonso de Souza; Eleonora César de Lima; Flavia Christiane Rufini Barbosa de Paula; Marina Horta Gouveia Santos; Roberta Fagundes da Silva.

Centro Universitário Una, Contagem - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional pré-gestacional (PG) e gestacional tem implicações que influenciam diretamente na saúde materna e fetal, o que requer um aporte nutricional adequado nesse ciclo de vida. No Brasil, conforme dados do Painel de Monitoramento da Mortalidade Materna, a média de mortes foi mais elevada e acentuada pela pandemia. A inadequação no estado nutricional (sobrepeso, obesidade ou desnutrição) está associada a doenças metabólicas, pré-eclâmpsia, cesárea e depressão, que favorecem um desfecho desfavorável materno e para o recém-nascido. O presente estudo tem como objetivo conhecer o perfil nutricional e de saúde de gestantes assistidas no alto risco obstétrico (ARO) de uma maternidade de referência de Minas Gerais no período de pandemia por COVID-19.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado entre os meses de setembro de 2020 e junho de 2021, a partir de dados secundários antropométricos e de saúde dos prontuários eletrônicos de gestantes e puérperas assistidas pelo ARO. Para a avaliação do estado nutricional das gestantes, utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC). O ganho de peso durante a gravidez foi avaliado pelo IMC PG para a idade gestacional (IG) conforme Atalah. Para o período PG e puerpério, utilizou-se o IMC, segundo a Organização Mundial da Saúde. Este projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFMG, sob o protocolo de número 76768017.7.0000.5149.

RESULTADOS

Foram atendidas 118 mulheres, sendo 49% puérperas e 51% gestantes. Entre as gestantes, 70,0% apresentaram excesso de peso ou obesidade no período PG. Em relação ao período gestacional, 63,3% estava com excesso de peso ou obesidade. Entre as puérperas, no período PG, 67,2% estavam com excesso de peso ou obesidade e no pós-parto, cerca de 81% estavam com excesso de peso. Entre as gestantes, aproximadamente 28,33% apresentaram diabetes gestacional (DG), 20,0% hipertensão crônica ou sistêmica, 6,67% hipertensão gestacional e 15% apresentam quadro de eclâmpsia (E) ou pré-eclâmpsia (PE). Entre as puérperas, cerca de 39,7% tiveram quadro de PE e/ou E e 34,5%

desenvolveram DG durante a gestação. Cerca de 33% das puérperas estavam hipertensas no período gestacional e 19% evoluíram para puerpério patológico.

CONCLUSÃO

O estado nutricional da maior parte das gestantes e puérperas atendidas no ARO da maternidade analisada no período da pandemia é de sobrepeso e obesidade e presença de DG e síndromes hipertensivas. Tais condições favorecem o aumento da morbimortalidade materna e neonatal. Cuidados nutricionais preventivos, readequação da assistência à saúde da mulher durante a gestação e no ciclo puerpério podem garantir que mulheres com gestações de alto risco recebam cuidados pré-natais ideais e que eventos de mortes maternas e neonatais sejam evitados.

Palavras-chave: Saúde materna|Estado nutricional|Assistência à Saúde

NUTRIÇÃO CLÍNICA

PP Calc: uma ferramenta computacional para análise da pressão arterial na população pediátrica

Gustavo Zille Pereira Vieira¹; Nilcemar Rodrigues Carvalho Cruz²; Glauciene dos Reis Silva³; Natália Cadetti de Souza²; Cibele Velloso-Rodrigues²; André Rodrigues da Cruz¹.

1. Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais (Cefet-Mg), Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Juiz de Fora (Ufjf), Campus Governador Valadares, Governador Valadares - MG - Brasil; 3. Ganep Educação/Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial é uma doença crônica, multifatorial, de impacto significativo no sistema de saúde por gerar riscos de complicações cardiovasculares. Embora mais frequente na idade adulta, tem acometido cada vez mais a população pediátrica. Nesta população a avaliação dos níveis pressóricos é mais complexa, o que dificulta o diagnóstico precoce de hipertensão arterial. O objetivo do trabalho foi criar uma ferramenta tecnológica que possibilite a classificação rápida dos níveis pressóricos de crianças e adolescentes.

METODOLOGIA

O estudo interdisciplinar envolveu pesquisadores das áreas das ciências da saúde e ciências exatas (matemática aplicada e engenharia de computação). Foram utilizadas as tabelas de referência dos níveis pressóricos propostas pela *American Academy of Pediatrics*. Na criação da ferramenta digital foi implementada a estrutura de dados árvore de decisão através das tabelas de referência para orientar o algoritmo classificador. Foi aplicada a técnica de interpolação linear para se calcular os percentis de pressão arterial (PA). Foi utilizada a linguagem de programação Java Script com a biblioteca React. Para averiguar a corretude do algoritmo de classificação foi utilizada uma base de dados secundários, não nominais, de 445 indivíduos de 7 a 11 anos de idade cedida pelo Núcleo de Apoio e Orientação em Genética e Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora. Os valores pressóricos foram classificados manualmente e pela ferramenta criada, sendo os resultados obtidos pelos dois métodos comparados computacionalmente.

RESULTADOS

Foi criada a ferramenta computacional PP Calc (*Pediatric Pressure Calculator*) capaz de classificar a PA de crianças e adolescentes de 1 a 17 anos de idade (disponível em <https://children-sah-app.vercel.app/>). Após incluir as informações sobre os níveis pressóricos, o sexo e a idade, o programa foi capaz de classificar os estágios da hipertensão arterial e identificar os percentis em que se encontram os respectivos valores de PA sistólica e diastólica. Adicionalmente, o programa gera os gráficos da PA sistólica e diastólica, os quais apresentam uma curva para cada percentil apresentado nas tabelas de referência (50th, 90th, 95th e 95th+12mmHg). A comparação da classificação dos

níveis pressóricos pelo programa PP Calc e os obtidos manualmente mostrou alta concordância de resultados.

CONCLUSÃO

O programa PP Calc se mostrou capaz de classificar os níveis pressóricos da população pediátrica com alto grau de exatidão e pode ser considerado um apoio tecnológico para os profissionais e pesquisadores da área da saúde. O programa não tem a pretensão de realizar diagnóstico conclusivo, mas de contribuir na triagem da hipertensão arterial, havendo necessidade de análises criteriosas.

Palavras-chave: Saúde Materno-infantil|Pressão arterial|Modelagem computacional|Representação do conhecimento

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Práticas alimentares recomendadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira e a qualidade do sono em uma comunidade acadêmica: um estudo piloto

Ingride Ramos de Carvalho Oliveira; Karla Gabrielle Sales Fernandes; Kiriaque Barra Ferreira Barbosa.

Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Um sono de qualidade, com duração adequada e satisfação subjetiva é um dos alicerces para promoção da saúde e prevenção de doenças. Em contraposição, um sono inadequado favorece um padrão alimentar menos saudável por, entre outros fatores: alterar hormônios reguladores da saciedade, amplificar vias hedônicas de fome e aumentar as oportunidades de comer. Nessa perspectiva, o objetivo deste trabalho é investigar as práticas alimentares de indivíduos da comunidade acadêmica e sua relação com a qualidade de sono.

MÉTODOS

Estudo quantitativo observacional, transversal, de objetivo exploratório, realizado com adultos nordestinos com idades entre 20 e 59 anos, vinculados a rede de ensino superior (estudantes de graduação e pós-graduação, docentes e técnicos). A coleta de dados foi realizada online, utilizando o *software SurveyMonkey* para a auto aplicação de questionários de caracterização sociodemográfica e de saúde, Escala de Práticas Alimentares baseado nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (EPA), previamente validado, e o Índice de Qualidade do Sono de *Pittsburgh* (PSQI-BR). A análise estatística foi realizada pelo software IBM SPSS *Statistics* 20®, com análise descritiva de média, desvio-padrão e frequência absoluta e relativa. Calculou-se a correlação de Pearson com significância em $p < 0,05$. Aprovação pelo comitê de Ética: nº de parecer 5.329.372 (CAAE: 52077621.5.0000.5546).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 63 participantes, com média de idade de 32,1 (DP 11,4) anos. Com relação as informações sociodemográficas: 68,3% do sexo feminino, 54% cor autodeclarada parda. Em relação ao vínculo profissional: 65% eram estudantes de graduação/pós graduação e 34% docentes e técnicos. No que concerne aos dados de saúde: 34% apresentavam IMC classificado em excesso de peso, 25% realizavam atividade física, 50,8% relataram diagnóstico de alguma doença. No que diz respeito à qualidade de sono, observou-se a média de 6,5 (DP 1,2) horas de sono por dia e 39,7% dos participantes consideraram seu sono como ruim ou muito ruim. Foram encontradas significâncias nas correlações entre: a pontuação final do PSQI ($p=0,031$, $r = -0,272$) e a distribuição da pontuação da EPA; e pontuação do componente de disfunção de sono diurna e os quartis de pontuação da EPA ($p=0,045$, $r = -0,253$). Foi encontrada correlação próxima da significância entre a pontuação do componente de latência do sono do PSQI

e distribuição de pontuação da EPA ($p=0,068$, $r = -0,232$). Ambas informações significaram que práticas alimentares mais saudáveis estiveram associadas a melhores padrões de sono.

CONCLUSÃO

Verificou-se uma alta prevalência de insuficiência e má qualidade do sono entre a comunidade acadêmica. Ademais, foram observadas relações entre melhores práticas alimentares e melhor qualidade do sono.

Palavras-chave: Hábitos do Sono|Consumo Alimentar|Universidades

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Práticas de aleitamento materno em crianças com Microcefalia associada à Síndrome Congênita pelo vírus Zika: uma avaliação retrospectiva

Ana Clara Ribeiro Almeida; Isabella Advíncula Campos Silva; Marina Gabriely Gomes Barbosa Anselmo; Deysiane Santiago da Silva; Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues; Márcia Marília Gomes Dantas Lopes.
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Microcefalia associada à Síndrome Congênita pelo vírus Zika (SCZ) é um defeito morfológico congênito que compromete o desenvolvimento. Crianças com essa patologia apresentam alterações neurológicas e sensório-motoras que afetam a sucção e deglutição. Estes fatores têm potencial para afetar o aleitamento, podendo gerar impacto negativo ao longo da vida, como desnutrição, doenças pulmonares crônicas induzidas por aspiração e reveses cognitivos e sensório-motores. No Brasil, a prevalência de Aleitamento Materno Exclusivo (AME) até seis meses é de 45% e continuado após 1 ano é de 53,1%. Destarte, este trabalho visa descrever práticas de aleitamento Materno (AM) nesse público. Devido aos impasses relatados, teoriza-se que o aleitamento foi efêmero, ocorrendo na adição de complementos.

MÉTODOS

Estudo observacional, transversal, com amostragem por conveniência de crianças com microcefalia associada à SCZ, nascidas entre 2015 e 2021, residentes no Rio Grande do Norte. Foram incluídos pacientes com exames de imagem para detecção da microcefalia e sorologia para arbovirose e excluídos os que não possuíam sorologia. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes, com número do parecer do CAAE 33237820.7.0000.5292. Os dados referentes ao AM foram coletados em consultas ambulatoriais no formato presencial e remoto, entre março de 2020 e junho de 2022. O AM foi avaliado segundo três indicadores de práticas alimentares de crianças, conforme a Organização Mundial da Saúde e Fundo das Nações Unidas para a Infância: presença de AM até os 2 anos, presença de AME até os seis meses, aleitamento misto até os seis meses e AM continuado entre 12 e 23 meses. Todo o diagnóstico foi feito em valores percentuais, em planilha de Excel.

RESULTADOS

Foram coletados dados de 55 pacientes, mas apenas 36 passaram nos critérios e foram incluídos no estudo. Os valores médios de idade gestacional, de estatura e peso ao nascimento foram de 37,69 semanas, 45,33 cm e 2,556 Kg, respectivamente. Para 94,4% deles os acompanhantes relataram que foram amamentadas em algum momento entre 0-2 anos, 33,3% tiveram AME até 6 meses de vida, as 66,7% restantes receberam

complemento ao leite materno antes dos seis meses (fórmulas, leite animal e outros tipos de alimento) e 8,3% amamentados entre 1 e 2 anos.

CONCLUSÃO

Por suas propriedades de promoção à saúde e desenvolvimento, o AME é preconizado até o sexto mês e o AM até dois anos no Brasil. Diante disso, observa-se que, em comparação com os indicadores de AM da população brasileira, os indicadores em crianças com microcefalia associada à SCZ foram menores, atestando a importância de estimular o aleitamento materno nesse público.

Palavras-chave: práticas alimentares|microcefalias|doença pelo vírus Zika

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Presença de alergia ou intolerância alimentar em crianças com Transtorno do Espectro Autista (TEA)

Letícia Samara Lopes Santos¹; Maria Hemilly dos Santos Oliveira¹; Kíria Hellen Santos Ferreira¹; Gleice Kelly Ribeiro Alves²; Veruska Moreira de Queiroz¹; Vivianne de Sousa Rocha¹.

1. Universidade Federal de Sergipe, Lagarto - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é uma desordem no desenvolvimento neurológico que afeta a interação social, o foco, a linguagem, o contato visual e o comportamento. O TEA exerce uma influência forte na alimentação dessas crianças autistas, destacando-se: seletividade, recusa e indisciplina alimentar, além da associação com sintomas gastrointestinais, sendo assim, a alergia e intolerância alimentar são hipóteses propostas para justificar esses sintomas. As alternativas de terapia, como as dietas com restrição a glúten e a caseína (SGSC), têm sido relatados com bons resultados por pais e cuidadores, porém, estudos relatam que não há embasamento na literatura que justifique a restrição dietética em pacientes com TEA, uma vez que tais dietas restritivas podem expor os pacientes a outros prejuízos nutricionais. É recomendado que a restrição de alimentos deve ocorrer apenas em casos com diagnósticos confirmados. Deste modo, o objetivo deste estudo foi avaliar a presença de alergia e intolerância alimentar em crianças com Transtorno do Espectro Autista.

MÉTODOS

Estudo transversal envolvendo crianças de 3 a 9 anos de idade com TEA, ambos os sexos, realizado no Centro de Equoterapia no município de Lagarto, Sergipe. A pesquisa foi realizada entre março de 2022 e maio de 2022. Para avaliar a presença de alergia e intolerância alimentar, aplicou-se aos pais ou responsáveis pelas crianças a escala LABIRINTO de comportamento alimentar no TEA, desenvolvida e validada por Lázaro et al, 2019. Essa pesquisa compreende um recorte de um projeto maior, previamente aprovado pelo comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, sob o número: 4.442.23. Os dados foram apresentados em média, desvio padrão e percentual.

RESULTADOS

Nesse estudo participaram 30 crianças, com média de idade de 4 anos ($\pm 1,6$), com diagnóstico de TEA. Os resultados apontaram que manifestações de intolerância ao glúten e alergia alimentar foram relatadas por 3,4% das crianças e de intolerância à lactose por 6,7% das crianças.

CONCLUSÃO

Diante de uma condição clínica com sintomas tão variados como o TEA, é de se esperar inúmeras hipóteses fisiopatológicas, sobretudo relacionadas às interferências entre a alimentação. Neste estudo foi observado um menor nível de evidência de alergia e intolerância alimentar relacionadas ao público de crianças com Transtorno do Espectro Autista, logo, dietas de exclusão não devem ser indicadas a pacientes com TEA, exceto se apresentarem diagnóstico bem definido de alergia e intolerância alimentar.

Palavras-chave: Reação alérgica|Diagnóstico|Transtorno do Espectro Autista|Escala de Comportamento Alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência da constipação intestinal em pacientes de Unidade de Terapia Intensiva e fatores associados

Márcia Jaciane da Silva; Rodrigo Luis da Silveira Silva; Dálete Assíria de Souza Ribeiro; Ana Karla Ferrer Soares; Savana Nunes Duarte; Ana Carolina Luna Fragoso.
Universidade de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

De acordo com as diretrizes da Sociedade Europeia de Nutrição Clínica e Metabolismo (European Society for Clinical Nutrition and Metabolism - ESPEN), paciente crítico é aquele que desenvolve resposta inflamatória sistêmica associada a uma falência orgânica, com previsão de suporte para função orgânica por pelo menos 3 dias. As alterações gastrointestinais são comumente encontradas nessa população, dentre elas a Constipação Intestinal (CI) tem uma incidência que varia de 5% a 83%. Essa variação pode ser justificada pela quantidade de definições de CI descritas na literatura. Com isto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a prevalência da CI em pacientes internados em UTI e verificar fatores associados.

MÉTODOS

Estudo de caráter retrospectivo observacional realizado a partir das fichas de avaliação nutricional dos pacientes que foram internados nas Unidades de Terapia Intensiva (UTI) de Infectologia e Geral. Foram registradas informações referentes a sexo, idade, tempo de internamento, motivo de internamento, comorbidades, tempo de início da nutrição enteral, tempo de VM, uso de drogas vasoativas (DVA) e sedativos durante o internamento, além de funcionamento do TGI. O início da terapia nutricional foi definida como precoce quando iniciada nas primeiras 48 horas de internamento na UTI como é preconizado pela ASPEN 2016. A pesquisa foi iniciada após a aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa envolvendo seres humanos.

RESULTADOS

Foram avaliados 96 pacientes, com idade entre 18 e 88 anos, com idade média de $55,1 \pm 17,7$ anos, sendo a maioria adultos (57,3%) e do sexo masculino (67,7%). Cerca de 18,8% dos pacientes analisados não apresentaram uma causa definida para o seu internamento, porém 15,6% tiveram causas respiratórias, 14,6% hepatopatias e 10,4% neoplasias. Mais da metade dos participantes apresentaram algum tipo de comorbidade (59,4%), com destaque para doença renal aguda (36,4%), seguida de hipertensão (23,9%) e diabetes (12,5%). Foi encontrada uma prevalência de CI de 64,5% nos pacientes com uso de DVA e mais de 90% na população que necessitou fazer o uso de sedativos, sendo a primeira a única variável associada com a defecação tardia. Observou-se também que não houve influência da CI no tempo de início da dieta, na duração da ventilação mecânica, no tempo de internamento e no desfecho clínico dos pacientes.

CONCLUSÃO

Verificou-se neste estudo que a CI está fortemente presente em pacientes críticos e dentre os fatores analisados em associação com a constipação, apenas o uso de drogas vasoativas demonstrou-se estatisticamente significativo.

Palavras-chave: Paciente crítico|Constipação intestinal |Terapia nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de adição por alimentos através da Yale Food Addiction Scale em adultos: revisão sistemática e metanálise

Dafiny Rodrigues Silva Praxedes¹; André Eduardo da Silva Júnior²; Mateus de Lima Macena¹; Maíra Barbosa Lobo Monteiro¹; Ashley Nicole Gearhardt³; Nassib Bezerra Bueno¹.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. University Of Michigan, Ann Arbor - Estados Unidos da America.

INTRODUÇÃO

A adição por alimentos (AA) tem sido um tema que tem despertado o interesse da comunidade científica nos últimos anos. Acredita-se que tenha sido motivado pela preocupação com o aumento mundial da obesidade e pela necessidade de compreender os distúrbios alimentares. Atualmente, a *Yale Food Addiction Scale* (YFAS) tem sido a principal ferramenta de avaliação da AA, com versões validadas para adultos, crianças e adolescentes em diversos idiomas. Diante do crescimento exponencial de publicações nesta temática, este estudo tem por objetivo, determinar a prevalência de AA através da YFAS em adultos.

MÉTODOS

Esta revisão sistemática foi relatada de acordo com os critérios do PRISMA e tem protocolo publicado na plataforma PROSPERO sob o número: CRD42020193902. As bases de dados usadas na busca foram: MEDLINE, ScienceDirect, LILACS, PsycArticles e CENTRAL. As bases da literatura cinzenta também foram incluídas: Greylit.org e OpenGrey.eu. Houve restrição de data (2008-2021) e não houve restrição de idioma. Em todas as bases de dados foram utilizadas as seguintes palavras-chave: “*Food Addiction*”; “*Eating Addiction*”; “*Yale Food Addiction Scale*” e “*YFAS*” separadas pelo operador booleano “OR”. Todos os estudos transversais, coortes e ensaios clínicos realizados em adultos que apresentaram a prevalência do diagnóstico de AA foram incluídos. Posteriormente foram excluídas as publicações duplicadas de estudos. Para análise, foi utilizado os dados de prevalência de AA. As metanálises de efeitos aleatórios foram feitas no software Stata através do comando metaprop usando a transformação Freeman-Tukey. Foram realizadas análises de subgrupo avaliando tipo de amostra: clínica (amostra recrutada em hospitais, clínicas ou consultórios) e não-clínicas.

RESULTADOS

Após a busca nas bases de dados, foram identificadas 6.425 ocorrências. Quarenta e dois estudos atenderam os critérios de inclusão e foram incluídos nas análises. Um total de 147.175 participantes foram avaliados nos estudos, com predominância do sexo feminino. A prevalência ponderada de AA em adultos foi de 24% (IC95%: 20%; 29%; $I^2 = 98,59\%$). Na análise de subgrupo por tipo de amostra foi encontrada nas amostras clínicas uma

prevalência de 40% (IC95%: 28%; 52%; $I^2 = 98,78\%$; 3.338 participantes), enquanto nas amostras não-clínicas a prevalência foi de 15% (IC95%: 13%; 18%; $I^2 = 96,69\%$; 143.837 participantes).

CONCLUSÃO

O presente estudo encontrou uma prevalência alta de AA na população adulta. Além disso, é possível observar que a prevalência em amostras clínicas é muito elevada quando comparada as amostras não-clínicas. As populações incluídas nos estudos revisados eram predominantemente do sexo feminino e podem não ser representativas da população geral. Mais estudos são necessários para melhor compreensão do constructo da AA nesta população.

Palavras-chave: Adição alimentar|Compulsão Alimentar|YFAS

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de adição por alimentos em crianças e adolescentes: revisão sistemática e metanálise

Dafiny Rodrigues Silva Praxedes¹; André Eduardo da Silva Júnior²; Mateus de Lima Macena¹; Maíra Barbosa Lobo Monteiro¹; Ashley Nicole Gearhardt³; Nassib Bezerra Bueno¹.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. University Of Michigan, Ann Arbor - Estados Unidos da America.

INTRODUÇÃO

Diante do aumento da prevalência da obesidade infantil no mundo, assim a adição por alimentos (AA) tem despertado atenção como um dos fatores que contribuem para este crescimento. As várias abordagens para prevenção e tratamento da obesidade infantil têm sido discutidas na tentativa de encontrar formas de diminuir esta prevalência, por tanto, torna-se oportuno compreender como a AA se comporta nesta população. Desta forma, o objetivo desse estudo é determinar, por meio de uma revisão sistemática e metanálise, a prevalência de AA através da *Yale Food Addiction Scale* (YFAS) em crianças e adolescentes.

MÉTODOS

As recomendações do PRISMA foram utilizadas para relatar esta revisão sistemática e o protocolo foi publicado na plataforma PROSPERO sob o número: CRD42020193902. As buscas foram realizadas nas bases de dados MEDLINE, ScienceDirect, LILACS, PsycArticles e CENTRAL. Também foram incluídas as bases da literatura cinzenta: GreyLit.org e OpenGrey.eu. Houve restrição de data (2008-2021), não havendo restrição de idioma. Em todas as bases de dados foram utilizadas as seguintes palavras-chave: “*Food Addiction*”; “*Eating Addiction*”; “*Yale Food Addiction Scale*” e “*YFAS*” separadas pelo operador booleano “OR”. Foram incluídos estudos transversais, coortes e ensaios clínicos realizados com crianças e adolescentes que apresentaram a prevalência do diagnóstico de adição por alimentos. Publicações duplicadas de estudos incluídos foram excluídas. Para análise foi utilizado os dados de prevalência de AA. As metanálises de efeitos aleatórios foram feitas no software Stata através do comando *metaprop* usando a transformação Freeman-Tukey.

RESULTADOS

Foram encontradas 6425 ocorrências, sendo que apenas 28 estudos foram incluídos. Destes, 4 estudos foram exclusivamente com crianças, 20 estudos exclusivamente com adolescentes e 4 estudos com ambas as faixas etárias. A prevalência ponderada de AA em crianças foi de 13% (IC95%: 06%; 24%; $I^2 = 95,97\%$), enquanto a prevalência em adolescentes foi de 18% (IC95%: 14%; 23%; $I^2 = 94,23\%$). Nos estudos com crianças e adolescentes, a prevalência encontrada foi de 17% (IC95%: 4%; 35%; $I^2 = 90,53\%$).

CONCLUSÃO

Através deste estudo, é possível observar uma prevalência relativamente alta de AA entre crianças e adolescentes. Também é possível observar uma progressão na prevalência de AA ao comparar as prevalências encontradas nos grupos. Mais estudos avaliando AA em crianças são necessários, visto que poucos estudos relataram o diagnóstico de AA nesta população. Além disso, os profissionais de saúde e as políticas públicas em saúde devem projetar suas intervenções considerando a presença de AA nessa faixa etária.

Palavras-chave: Adição alimentar|Obesidade Infantil|YFAS

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de adição por alimentos e sua associação com ansiedade, depressão e adesão às medidas de distanciamento social em estudantes universitários brasileiros durante a pandemia de COVID-19: um estudo nacional

André Eduardo da Silva Júnior¹; Ana Debora de Oliveira²; Dafiny Rodrigues Silva Praxedes²; Mateus de Lima Macena²; Ashley Nicole Gearhardt³; Nassib Bezerra Bueno².

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 3. University Of Michigan, Ann Arbor - Estados Unidos da America.

INTRODUÇÃO

As medidas de saúde pública adotadas para conter a disseminação do SARS-CoV-2, embora extremamente necessárias, impactaram na saúde mental dos universitários de todo o mundo, refletindo em altas taxas de ansiedade e depressão nesta população. O cenário composto por estresse psicológico, aumento dos níveis de ansiedade e depressão e diminuição dos cuidados com a saúde é propício para o surgimento ou recaída de comportamentos alimentares desordenados e adições. O interesse científico pelo constructo da adição por alimentos (AA) foi crescente em todo o mundo nos últimos anos. A AA é caracterizada pelo consumo excessivo de alimentos energeticamente densos, hiperpalatáveis e processados com características e repercussões semelhantes aos transtornos por uso de substâncias. O objetivo do estudo foi determinar a prevalência de AA em universitários brasileiros e verificar se existe associação com a ansiedade, depressão e adesão às medidas de distanciamento social durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado por meio da aplicação de questionários online. Foram recrutados alunos de 94 universidades da rede pública e privada de ensino brasileira, distribuídos em todas as unidades da federação. Foram incluídos estudantes de ambos os sexos e com idade entre 18 e 59 anos. Indivíduos submetidos à cirurgia bariátrica, gestantes ou lactantes não foram incluídos. O formulário para coleta de dados continha questões sobre idade, sexo, adesão às medidas de distanciamento social adotadas durante a pandemia de COVID-19, dados antropométricos, diagnóstico médico de depressão autorrelatado, diagnóstico de ansiedade e de AA. Para determinar a AA foi utilizada a Yale Food Addiction Scale 2.0 (mYFAS 2.0), na qual a presença de 2 ou mais sintomas mais comprometimento/sofrimento clínico determinavam o diagnóstico de AA. A regressão de Poisson com estimativa robusta das variâncias foi utilizada para identificar os fatores associados à AA no modelo multivariável. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (parecer número: 4.410.403).

RESULTADOS

Foram incluídos 5.368 participantes, com média de $24,1 \pm 6,3$ anos, a maioria do sexo feminino ($n = 3.990$; 74,3%), das classes econômicas e o índice de massa corporal médio em nossa amostra foi de $24,5 \pm 5,3$ Kg/m². A prevalência de AA foi de 19,1% (IC95%: 18,0; 20,0). Observou-se associação positiva entre a AA e a depressão (RP: 1,60; IC95%: 1,43; 1,78; $p < 0,01$) e ansiedade (RP: 3,13; IC95%: 2,74; 3,58; $p < 0,01$), mas não com a adesão às medidas de distanciamento social ($p = 0,70$).

CONCLUSÃO

Portanto, é possível concluir que houve uma alta prevalência de AA. Além disso, estudantes com ansiedade e depressão são mais propensos à AA. As evidências atuais sobre a associação de ansiedade e depressão, e o aumento da prevalência de AA devem ser consideradas no tratamento de indivíduos com sobrepeso e obesidade no momento pós-pandemia.

Palavras-chave: Adição alimentar|Generalized anxiety disorder|COVID-19

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de desnutrição na admissão de pacientes cirúrgicos

Ana Paula de Souza Figueiredo; Raquel Simões Mendes Netto; Rosely de Jesus Nascimento; Thamires Hemily Carvalho de Melo Silva; Alex Menezes dos Santos Júnior; Márcia Ferreira Cândido de Souza.
Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A desnutrição é um problema de saúde mundial, e uma doença comumente encontrada em pacientes internados. E quando associada a uma doença de base, as complicações se intensificam. Em pacientes cirúrgicos a desnutrição pode aumentar os riscos de complicações e afetar a evolução clínica do paciente, principalmente no pós-operatório, devido a propensão a infecções e retardo do processo de cicatrização da ferida operatória, resultando no prolongamento do tempo de hospitalização e aumento dos custos hospitalares, além de aumentar o risco de mortalidade. Além disso, é fundamental, a existência de ferramentas eficazes para detecção de pacientes com estado nutricional deteriorado, visto que ainda não há uma ferramenta “padrão-ouro”, afim de identificar precocemente os indivíduos em risco nutricional ou desnutrição e propor intervenções nutricionais com o objetivo de preparar o paciente para a intervenção e reduzir a morbimortalidade. O objetivo do presente estudo foi identificar a prevalência de desnutrição em pacientes no pré-operatório comparando diferentes métodos de triagem nutricional.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo retrospectivo entre o período de março e julho de 2018 com adultos e idosos, de ambos os sexos, internados na clínica cirúrgica de um hospital universitário. Os pacientes foram triados dentro das primeiras 48 horas da admissão utilizando os métodos de triagem nutricional NRS, ASG, MAN e CONUT. Para a análise estatística dos dados foi utilizado o programa SPSS versão 20.0. O teste qui-quadrado de Pearson foi utilizado para comparar as proporções de desnutrição detectadas pelas ferramentas de triagem nutricional. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário de Sergipe, sob o registro nº 453.305 e de acordo com a resolução nº 466/12.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 63 pacientes com média de idade de $50,5 \pm 16,5$ anos, sendo 68,3% do sexo feminino. Os tipos de cirurgias mais prevalentes foram as cirurgias do trato gastrointestinal (41,3%), cirurgias hepáticas e de órgãos anexos (27%) e cirurgias pancreáticas (11,1%). A prevalência da desnutrição na admissão, dependendo do método de intervenção, variou entre 47,6% e 50,8%. Ao comparar o CONUT, a ASG/MAN e a NRS, o CONUT apresentou maior capacidade de detecção da desnutrição ($p < 0,016$),

demonstrando uma prevalência em 50,7% dos pacientes quando utilizado este método de triagem.

CONCLUSÃO

A amostra demonstrou elevada prevalência de desnutrição e capacidade superior da ferramenta de triagem CONUT na detecção da desnutrição em pacientes no pré-cirúrgico.

Palavras-chave: Desnutrição Energético-Proteica|Cuidados perioperatórios; |Avaliação nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de distúrbios nutricionais no idosos com câncer

Luís Fernandes Barbosa Freire; Ana Clara Soares da Silva; Rebecca Lucas da Silva Azevedo; Nátaíia Fernandes dos Santos; Vitória Camila Lima de Santana; Millena da Silva Sousa.

Universidade Estácio de Sá (Unesa), Recife - PE - Brasil.

Prevalência de distúrbios nutricionais no idosos com câncer

INTRODUÇÃO

Com o avanço da idade é maior a chance de surgimento da carcinogênese, pois há uma suscetibilidade aumentada dos tecidos envelhecidos aos agentes cancerígenos. A desnutrição é comum em pacientes oncológicos, e relaciona-se com a localização, estadiamento do tumor e efeitos adversos ao tratamento antineoplásico.

A desnutrição é mais prevalente em pacientes idosos com câncer que em pacientes jovens, variando entre 25% a 85%, uma vez que o processo de envelhecimento está associado às várias alterações fisiológicas, que podem ter implicações no estado nutricional. O objetivo deste trabalho foi verificar a prevalência de desnutrição e obesidade em pacientes idosos com câncer atendidos ambulatorialmente.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com idosos atendidos nos ambulatórios de Oncologia Clínica do Hospital de Câncer de Pernambuco. Os dados foram coletados no período de abril de 2021 a junho de 2022. A amostra constituiu-se de adultos de ambos o sexo com diagnóstico de câncer confirmado por biópsia. Para avaliação nutricional foram usadas as medidas de peso e altura para cálculo do IMC e circunferência da panturrilha. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos sob o número de protocolo 42865621.0.0000.5205.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 49 pacientes, com idade média de 70,3 anos ($\pm 6,8$) e com maior prevalência de homens (65,3%) e 95,7% dos pacientes eram sedentários. De acordo com o IMC identificamos que 51,0% eram desnutridas e 12% com excesso de peso. Em 32,6% da amostra identificamos depleção de panturrilha (<31 cm) e 32,6% com circunferência da cintura elevada. Quanto as comorbidades, a diabetes foi identificada em 33,3% da amostra e a hipertensão arterial em 45,8% dos pacientes.

CONCLUSÕES

A desnutrição foi o distúrbio nutricional mais prevalente nos idosos avaliados mesmo todos ainda sendo virgens de tratamento. Isso indica que existe a necessidade de uma

intervenção nutricional precoce a fim de preparar o paciente para o tratamento oncológico visando o aumento de suas chances de resistência ao tratamento. Identificar os fatores de risco para prejuízos nutricionais permitirá intervenções, que podem melhorar o tratamento, tolerância, qualidade de vida e resultados de sobrevivência.

Palavras-chave: Distúrbios
Oncológico|Desnutrição|Sedentarismo|Idosos.

Nutricionais|Tratamento

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de Hipovitaminose D em pacientes hemodialíticos de um hospital escola na cidade do Recife-PE

Bruno Soares de Sousa¹; Maria Cecília Corrêa de Araújo Pedrosa de Melo¹; Ellen Diana Silva de Souza²; Halanna Celina Magalhães Melo¹; Marília Tokiko Oliveira Tomiya¹; Samanta Siqueira de Almeida¹.

1. Faculdade Pernambucana de Saúde - Fps, Recife - PE - Brasil; 2. Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira – Imip-Pe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A vitamina D, seu estudo e as consequências de sua deficiência no corpo, foram conhecidas depois da Revolução Industrial. Há evidências de que a Hipovitaminose D seja a deficiência nutricional mais comum no mundo. A vitamina D é conhecida por ajudar a fortalecer os ossos e dentes através do seu papel de regulação da concentração de fósforo e cálcio no organismo, atualmente tem recebido o status de multi-hormônio com funções que vão além do metabolismo ósseo, desempenhando um papel na função endotelial e imunológica. Além disso, a hipovitaminose D está associada a uma gama de patologias, como, doenças autoimunes, infecciosas, cardiovasculares, acidente vascular cerebral e diabetes *mellitus* tipo 2, pressão alta, dentre outras. Infelizmente, a doença renal crônica (DRC) parece ser um fator de risco para essa condição, isso pode ocorrer porque a vitamina D circulante é convertida em sua forma ativa pela enzima 1-alfa-hidroxilase que é liberada pelos rins. Nesse sentido, a hipovitaminose D no paciente renal, em especial, em hemodiálise, pode levar ao aumento da excreção de paratormônio, causando o hiperparatireoidismo secundário, tornando os ossos frágeis. Além disso, está associado à hipertrofia ventricular esquerda e aumento da mortalidade por todas as causas, e pode contribuir para o perfil inflamatório nessa população. Nesse sentido, o objetivo desse estudo foi avaliar os níveis séricos de vitamina D em pacientes hemodialíticos.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal descritivo, realizado no Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira - IMIP (Recife-PE), no período de julho a outubro de 2018. Foram selecionados pacientes com idade superior a 19 anos, submetidos ao programa de hemodiálise regular há mais de 3 meses. A avaliação dos exames de Vitamina D foi realizada antes do início da hemodiálise e classificado o resultado levando em considerações os valores propostos para essa população, a saber entre 30 e 60 ng/ml. A análise estatística foi realizada no programa SPSS versão 13.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IMIP, sob o CAEE: 89050818.5.0000. Mediante aprovação do paciente, foi assinado um termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADO

Foram avaliados 59 pacientes sendo a maioria adultos (81,4%) e do sexo masculino (54,2%). Foi verificada uma prevalência de 42,3% de hipovitaminose D na população em que o estudo foi realizado.

CONCLUSÃO

Nesse estudo foi encontrada uma elevada prevalência de hipovitaminose D, fazendo-se necessárias orientações nutricionais direcionadas, bem como a exposição solar de forma segura e de uma suplementação correta.

Palavras-chave: Hemodiálise|Hipovitaminose D|Prevalência

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de intolerância à lactose em indivíduos com síndrome metabólica atendidos em uma clínica escola de nutrição

Najara Amaral Brandão; Hamilton Vivas da Silva Filho; Luama Araújo dos Santos; Claubert Radamés Oliveira Coutinho de Lima; Naiara Brunelle Oliveira Neiva; Edilene Maria Queiroz Araújo.

Universidade do Estado da Bahia - Uneb, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A frequência de intolerância à lactose (IL) varia em diferentes regiões do mundo. Estudos epidemiológicos apontam que populações que dependiam da agricultura nos primórdios apresentaram maior prevalência de IL, como africanos, sul da Europa, região mediterrânea e nativos da América. No Brasil, devido à alta miscigenação entre africanos e europeus, esta prevalência é elevada, não sendo diferente na Bahia. Indivíduos afrodescendentes, que compõem grande parte dessa população, têm frequentemente apresentado IL, o que pode ser associado a características genéticas dessa população. O consumo de laticínios pelos intolerantes pode desencadear fatores inflamatórios e estar associado ao desenvolvimento da síndrome metabólica (SM). O objetivo deste trabalho foi verificar a prevalência de intolerância à lactose em indivíduos com SM e sua associação com a cor da pele.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com adultos e idosos, ≥ 20 anos, de ambos os sexos. Os participantes apresentaram diagnóstico de SM, segundo a International Diabetes Federation, 2006, e foram classificados em tolerantes e intolerantes à lactose de acordo com o teste oral de tolerância à lactose, após ingestão de 50g desse dissacarídeo (dose para adultos e idosos). Uma vez observado aumento da glicemia $\geq 20\text{mg/dL}$, o paciente foi considerado tolerante à lactose. Foram coletadas também informações socioeconômicas, demográficas (cor da pele, idade, sexo) e clínicas, além de realizado análise bioquímica para cofatores da SM. Os dados foram tabulados em Excel e analisados no SPSS versão 23.0. Pesquisa aprovada pelo comitê de ética da UNEB, CAAE: 03409712.9.3001.5023.

RESULTADOS

Dos 588 indivíduos avaliados com SM, a faixa etária encontrada foi de 24 a 84 anos, com média de 56 anos ($\pm 9,9$), sendo 363 adultos (61,7%) e 225 idosos (38,3%) e em sua maioria do sexo feminino, 83,9%, sendo 86% de pretos e pardos. Com relação à SM, o cofator mais prevalente na amostra foi a pressão arterial elevada (95,9%), seguido da lipoproteína de alta densidade (HDL-c) reduzida (86,9%), disglucemia (80,0%) e triglicerídeos elevados (73,1%). A prevalência de IL na população estudada foi de 372

indivíduos (63.4%), e desses, 89,3% eram pretos e pardos; houve associação significativa entre IL e cor da pele ($p = 0.014$).

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados neste estudo demonstram a alta prevalência de intolerância à lactose nos indivíduos com SM, bem como sua associação com a cor da pele. Pretos e pardos, que constituíram a maior parte dessa pesquisa e são maioria na população baiana, foram os que mais apresentaram intolerância à lactose. Desta forma, faz-se necessário um acompanhamento nutricional individualizado nessa população com orientações sobre a quantidade de lactose presente nos alimentos.

Palavras-chave: intolerância à lactose|síndrome metabólica|cor da pele|laticínios

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de queixas auditivas em pacientes adultos com Síndrome Metabólica

Alan Vinicius Santos Cruz; Tereza Cristina Barros do Carmo; Ana Caroline Rocha dos Reis; Claubert Radamés Oliveira Coutinho de Lima; Nadja Braite; Edilene Maria Queiroz Araújo.

Universidade do Estado da Bahia, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alteração auditiva é um problema de ordem mundial. Dos 1,5 bilhão de pessoas que apresentam alguma perda de sua capacidade auditiva ao longo da vida, 430 milhões precisam de algum cuidado mais específico. Tornou-se um problema de saúde pública, pois pode interferir diretamente no convívio social do indivíduo, atrapalhar o processo de comunicação interpessoal e aprendizado, resultando em alterações psicológicas, devido ao distanciamento e dificuldades relacionadas ao problema. A perda auditiva está associada a algumas doenças relacionadas ao envelhecimento, exposição ao ruído e problemas metabólicos, como a Síndrome Metabólica (SM), resultando em baixa qualidade de vida. A SM é outro problema de saúde pública mundial, que afeta entre 20% a 30% da população mundial. É um conjunto de alterações cardiovasculares e do metabolismo que envolve diversos fatores em sua etiologia e tratamento; é uma desordem de origem multifatorial com forte base genética e ambiental e tem como principal cofator o diagnóstico da obesidade. O objetivo do trabalho, então, foi verificar a prevalência de queixas auditivas em adultos com síndrome metabólica (SM).

MÉTODOS

Estudo transversal com amostra aleatória não probabilística com 21 indivíduos, adultos, diagnosticados com SM pela International Diabetes Federation que responderam questionário para identificar possíveis queixas auditivas (tontura, zumbido, hiperacusia e plenitude auricular) através de informações sobre os aspectos e comportamento auditivo. Após aplicação do questionário foram coletados, em prontuário, dados sociodemográficos (sexo, idade, cor da pele e escolaridade) e os cofatores da SM. Os dados obtidos foram organizados numa planilha do programa Microsoft® Excel® 2016 MSO, versão 16.0.12827.20438 de 64 bits.

RESULTADOS

Dos 796 voluntários do banco de dados, 92 participantes eram elegíveis e foram convocados para o estudo, porém apenas 21 participantes responderam ao questionário e foram incluídos na pesquisa. A maioria da amostra foi composta por mulheres (85,7%), com média de idade de 48 anos, cor de pele preta (47,6%). O cofator da SM mais prevalente foi a Hipertensão arterial sistêmica (HAS), frequente em 9 participantes (64,3%). Quanto às queixas auditivas foi presente em 14 (66,7%) indivíduos, sendo a tontura o sintoma mais prevalente, 9 indivíduos (42,8%), seguido de zumbido e incômodo

a sons fortes, 8 participantes (38,1%), e por fim, plenitude aural, em 6 (28,6%); 19 voluntários (90,5%) referiram boa audibilidade.

CONCLUSÃO

Observou-se alta prevalência de queixas auditivas nos pacientes com SM, dos quais, metade da amostra avaliada apresentava, pelo menos, uma queixa auditiva; a tontura foi a mais prevalente, demonstrando a necessidade de investigação precoce dessas queixas em pessoas com SM, no intuito de evitar danos auditivos permanentes.

Palavras-chave: Audiologia|perda auditiva| síndrome metabólica|tontura|zumbido

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de quimiotoxicidade e associação com estado nutricional no câncer esôfago-gástrico

Luís Fernandes Barbosa Freire; Rebecca Lucas da Silva Azevedo; Ana Clara Soares da Silva; Náatalia Fernandes dos Santos; Millena da Silva Sousa; Manoel Dionizio da Silva Neto.

Universidade Estácio de Sá (Unesa), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O tratamento antineoplásico consiste na administração de drogas quimioterápicas com a finalidade de eliminar as células acometidas pelo câncer. Contudo, esta modalidade terapêutica apresenta toxicidade às células sadias, causando vários efeitos colaterais. Entre as toxicidades comumente associadas à quimioterapia citam-se: a supressão da medula óssea; a alopecia; a imunossupressão; as náuseas e os vômitos; a mucosite, bem como as mudanças sociais e emocionais como depressão, estresse, vergonha, isolamento social, entre outras (GOMES; COELHO; MOURA, 2018). Todos esses aspectos podem impactar negativamente no estado geral do paciente durante o tratamento, podendo, inclusive, resultar na interrupção provisória do tratamento, e na morte do paciente. O objetivo deste estudo foi verificar as principais toxicidades associadas ao tratamento quimioterápico e a associação com o estado nutricional.

METODOLOGIA

Estudo longitudinal realizado com idosos atendidos nos ambulatórios de Oncologia Clínica do Hospital de Câncer de Pernambuco. Os dados foram coletados no período de abril de 2021 a junho de 2022. A amostra constituiu-se de adultos de ambos o sexo com diagnóstico de câncer confirmado por biópsia. Para avaliação nutricional foram usadas as medidas de peso e altura para cálculo do IMC. A quimiotoxicidade foi obtida a partir de informações registradas após o término de cada ciclo, englobando aspectos físico-funcionais, dividido nas seguintes categorias: perda de peso, toxicidade bioquímica e gastrointestinal, conforme classificação do *National Cancer Institute*. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos sob o número de protocolo 42865621.0.0000.5205.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 75 pacientes, com idade média de 60,3 anos ($\pm 13,69$) e com maior prevalência de homens (68,5%) e 73,6% dos pacientes eram sedentários. A prevalência de desnutrição foi 42,7% e de excesso de peso foi de 18,7%. A náusea e vômitos foram relatada por 33,3% dos pacientes, a anorexia por 27,9% dos pacientes e a constipação por 1,9% deles. Os sintomas gastrointestinais não foram associados ao IMC, nem idade, sexo ou outro parâmetro.

CONCLUSÕES

Nesse estudo não foi possível verificar a associação do estado nutricional com a toxicidade a quimioterapia. É necessário um maior tempo de acompanhamento para analisar esse aspecto. Ademais, o IMC talvez não seja o melhor método de avaliar a associação com a toxicidade.

Palavras-chave: Quimioterapia|Estado
Clínica|Toxicidade Bioquímica

Nutricional|Sedentarismo|Oncologia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência e repercussões da deficiência de vitamina A em pacientes com infecções respiratórias: uma revisão sistemática

Laura Castro dos Santos¹; Myllena Macêdo de Amorim Nobre¹; Letícia Moura Sarmiento¹; Maria Izabel Siqueira de Andrade¹; Patrícia Fortes Cavalcanti de Macêdo²; Tafnes Laís Pereira Santos de Almeida Oliveira³.

1. Universidade Federal de Alagoas - Ufal, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal da Bahia - Ufba, Salvador - BA - Brasil; 3. Universidade Federal de Pernambuco - Ufpe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Evidências demonstram um importante papel da vitamina A frente à resposta imune às infecções, especialmente através do ácido retinóico, seu principal metabólito, o qual parece modular a produção de imunoglobulinas e aumentar a resposta de tímócitos a mitógenos específicos. Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi investigar na literatura a prevalência da deficiência de vitamina A e suas repercussões em pacientes diagnosticados com infecções do trato respiratório.

MÉTODOS

Estudo de revisão sistemática com busca realizada nas bases de dados PubMed, Bireme e SciELO. Para estratégia de busca, foram utilizados os seguintes descritores: “Micronutrientes”, “Vitamina A”, “Trato respiratório” e “Deficiência Nutricional”, os quais foram previamente localizados na lista do Medical Subject Headings (Mesh), disponível na U.S. National Library of Medicine. Foram elegíveis artigos observacionais originais, publicados entre 2010-2022, em inglês, espanhol ou português e que apresentassem resultados para indivíduos com infecções do trato respiratório. Todo o desenho do estudo foi elaborado segundo as recomendações do PRISMA e o protocolo da pesquisa foi registrado na PROSPERO, sob número CRD42020178982.

RESULTADOS

Foram identificados 62 artigos científicos e após a leitura sistematizada dos títulos, resumos e texto completos foram selecionados 7 estudos para compor esta revisão. Todas as pesquisas foram conduzidas em países estrangeiros com pacientes hospitalizados. O tamanho amostral variou entre 40 a 144 indivíduos de todas as faixas etárias. As principais infecções respiratórias relatadas foram pneumonia, e infecções virais, incluindo a COVID-19. Em adultos e idosos hospitalizados, os níveis plasmáticos de vitamina A de pacientes críticos (55%) foram significativamente reduzidos em comparação com pacientes que apresentavam a doença moderada (22,5%) ($p < 0,05$). Nesse grupo a prevalência de hipovitaminose A (0,2 mg/dL) variou de 14% ($p < 0,05$) a 39% ($p < 0,01$), e foi associada ao desenvolvimento de SDRA ($OR = 5.54 [1.01-30.26]$; $p = 0.048$) e mortalidade ($OR 5.21 [1.06-25.5]$, $p = 0.042$). Em crianças com COVID-19 a prevalência da deficiência de vitamina A foi de 13% e o efeito da vitamina na doença não foi claro.

Já em crianças com pneumonia, a hipovitaminose A [60.8(22.2)µg/dl vs. 89.5(34.7)µg/dl; $p<0.001$] teve prevalência de 11,8% ($p<0,197$) e foi associada ao aumento da prevalência de pneumonia grave e esse achado foi corroborado com outros resultados onde observou-se o aumento da prevalência de infecções do trato respiratório entre crianças com deficiência de vitamina A (12-46%).

CONCLUSÃO

A prevalência da deficiência da vitamina A é descrita em taxas elevadas na literatura para indivíduos em todas as fases da vida e esta deficiência repercutiu negativamente nas infecções do trato respiratório, contribuindo para piores desfechos clínicos.

Palavras-chave: Micronutrientes|Vitamina A|Trato respiratório|Deficiência nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Processamento e controle de qualidade do leite humano ordenhado: Relato de experiência de nutricionistas residentes em uma unidade de referência materno-infantil

Mariana Corrêa Vasconcellos dos Santos¹; Dayanne Caroline Pinheiro Garces¹; Eva Lorena Jaques Rodrigues¹; Kesia Prestes Valente¹; Priscila Matos de Pinho²; Vanda Heloiza Marvão Soares².

1. Universidade Estadual do Pará, Belém - PA - Brasil; 2. Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os Bancos de Leite Humano (BLH) são reconhecidos como espaços que praticam técnicas adequadas na rotina de procedimentos que contribuam para a garantia da qualidade de produtos e serviços sob a sua responsabilidade. A Fiocruz e a Rede de Banco de leite são responsáveis pela promoção do aleitamento, com ações voltadas para a certificação da qualidade do leite humano ordenhado (LHO) e do cuidado do neonato pré-termo e baixo peso. O presente trabalho tem como objetivo apresentar a vivência de nutricionistas residentes em um banco de leite humano de referência no Pará.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência da vivência de nutricionistas da Residência Multiprofissional em Saúde da Mulher e da Criança. As atividades foram desenvolvidas no setor de Processamento e Controle de Qualidade do BLH de uma Unidade de Referência Materno-infantil do estado do Pará, no período de março a abril de 2022. Durante a experiência foi possível entender que no processo, o LHO é avaliado nas etapas de seleção e classificação, com destaque para acidez e crematócrito, e análise microbiológica. Todas as etapas foram acompanhadas durante a vivência no banco de leite.

RESULTADOS

O LHO era recepcionado no BLH advindo da coleta no domicílio da doadora, Alojamento Conjunto e Sala de Apoio à Amamentação. Foram coletados 461,9 litros de LHO no mesmo período onde foram conhecidas todas as etapas do processo. Na seleção e classificação o LHO próprio para o consumo é selecionado através da embalagem e rotulagem adequadas, presença de sujidades, além de cor e off flavor próprios. A acidez analisada deve ser abaixo de 8º Dornic. O destaque para acidez se dá pela relação desta com a disponibilidade de cálcio e fósforo no leite humano LH pois, quanto menor a acidez maior é a disponibilidade desses nutrientes. O teor calórico é analisado através da técnica do crematócrito. A fase de lactação é classificada em colostro, transição e maduro. Estes itens são combinados para melhor atender as necessidades nutricionais do recém-nascido (RN). A análise microbiológica vem após a pasteurização para certificar a eficiência do

processo. Nas áreas de distribuição de dietas, foi conhecida a ordem de prioridade de fornecimento de LH cru e pasteurizado, assim como fórmulas infantis conforme prescrição do nutricionista e o estoque de LH. Foram distribuídos 375 litros de LHO no período da permanência neste cenário.

CONCLUSÃO

O processamento do leite humano é fundamental para a garantia do controle de qualidade. Cada etapa do processo é determinante para que esse leite chegue até a criança de forma adequada. Conhecer os tipos de leite após classificação no processo é fundamental para definir o tipo de dieta para nutrição e recuperação dos RNs internados na unidade neonatal do hospital.

Palavras-chave: Banco de leite|Neonatologia|Recém-nascido|Saúde da criança

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Protocolo de assistência nutricional para mulheres com diabetes mellitus gestacional: um relato de desenvolvimento

Amanda Gabriela Araújo da Silva; Isabelle Lorena Barbosa de Lima; Amanda Maria Lira de Lucena; Juliana Fernandes dos Santos Dametto; Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alteração metabólica mais comum na gestação é a disglícemia, cuja forma mais prevalente é o Diabetes Mellitus Gestacional (DMG). Nesses casos, o tratamento nutricional é fundamental, pois tem como finalidade o controle glicêmico, adequação do ganho de peso e prevenção de complicações perinatais. Porém, a diversidade de métodos referentes à operacionalização e ao atendimento nutricional efetivo na área clínica no Brasil tem interferido no planejamento e na atenção dietética ao paciente. O objetivo desse trabalho foi elaborar um protocolo de assistência nutricional para mulheres com DMG, a partir de uma revisão integrativa.

MÉTODOS

Trata-se da elaboração de um protocolo de assistência nutricional para mulheres com DMG, feito a partir de uma revisão integrativa, para ser utilizado em um ambulatório de nutrição de uma Maternidade Escola do Rio Grande do Norte. A revisão integrativa foi elaborada a partir da questão guia: “Quais as condutas norteadoras sobre assistência nutricional às gestantes com Diabetes Mellitus Gestacional?”. Foram utilizadas as diretrizes de declaração de Relatórios Preferenciais para Revisões Sistemáticas e Meta-Análises (PRISMA). A pesquisa foi realizada por uma ampla e abrangente consulta na literatura utilizando as seguintes bases de dados: LILACS, Medline, SciELO, PubMed/BVS, feita com as seguintes palavras-chave: Diabetes gestacional AND Protocolos clínicos AND Terapia nutricional OR Estado nutricional OR Avaliação nutricional. Foram incluídos trabalhos dos últimos 10 anos e excluídos os artigos que não se relacionam com a temática elencada ou que não estavam disponíveis para leitura na íntegra. Também foram consultados documentos que abordavam sobre a temática nas recomendações da Organização Mundial da Saúde, do Ministério da Saúde e a Diretriz da Sociedade Brasileira de Diabetes. Assim, conforme a Resolução CNS Nº 510/2016, a necessidade de aprovação ética foi dispensada.

RESULTADOS

A revisão integrativa possibilitou a elaboração do protocolo de assistência nutricional para mulheres com DMG, contemplando os seguintes aspectos do cuidado a essa população: (1) avaliação do estado nutricional da gestante com DMG, incluindo os aspectos de avaliação antropométrica, dietética e de exames laboratoriais; (2)

identificação de metas terapêuticas, relacionadas às metas glicêmicas, dietéticas e ganho de peso adequado; (3) intervenções nutricionais; (4) orientações nutricionais e (5) formulação de um plano de avaliação e acompanhamento da intervenção nutricional no DMG.

CONCLUSÃO

O protocolo feito a partir de uma revisão integrativa com métodos científicos rigorosos e adequados possibilitou a elaboração de um documento sistematizado e atualizado sobre o cuidado nutricional às mulheres com DMG, importante para guiar a prática clínica do nutricionista que realiza acompanhamento nutricional desse público, além de contribuir para uma conduta nutricional eficaz conforme necessidades específicas do DMG.

Palavras-chave: Gravidez|Gravidez de alto risco|Cuidado pré-natal|Saúde materno-infantil|Nutrição materna

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Qual o custo do atendimento domiciliar associado a terapia nutricional enteral?

Aline Luiza Führ¹; Cassiane Lazoriek¹; Esmirrá Isabella Tomazoni¹; Ana Jéssily Camargo Barbosa¹; Poline Félix Galdino da Silva¹; Ana Cleufe Cheway Salvatti Fahs².

1. Universidade Federal da Integração Latino-Americana (Unila) - Foz do Iguaçu, Paraná - Brasil, Foz do Iguaçu - PR - Brasil; 2. Uningá - Foz do Iguaçu, Paraná - Brasil, Foz do Iguaçu - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

A atenção domiciliar é uma modalidade de assistência em ascensão quando considerado o perfil de agravos e complicações, que se seguem com frequente hospitalização e necessidade de desospitalização. Esta a qual vem como uma oportunidade de redução de riscos, humanização do cuidado e diminuição de custos para a saúde pública, quando comparado a hospitalização. Todavia, existe ainda uma decadência de estudos que se debruçam a conhecer os custos de indivíduos domiciliados com dieta enteral. Sendo assim, este estudo teve o objetivo de analisar os custos de indivíduos domiciliados com necessidades nutricionais especiais acompanhados por um programa municipal que realiza a dispensação de dietas enterais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, que foi realizado de outubro a novembro de 2022. A amostra foi composta por 6 indivíduos atendidos pelo programa municipal de dietas de Foz do Iguaçu-PR, sendo estes: domiciliados, em uso de terapia enteral, adultos e idosos. A coleta de dados foi conduzida por formulário previamente elaborado, que foi respondido pelo responsável ou cuidador após concordância na participação da pesquisa, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Posteriormente, foi realizado o levantamento dos custos dos insumos, medicamentos e produtos que vinham sendo executados pelas compras públicas do município e que eram adquiridos via sistema público de saúde. Os dados foram avaliados por meio de estatística descritiva com o Software Microsoft Excel. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 48075421.7.0000.8527).

RESULTADOS

O levantamento permitiu identificar o custo médio mensal de R \$1.283,00 por indivíduo, quando considerado todos os itens utilizados para manutenção dos cuidados no domicílio. A terapia nutricional correspondeu a 90,75% (R\$1.164,40) em relação ao valor total despendido.

CONCLUSÃO

O estudo permitiu a identificação do custo médio de indivíduos mantidos em atenção domiciliar, apontando para a proporção investida em terapia nutricional. Apesar de

predominante, entende-se que se trata de um investimento quando considerada a literatura. Em contrapartida, entende-se que para uma parcela de domicílios a manutenção de indivíduo domiciliado com tal custo poderia levar ou potencializar a insegurança alimentar. Logo, o fornecimento da dieta enteral pelo programa municipal pode colaborar também para a segurança alimentar de domicílios, para além do aspecto de saúde. Por outro lado, devido a escassez de recursos, faz necessário para os gestores o conhecimento destes valores no sentido de otimização dos investimentos.

Palavras-chave: Cuidado Domiciliar à Saúde|Sistema Único de Saúde|Análise de Custo em Saúde|Nutrição Enteral

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Questionário de expectativa de cafeína poderia diferenciar a tipagem genética para CYP1A2 e ADORA2A?

Guilherme Falcão Mendes¹; Caio Eduardo Gonçalves Reis¹; Eduardo Nakano¹; Higor Spineli²; Gabriel Henrique Castanho Barreto³; Renata Puppim Zandonadi¹.

1. Universidade de Brasília (Unb), Brasília - DF - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil; 3. Universidade de São Paulo (Usp), São Paulo - SP - Brasil.

Introdução

A expectativa de efeitos da cafeína pode ser registrada em questionários validados para observar padrões favoráveis, ou não, ao uso de fontes cafeína. Os polimorfismos genéticos podem interferir no modo como os indivíduos metabolizam a cafeína (gene CYP1A2, alelos AA rápidos metabolizadores) e a sua ação nos receptores de adenosina (ADORA2A, alelos TT maior sensibilidade). O objetivo da pesquisa é analisar a capacidade do CaffEQ-BR, versão completa e breve, de distinguir o perfil genético dos participantes em relação aos polimorfismos dos genes CYP1A2 e ADORA2A.

Métodos

No recrutamento e seleção dos participantes, 150 indivíduos genotipados para CYP1A2 e ADORA2A foram convidados. Ao final, 71 indivíduos concordaram em participar, registrando o consentimento em formulário *online* (CAAE: 23019319.3.0000.0029) e atenderam aos critérios de inclusão (adultos brasileiros, consumidores regulares de cafeína). O registro de dados sociodemográficos, estado geral de saúde e questionário de frequência de consumo de cafeína foram autorreferidos. Uma parte dos participantes preencheram o CaffEQ-BR completo com 47 itens distribuídos em 7 fatores, com escala Likert de 6 pontos, e após 48 horas receberam a versão breve com 21 itens, com 7 fatores (B-CaffEQ-BR) para ser respondido em até 15 dias. A outra parte fez o processo reverso. Para análise dos dados, a reprodutibilidade do questionário entre teste e reteste foi analisada pelo Coeficiente de Correlação Intraclasse (ICC). Para indicar capacidade discriminatória do genótipo foi aplicada a curva ROC para sensibilidade e especificidade. Todos os testes foram realizados considerando um nível de significância de 5%, utilizando os pacotes estatísticos IBM SPSS/AMOS (*Statistical Package for Social Sciences*) versão 22.

Resultados

A amostra foi composta por 90,1% do sexo masculino, 24,6 ± 8,3 anos, IMC 23,7 ± 3,9 kg/m² e consumo médio habitual de cafeína de 244,37 ± 161,37 mg/dia. A frequência observada dos alelos AA para o gene CYP1A2 foi de 47,9% (n=34) e portadores do alelo C (AC e CC) foi de 52,1% (n=42). Para o gene ADORA2A foi observado 22,7% (n=15) como portadores do alelo TT e 77,3% (n=34) portadores C (TC e CC). Com exceção ao fator “ansiedade/efeitos físicos negativos”, os demais escores do CaffEQ-BR (completo

e breve), obtiveram ICC > 0,75. Indivíduos que pontuaram > 4 na escala Likert (“um pouco provável”) no fator ansiedade/efeitos negativos no B-CaffEQ-BR apresentaram capacidade discriminatória para o alelo TT para ADORA2A (p = 0,01) de acordo com a curva ROC, mas com representatividade muito baixa (n=2).

Conclusão

O CaffEQ-BR não foi capaz de distinguir os genótipos para CYP1A2 e ADORA2A. Sugere-se que pesquisas futuras repliquem a pesquisa em amostra mais ampla, com grupo controle composto por indivíduos com consumo baixo ou irregular de cafeína, calibrando o questionário com maior foco em aspectos da ansiedade e efeitos negativos na busca em discriminar o genótipo TT para ADORA2A.

Palavras-chave: Questionário|Cafeína|Polimorfismo|CYP1A2|ADORA2A

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Rastreamento de comportamentos de risco para Transtornos Alimentares em pacientes nas diferentes fases de vida atendidos em uma clínica escola de Nutrição

Maria Mylena Moraes Nascimento; Cybelle Rolim de Lima; Denise Vargas Sammarone; Luciana Gonçalves de Orange; Keila Fernandes Dourado; Rebeca Gonçalves de Melo.

Universidade Federal de Pernambuco, Vitória de Santo Antão - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os Transtornos Alimentares (TA) são quadros psiquiátricos caracterizado por uma perturbação persistente na alimentação ou no comportamento alimentar, que resulta no consumo ou na absorção alterada de alimentos e que compromete significativamente a saúde física ou o funcionamento psicossocial. Já comportamentos de risco para TA, abrange todo tipo de atitude alimentar considerado não saudável ou disfuncional podendo evoluir para um TA, visto que ele apresenta características semelhantes, porém com frequência e gravidade dos sintomas diminuídos. Diante disso, se expressa a importância da investigação de comportamentos de risco para TA, visto que são a porta de entrada para o desenvolvimento de TA. O objetivo deste estudo foi investigar a frequência de comportamentos de riscos para TA em pacientes nas diferentes fases de vida atendidos em uma clínica escola de Nutrição em uma Universidade Pública.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo transversal, baseado em dados secundários, cuja as informações foram obtidas do banco de dados dos pacientes atendidos na clínica escola do Curso de Nutrição do Centro Acadêmico da Vitória da Universidade Federal de Pernambuco (CAV/UFPE), no ano de 2021. Foram coletadas variáveis demográficas, socioeconômicas e investigado a presença de comportamentos de risco para TA. O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco (CAEE: 56157222.8.0000.9430).

RESULTADOS

A amostra foi constituída por n=99 pacientes, com idade mediana de 32 anos, em sua maioria adultos 86,86% (n=86), seguido de idosos 8,08% (n=8) e adolescentes 5,05% (n=5). Foi registrado uma maior frequência de indivíduos do sexo feminino 86,86% (n=86), casados 47,47% (n=47), com ensino superior incompleto 34,34% (n=34), que trabalhavam 35,35% (n=35) e estudavam 34,34% (n=34). No que diz respeito à renda, houve uma frequência maior de indivíduos que referiram receber entre 2 a 4 salários mínimos 35,35% (n=35). Segundo o rastreamento de comportamento de risco para TA, foi possível observar uma maior frequência de indivíduos que testaram positivo 71,71% (n=71), em sua maioria adultos 92,95% (n= 66), seguida de adolescentes 5,63% (n= 4) e idoso 1,40% (n= 1).

CONCLUSÃO

O presente estudo apresentou resultados importantes, apontando para uma elevada frequência de comportamentos de risco para TA nos pacientes atendidos na clínica escola do Curso de Nutrição do CAV/UFPE no ano de 2021, e para presença da problemática nas diferentes fases da vida. A assistência multiprofissional a esses indivíduos com comportamentos riscos para TA merece destaque frente a complexidade da patologia, que requer um olhar holístico na perspectiva de uma melhora na relação com a comida e com o corpo.

Palavras-chave: Comportamento alimentar|Promoção da saúde|Transtornos da alimentação

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Receitas de bolo de cenoura e de fubá adaptadas para crianças e adolescentes em tratamento oncológico

Tatiane Vanessa de Oliveira; Ana Paula Santos da Rocha; Irene Coutinho de Macedo; Vanessa Alves Vieira.
Centro Universitário Senac, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O tratamento do câncer infanto-juvenil muitas vezes contribui para a redução da ingestão alimentar, afetando o estado nutricional, o que implica no desafio de melhorar a alimentação, especialmente com preparações aceitas por crianças e adolescentes, tal como os bolos tradicionais. O objetivo deste estudo foi adaptar receitas de bolos de cenoura e de fubá, aumentando o aporte de proteínas, fibras, ácidos graxos monoinsaturados (AGM), zinco e selênio, que possam ser indicados para pacientes pediátricos oncológicos.

MÉTODOS

O estudo ocorreu em parceria com um centro de referência em oncologia pediátrica (SP), que forneceu as receitas padrão de bolos de cenoura e de fubá. A partir destas, foram realizados testes culinários para substituir a farinha de trigo branca, o óleo de soja, o açúcar refinado e o leite integral por ingredientes com propriedades específicas para o tratamento oncológico. A equipe de execução avaliou a textura, aparência, odor e sabor dos bolos adaptados. Na sequência, foram realizados os cálculos nutricionais dos bolos e comparados com as receitas padrão para quantidade de proteína, AGM, fibras, zinco e selênio.

RESULTADOS

A partir dos testes, obteve-se três tipos de misturas de farinhas (mix) como substituição à farinha branca: mix 1 (55% de farinha de aveia, 10% de farinha de amêndoa, 10% de farinha de castanha do Brasil e 25% de gérmen de trigo), mix 2 (80% de farinha de aveia e 20% de farinha de amêndoa) e mix 3 (80% de farinha de aveia e 20% de farinha de trigo integral). Substituiu-se, ainda, o óleo de soja por canola, o leite integral por desnatado, semidesnatado e leite de coco e, o açúcar refinado, por demerara. Para melhorar a palatabilidade, foram realizados testes incluindo ingredientes como goiaba, chocolate granulado ou flocos de chocolate. Para o bolo de cenoura, os melhores resultados sensoriais e nutricionais foram para a utilização do mix 1 acrescido de chocolate granulado, com aumento de 30,65% de proteína, 78,84% de AGM, 93,02% de fibras, 218,75% de zinco e 747,84% de selênio, quando comparados com a receita padrão. Para o bolo de fubá, os melhores resultados foram com a utilização do mix 1 e do mix 3, com adição de flocos de chocolate ou de goiabada, representando aumento superior a 25%

para todos os nutrientes especificados, sendo o destaque para o aumento de selênio com utilização do mix 1, que foi de 746,50%.

CONCLUSÃO

Os bolos de cenoura e de fubá adaptados foram satisfatórios quanto às características sensoriais e valor nutricional agregado, podendo ser indicado para crianças e adolescentes em tratamento oncológico.

Palavras-chave: Neoplasia infantil|Receitas culinárias|Nutrientes

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Reduzidas concentrações de 25-hidroxivitamina D aumentam as chances de desenvolvimento do fenótipo da cintura hipertrigliceridêmica em indivíduos com diabetes mellitus tipo 2

Juliana de Souza Oliveira; Beatriz da Cruz Santos; Ramara Kadija Fonseca Santos; Cynthia Batista Santos; Aline Rocha Reis; Liliane Viana Pires.
Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O fenótipo de cintura hipertrigliceridêmica (FCH) está associado a maior risco de desenvolvimento de diabetes *mellitus* tipo 2 (DM2) na população geral. Por outro lado, a deficiência de vitamina D também está associada ao inadequado controle metabólico em indivíduos com DM2. Uma relação entre o FCH e o estado nutricional relativo à vitamina D tem sido mostrada em países com baixa incidência solar; contudo, poucos estudos exploraram esta relação em diferentes regiões do mundo. Assim, este estudo teve como objetivo avaliar a relação entre o FCH e o estado nutricional relativo à vitamina D em indivíduos com DM2 que vivem em região de elevada incidência solar (10° sul).

MÉTODOS

Estudo observacional, transversal, com 122 indivíduos com DM2, de ambos os sexos, com idade entre 19 e 59 anos, residentes em Sergipe/Brasil. Realizou-se determinação das concentrações séricas de 25-hidroxivitamina D (25[OH]D), glicose, insulina, colesterol total, LDL-c, HDL-c, triacilgliceróis, além de aferições da pressão arterial, do % de gordura corporal, circunferência da cintura e do peso e da altura para o cálculo do índice de massa corporal. Os participantes foram classificados pela presença ou ausência do FCH, de acordo com o aumento concomitante da circunferência da cintura e das concentrações de triacilgliceróis, e pelo *status* de vitamina D (adequado e insuficiente/deficiente). Foram testados modelos de regressão logística e linear para verificar a associação entre a concentração de 25(OH)D, fenótipo HTW, e variáveis de perfil lipídico. Valores de $P < 0,05$ foram considerados significativos. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (Parecer: 1.370.831).

RESULTADOS

A média de idade dos indivíduos com DM2 avaliados foi de $48,23 \pm 7,51$ anos e tempo de diagnóstico da doença de $6,93 \pm 6,42$ anos. A prevalência do FCH foi de 36,9%, sendo mais prevalente nas mulheres (38,3%) quando comparada aos homens (34,1%). Verificou-se que a maioria dos indivíduos apresentavam concentração adequada de vitamina D (62,3%) e 37,7% dos indivíduos foram classificados como insuficiente/deficiente em vitamina D, sendo a insuficiência/deficiência mais prevalente nas mulheres ($p = 0,031$). As concentrações de triacilgliceróis ($p = 0,013$) e % de gordura

corporal ($p = 0,011$) foram mais elevadas nas mulheres com insuficiência/deficiência em vitamina D do que naquelas com níveis adequados de vitamina D. Os indivíduos com insuficiência/deficiência em vitamina D tinham 2,59 vezes mais probabilidade de apresentar o FCH do que aqueles com *status* de vitamina D adequado ($p = 0,021$). Além disso, foi observada uma associação negativa entre a concentração de 25(OH)D e o colesterol total (Beta = -0,204, $p = 0,049$). Não foram observadas associações com as demais variáveis estudadas.

CONCLUSÃO

A insuficiência/deficiência de vitamina D em indivíduos com DM2 aumenta as chances de desenvolver o FCH.

Palavras-chave: colecalciferol|triacilglicerol|doenças metabólicas

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre estado nutricional e qualidade de vida de pacientes submetidos à bypass gástrico em Y de Roux em um hospital de referência de Pernambuco

Patrícia Calado Ferreira Pinheiro Gadelha¹; Fabricia M. Queiroz de Holanda Padilha¹; Natália Maria de Brito Andonof¹; Tamyres Batista Nunes²; Milena Damasceno de Souza Costa³; Julia Beatriz Cavalcanti Soares¹.

1. Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil; 2. Instituto de Medicina Integral Prof. Fernand Figueira, Recife - PE - Brasil; 3. Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade é definida como um acúmulo anormal ou excessivo de gordura corporal que pode atingir graus capazes de afetar a saúde, segundo a Organização Mundial de Saúde a ocorrência desta patologia tem uma influência direta na qualidade de vida do indivíduo. O objetivo do estudo foi analisar a relação entre o estado nutricional e a qualidade de vida de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica em um hospital de referência de Pernambuco.

MÉTODOS

Estudo analítico transversal, realizado no serviço ambulatorial de assistência à pacientes participantes do programa de cirurgia bariátrica, em um Hospital de referência do Nordeste brasileiro. Em um questionário estruturado foram coletados dados socioeconômicos e clínicos, tempo pós-cirúrgico, data da cirurgia, peso, altura, IMC e circunferência da cintura. Além disso, foi aplicado questionário que avalia a qualidade de vida, Protocolo de Bariatric Analysis and Reporting Outcome System (BAROS). Os pacientes foram divididos em 3 períodos pós-operatório, sendo o 1º Período: 3 à 6 meses, 2º período: 6 à 18 meses e 3º período: maiores de 18 meses. Foram excluídos os pacientes que realizaram outra técnica cirúrgica ou que realizaram a sua cirurgia em outra instituição. O projeto de pesquisa foi submetido à aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (IMIP), de acordo com a resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, obtendo CAAE 51802015.0.0000.5201.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 92 pacientes, com predominância do sexo feminino (94,7%), e a média de idade foi de 37 anos. Na evolução da circunferência da cintura no período pós-operatório, pode-se observar que os pacientes do período pós-operatório de 3-6 meses apresentaram risco muito elevado de doenças cardiovasculares. Os pacientes no período pós-operatório de 3-6 meses quanto maior foi o percentual de perda de excesso de peso (%PEP) e percentual de perda de peso (%PP) melhor foi a qualidade de vida nos pacientes

com comorbidades. Já no período de 6-18 meses, quanto menor o IMC pré-operatório no grupo sem comorbidade, melhor foi sua qualidade de vida. Já nos pacientes com comorbidades quanto menor for o IMC pós-operatório, melhor sua qualidade de vida, já o %PEP e %PP se apresentaram diretamente proporcionais à qualidade de vida desse paciente. O percentual de perda de excesso de peso e o percentual de perda de peso positivos obtiveram grande influência na qualidade de vida nos indivíduos com comorbidades nos 1º e 2º períodos, enquanto que no 3º período apenas o percentual de perda de excesso de peso apresentou esta relação.

CONCLUSÃO

Foi observado que quanto maior for o tempo de cirurgia, maior será a qualidade de vida do paciente que apresentam comorbidades, pois após a cirurgia bariátrica as graves implicações da obesidade que tem ações negativas no estado nutricional, são significativamente melhoradas, impactando positivamente na qualidade de vida do paciente.

Palavras-chave: Cirurgia Bariátrica|Estado Nutricional|Qualidade de Vida

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre fragilidade e variáveis sociodemográficas, antropométricas, de composição corporal e clínicas de idosos internados em um hospital universitário de Recife

Maria Helena Miranda Spinelli Gomes; Luana Beatriz Barbosa de Melo; Dominique Hellen S. da Costa; Thayna Ceciliana Pinheiro dos Santos; Maria da Conceição Chaves de Lemos; Taynara de Sousa Rego Mendes.

Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento é um processo biológico que se dá de forma gradativa e multifatorial, no qual encontram-se os indivíduos com 60 anos ou mais. Nessa fase, manifestam-se algumas particularidades, como maior susceptibilidade a doenças crônicas, fragilidades e perda funcional, somadas com as variáveis socioeconômicas, que podem aumentar o risco de hospitalização e mortalidade. A fragilidade é caracterizada por um estado clinicamente diagnosticável e vulnerabilidade aumentada associada a uma disfunção em vários sistemas fisiológicos do corpo. Algumas mudanças corporais, como por exemplo, a diminuição da força e massa muscular no idoso, podem indicar um maior risco de desenvolver fragilidade e conseqüentemente maior admissão hospitalar e risco de morte. Assim, é importante avaliar a relação entre a fragilidade e essas condições. O objetivo deste estudo foi avaliar a relação da fragilidade e variáveis sociodemográficas, antropométricas, de composição corporal e clínicas em idosos hospitalizados.

METODOLOGIA

Estudo transversal desenvolvido no período de março a setembro de 2021, no Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco HC-UFPE, com 178 pacientes idosos hospitalizados. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisas do Hospital das Clínicas da UFPE, sob o CAEE: 40774520.0.0000.8807. Os dados foram coletados em até 72 horas de admissão do paciente na enfermaria, por avaliadores treinados. A amostra foi constituída por idosos de ambos os sexos, com idade ≥ 60 anos, em internamento hospitalar durante a pesquisa. Dessa forma, foram excluídos os idosos com limitações físicas e cognitivas, no pós operatório de cirurgias de grande e médio porte, os portadores de próteses mecânicas, hormonioterapia e com doença renal em tratamento dialítico.

RESULTADOS

Os indivíduos do sexo feminino ($p= 0,009$) e idosos octogenários ($p= 0,012$) demonstraram maior fragilidade, desse modo, percebeu-se que houve relação entre fragilidade e variáveis como sexo e idade. Ademais, os que possuíam maior dependência

funcional (94,3% vs 56,0%; $p < 0,001$) apresentaram maior fragilidade, assim como os de baixo peso segundo o IMC ($p = 0,001$), e os desnutridos segundo a circunferência do braço ($p = 0,039$). A circunferência da panturrilha diminuída também foi associada à fragilidade ($p = 0,005$), bem como os idosos com CC normal ($p = 0,002$) e os indivíduos com IMME reduzida ($p = 0,041$). Os idosos com excesso de peso (segundo IMC ou CB) também exibiram fragilidade.

CONCLUSÃO

Assim, percebe-se que a fragilidade é um evento com índices de frequência elevados em ambientes hospitalares. Associou-se, por sua vez, sua presença à desnutrição e a redução da massa magra nos pacientes analisados, sem associação à gordura corporal. Desse modo, o estímulo à atividade física e a melhora no padrão alimentar dos idosos contribuirá de forma importante na redução dos efeitos do envelhecimento sobre a capacidade funcional, antropometria e fragilidade dos pacientes.

Palavras-chave: idosos|fragilidade|análise multivariada

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre genótipos do SNP A35C (rs2234694) no gene da SOD1, status de zinco e controle glicêmico em indivíduos com diabetes tipo 2

Gabrielli Barbosa de Carvalho¹; Paula Nascimento Brandão Lima²; Beatriz da Cruz Santos¹; Ramara Kadija Fonseca Santos¹; Vivianne de Sousa Rocha³; Liliane Viana Pires¹.

1. Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil; 2. Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo - SE - Brasil; 3. Universidade Federal de Sergipe, Lagarto - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A presença de polimorfismos de nucleotídeo único (SNP) no gene de enzimas antioxidantes, como a superóxido dismutase 1 (SOD1), dependente de zinco no sítio catalítico, pode comprometer a atividade da SOD e a defesa antioxidante do organismo. O elevado estresse oxidativo presente no diabetes *mellitus* tipo 2 (DM2) está relacionado ao controle glicêmico deficiente nesses indivíduos. Além disso, indivíduos com DM2 têm se mostrado deficientes em zinco. Assim, este trabalho objetivou avaliar associações entre o SNP A35C no gene da SOD1 (rs2234694), *status* de zinco e controle glicêmico em indivíduos com DM2.

MÉTODOS

Para esse estudo transversal, 110 indivíduos com DM2, de ambos os sexos e idade de 19 a 59 anos, foram avaliados quanto à antropometria e composição corporal (IMC e % gordura corporal), *status* de zinco e variáveis do controle glicêmico. O % gordura corporal foi obtido a partir da avaliação de impedância bioelétrica. O percentual de hemoglobina glicada (HbA1c) foi determinado pelo método de inibição turbidimétrica e a glicose sérica em jejum pelo método colorimétrico. A concentração plasmática e eritrocitária de zinco foi determinada pelo método de espectrofotometria de absorção atômica de chama. A genotipagem dos participantes em relação ao SNP A35C (rs2234694) no gene da SOD1 foi feita pelo sistema TaqMan SNP Genotyping Assays (Thermo Fisher Scientific, Waltham, Massachusetts, USA). Realizou-se o teste de Kolmogorov-Smirnov para verificar a normalidade dos dados. A fim de verificar associações entre as variáveis estudadas, construiu-se um modelo de regressão logística binária. Adotou-se valor de $p < 0,05$ como estatisticamente significativo.

RESULTADOS

Cerca de 67% dos indivíduos avaliados eram do sexo feminino, com média de idade de $48,3 \pm 8,2$ anos. Além disso, cerca de 85% dos participantes apresentavam-se com

sobrepeso ou obesidade. Além disso, os indivíduos apresentaram controle glicêmico deficiente, resultado observado pelos elevados valores de glicose sérica e %HbA1c. Quanto ao *status* de zinco dos indivíduos com DM2, verificou-se que 68,9% e 74,3% das mulheres e 66,7% e 75,0% dos homens apresentaram, respectivamente, reduzidas concentrações do mineral no plasma e eritrócitos. A genotipagem do SNP rs2234694 no gene da SOD1 identificou 92,7% de indivíduos homozigotos selvagem (AA) e 7,3% de heterozigotos com alelo polimórfico (AC). Não foram identificados indivíduos homozigotos polimórficos (CC). A população avaliada apresentou-se em equilíbrio de Hardy-Weinberg. A partir do modelo de regressão logística binária, observou-se que a ausência do alelo variante (C) do SNP A35C foi capaz de reduzir a glicose sérica (OR=0,019; IC95% = 0.001-0,374; p=0,009).

CONCLUSÃO

Os indivíduos avaliados apresentaram-se com deficiente controle glicêmico e status de zinco. Embora o SNP avaliado não tenha apresentado associações com o status de zinco, a ausência do alelo variante (C) apresentou as chances de reduzir as concentrações de glicose sérica.

Palavras-chave: Diabetes mellitus tipo 2|Polimorfismo de nucleotídeo único|Zinco

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre inflamação dietética e qualidade do sono em uma comunidade acadêmica: um estudo piloto

Ingride Ramos de Carvalho Oliveira; Karla Gabrielle Sales Fernandes; Kiriaque Barra Ferreira Barbosa.

Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Indivíduos que dormem mal podem possuir dieta de menor qualidade e com perfil pró-inflamatório. Estima-se que cerca de 76% da população adulta brasileira tenha, ao menos, um problema de sono, podendo ser agravado pela inflamação de baixo grau. O objetivo deste estudo foi caracterizar e relacionar um escore de inflamação dietética e a qualidade subjetiva do sono em uma comunidade acadêmica.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo piloto observacional, transversal, com coleta feita a partir de questionários remotos auto preenchíveis. Foram avaliados acadêmicos de quatro instituições de ensino superior no estado de Sergipe. Foi aplicado um questionário sociodemográfico e de saúde. A inflamação dietética foi avaliada a partir de um questionário de consumo de alimentos com 22 itens, baseado no *Dietary Inflammation Score* (DIS), adaptado para a população brasileira, de acordo com os itens do Questionário de Frequência Alimentar do ELSA-Brasil. Para avaliação da qualidade do sono, foi aplicada a versão brasileira do Índice de Qualidade do Sono de *Pittsburgh* (PSQI-BR). Os dados foram coletados pelo *Software SurveyMonkey*© e analisados a partir de estatística descritiva e testes de hipóteses pelo IBM SPSS *Statistics* 20®, com nível de significância de 5%. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe: nº 5.329.372 (CAAE: 52077621.5.0000.5546).

RESULTADOS

Foram avaliados 63 indivíduos, com média de idade de 32,1(±11,4) anos. 68,3% eram mulheres, 65,1% eram estudantes de graduação ou pós-graduação e 22% eram docentes ou técnicos de instituições de ensino superior e a maioria (63,5%) trabalhava ou estudava no período noturno. Mais da metade (55,6%) apresentavam-se normopesados, 34% em excesso de peso e 17,4% tinham diagnóstico prévio de distúrbio de sono. Relativo ao perfil de sono, a média de pontuação do PSQI foi de 7,48(±2,8) pontos, caracterizada como sono de má qualidade. 39,7% dos participantes consideraram seu sono como ruim ou muito ruim, 44,5% declararam latência maior que 30 minutos e 44,4% apresentaram prejuízos diurnos consideráveis. A média de horas de sono diária foi de 6,5(±1,2) horas, sendo que 46% dormiam menos de 6 horas ao dia, inferior ao recomendado pela *National Sleep Foundation* para adultos. Não houve associação entre o DIS e a pontuação global do PSQI, contudo, a diferença de idade e diferença da hora de acordar foram significativas

entre o primeiro e quarto quartil do DIS ($p < 0,05$ para ambos), mostrando que indivíduos no quartil com padrão alimentar mais pró-inflamatório tinham menos idade e hábito de acordar mais tarde.

CONCLUSÃO

Prevaleceu a qualidade do sono ruim, com baixa duração, alta latência e repercussões diurnas consideráveis. O quartil de alimentação mais pró-inflamatória foi condizente com a maior média de horário para acordar e menor idade.

Palavras-chave: Hábitos do Sono|Consumo Alimentar|Universidades

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre o ângulo de fase e exames bioquímicos em pacientes com doenças inflamatórias intestinais

Juliana Soares Severo¹; Kelly Beatriz Vieira de Oliveira¹; Brenda Lois Barros dos Santos¹; Olga Maria Castro de Sousa¹; Luiza Carolinda de Sousa¹; Moisés Tolentino Bento da Silva².

1. Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil; 2. Universidade do Porto, Porto - Portugal.

INTRODUÇÃO

As doenças inflamatórias intestinais (DII) compreendem duas manifestações clínicas principais, a doença de Crohn, inflamação transmural da mucosa intestinal, compreendendo qualquer parte do trato gastrointestinal desde a boca até o ânus, e a colite ulcerativa, que envolve apenas a inflamação na mucosa do cólon, com maior atividade no reto. Essas doenças estão associadas a diarreia e dor abdominal, o que dificulta a ingestão alimentar e pode levar ao aumento do risco nutricional do paciente. O estudo tem como objetivo identificar valores de ângulo de fase em pacientes com DII e sua relação com parâmetros bioquímicos.

MÉTODOS

Estudo transversal, envolvendo pacientes com DII (n=24), entre 20 e 50 anos, do gênero masculino (M) e feminino (F). Os valores de AF foram obtidos por método de bioimpedância. Os exames bioquímicos foram obtidos a partir dos prontuários dos pacientes. O estudo foi aprovado no CEP/UFPI n. 4.276.832 e todos os pacientes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Os resultados foram expressos em média± erro padrão da média (EPM), sendo as diferenças entre os grupos obtidas por teste *t de Student* ou teste de *Mann-Whitney*, e as correlações por coeficiente de *Pearson* ou *Spearman*.

RESULTADOS

Os valores médios do AF para os pacientes com DII foram de $7,1 \pm 0,45^\circ$ (H: $7,71 \pm 0,52$ F: $6,29 \pm 0,19^\circ$). Quanto aos exames bioquímicos, os pacientes com DII apresentaram valores elevados de fosfatase alcalina (M: $164,2 \pm 9,24$ e F: $129,7 \pm 17,05$ U/L), ferritina (M: $158,5 \pm 88,61$ e F: $47,36 \pm 13,41$ ng/mL), proteína C reativa (M: $4,72 \pm 2,27$ e F: $4,57 \pm 0,97$ mg/dL) e ureia (M: $23,37 \pm 4,51$ e F: $26,98 \pm 3,79$ mg/dL). Os valores de bilirrubina total (M: $0,64 \pm 0,07$ e F: $0,48 \pm 0,09$ mg/dL), direta (M: $0,15 \pm 0,02$ e F: $0,14 \pm 0,02$ mg/dL) e indireta (M: $0,49 \pm 0,17$ e F: $0,32 \pm 0,08$ mg/dL) se apresentavam dentro da normalidade. Os valores de ângulo de fase apresentaram correlação inversa com a bilirrubina total (R: $-0,59$; p: $0,01$), direta (R: $-0,58$; p: $0,02$) e indireta (R: $-0,61$; p: $0,01$). Não houve correlação significativa quanto aos outros parâmetros bioquímicos avaliados.

CONCLUSÃO

Conclui-se que pacientes com DII podem apresentar alterações bioquímicas relacionadas ao curso da doença e processo inflamatório, bem como ao uso de imunossupressores e à terapia biológica que podem levar à manifestação de danos hepáticos. O AF foi inversamente associado aos valores de bilirrubina total, direta e indireta, marcadores associados ao risco cardiovascular e à capacidade antioxidante do organismo. Dessa forma, a avaliação do AF pode trazer dados importantes acerca do risco nutricional dos pacientes com DII.

Palavras-chave: Doenças Inflamatórias Intestinais|Ângulo de Fase|Estado Nutricional|Biomarcadores|Exames Médicos

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre o comer consciente, ingestão alimentar e controle glicêmico em indivíduos com Diabetes Mellitus tipo 2

Danielle Aparecida Caetano Rodrigues; Livia Garcia Ferreira; Marcella Lobato Dias Consoli; Mariah Oliveira Abreu de Figueiredo; Nidia Marinho Reis.
Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A terapia nutricional é pedra angular no tratamento para Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2), cujo objetivo, em longo prazo, é prevenir ou retardar complicações vasculares, por meio do controle glicêmico bem-sucedido. Entretanto, a adesão à dieta geralmente é subótima, sendo uma das partes mais desafiadoras do tratamento. Nessa perspectiva, novas estratégias visam obter maior adesão ao manejo nutricional do DM2. Um conjunto crescente de evidências sugere eficácia do comer consciente no controle glicêmico e desfechos positivos relacionados à alimentação. Desse modo, objetivou-se investigar a relação entre o comer com atenção plena e a ingestão alimentar habitual, bem como, o efeito dessa relação no controle glicêmico, a fim de corroborar esses achados em pacientes com DM2.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional que utilizou dados da linha de base do estudo multicêntrico “Efetividade de uma estratégia NUtricional para controle GLICêmico em pacientes com diabetes mellitus tipo 2 usuários do Sistema Único de Saúde (SUS): estudo NUGLIC”, aprovado pelo CEP da Universidade Federal de Lavras (CAAE: 97000618.3.2010.5148) e pelo CEP do Instituto de Pesquisa do Hospital do Coração. Foram incluídos pacientes com diagnóstico médico prévio de DM2, idade ≥ 30 anos, hemoglobina glicada (HbA1c) $\geq 7\%$ e $< 12\%$, que não faziam acompanhamento nutricional < 6 meses. O comer com atenção plena foi avaliado pelo *Mindful Eating Questionnaire* (MEQ), calculado por meio da média das suas subescalas. Para investigar o consumo alimentar habitual foi utilizado dados de recordatório de 24h, corrigindo a variabilidade intrapessoal, a partir do *Multiple Source Method* (MSM). Os pacientes com HbA1c $\geq 7\%$ para adultos ou HbA1c $\geq 8,5\%$ para idosos foram considerados com controle glicêmico inadequado. As análises estatísticas foram realizadas no programa *Statistical Package for Social Sciences* (SPSS).

RESULTADOS

Foram incluídos 342 pacientes com $60,8 \pm 9,4$ anos e 60,5% mulheres. A menor consciência alimentar se correlacionou à maior ingestão de carboidrato ($r = -,164$, $p < 0,01$), proteína ($r = -,162$, $p < 0,01$), gordura total ($r = -,218$, $p < 0,01$), gordura saturada ($r = -,207$, $p < 0,01$), gordura trans ($r = -,180$, $p < 0,01$), fibra ($r = -,121$, $p < 0,05$), sódio ($r = -,289$, $p < 0,01$) e calorias ($r = -,221$, $p < 0,01$). A maioria dos participantes

apresentaram mau controle glicêmico (65,8%) e não houve correlação significativa entre o controle glicêmico e o comer com atenção plena e a ingestão alimentar habitual ($p > 0,05$).

CONCLUSÃO

O comer consciente foi significativamente relacionado ao consumo alimentar habitual. Pacientes com DM2 com maior atenção ao comer têm menor ingestão habitual de calorias, macronutrientes, fibras e sódio. Assim, pacientes com DM2 podem se beneficiar da atenção plena pela melhor capacidade de monitorar e regular sua ingestão alimentar. Entretanto, o comer consciente e o menor consumo alimentar habitual não estiverem relacionados ao controle glicêmico bem-sucedido.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus|Mindful Eating|Ingestão de Alimentos

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre o consumo de alimentos ricos em produtos de glicação avançada com o perfil lipídico em pacientes com síndrome metabólica

Jacqueline Souza Barbosa; Natália Ferreira Brito; Najara Amaral Brandão; Mirian Rocha Vazquez; Luama Araújo dos Santos; Edilene Maria Queiroz Araújo.
Universidade do Estado da Bahia - Uneb, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Produtos de glicação avançada, do inglês Advanced Glycation End products (AGEs), são um grupo heterogêneo de compostos, produzidos fisiologicamente em baixas taxas e de fonte exógena da dieta. Alimentos industrializados e os que são coccionados em calor a seco como grelhar, fritar e assar, aumentam a formação desses compostos. Esses podem induzir a inflamação crônica e estresse oxidativo levando a alterações que agravam distúrbios que fazem parte dos componentes da Síndrome metabólica (SM). O objetivo deste estudo foi analisar o perfil dietético sob a ótica dos AGEs, de pacientes com SM e correlacionar com parâmetros de perfil lipídico.

MÉTODOS

Estudo transversal, retrospectivo, realizado no Núcleo de Pesquisa e Extensão em Genômica Nutricional e Disfunções Metabólicas (GENUT), localizado na Universidade do Estado da Bahia (UNEB) - Campus I, na cidade de Salvador/Ba. Fizeram parte da pesquisa, 120 indivíduos adultos, de ambos os sexos, diagnosticados com SM segundo a International Diabetes Federation (2006). Analisados parâmetros clínicos, nutricionais, sociodemográficos e bioquímicos sendo estes para análise dos cofatores da SM e perfil lipídico. Os AGEs foram quantificados a partir do recordatório 24h e utilizado o banco de dados, publicado pela American Dietetic Association com o valor de AGEs de 549 alimentos. Os dados foram analisados pelo Software R 4.0.4, com uso dos testes Shapiro-wilk, qui-quadrado, T-student/Wilcoxon, Teste F com valor de significância estatística $p \leq 0,05$. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo comitê de Ética da UNEB, sob o número do Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE): 03409712.9.0000.0057.

RESULTADOS

Houve predominância do sexo feminino (84,1%) e com renda de 2 salários mínimos (40,8%). A média de AGEs ingerida no geral foi de 7767 kU, valor próximo ao de referência (7600 kU/dia). A partir desse valor dividiu-se dois grupos, um com baixo (4785 kU) e outro com alto consumo (10954 kU) de AGEs, com médias estatisticamente significantes ($p=0,001$). Quando comparado o impacto da ingestão de AGEs no perfil lipídico, foi possível observar que homens com consumo alto de AGEs possuíam valores significativamente mais altos de HDL-c do que aqueles com baixo consumo (52mg/dL vs 37mg/dL; $p=0,004$). Esse resultado, porém, não foi encontrado em sujeitos do sexo feminino ($p=0,475$). O consumo de AGEs não teve influência nos triglicerídeos

($p=0,272$), LDL-c ($p=0,685$) e CT ($p=0,430$), embora indivíduos do grupo com alto consumo de AGEs tiveram valores mais elevados desses lipídios. De forma semelhante, não foi encontrada associação significativa entre o consumo de AGEs e os cofatores da SM.

CONCLUSÃO

Os achados deste estudo demonstraram que em pacientes com SM há uma diferença na quantidade ingerida de AGEs, e que homens com maior consumo de AGEs tiveram um HDL melhor, com as ressalvas das limitações do trabalho, porém mais estudos com tamanho amostral maior devem ser desenvolvidos a fim de evitar vieses.

Palavras-chave: Produtos finais de glicação avançada|Dislipidemia|Síndrome metabólica|Dieta|Inflamação

NUTRIÇÃO CLÍNICA

RELAÇÃO ENTRE O GÊNERO ROSEBURIA E O PERFIL GLICÍDICO NA OBESIDADE GRAVE

Vívian Oberhofer Ribeiro Coimbra; Leysimar de Oliveira Siais; Ana Luísa Kremer Faller; Fernanda Cristina Carvalho Mattos; João Régis Ivar Carneiro; Eliane Rosado.
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO:

A obesidade é uma doença crônica multifatorial e um grave problema de saúde pública com elevada prevalência no mundo. Por outro lado, a microbiota intestinal (MI) tem sido considerada um órgão metabólico que desempenha um papel importante no balanço energético e no estado inflamatório e metabólico. Há evidências científicas de que modificações na composição da MI, podem favorecer a migração de lipopolissacarídeos para a corrente sanguínea, contribuindo para o estado inflamatório, resistência à insulina e para o desenvolvimento de outras doenças crônicas como diabetes *mellitus* tipo 2. Nos últimos anos, o gênero *Roseburia*, do filo *Firmicutes*, tem se destacado por sua possível associação com a melhora da sensibilidade à insulina. Todavia, há relatos de aumento significativo deste gênero em indivíduos com obesidade. Dessa forma, o estudo é relevante pelo tema ainda ser inconclusivo e contraditório na literatura. O objetivo deste trabalho foi correlacionar *Roseburia* com o perfil glicídico em mulheres adultas com obesidade grave.

MÉTODOS:

Estudo observacional, envolvendo 28 mulheres com idade entre 18 e 60 anos com obesidade grave (índice de massa corporal (IMC) maior do que 40 kg/m²) do Programa de Obesidade e Cirurgia Bariátrica do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho. Para avaliação da glicemia, insulina e hemoglobina glicada (HbA1c), foi realizada coleta de sangue após doze horas de jejum noturno. A resistência à insulina foi estimada pela avaliação da homeostase de resistência à insulina (HOMA-IR), calculada com base nos valores de glicemia e insulina de jejum. A MI foi avaliada pelo método de sequenciamento ribossomal 16S. O gênero *Roseburia* foi avaliado em percentual e valor absoluto. O programa SPSS 22.0 foi utilizado para as análises estatísticas, considerando p-valor < 0,05. Os dados foram expressos em média e desvio padrão (DP) e mediana e intervalo de confiança (IC). O estudo foi aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 16427219.2.0000.5257) e registrado no Registro Brasileiro de Ensaio Clínicos (RBR-8wv87th).

RESULTADOS:

As participantes apresentaram IMC médio (DP) de 46,23 (6,97) kg/m² e medianas (IC) de 123mg/dL (113,0; 135,5) de glicemia, 25,3UI/ml (17,63; 34,93) de insulina, 5,9% (5,6; 6,3) de HbA1c e 6,51 (4,54; 11,08) de HOMA-IR. Quando ao gênero *Roseburia*, foi observada mediana de 806,5 (2,67%). Houve correlação negativa moderada do gênero *Roseburia* com glicemia ($r = -0,632$; $p < 0,001$) e HbA1c ($r = -0,638$; $p < 0,001$).

CONCLUSÃO:

Este estudo inovador sugere que gênero *Roseburia* parece se associar com melhora do perfil glicêmico de mulheres com obesidade grave, uma vez que quanto maiores os valores de *Roseburia*, menores os valores de glicemia e HbA1c.

Palavras-chave: Microbiota Intestinal|Obesidade|Glicemia|Hemoglobina Glicada

NUTRIÇÃO CLÍNICA

RELAÇÃO ENTRE PCR ULTRASSENSÍVEL E CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA EM ADOLESCENTES COM OBESIDADE DA CIDADE DE FORTALEZA-CE

Maria Dinara de Araújo Nogueira; Mayara Lopes Estevão; Ana Caroline Aguiar Alves; Josivânia Cândido de Moraes; Kaluce Gonçalves de Sousa Almondes; Carla Soraya Costa Maia.

Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade é considerada uma doença genética multifatorial, que pode ser agravada por diversos fatores. Apresenta-se como uma condição clínica, a qual possui como característica, o acúmulo excessivo de gordura corporal. A prevalência de sobrepeso e obesidade em jovens brasileiros vem aumentando ao longo dos anos e ressalta a importância de promover um estilo de vida mais saudável entre eles. Para identificar a obesidade, a circunferência da cintura (CC) apresenta excelente desempenho, principalmente por refletir a adiposidade visceral, a qual está relacionada com o aumento do risco cardiometabólico (RCM) e o desenvolvimento de doenças crônicas, como hipertensão arterial e diabetes mellitus. Com relação a avaliação bioquímica, o PCR ultrasensível (PCRus) apresenta alta sensibilidade na pediatria, principalmente em populações com obesidade, demonstrando uma forte relação com achados antropométricos. Diante disso, o objetivo deste estudo foi verificar a relação entre o PCRus e a CC em adolescentes com obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado em escolas da rede municipal de Fortaleza-Ce, envolvendo 61 adolescentes de 10 a 14 anos, ambos os sexos, com diagnóstico de obesidade pela curva de índice de massa corporal por idade da Organização Mundial da Saúde. Os adolescentes foram selecionados conforme critérios de inclusão do estudo, após assinarem o Termo de Assentimento e aceite dos responsáveis pelo Termo de Consentimento Livre Esclarecido. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará (protocolo nº CAAE 3.507.172.). Foram coletados e analisados dados antropométricos (circunferência da cintura) e bioquímicos (PCR-us). A CC foi classificada em: baixo RCM ou elevado RCM. Os dados foram apresentados em frequência e percentual, mediana e intervalo interquartil (IIQ). O teste *Mann-Whitney* foi utilizado para verificar a relação entre as variáveis devido a PCRus não apresentar distribuição normal (teste Kolmogorov-Smirnov). As análises foram feitas no *software* SPSS versão 22 com nível de significância de 5% ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Foram avaliados 61 adolescentes, sendo 57,4% do sexo masculino. A maioria dos adolescentes apresentou RCM elevado pela CC (62,3%), tendo este grupo apresentado maior mediana de PCRus (3,32; IIQ 1,75-5,66) quando comparado ao grupo com baixo RCM pela CC (PCRus 1,79; IIQ 0,93-3,37) ($p=0,045$).

CONCLUSÃO

Nos adolescentes com obesidade, a PCRus foi relacionada com o RCM elevado pela CC. Dessa forma, constatou-se uma relação significativa entre a elevada adiposidade abdominal, demonstrada pelas medidas de CC, e a inflamação refletida pela PCRus.

Agradecimentos: Ao Programa de Pesquisa para o Sistema Único de Saúde (PPSUS) e a Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP).

Palavras-chave: Adolescência|Saúde cardiovascular|Inflamação|Adiposidade abdominal

NUTRIÇÃO CLÍNICA

RELAÇÃO ENTRE PERÍMETRO DO PESCOÇO COM O PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL E PERFIL GLICÍDICO NA OBESIDADE GRAVE

Leysimar de Oliveira Siais; Vívian Oberhofer Ribeiro Coimbra; Tais de Souza Lopes; Fernanda Cristina Carvalho Mattos; João Régis Ivar Carneiro; Eliane Rosado.
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO:

A obesidade é uma doença crônica complexa, metabólica e inflamatória cuja prevalência vem aumentando no Brasil. Considerada um dos principais problemas de saúde pública mundial, contribui para o desenvolvimento e agravamento de outras doenças crônicas e, conseqüentemente, para a morbimortalidade populacional. Nesse contexto, o perímetro do pescoço (PP) tem sido considerado um preditor de obesidade e de resistência à insulina. No entanto, estudos envolvendo indivíduos com obesidade grave são escassos e ainda não é elucidada na literatura a relação entre o PP e acúmulo de massa gorda corporal e perfil glicídico nessa população. O objetivo do estudo, portanto, é analisar a correlação entre PP e o acúmulo de massa gorda corporal e perfil glicídico em mulheres adultas com obesidade grave.

MÉTODOS:

Trata-se de um estudo observacional, envolvendo 34 mulheres com idade entre 18 e 60 anos com obesidade grave (índice de massa corporal maior do que 40 kg/m²), acompanhadas no Programa de Obesidade e Cirurgia Bariátrica do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho. O PP foi medido em duplicata, na linha imediatamente superior à cartilagem da tireoide, com fita inelástica. A avaliação da composição corporal foi realizada por bioimpedância elétrica de multifrequência, conforme protocolo por Lukaski et al. (1985) e Sampaio (2002). A massa corporal gorda foi estimada pela diferença sobre a massa corporal total, considerando o modelo de dois compartimentos corporais. A avaliação da glicemia, insulina e hemoglobina glicada foi realizada por profissional treinado, por meio da coleta de sangue. As avaliações antropométrica, da composição corporal e bioquímica foram conduzidas após jejum de 12 horas. A resistência à insulina foi estimada pelo cálculo da avaliação da homeostase de resistência à insulina (HOMA-IR). A análise da composição da MI foi realizada pelo método de sequenciamento ribossomal 16S. Para as análises estatísticas, foi utilizado o programa SPSS 22.0, considerando p-valor < 0,05. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 16427219.2.0000.5257) e registrado no Registro Brasileiro de Ensaio Clínicos (RBR-8wv87th).

RESULTADOS:

Não houve correlação entre o PP e o percentual de gordura ($r = 0,48$; $p = 0,809$) das participantes. No entanto, observou-se correlação positiva fraca entre o PP e glicemia ($r = 0,48$; $p = 0,01$), insulina ($r = 0,485$; $p = 0,009$) e HbA1c ($r = 0,476$; $p = 0,01$).

CONCLUSÃO:

Conclui-se que o PP pareceu não influenciar no percentual de gordura. Entretanto, o estudo mostrou que o PP parece influenciar negativamente o perfil glicídico de mulheres com obesidade grave, de modo que, quanto maior o PP, mais elevados os valores de glicemia, insulina e HbA1c, o que torna este trabalho com relevância clínica.

Palavras-chave: Obesidade grave|Perímetro de pescoço|Glicemia|Insulina|HbA1c

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre pressão arterial e circunferências da cintura e do pescoço em estudantes com obesidade da rede municipal de ensino de Fortaleza-Ceará

Juliana Raissa Oliveira Ricarte; Matheus Aragão Dias Firmino; Luis Felipe Nunes de Oliveira; Yuri Carvalho Santos; Carla Soraya Costa Maia; Kaluce Gonçalves de Sousa Almondes.

Universidade Estadual do Ceara, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A prevalência de obesidade vem aumentando em todo o mundo, já sendo considerada um problema de saúde pública. Fatores socioeconômicos, comportamentais e as mudanças ambientais constituem os principais fatores para o aumento da obesidade. Assim, torna-se necessária uma maior ênfase na prevenção, especialmente em adolescentes, em virtude da alta prevalência de sobrepeso e obesidade nessa faixa etária. Sabe-se que o índice de massa corpórea (IMC), mesmo constituindo-se como uma excelente medida para diagnóstico de obesidade, não considera a variação na distribuição da gordura corporal. Por isso, é necessário a utilização de outras medidas como a circunferência da cintura (CC) e do pescoço (CP), medidas de fácil reprodutibilidade e custo-eficácia, além de serem consideradas como marcadores para doenças cardiovasculares. A contribuição para esse debate estimulou a realização deste estudo, cujo objetivo foi relacionar a pressão arterial (PA) e as circunferências do pescoço e da cintura em adolescentes com obesidade, estudantes da rede municipal de ensino de Fortaleza-Ceará.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal envolvendo uma amostra de adolescentes das escolas municipais de Fortaleza com diagnóstico de obesidade de acordo com o IMC por idade. A PA foi classificada de acordo com o percentil, considerando sexo, idade e estatura. PA menor que o percentil 90 foi considerada normal e PA maior/igual que o percentil 90, considerada elevada. Os dados foram descritos em frequências e percentuais, média e desvio padrão (DP). A associação entre sexo e PA foi testada pelo Qui-quadrado de Pearson. A relação entre a PA (dicotômica), CC e CP foi avaliada pelo teste de Mann-Whitney, devido às variáveis numéricas não apresentarem distribuição normal (teste Kolmogorov-smirnov). As análises foram feitas no software SPSS versão 22 com nível de significância de 5% ($p < 0,05$). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará (protocolo nº CAAE 3.507.172).

RESULTADOS

Foram avaliados 62 adolescentes, com média de idade de 11,97 anos (DP=1,37), onde 56,5% (n=35) eram do sexo masculino. Do total de participantes, 33,9% (n=21)

apresentaram pressão arterial elevada, quando comparada entre os sexos, foi observado prevalência de PA elevada no sexo masculino 48,6% (n=17) (p=0,005). Em relação a média da CP por grupos, foi observado que nos adolescentes com elevação de PA a média de CP foi maior CP= 36,91cm (DP=2,78) quando comparada ao grupo com PA normal CP=34,07 cm (DP=2,45) (p=0,002). Não houve diferença entre as médias de CC dos grupos (p=0,051).

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos reforçam a importância da utilização da circunferência do pescoço associada ao diagnóstico de obesidade pelo IMC para a idade, visto que a maior prevalência de PA elevada se associa com a maior média de CP.

Agradecimentos

Ao PPSUS e a FUNCAP

Palavras-chave: Obesidade| Antropometria| Pressão Arterial

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação PCR/albumina em pacientes cirúrgicos admitidos em um hospital universitário de Maceió-AL

Susana Glória dos Santos; Elaine Cristina dos Santos; Nathálya da Silva Severino; Vanessa Amorim Peixoto; Raíza Zacarias Costa; Janatar Stella Vasconcelos de Melo
Me Mpomo.
Ufal, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A dosagem sérica da proteína C-reativa (PCR) é necessária para distinguir as desordens inflamatórias e não inflamatórias, podendo identificar de forma precoce possíveis complicações pós-cirúrgicas. A verificação isolada das concentrações de albumina (Alb) é capaz de prever o estado nutricional, associando-se com o tempo de internamento, o prognóstico clínico e correlacionando-se negativamente com a PCR. A relação formada por esses dois indicadores (Relação PCR/Alb) tem se mostrado como um indicador promissor para a avaliação do risco de complicações infecciosas e inflamatórias em pacientes internados, demonstrando boa relação com índices de prognóstico nutricional. Dessa forma, o presente estudo possui o objetivo de analisar a relação PCR/Alb de pacientes submetidos a cirurgias em um hospital universitário de Maceió-AL.

MÉTODOS

Estudo de delineamento transversal com amostragem não probabilística de pacientes cirúrgicos, realizado no período de agosto de 2021 a maio de 2022. Foram coletados sexo, faixa etária, tempo de internamento, classificação temporal e severidade da cirurgia. A relação PCR/Alb foi calculada através do resultado das dosagens da proteína C Reativa e albumina sérica presente nos prontuários dos pacientes, e o risco para complicações infecciosas e inflamatórias foi classificado em baixo, médio ou elevado quando PCR/Alb $\geq 0,4$, $\geq 1,2$ e > 2 , respectivamente. No intuito de verificar possíveis associações da relação PCR/Alb com as variáveis clínicas, foi aplicado o teste Exato de Fisher, sendo utilizado o valor de $p \leq 0,05$ para constatação de significância estatística. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da UFAL (CEP/UFAL) e possui Certificado de Apresentação e Apreciação Ética (CAAE), nº 47896321.9.0000.5013.

RESULTADOS

Foram analisados dados de 46 pacientes com idade entre 25 e 79 anos, sendo 54,3% (n=25) do sexo feminino. A amostra apresentou um tempo médio de $7,9 \pm 7,8$ dias de internamento. Com relação ao procedimento cirúrgico realizado, 69,6% (n=32) das

cirurgias foram classificadas como eletivas considerando sua temporalidade, sendo 31,6% de maior porte. Considerando a relação PCR/Alb, 65,2% (n=30) dos pacientes apresentaram algum grau de risco para complicações infecciosas e inflamatórias, onde 50% destes (n=15) demonstraram risco elevado. Não houve associação da PCR/Alb com as variáveis clínicas na amostra em questão.

CONCLUSÃO

Com base na análise da relação PCR/Alb, foi possível evidenciar que mais da metade dos pacientes apresentaram risco para desenvolver complicações infecciosas e inflamatórias. Complicações estas, que podem, a depender das condições prévias do paciente, aumentar o tempo de internação, elevar o risco de mortalidade e comprometer o estado nutricional.

Palavras-chave: Cirurgia geral|Complicações pós-operatórias|Inflamação

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Repercussões da doença celíaca na alteração de comportamentos emocionais de pacientes celíacos

Giovana Alves Carvalho; Gessica Fortes Tavares; Carolina Vieira Bezerra Moreira.
Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doença celíaca (DC) é uma condição autoimune, desencadeada pela ingestão de glúten por pessoas geneticamente predispostas, resultando em atrofia das vilosidades intestinais e manifestações sistêmicas. A dieta sem glúten (DSG) é a única alternativa segura e eficaz para tratar a DC, ocasionando melhora ou desaparecimento dos sintomas. No entanto, o tratamento é rigoroso e requer que seja realizado vitaliciamente, afetando negativamente a qualidade de vida dessa população. O objetivo do trabalho é avaliar as repercussões da doença celíaca no comportamento emocional de pessoas celíacas realizando DSG.

MÉTODOS

Pesquisa quantitativa e transversal, realizada de janeiro a junho de 2021, com pacientes diagnosticados com DC, realizando DSG, na faixa etária de 20 a 70 anos, de ambos os gêneros. A amostra foi coletada por conveniência e compreendeu celíacos voluntários que consentiram participar do estudo. Os dados foram coletados por meio de um formulário subdividido em identificação epidemiológica e socioeconômica e avaliação da qualidade de vida, composta por quatro categorias: emoções, sintomas gastrointestinais, preocupações e interação social. O domínio emocional foi explorado para o estudo atual. Para avaliar o domínio foi utilizado uma escala de 0 (associado a pior escore de adaptação) a 100 (associado a melhor escore). O questionário foi aplicado por meio da plataforma google forms. As análises foram realizadas por meio do *software* R de estatística para Windows, com utilização do teste de correlação de Spearman. O nível de significância estabelecido foi de 5% ($p < 0,05$). Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com seres humanos da UFPA, sob parecer nº 4.532.636.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 92 celíacos, dentre esses, 97,83% (90) eram do sexo feminino. Em relação a idade, a faixa etária entre os 30 e 39 anos foi a mais prevalente, com 33 (35,87%) adultos. A categoria emocional investigou a frequência de sentimentos como felicidade, chateação, relaxamento, exaustão, desânimo, indisposição, frustração e cansaço; demonstrando uma média de adequação de 48,28, associado a pior gerenciamento dos sentimentos supracitados. Além disso, a renda familiar influenciou significativamente esse parâmetro ($p=0,0048$), demonstrando que maior poder aquisitivo gera menos preocupações emocionais aos celíacos.

CONCLUSÃO

A pesquisa demonstrou que a média da categoria relacionada a comportamentos emocionais encontra-se mais próxima ao pior escore de adaptação às repercussões da doença celíaca, demonstrando que o gerenciamento vitalício do tratamento traz desdobramentos além do estado clínico e nutricional. Ademais, a situação econômica pode ser uma das características que mais interferem sob as condições físicas e emocionais de celíacos, afetando sua saúde e qualidade de vida.

Palavras-chave: Doença celíaca|Dieta livre de glúten|Qualidade de Vida

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Risco cardiovascular segundo medidas antropométricas de trabalhadores da construção civil de Maceió, Alagoas

Amanda da Silva Gomes¹; Ana Debora de Oliveira¹; Joice Alves Gaia¹; Thiago Marques Wanderley¹; Luana Carolyne Barbosa Batista²; Danielle Alice Vieira².

1. Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Centro Universitário Tiradentes, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares (DCV's) são um conjunto de problemas que atingem o funcionamento do coração e são consideradas as principais causas de morbimortalidades no país, sendo um grave problema de saúde pública. Atualmente, existem muitas formas de realizar a avaliação de risco para DVC's, dentre elas destacam-se medidas antropométricas de circunferência que se mostram como marcadores sensíveis e de fácil aplicação, estando relacionadas com a proporção de gordura corporal, sobretudo com a adiposidade visceral. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o risco cardiovascular a partir de medidas antropométricas em trabalhadores da construção civil de Maceió, Alagoas.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com trabalhadores da construção civil de duas construtoras de Maceió, Alagoas, de agosto de 2020 a março de 2021. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Tiradentes sob protocolo n° 4014686. Foram incluídos trabalhadores dos setores administrativo e braçal, do sexo masculino e com idade entre ≥ 18 e ≤ 64 anos. Foram avaliados dados socioeconômicos e antropométricos. A partir do peso e altura, foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC), classificado segundo os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde. O risco cardiovascular segundo a circunferência da cintura (CC), relação cintura-quadril (RCQ) e circunferência do pescoço (CP) foi considerado quando as medidas encontravam-se ≥ 94 cm, $\geq 0,90$ e ≥ 37 cm, respectivamente. As análises dos dados foram realizadas com o auxílio do programa estatístico SPSS (Statistical Package for Social Science) versão 25.0, sendo expressos os resultados por meio de média e desvio-padrão, mediana e intervalos interquartis e frequências.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 89 trabalhadores, com média de idade de 38 ± 10 anos, com mediana de renda de 1400 reais (IQ: 1100-1700). A maioria era casado (48,3%; n=43), servente de pedreiro (28,1%; n=25) e não concluiu os estudos (64,0%; n=57). Identificou-se que 36,0% (n=32) estava com sobrepeso e 22,5% (n=20) com algum grau de obesidade. A avaliação antropométrica apontou que 40,4% (n=36) tinham risco cardiovascular a partir da CC, 32,6% (n=29) pela RCQ e 22,5% (n=20) pela CP.

CONCLUSÃO

A maioria dos trabalhadores apresentou excesso de peso. A CC identificou maior número de indivíduos com risco cardiovascular quando comparada a RCQ e a CP, sendo ela na literatura o indicador mais amplamente adotado para esta investigação. Embora a maioria dos indivíduos não apresentou risco a partir das medidas obtidas, os achados aqui encontrados sinalizam dados expressivos o que destaca a importância dessas medidas preditoras para o planejamento de intervenções nutricionais e de atividade física, visando diminuir medidas de circunferências corporais e gordura corporal para minimizar a ocorrência de DCV e suas complicações entre os trabalhadores da construção civil.

Palavras-chave: Antropometria|Doenças Cardiovasculares|Circunferência da Cintura|Relação Cintura-Quadril

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Sarc F: Um indicativo de sarcopenia em pacientes renais crônicos em programa dialítico?

Gabriela do Nascimento da Silva Oliveira; Ana Maria Acioli Dias da Silva; Isabelle Maria da Silva Lima; Cynthia Paes Pereira; Karoline Bárbara da Silva Oliveira; Rodrigo Peixoto Campos; Rodrigo Peixoto Campos.
Santa Casa de Misericórdia de Maceió, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Doença Renal Crônica (DRC) é um importante problema de saúde pública e apresenta elevada morbidade e mortalidade. A perda de massa muscular em pacientes em diálise, portadores de DRC, é considerada um importante complicador, contribuindo para um estilo de vida sedentário e comprometendo a saúde cardiovascular, pelo aumento da morbimortalidade. As doenças e comorbidades relacionadas ao processo de envelhecimento começaram a surgir mais frequentemente com o aumento da população idosa, sendo a sarcopenia uma delas que promove alterações sistêmicas devido ao desequilíbrio entre a síntese e a degradação de proteínas, além das consequências físicas negativas como aumento da ocorrência de quedas.

OBJETIVO

deste estudo foi identificar o risco de sarcopenia nos pacientes renais crônicos em hemodiálise (HD) através do instrumento de triagem Sarc F.

MÉTODOS

Estudo observacional transversal descritivo, de caráter quantitativo realizado com 130 pacientes em HD de ambos os sexos, sendo 37 idosos. Avaliou-se o risco de sarcopenia através do instrumento Sarc F. Foram coletados dados demográficos como: gênero, idade, presença ou ausência de comorbidades, tempo de diálise, além de dados antropométricos (peso, estatura, circunferência do braço e da panturrilha em idosos). Adicionalmente, observaram-se ainda, tempo de tratamento, estado nutricional. Os dados foram divididos por sexo e tabulados.

RESULTADOS

Dos pacientes avaliados, 63.8% eram do sexo masculino, 28% eram idosos (>60 anos). Apresentaram maior risco de sarcopenia os pacientes do sexo feminino com 38.2% e do sexo masculino 28.9%. Em relação ao estado nutricional 53% eram eutróficos no sexo masculino e 46.8% no sexo feminino. Quando avaliamos reserva muscular dos idosos pela circunferência da panturrilha encontramos 74% com a CP>31 nos homens e nas mulheres 30%. O tempo de diálise mostra que os 51.8% dos homens tem de 1 a 5 anos de diálise e que as mulheres 34% estão entre 1 a 5 anos e acima de 10 anos, de acordo com

as comorbidades pacientes do sexo feminino 11% possui diabetes e 89% não possui, 94% possui hipertensão e 6% não, pacientes do sexo masculino 24% possui diabetes e 76% não, 96% possui hipertensão e 4% não.

CONCLUSÃO

A presença da sarcopenia é bastante conhecida na população idosa, porém, nos pacientes dialíticos vem se tornando cada vez mais crescente o número de casos, devido a diversos fatores como, restrições dietéticas e hídricas, complicações clínicas durante o procedimento, perda de proteínas e vitaminas hidrossolúveis que favorecem a perda de massa muscular e de força progressiva, desencadeando um declínio no estado nutricional.

Palavras-chave: Hemodiálise|Sarcopenia|Estado nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Sarcopenia em pacientes com câncer: como devemos avaliar?

Renata Brum Martucci¹; Nilian Carla Silva Souza¹; Viviane Dias Rodrigues¹; Aline Barcellos Barreto¹; Andresa Silva Couto¹; Letícia Cardoso Lemos².

1. Instituto Nacional de Câncer, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Sarcopenia é uma síndrome caracterizada pela redução da força associada a redução da massa muscular, segundo a revisão do Grupo de Trabalho Europeu sobre Sarcopenia em Pessoas Idosas (EWGSOP 2). Contudo não existe um consenso para definição de sarcopenia em paciente com câncer, que varia com o tipo de tumor e faixa etária. Dentre os pacientes oncológicos, a prevalência de sarcopenia empregando o conceito que integra a redução de massa muscular e de funcionalidade é pouco descrita na literatura. O objetivo do estudo foi comparar o percentual de sarcopenia avaliando a redução da força com a redução da massa muscular esquelética em paciente com câncer do trato gastrointestinal.

MÉTODOS

Estudo transversal com pacientes de ambos os sexos, adultos, diagnosticados com câncer gastrointestinal (esôfago, estômago, pâncreas, intestino) recém matriculados em hospital de referência para início de tratamento oncológico, atendidos no ambulatório de nutrição no período de junho de 2021 a junho de 2022. Na primeira consulta foram coletados dados sociodemográficos (sexo, idade), clínicos (localização e estadiamento do câncer, presença de comorbidades) e nutricionais (peso, altura). Além disso, foi realizada a Avaliação Subjetiva Global produzida pelo paciente (ASG-PPP), a força de preensão palmar (FPP) e o índice de massa muscular esquelética (IMME), medido por bioimpedância. Foi utilizado os pontos de corte do EWGSOP 2 para caracterizar redução de força (<27 kg para homens e < 16 kg para mulheres) e redução da massa muscular ($\leq 10.75 \text{ kg/m}^2$ para homens e $\leq 6.75 \text{ kg/m}^2$ para mulheres). A análise estatística foi realizada no SPSS, versão 22, os dados foram apresentados em percentual ou média e desvio padrão. Para comparar o percentual de sarcopenia foi utilizado o teste qui-quadrado e o Kappa, considerando como significância estatística quando $p < 0,05$. Todos os pacientes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido e o projeto foi aprovado no comitê de ética em pesquisa (CAAE: 46304721.4.0000.5274).

RESULTADOS

Foram avaliados 63 pacientes, com idade de $59,89 \pm 11,12$ anos, sendo 52,4% do sexo feminino, 58,7% com câncer colorretal, a maioria com estadiamento avançado (III ou IV) e 50,8% possuíam comorbidades. Segundo a ASG-PPP, 57,1% tinham desnutrição moderada e 17,5% grave, com média de FPP de $33,83 \pm 8,28$ kg para homens e $19,53 \pm 5,64$ kg para as mulheres, IMME de $10,99 \pm 2,09 \text{ kg/m}^2$ para homens e $8,12 \pm 1,40 \text{ kg/m}^2$ para

mulheres. Doze pacientes (19%) apresentaram redução da FPP e 19% redução de IMME, porém apenas 4 (6,3%) pacientes apresentaram redução nos dois parâmetros. Embora o percentual tenha sido o mesmo, não houve concordância entre os pacientes com redução de FPP e os com redução de IMME, sendo o Kappa de 0,176 ($p=0,16$).

CONCLUSÃO

A identificação de pacientes com sarcopenia difere de acordo com o parâmetro avaliado. Além disso, a combinação da redução da força com a redução da massa muscular identificou um número menor de pacientes sarcopênicos.

Palavras-chave: avaliação nutricional|sarcopenia|força muscular|músculo esquelético

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Síndrome metabólica e excesso de peso relacionado ao uso prolongado de antibióticos em pacientes submetidos a troca valvar.

Glauca da Silva Costa; Cristiane da Cruz Lamas; Grazielle Vilas Bôas Huguenin.
Instituto Nacional de Cardiologia, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O sobrepeso e obesidade tem sido um dos problemas de saúde pública mais discutidos nos últimos anos, uma vez que pode ter relação com síndrome metabólica e desfechos cardiovasculares. Estudos demonstram uma relação entre sobrepeso/obesidade e uso prolongado de antimicrobianos. A endocardite infecciosa (EI) é uma condição grave em que usualmente utilizam-se antibióticos durante 4-6 semanas. O seguinte estudo tem como objetivo analisar a variação da composição corporal e perfil bioquímico de pacientes com EI submetidos ao uso de antibióticos por tempo prolongado em comparação ao grupo controle.

MÉTODOS

Estudo transversal retrospectivo de pacientes com EI tratados por 4-6 semanas de antibióticos (casos) e troca valvar (TV), e em pacientes submetidos à TV sem EI, pareados por gênero e idade ± 5 anos (controles), após o seguimento em 1 ano. Foram coletados dados clínicos, sociodemográficos, medidas antropométricas e exames bioquímicos. Composição corporal foi avaliada por bioimpedância octopolar InBody 720. Dados foram analisados no programa *Jamovi* (Version 1.2) e R Core Team (2019). O estudo foi aprovado pelo CEP do Instituto Nacional de Cardiologia, parecer 1.974.666, CAAE 64360017.0.0000.5272.

RESULTADOS

Avaliaram-se 68 pacientes, submetidos a TV aórtica e/ou mitral, em 2016 e 2017; a média de idade foi 52,3 anos, 67,6% eram homens; 74,6% hipertensos, 17,6% diabéticos, e 43,3% tinham insuficiência cardíaca. A escolaridade média era de 8 anos; tempo médio de internação foi de 45 dias. Desses 68 pacientes, 22 tiveram EI; tempo médio de tratamento antimicrobiano foi 35 dias. O IMC após 1 ano de seguimento dos casos foi $27,3 \pm 5,9$ kg/m² e dos controles $29,3 \pm 6,03$ kg/m² ($p=0,215$) indicando sobrepeso em ambos os grupos com frequência de 73,1%. A obesidade central foi observada nos casos e controles, com perímetro da cintura $91,8 \pm 15,1$ cm e $95,1 \pm 15,0$ cm ($p=0,407$) respectivamente, e a massa gorda total $32,9 \pm 13,3\%$ e $36,6 \pm 11,4\%$ ($p=0,255$), respectivamente. Os valores bioquímicos nos casos e controles foram: LDL-c foi $108 \pm 26,4$ mg/dL e $122 \pm 38,9$ mg/dL ($p=0,117$), triglicerídeos $178 \pm 32,1$ mg/dL e $190 \pm 45,5$ mg/dL ($p=0,064$), insulina $7,45 [5,49-14,2]$ uU/mL e $13,2 [8,4-20,7]$ uU/mL ($p=0,024$); HOMA-IR de $1,75 [0,965-3,31]$ e $3,06 [1,48-5,72]$ ($p=0,042$). Apenas 72,7%

dos casos realizavam atividade física e 82,6% dos controles. A frequência de SM foi 56,52% nos casos (n=10) e nos controles (n=26).

CONCLUSÃO

Pacientes submetidos a TV, por EI ou não, apresentaram perímetro da cintura e IMC elevados 1 ano após cirurgia, com alta frequência de sobrepeso/obesidade, síndrome metabólica e, perfis bioquímicos alterados. Não houve diferenças estatísticas entre casos e controles, o que sugere que outros fatores, que não o uso prolongado de antibióticos, foram responsáveis pelo ganho ponderal. É fundamental um olhar mais atento às alterações metabólicas e corporais em pacientes com doença valvar.

Palavras-chave: síndrome metabólica|obesidade|antibióticos|troca valvar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Sono insuficiente e excesso de peso em adultos participantes da Coorte de Universidades Mineiras (Projeto CUME)

Susilane Pereira Araújo¹; Helen Hermana Miranda Hermsdorff¹; Adriano Marçal Pimenta²; Josefina Bressan¹.

1. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa - MG - Brasil; 2. Universidade Federal do Paraná, Curitiba - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

O sono é necessário para muitos processos biológicos como imunidade, memória, regeneração física e psicológica, e para o metabolismo. Porém, a redução do tempo de sono é uma característica onipresente na atualidade. O estilo contemporâneo alterou profundamente os hábitos em relação ao sono. Concomitante a essa alteração na duração do sono, houve um aumento exponencial do excesso de peso e obesidade, condições multifatoriais que interagem com fatores internos, externos e hábitos modificáveis. Diante de tal contexto, o objetivo do presente estudo foi analisar a associação entre o tempo de sono e o excesso de peso e obesidade em adultos da Coorte de Universidades Mineiras (Projeto CUME).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com 1893 graduados e pós-graduados (565 homens/1328 mulheres, idade 36,52±9,55 anos) participantes da CUME. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFV e UFMG (nº parecer 596.741-0/2013) e os participantes leram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e indicaram concordância *online* antes de responderem o questionário. Características sociodemográficas, estilo de vida, tempo de sono e dados antropométricos foram avaliados por meio de questionário virtual de autorrelato. Considerou-se excesso de peso o IMC $\geq 25\text{kg/m}^2$ e obesidade $\geq 30\text{kg/m}^2$. Definiu-se sono insuficiente aquele < 7 horas, sono adequado entre 7 e 9 horas e excesso de sono, aquele > 9 horas. As associações foram realizadas por meio da regressão logística multinomial. Os dados foram apresentados em *odds ratio* e intervalos de confiança (IC) de 95%. As análises foram realizadas no *software* STATA® 14.0, adotando-se um nível de significância de 5% ($\alpha < 0,05$).

RESULTADOS

Entre os indivíduos avaliados, 28,1% (n=532) apresentavam excesso de peso, 11% (208) obesidade e 35% (663) dormiam menos de 7 horas por noite. Verificamos uma associação inversa e significativa entre as horas de sono e o excesso de peso (OR: 1,37; IC: 1,10 – 1,70) e obesidade (OR: 1,54; IC: 1,13-2,09). Tais associações foram independentes do sexo e da escolaridade dos participantes.

CONCLUSÃO

O excesso de peso e a obesidade foi maior entre os indivíduos com sono insuficiente comparados com aqueles com o tempo de sono adequado. Esses achados sugerem que o excesso de peso, bem como a obesidade estão associados à privação de sono, o que poderá contribuir para aumentar a epidemia da obesidade na sociedade contemporânea. Uma vez que os hábitos de sono são fatores de risco modificáveis, intervenções direcionadas ao mesmo, como higiene do sono, são essenciais para mitigar o impacto a longo prazo da redução do sono no excesso de peso e obesidade, Apoio: CAPES (código 001), CNPq e FAPEMIG.

Palavras-chave: privação de sono|excesso de peso|obesidade

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Status de magnésio e sua relação com os marcadores glicêmicos em indivíduos com diabetes mellitus tipo 2

Marilya Nascimento Fraga; Aline Rocha Reis; Juliana de Souza Oliveira; Silvânio Silvério Lopes da Costa; Samir Hipólito dos Santos; Liliane Viana Pires.
Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O diabetes *mellitus* tipo 2 (DM2) é uma doença crônica não transmissível caracterizada pela resistência à insulina e/ou deficiência na produção deste hormônio. Muitos nutrientes estão relacionados ao melhor controle do DM2, como o magnésio (Mg). Assim, este estudo teve por objetivo avaliar a concentração de magnésio plasmático e sua relação com os marcadores glicêmicos.

MÉTODOS

Estudo observacional e transversal, conduzido com 158 voluntários com DM2, ambos os sexos, com idade entre 19 e 59 anos, residentes em Sergipe. Aferiu-se peso, estatura e circunferência da cintura e calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC). Para avaliação do consumo alimentar, foram aplicados três recordatórios alimentares de 24 horas. As concentrações de glicose sérica, percentual de hemoglobina glicada (%HbA1c), insulina sérica e peptídeo C foram analisadas e calculados os índices de resistência à insulina (HOMA-IR) e de sensibilidade à insulina (HOMA2S%). Os resultados foram apresentados em frequências absoluta e relativa. Os dados de Mg plasmático foram distribuídos em quartis (Q) e as variáveis do metabolismo glicídico foram avaliadas conforme os Q. Aplicou-se a ANOVA ou Teste de Kruskal-Wallis para comparação das variáveis entre os quartis, de acordo com a normalidade dos dados. Valores de $p < 0,05$ foram considerados significativos. As análises estatísticas foram realizadas no *software* SPSS, versão 26. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (CAAE nº 51413715.8.0000.5546).

RESULTADOS

Do total de pacientes avaliados, 67,1% eram mulheres, a média do IMC foi de 30,3 kg/m² e os valores médios de glicose em jejum e do %HbA1c estavam acima dos valores recomendados pela *Sociedade Brasileira de Diabetes* (2019-2020), caracterizando mal controle glicêmico. A média da ingestão de Mg estava abaixo do recomendado, corroborando com a elevada prevalência de hipomagnesemia (92,4%). Ao avaliar as variáveis de acordo com os quartis das concentrações de Mg, observou-se que os indivíduos do Q1, Q2 e Q3, que tiveram menores concentrações do mineral, apresentaram maiores valores de glicose de jejum ($p = 0,006$) e %HbA1c ($p = 0,008$) quando comparados aos do maior quartil de Mg (Q4), demonstrando que a menor concentração plasmática do mineral está associada ao pior controle glicêmico. O HOMA2S% foi

consideravelmente maior no Q4 comparado aos demais quartis ($p = 0,005$), e o HOMA-IR maior nos quartis Q1, Q2, Q3 ($p = 0,005$), indicando que a maior concentração plasmática de Mg está relacionada a melhor sensibilidade à insulina.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os indivíduos com DM2 apresentaram baixa ingestão de magnésio e *status* inadequado deste mineral, o que pode comprometer o controle glicêmico. Assim, nota-se a importância do adequado consumo deste micronutriente para auxiliar no controle do DM2 e evitar possíveis complicações metabólicas.

Palavras-chave: magnésio|diabetes mellitus tipo 2|controle glicêmico

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Status de zinco e o transtorno do espectro autista em crianças e adolescentes: uma revisão sistemática

Priscila Kelly da Silva Bezerra do Nascimento¹; Adriana Augusto de Rezende¹; David Franciole de Oliveira Silva²; Tassia Louise Sousa Augusto de Moraes².

1. Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN, Natal - RN - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é um transtorno do neurodesenvolvimento dentre os transtornos mentais da infância e sua prevalência em crianças e adolescentes vem aumentando ao longo dos anos. Estudos apontam a deficiência de oligoelementos como um dos fatores envolvidos na etiologia do transtorno, sendo o zinco um dos principais oligoelementos investigados em indivíduos com TEA. O objetivo deste estudo foi realizar uma revisão sistemática para buscar evidências clínicas que avaliaram o status de zinco em crianças e adolescentes com TEA, com intuito de avaliar possíveis necessidades diferenciadas de zinco para esta população.

METODOLOGIA

O presente estudo trata-se de uma Revisão sistemática de estudos observacionais. O protocolo desta revisão está registrado na International Prospective Register of Systematic Reviews (PROSPERO), com número de registro: CRD42020157907. As diretrizes metodológicas adotadas estão de acordo com a declaração Preferred Reporting Items for Systematic reviews and Meta Analyses (PRISMA). A seleção dos estudos foi realizada a partir de busca ativa nas bases de dados, PubMed, Scopus e LILACS, através dos descritores de busca: zinc, trace elements, Biometals, Autism, children, adolescent. A avaliação da qualidade metodológica dos estudos foi realizada através da Escala de Newcastle-Ottawa para estudos observacionais.

RESULTADOS

Foram incluídos 41 estudos observacionais (40 Caso-controles, um Coorte) realizados em 21 países sendo os EUA (19,5%), China (15%) e Rússia (15%) os que apresentaram maior número de estudos desenvolvidos. O tamanho das amostras variou de 20 a 601 participantes, e a idade de 2 a 18 anos. Nove tipos de matrizes biológicas foram avaliadas nas análises de concentração de zinco, sendo o cabelo (49%), soro (24%) e plasma (12%), as mais avaliadas nos estudos incluídos. Diferenças significativas entre as concentrações de zinco dos grupos TEA e controle foram observadas em 17 estudos, sendo 13 (32%) com concentrações de zinco menores para o grupo TEA. A classificação dos estudos quanto a qualidade metodológica resultou em alta, moderada e baixa qualidade em 4, 17 e 20 estudos, respectivamente.

CONCLUSÃO

Esta revisão revela evidências de que, não há diferença entre as concentrações de zinco de crianças e adolescentes com TEA e essa mesma população sem o transtorno. Entretanto, observamos que cerca de um terço dos indivíduos com TEA apresentaram de forma significativa menores concentrações de zinco, estando esses achados possivelmente relacionados com níveis mais graves do transtorno. Dessa forma, esta revisão sistemática não trouxe suporte para consolidar a relação e/ou causalidade do status de zinco na fisiopatologia do TEA, mas, destaca a necessidade de que mais estudos prospectivos, com n amostral maior, sejam conduzidos com maior rigor metodológico quanto ao controle de vieses de seleção dos participantes e padronização quanto à matriz biológica utilizada nas análises.

Palavras-chave: Transtorno do Espectro Autista|Autismo|zinco|crianças|adolescentes

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Suplementação com óleo de chia sobre e seus efeitos na composição corporal e perfil lipídico de ratos adultos saudáveis e programados pelo desmame precoce

Mariana Sarto Figueiredo¹; Gleiciane Teixeira Souza¹; Carolina de Oliveira Ramos Petra de Almeida²; Bruna Almeida Nascimento³; Gabriel de Alcantara Noblat³; Aline D'Avila Pereira⁴.

1. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 2. Unirio, Niterói - RJ - Brasil; 3. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 4. Fundação Educacional Severino Sombra, Niterói - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno é de suma importância para o correto desenvolvimento infantil, sendo caracterizada como fonte exclusiva de nutrição do lactente até os primeiros seis meses, além de conferir benefícios na saúde infantil e propriedades preventivas contra o surgimento de doenças crônicas (DCNTs) na idade adulta causados pelo desmame precoce (DP). A intervenção nutricional com a suplementação com óleos vegetais, como o óleo de chia pode ser uma boa estratégia no tratamento dessas doenças. Logo, faz-se necessário investigar se a suplementação com o óleo de chia é capaz de alterar a composição corporal e perfil lipídico de animais saudáveis e programados pelo DP.

MÉTODOS

Foram utilizados 120 *Rattus norvegicus* (Wistar), prole de animais saudáveis e programados pelo DP (machos e fêmeas). Em PN150, os animais saudáveis foram divididos em 3 grupos experimentais: 1) Grupo salina, gavagem com solução salina (C, n=10); 2) Grupo óleo de soja, gavagem com óleo de soja (COS, n=10); 3) Grupo óleo de chia, gavagem com óleo de chia (COC, n=10); e os animais programados pelo desmame precoce foram subdivididos em divididos em 3 grupos experimentais: 1) Grupo DP, gavagem com solução salina (DP, n=10); 2) Grupo DP óleo de soja, gavagem com óleo de soja (DPOS, n=10); 3) Grupo óleo de chia, gavagem com óleo de chia (DPOC, n=10). Em PN150, os animais receberam dieta comercial ad libitum e a gavagem por 30 dias consecutivos com os respectivos óleos (dose de 0,5ml de óleo/100g peso corporal) até PN180. Em PN180, foi avaliado a composição corporal (DXA), massa corporal e perfil lipídico. Resultados foram expressos (média±EPM), significância estatística *One-way* ANOVA e pós-teste de Newman Keuls ($p < 0,05$). Todos os procedimentos foram aprovados pelo Comitê de Ética no Uso de Animais/UFF (CEUA nº 9204110520).

RESULTADOS

Em PN150, na prole de machos e fêmeas, observou-se aumento da massa corporal do grupo DP quando comparado ao grupo C. Em PN180 (prole de machos), a suplementação com óleo de chia aumentou a massa corporal, percentual de gordura corporal, triglicerídeo

e HDL colesterol, de animais saudáveis e programados pelo DP ($p < 0,05$). Na prole de fêmeas, foi observado uma redução da massa corporal, aumento da área óssea e redução do colesterol total ($p < 0,05$) dos grupos que receberam óleo de chia ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

A suplementação com óleo de chia apresentou um dimorfismo sexual, onde na prole de machos apresentou um aumento dos parâmetros corporais e melhora do perfil lipídico, enquanto que na prole de fêmeas reduziu a massa corporal e melhorou o perfil lipídico, em animais saudáveis e programados. Logo, a suplementação com o óleo de chia poder ser uma importante estratégia nutricional para redução de massa corporal e modulação do perfil lipídico gênero dependente.

Palavras-chave: Óleo de Chia|Desmame precoce |Composição Corporal|Perfil Lipídico|Programação Metabólica

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Suplementação do binômio mãe-bebê: elaboração de um material educativo para promoção de educação em saúde em um hospital universitário no interior do Rio Grande do Norte

Ruty Eulália de Medeiros Eufrásio¹; Byanca Rodrigues Carneiro²; Antônia Isabelly Monteiro dos Anjos²; Lisandra Mikaelly Barboza da Silva²; Amanda Gabriela Araújo da Silva¹; Gabrielle Mahara Martins Azevedo Castro¹.

1. Hospital Universitário Ana Bezerra (Huab/Ebserh), Santa Cruz - RN - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio Grande do Norte (Ufrn), Santa Cruz - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

Na área de saúde, o uso de materiais educativos promove a ampliação do potencial de saúde do indivíduo e opera como um suporte tanto aos usuários, como profissionais, a fim de que superem dúvidas e/ou dificuldades pontuais que permeiam o processo saúde/doença. A utilização de materiais educativos nesta área é prática comum no Sistema Único de Saúde (SUS). Manuais de cuidado em saúde, folhetos e cartilhas são capazes de promover resultados expressivos para participantes de atividades educativas. Nessa perspectiva, esse estudo objetivou elaborar um material educativo destinado à promoção de educação em saúde do binômio mãe-bebê, com informações relacionadas à suplementação nutricional.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo que relata a experiência da elaboração de um material educativo durante a atuação de uma nutricionista residente em saúde materno-infantil, em um hospital universitário de um município do Rio Grande do Norte. Foi desenvolvido um *folder* com a temática de suplementação nutricional de micronutrientes importantes para o binômio mãe-bebê. Para confecção, foram seguidas as seguintes etapas: 1. Pesquisa na literatura; 2. Seleção das referências; 3. Confecção do material; 4. Apresentação do *folder* à equipe de nutricionistas da instituição; 5. Aplicação do material com as puérperas internadas. A elaboração do material foi baseada em referências da Sociedade Brasileira de Pediatria e do Ministério da Saúde. Para confecção do *layout* foi utilizada a plataforma de *design* gráfico Canva. Após a finalização do material e aprovação pela equipe de nutricionistas da instituição, o *folder* foi impresso e colocado à disposição para a equipe, para realização de ações educativas.

RESULTADOS

O *folder* elaborado teve como tema principal “Suplementação nutricional para mãe-bebê” onde foram abordados o mineral ferro e as vitaminas A e D. O material foi construído com linguagem de fácil compreensão através de textos e imagens ilustrativas, foram abordadas informações relacionadas à importância da suplementação, principais fontes alimentares, bem como orientações quanto aos problemas causados pela deficiência para

mãe-bebê. O material foi utilizado em ações de educação em saúde com as puérperas internadas no setor da obstetrícia do hospital. Além delas, participaram também os respectivos acompanhantes. As atividades educativas realizadas na enfermaria foram proveitosas, sendo observada a participação ativa do público por meio de questionamentos, esclarecimento de dúvidas, bem como exposição de conhecimento prévio sobre a temática.

CONCLUSÃO

O processo de construção do material elaborado, bem como a sua utilização na realização de ações de educação em saúde foi relevante para os envolvidos no processo, visto que contribuiu para agregar saberes acerca desta temática. Ademais, o *folder* configurou-se como um importante recurso complementar na transmissão e divulgação de informações importantes relacionadas ao cuidado nutricional do binômio mãe-bebê.

Palavras-chave: Atenção à saúde|Suplementação nutricional|Saúde materno-infantil

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Taxa de incidência e letalidade, dados sociodemográficos e de saúde em idosos institucionalizados no primeiro ano da pandemia

Elen Batista Dantas; Maíra Barbosa Lobo Monteiro; Bárbara Lima Queiroz; Nathalia França Marroquim; Sandra Mary Lima Vasconcelos; João Araújo B. Neto.
Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Evidências sugerem que a COVID-19 poderá acelerar o processo do envelhecimento orgânico, a progressão de doenças preexistentes, comprometer resposta imunológica e reduzir a atividade física. Os riscos de complicação são aumentados com a idade, principalmente em indivíduos que possuem comorbidades. A maior taxa de mortalidade nessa encontra-se na faixa etária superior aos 60 anos. Os idosos residentes em instituições de longa permanência para idosos (ILPI) compõem o principal grupo de risco para complicações clínicas associadas essa infecção. Este estudo teve como objetivo identificar o perfil sociodemográfico, clínico e nutricional, bem como determinar a taxa de incidência e letalidade por COVID-19 em idosos residentes em Instituições de Longa Permanência para Idosos no município de Maceió – Alagoas, no período de 2020 e 2021.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo longitudinal, prospectivo do tipo coorte, realizado no período de abril de 2020 a abril de 2021 na cidade de Maceió – Alagoas, durante 2 visitas realizadas a idosos residentes em todas as 15 ILPIs registradas no Serviço de Assistência Domiciliar (SAD) da Secretaria Municipal de Saúde Maceió (SMS), totalizando 401 idosos. Esta pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de Alagoas, via plataforma Brasil, e aprovado com número de parecer 4.314.080/2020. Para a análise estatística foi utilizado o software Statistical Package for Social Sciences (SPSS), versão 21.0 (IBM Inc, Chicago, IL, USA).

RESULTADOS

No primeiro ano da pandemia, em Maceió a incidência notificada de COVID-19 foi de 31% residentes em ILPI, enquanto a letalidade foi de 6,56%, dentre os idosos a idade variou entre 67 e 85 anos (mediana = 76 anos; IQ = 18), sendo idosos do sexo masculino representando o maior número dos óbitos (62,5%), as variáveis que identificadas como fatores de risco foram sexo, a idade, o diagnóstico prévio de diabetes mellitus e o baixo peso ($p < 0,050$) e a variável escolaridade ($p = 0,081$). Destaca-se que a baixa escolaridade

e o sexo masculino, apresentaram-se como fatores de risco para COVID-19, aumentando em aproximadamente 1,9 e 1,5 vezes o risco de o idoso ter COVID-19.

CONCLUSÃO

Os dados desta pesquisa reforçam resultados apresentados por outros pesquisadores cujo diagnóstico prévio de diabetes está associado ao desfecho óbito, já o sexo masculino, a idade, a baixa escolaridade e o IMC estão associados a ocorrência da doença. Espera-se que os achados possam contribuir para o planejamento de ações no âmbito da saúde pública para redução de complicações e mortalidade neste grupo etário no município.

Palavras-chave: Corona Vírus|Pandemia|ILPS

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Teleconsulta na nutrição em tempos de COVID-19

Julisse Klemtz Wagner; Carolina Bulgacov Dratch; Alessandra Carvalho Roncaglio.
Conselho Regional de Nutricionistas da 8ª Região, Curitiba - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

Em março de 2020 a Organização Mundial da Saúde declarou emergência de saúde pública por surto da doença causada pelo vírus SARS-COV-2 (COVID-19). Com necessidade de manter o distanciamento social, o Conselho Federal de Nutricionistas, por meio da Resolução CFN 684/21, permitiu, em caráter excepcional, a realização da Consulta de Nutrição com uso de tecnologias da informação e da comunicação (TICs). Para definir e disciplinar a teleconsulta, o CFN publicou a Resolução CFN 666/20 e instituiu o Cadastro Nacional de Nutricionistas para teleconsulta (e-Nutricionista).

O objetivo deste trabalho foi analisar os roteiros aplicados com nutricionistas no Estado do Paraná e apontar os possíveis benefícios e limitações da teleconsulta.

METODOLOGIA

Foram analisados 355 roteiros aplicados com nutricionistas da área de Nutrição Clínica, no âmbito de Consultórios, no Estado do Paraná, de janeiro de 2021 a março de 2022. Este instrumento avalia itens relativos ao cumprimento das atribuições obrigatórias do Nutricionista, previstos na Resolução CFN 600/18.

RESULTADOS

Dos nutricionistas entrevistados 80% aderiram ao atendimento remoto de maneira exclusiva ou não.

Os possíveis benefícios da teleconsulta de nutrição identificados foram: garantia da assistência nutricional durante o isolamento social, redução no tempo de espera para consulta, redução do absenteísmo e abandono do tratamento nutricional; diminuição de custos do profissional (aluguel de salas, funcionários, etc).

As prováveis limitações do atendimento nutricional online são referentes à aplicação dos métodos de avaliação antropométrica; falta de contato presencial com o paciente; aspectos cognitivos, culturais, educacionais e de logística podem limitar o paciente à alguns tipos de serviço; necessidade de apoio adquiram habilidade de uso e resolução de problemas com as TICs; necessidade de maior cuidado para proteger a privacidade e a segurança das informações do paciente.

CONCLUSÃO

Apesar da importância do contato presencial, a teleconsulta de Nutrição possui potencial promissor para garantir a assistência nutricional durante o período de isolamento social. Apesar de ser uma medida de caráter excepcional, é um modelo que poderá ser mantido. Para isso, é essencial contar com recursos tecnológicos adequados, que garantam a segurança e a eficiência do atendimento e capacitação para o uso adequado das TICs.

Evidenciou-se que os nutricionistas utilizam o relato de peso e altura ou orientam o paciente para auto aferição de medidas. Destaca-se que a falta de perícia na coleta desses dados pode super ou subestimar os dados. Sabe-se que a antropometria pode ser um indicador sensível da saúde, desenvolvimento e crescimento, sendo um aspecto relevante da avaliação nutricional e uma limitação do teleatendimento.

No entanto, destaca-se a dificuldade de fiscalizar o exercício profissional neste modelo de atendimento e a necessidade de aprimoramento dos métodos e instrumentos de fiscalização pelo Sistema CFN/CRN.

Palavras-chave: Teleconsulta|Atendimento nutricional|COVID-19

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Tempo de jejum, estado nutricional e complicações pós-operatórias de pacientes submetidos a cirurgias eletivas

Karen Pricyla Cruz Santos¹; Messias Silva Martins²; Gutemberg Pimenta de Castro²; Vivianne de Sousa Rocha²; Flávia Ferreira Fontenele².

1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Ouricuri - PE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, Lagarto - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Segundo a BRASPEN, a desnutrição em pacientes hospitalizados tem aumentado progressivamente e é considerada um problema de saúde pública. Estar com o estado nutricional adequado é determinante para a prevenção de complicações relacionadas à hospitalização ou decorrentes da própria doença. Pacientes cirúrgicos, especialmente, são os que podem ser mais afetados pela desnutrição, pois sabe-se que o trauma cirúrgico desencadeia uma diversidade de resposta fisiológicas e metabólicas que estão diretamente associadas ao catabolismo proteico. Além da resposta ao trauma, pacientes cirúrgicos podem ter seu estado nutricional comprometido pelos longos tempos de jejum pré e pós-operatório. Diante disso, a presente pesquisa avaliou o tempo de jejum, estado nutricional e complicações pós-operatório de pacientes submetidos a cirurgias eletivas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo, realizado em pacientes cirúrgicos internados no Hospital Universitário de Lagarto/SE, entre os anos de 2018 a 2019. Para coleta de dados utilizou-se formulário semiestruturado que contemplou questões relacionadas ao perfil sociodemográfico, diagnóstico clínico, triagem nutricional, realizada pela Nutritional Risk Screening – NRS 2002, avaliação nutricional de caráter subjetivo e objetivo, tempo de jejum e complicações pós-operatórias. Os indivíduos foram alocados em dois grupos, conforme o tempo de jejum pré-operatório: grupo 1 ≤ 15 h e grupo 2 > 15 h. A análise estatística foi realizada utilizando o programa SPSS (22.0) e considerou-se $\alpha=5\%$ nas análises estatísticas. Foram incluídos, apenas, pacientes que permitiram sua participação voluntária mediante assinatura do TCLE, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe com número 2.587.598.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 128 indivíduos e mais de 80% das cirurgias realizadas fora do tipo ortopédica. A média do tempo total de jejum foi de 25 horas, jejum pré-operatório de 15h30min e pós-operatório de 09h38min. Mais de 90% dos pacientes estavam com o estado nutricional adequado, de acordo com a avaliação subjetiva global, e sem risco nutricional no momento da admissão, conforme a NRS. Entretanto, cerca de 40% dos indivíduos apresentaram baixa musculatura, de acordo com a circunferência muscular do braço. As complicações pós-operatórias mais recorrentes foram: náuseas e vômitos. Não

houve diferença entre as complicações pós-operatórias e o tempo pré-operatório entre os grupos.

CONCLUSÃO

Pode-se observar que os pacientes apresentaram tempo de jejum total, pré e pós-operatório superior ao recomendado pelas novas diretrizes de saúde. Apesar de não estarem com risco nutricional no momento da admissão e estarem com estado nutricional adequado, conforme métodos subjetivos de avaliação nutricional, destaca-se a alta prevalência de indivíduos com baixa musculatura. Quanto às complicações pós-operatórias, as mais comuns foram de origem gastrointestinal.

Palavras-chave: jejum |cirurgia eletiva|estado nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Tendência à ortorexia em indivíduos vegetarianos residentes no município do Rio de Janeiro

Dayane Wangarges Gomes dos Santos¹; Roberta Soares Casaes²; Ingrid Silva Braucks¹; Elaine Cristina de Souza Lima¹; Alessandra Pereira¹; Adriana Oliveira Andrade³.

1. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro (Ufrj) - Macaé, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (Ufrj), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A ortorexia nervosa é considerada um novo tipo de desvio do comportamento alimentar, em que os indivíduos possuem uma alimentação saudável de forma exacerbada. O comportamento de tendência à ortorexia pode estar relacionado a indivíduos que escolhem seguir a alimentação vegetariana, por acreditar ser uma alimentação mais saudável, sendo observado o crescente aumento deste comportamento nesta população. O objetivo do presente estudo é avaliar a relação entre o vegetarianismo e o comportamento alimentar com tendência à ortorexia e investigar as propriedades da ORTO-15, na versão brasileira, avaliando a sua prevalência em indivíduos vegetarianos.

MÉTODOS

Foi conduzido estudo observacional e transversal de abordagem quantitativa, com indivíduos adultos com idade superior à 18 anos, de ambos os sexos e adeptos a alimentação vegetariana. Utilizou-se o questionário ORTO-15 para identificação da tendência à ortorexia nervosa, Utilizou-se o ponto de corte ≤ 35 para estudos populacionais para identificar indivíduos em risco. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres humanos da Unirio (CAAE: 91645218.900005285). Realizou-se testes com análises estatísticas para o desenvolvimento da pesquisa, analisados pelo *software* R. Foi feita análise de correspondência múltipla de técnica multivariada para associação das categorias.

RESULTADOS

Participaram deste estudo 151 indivíduos, sendo 86,75% (n = 131) do sexo feminino. Foram apresentadas as seguintes distribuições: idade entre 18 a 29 anos (54,97%), 30 a 49 anos (39,7%) e ≥ 50 anos (5,96%), ensino superior completo (13,25%), ensino superior cursando (27,81%), ensino médio completo (2,65%) ou pós-graduação (19,87%), profissional da saúde (17,88%), não profissional da saúde (46,36%) e os que não informaram a profissão (35,76%). As associações de indivíduos com pontuação positiva para indicativo de comportamento alimentar com tendência à ortorexia foram: 62,25% (n = 94) e 37,75% (n = 57) com pontuação negativa, para o ponto de corte na escala ≤ 35 . Não houve associação estatística entre o comportamento para ortorexia através dos dados coletados no questionário ORTO-15, apenas para a variável ocupação (não profissionais da saúde).

CONCLUSÃO

Não houve associação estatisticamente significativa do fenômeno sob estudo com características sociodemográficas, mas somente com a ocupação, sendo os profissionais de saúde os que menos apresentaram comportamento para ortorexia. Contudo, são necessárias novas pesquisas para verificar a associação entre a dieta vegetariana e a ortorexia, para entender melhor o comportamento ortoréxico, e seus fatores de risco.

Palavras-chave: Alimentação saudável|Comportamento alimentar|Transtorno alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

TERAPÊUTICAS NUTRICIONAIS SOBRE O BINÔMIO MATERNO-FETAL NO DIABETES MELLITUS GESTACIONAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DE ENSAIOS CLÍNICOS RANDOMIZADOS

Adrielly Suely Santos Pereira; Isabelle Rodrigues de Souza Gama; Rafaela da Silva Rocha; Erick Antonio Barros Guedes; Elaine Luiza Santos Soares de Mendonça; Alane Cabral de Menezes Oliveira.

Universidade Federal de Alagoas - Ufal, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus gestacional (DMG) reflete um conjunto de complicações endócrinas provenientes de falhas orgânicas adaptativas, sendo considerado o distúrbio metabólico mais comum do período gravídico, intensificado por um desequilíbrio entre espécies reativas de oxigênio e nitrogênio (ERONs), e citocinas pró-inflamatórias [Interleucinas 1, e 6 (IL-1 e IL-6), e fator de necrose tumoral- α (TNF- α)]. Atualmente, a primeira linha de cuidado reconhecida no tratamento do DMG refere-se às mudanças no estilo de vida, incluindo alterações dietéticas e abandono ao sedentarismo. Concomitante a isto, o uso de insulina e/ou antidiabéticos orais pode ser utilizado, entretanto, estratégias alternativas com propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias têm sido incentivadas, principalmente a partir de produtos naturais e micronutrientes. Neste contexto, o objetivo do presente estudo foi identificar a atuação de terapêuticas nutricionais no DMG.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão sistemática, a partir de ensaios clínicos randomizados, duplo cego, com critérios de busca e elegibilidade pré-estabelecidos. As palavras-chaves utilizadas foram: ("gestational diabetes mellitus" OR "gestational hyperglycemia" OR "Pregnancy in Diabetic" OR "Gestational glucose intolerance") AND ("complementary therapies" OR "alternative medicine" OR "alternative therapies" OR "phytotherapy" OR "nutrition therapy" OR "natural products" OR "bioactive compounds") AND ("Antidiabetic" OR "antiglycant" OR "antioxidant" OR "anti-inflammatory"). Para organizar, sistematizar e avaliar a qualidade dos artigos, utilizou-se das estratégias PICO e PRISMA.

RESULTADOS

Foram identificados 494 artigos, destes 472 foram excluídos por título e resumo, e 22 na seleção de artigos completos, sendo incluídos nesta revisão 18 artigos. Todos os artigos elegíveis avaliaram a utilização de terapêuticas alternativas, sob suplementação de micronutrientes - selênio, magnésio, zinco, cálcio, vitamina D e E (33,3%), compostos bioativos - capsaicina, oligossacarídeo da soja, e EGCG (16,7%), e produtos/dietas

naturais - azeite de oliva, óleo de peixe, de prímula, de fígado de bacalhau, e de linhaça, artemísia, dieta DASH, gengibre. Dentre estas abordagens alternativas, as investigações identificaram unanimemente atenuação de processos inflamatórios e de estresse oxidativo (100%), mas também foi possível observar propriedades antiglicantes (72,2%), refletindo na diminuição da resistência à insulina. Além disto, as terapêuticas estudadas (100%) foram consideradas seguras para as gestantes, fetos e placenta.

CONCLUSÃO

Desta forma, pode-se concluir que terapêuticas nutricionais atuam de forma segura na otimização do tratamento de DMG, com propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e anti-glicantes, diminuindo a resistência à insulina, as citocinas pró-inflamatórias e ERONs.

Palavras-chave: Hiperglicemia|Produtos inflamatórios|resistência a insulina

naturais|antioxidantes|anti-

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Terapias nutricionais empregadas no manejo da desnutrição aguda grave infantil: Uma experiência em um centro de referência do Nordeste

Amanda Costa de Lima¹; Ana Clara Lacerda Cervantes de Carvalho¹; Jullyana Flávia da Rocha Alves¹; Derberson José do Nascimento Macêdo¹; Bruna Oliveira de Medeiros²; Natalia Gomes Santos³.

1. Imip, Recife - PE - Brasil; 2. Fps-Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife - PE - Brasil; 3. Faculdade Pernambucana de Saúde (Fps), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A desnutrição aguda grave constitui uma das principais causas de morte em crianças menores de cinco anos, assim, o tratamento são utilizadas duas fórmulas F75 (75kcal/100mL), na fase inicial, enquanto F100 (100kcal/100mL) é predominante na reabilitação, conforme a evolução clínica, visando atingir as recomendações calóricas e proteicas para minimizar os efeitos da desnutrição, além de fornecer o aporte nutricional para manter os processos fisiológicos básicos. Na administração da alimentação, a via oral com oferta do leite materno é a via preferencial, entretanto a terapia nutricional enteral (TNE) só deve ser feita se a criança não aceitar o equivalente a 80 Kcal/Kg de peso/dia e, caso não haja o crescimento adequado para atingir a etapa reabilitação, enquanto que a alimentação por via intravenosa só é indicada em casos de extrema gravidade. O objetivo foi determinar terapias nutricionais para tratar a desnutrição grave aguda em crianças internadas.

MÉTODOS

Estudo transversal retrospectivo com crianças de zero até cinco anos diagnosticados com desnutrição grave internada entre o período de Janeiro de 2016 a Janeiro de 2021. Os dados foram coletados de fichas de acompanhamento do serviço de nutrição sobre a intervenção nutricional, tanto no início da fase de estabilização e quanto de reabilitação, via alimentar, fórmula e término de cada fase, realizada após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, sob o Certificado Apreciação Ética: 48646721.3.0000.5201. A análise estatística foi feita no programa SPSS versão 13.0, todas as variáveis foram descritas na forma de média, realizadas com o teste de Qui-quadrado de Pearson.

RESULTADOS

Das 61 crianças, a média foi de idade $8,02 \pm 7,6$ meses, 57 (79,2%) estavam em alto risco e desses, a maioria estava recebendo a dieta por TNE 39 (54,2%), em decorrência da fragilidade do estado nutricional e diminuição da aceitação alimentar pela via oral, assim, utilizou-se a sonda nasogástrica para garantir o aporte nutricional, visto que a monitorização em relação á ingestão e tolerância da dieta ofertada possui impacto para

minimizar a subnutrição e a desnutrição, devendo ser realizada de forma contínua, enquanto que através da via oral foram 21 (29,2%) e apenas 1 (1,4) com terapia nutricional mista. Na fase de estabilização a fórmula prevalente foi F75 com 39 pacientes (54,2%), na fase de reabilitação 34 (47%) utilizaram o F100, os demais com as seguintes fórmulas: 15 (20,8%) de partida, 4 (5,6%) de segmento, 4 (5,6%) base de proteína extensamente hidrolisada, 1 (1,4%) de aminoácidos livres, 2 (2,8%) polimérica para maior de 1 ano, 2 (2,8%) sem lactose e 1 (1,4%) para prematuridade.

CONCLUSÃO

A identificação do risco nutricional, a avaliação da aceitação alimentar e a conduta nutricional são importantes para uma intervenção precoce, garantindo a ingestão de todo o volume da fórmula ofertada, conforme a via de terapia nutricional adequada para cada caso, para evitar perda de peso e piora da condição clínica.

Palavras-chave: Desnutrição Aguda Grave|Criança|Hospitalização|Terapia nutricional|Alimentos fortificados

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Transtornos alimentares durante o período gestacional

Suellen Marques Pereira¹; Ana Paula Rocha de Melo¹; Raquel Araújo de Santana¹;
Andrea Cristina Cosme de Amorim Saraiva²; Maria Victória Carvalho Antão dos
Santos¹; Poliana Coelho Cabral¹.

1. Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 2. Consultório de Nutrição Materno Infantil, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Transtornos alimentares (TA) são um problema de saúde relacionados a perturbações no comportamento alimentar. A gestação é um período de transição na vida da mulher, com mudanças físicas, psicológicas e emocionais, que associadas ao medo de engordar podem se tornar fatores de risco para desenvolver ou exacerbar o transtorno. O TA que ocorre durante a gestação, conhecido como pregorexia, é pouco explorado no Brasil e ultimamente tem recebido destaque no exterior. Reconhecer os sintomas da pregorexia e tratá-la é importante devido aos riscos que a má alimentação pode trazer para a saúde materna e do conceito. O objetivo da pesquisa foi avaliar o comportamento alimentar de gestantes atendidas em uma consulta pré-natal de nutrição materno-infantil na cidade do Recife-PE.

MÉTODOS

A pesquisa foi realizada no período de 16/02/2022 a 22/06/2022, com 14 pacientes gestantes de idade entre 18-39 anos. Foram aplicados os questionários: o *Eating Attitudes Test-26* (EAT-26), contendo 26 perguntas para rastrear a tendência ao desenvolvimento de comportamentos sugestivos de TA, cujo resultado é considerado de risco quando o paciente alcança uma pontuação maior ou igual a 20; e outro questionário com abordagem socioeconômica e antropométrica para coleta dos dados sobre índice de massa corpórea (IMC) pré-gestacional e atual, escolaridade, renda familiar mensal e diagnóstico ou não de TA prévio. A pesquisa foi do tipo quantitativa-explorativa, com métodos probabilístico de amostra por conveniência e o estudo foi do tipo transversal, pois não foi realizado o acompanhamento da gestação das participantes. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo comitê de ética da UFPE (Comprovante nº: 122578/2021).

RESULTADOS

Das 14 gestantes, apenas 14,9% (n=2) apresentaram pontuação superior a 20, com as respostas sugerindo perfil de bulimia nervosa e anorexia nervosa, compatível com o histórico de saúde apresentado pelas gestantes. Quanto aos dados antropométricos, segundo a OMS, o IMC pré-gestacional de 78,57% (n=11) era de eutrofia, 14,9% (n=2) de sobrepeso e 7,14% (n=1) de baixo peso. De acordo com a semana gestacional, usando o IMC de Atallah, 64,9% (n=9) estavam adequadas, 14,29% (n=2) estavam com sobrepeso e 21,43% (n=3), estavam com baixo peso. Todas as gestantes possuíam ensino

superior, apresentavam renda familiar mensal igual ou superior a 5 salários mínimos e nunca tiveram diagnóstico de TA confirmado por médico psiquiatra.

CONCLUSÃO

Foi encontrada uma baixa frequência de pregorexia, que pode estar relacionada à situação socioeconômica favorável das gestantes, sendo um fator protetivo contra TA's, proporcionando melhor acesso a alimentos e a serviços de saúde em diversas áreas, o que interfere diretamente na qualidade de vida, com a prevenção e tratamento de problemas de saúde. Ter boa escolaridade possivelmente ajuda no melhor entendimento e na adoção de um estilo de vida mais saudável.

Palavras-chave: Pregorexia|Ganho de peso na gestação|Bulimia nervosa|Anorexia nervosa|Transtorno de compulsão alimentar

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Triptofano e melatonina: Ferramenta clínica, quantitativa para prescrição de dietas para melhora da qualidade de pacientes com distúrbio do sono.

Jéssica Pereira Silva¹; Renato Moreira Nunes¹; Henriqueta Vieira Van Keulen¹; Guilherme Eugênio Van Keulen²; Aline Silva de Aguiar³.

1. Universidade Federal de Juiz de Fora (Ufjf), Juiz de Fora - MG - Brasil; 2. Universidade Federal do Amazonas (Ufam), Parintins - AM - Brasil; 3. Universidade Federal Fluminense (Uff), Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os distúrbios de sono são cada vez mais comuns em diversas patologias, tendo relação com sintomas como a fadiga, cansaço e a insônia, o que compromete a qualidade de vida além de afetar o ciclo circadiano. A melatonina é o principal hormônio envolvido na regulação do sono e do ritmo circadiano, estando relacionada a diversas outras funções fisiológicas. Ela é produzida a partir da serotonina, um neurotransmissor sintetizado pelas reservas de triptofano, obtidas pela alimentação, visto que esse aminoácido é considerado indispensável, ele é obtido por meio da alimentação ou por suplementação. Proporções adequadas de triptofano no sangue são necessárias para a produção e modulação desses dois hormônios. Por sua vez, o uso da alimentação como estratégia de modulação desse hormônio é um meio de promover melhoras nos índices de insônia, ainda que pouco estudado.

MÉTODOS

O projeto aprovado pelo Comitê de Ética (CEP), parecer número 44474921.7.0000.5147. Para quantificar o consumo de triptofano foi construída uma tabela com 650 alimentos e preparações comuns a cultura brasileira, considerando principalmente alimentos in natura, sendo retirado dessa tabela alimentos de marcas específicas, bebidas alcoólicas e alguns alimentos ultra processados que não possuíam quantidades significativas de triptofano como chocolates com porcentagens menores que 50% de cacau, sorvetes, balas e guloseimas. Em seguida, foi realizada uma busca sobre as quantidades de triptofano presentes em cada alimento por porções de 100g, onde foi utilizado como base para consulta a Tabela de Composição Química dos Alimentos (TABNUT) da Universidade Federal de São Paulo, o Padrão de Referência Nacional da Base de Dados de Nutrientes do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) e a tabela de composição da SELF Nutrition data. As taxas de dados apresentadas foram verificadas em todas as tabelas a fim de garantir maior precisão dos dados. Essas informações foram formatadas via Excel, sendo utilizadas como ferramenta para a prescrição de dieta. Em conjunto foi elaborada uma tabela de alimentos, a partir da pesquisa de literatura científica, ricos em fito melatonina, que é a melatonina produzida por vegetais e que possui efeitos similares à que é produzida por humanos.

RESULTADO

Como resultado, obteve-se uma ferramenta de quantificação em 100g do alimento das concentrações de triptofano e melatonina, e que pode ser utilizada na prescrição a partir das porções e elaboração de orientações nutricionais que vão servir como estratégia de modulação e melhoria da qualidade do sono em diversos pacientes, seja com câncer, insuficiência renal crônica ou outra patologia.

CONCLUSÃO

A quantificação do consumo de triptofano e fito melatonina representa um caminho para promover intervenções e estratégias que melhorem a qualidade do sono em pacientes com distúrbios, tendo um formato mais acessível e natural e que pode ser alcançado pela maioria das pessoas.

Palavras-chave: Triptofano|Melatonina|Alimentos|Sono|Prescrição

NUTRIÇÃO CLÍNICA

USO DE PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERÁPICOS NO CLIMATÉRIO E MENOPAUSA

Ana Katarina Dias de Oliveira; Kalyane Kelly Duarte de Oliveira.
Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (Uern), Mossoró - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

O climatério é um período biológico natural, e embora não seja um processo patológico, 60% a 80% das mulheres que vivenciam essa fase apresentam sintomas que podem implicar significativamente na qualidade de vida. A terapia de reposição hormonal tem sido o tratamento clínico mais comum para esses sintomas. As possíveis complicações que podem ocorrer durante a terapia de reposição hormonal, receio dos efeitos colaterais, as contraindicações, dificuldades de acesso e o custo financeiro, favorecem a procura por terapias complementares não medicamentosas entre elas, as plantas medicinais e fitoterápicos. O estudo objetivou investigar o uso de plantas medicinais no tratamento dos sintomas do climatério, identificando quais as plantas medicinais mais usadas e para quais sintomatologias, investigar a relação entre o uso popular e a recomendação científica.

MÉTODOS

Estudo descritivo, com abordagem quantitativa, com 85 mulheres entre 45 a 59 anos que apresentavam alguma sintomatologia de climatério, não tiveram menopausa precoce nem por indução de procedimentos cirúrgicos. A coleta de dados aconteceu através de questionário numa Unidade Básica de Saúde da zona urbana em um município do interior do RN e no grupo de atendimento à mulheres no climatério da Faculdade de Ciências da Saúde (FACS) da Universidade Regional do Rio Grande do Norte. Os dados foram analisados pelo programa estatístico Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 23.0. O estudo foi aprovado pelo do Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) da Universidade Estadual do Rio Grande do Norte (UERJ) sob o número 3.302.296

RESULTADOS

Sobre os sintomas, do total de 85 participantes, 95,3% (n=81) apresentaram ondas de calor, seguido de irritabilidade, ressecamento vaginal e insônia que correspondeu a 57,6% (n=49) 49,4% (n=42) e 49,4% (n=42) respectivamente. 41,1% (n=35) usam algum tipo de plantas ou fitoterápicos de forma combinada ou não para tratar os sintomas. 18,8% (n=16) usam medicamentos alopáticos ou hormonais e 58,9% (n=28) não usam nada. As plantas indicadas para insônia e ansiedade, como a camomila, capim santo e cidreira foram as mais mencionadas pelas participantes, algumas como a canela citada na pesquisa como tranquilizante não tem respaldo científico para essa finalidade. Todos os fitoterápicos mencionados tinham respaldo científico, como por exemplo a isoflavona e o Sintocalmy. A prescrição de fitoterápicos por profissionais de saúde aconteceu principalmente nos atendimentos realizados no ambulatório da faculdade de medicina.

CONCLUSÃO

Apesar de muitas mulheres apresentarem sintomas do climatério, percebe-se que poucas têm conhecimento sobre fitoterápicos e plantas medicinais para essa finalidade, a maioria usa plantas na forma de chá para insônia e ansiedade sem saber a relação desses sintomas com o climatério e nem todas as substâncias utilizadas têm respaldo científico.

Palavras-chave: Fitoterapia|Plantas Mediciniais|Envelhecimento|Climatério|Menopausa

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Uso do minibolo hipercalórico e com alto teor proteico como lanche de hemodiálise: ensaio clínico randomizado, controlado de 12 semanas

Carla Maria Avesani¹; Fernanda Nohra²; Roberta Fontanive Miyahira²; Jessica Machado²; Fernando Lamarca².

1. Instituto Karolinska, Estocolmo - Suécia; 2. Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Pacientes com em hemodiálise (HD) podem cursar com desnutrição energético-proteica (DEP). O suporte nutricional durante a sessão de HD torna-se importante para evitar a DEP. É comum a oferta de lanches durante a sessão de HD, no entanto costumam ser compostos por produtos ultraprocessados (UPF) que apresentam alto teor de sódio, fósforo e potássio. Dessa forma, torna-se importante desenvolver alternativas de lanches durante a sessão de HD com boa aceitação, nutricionalmente adequados e de custo acessível. O objetivo desse estudo é avaliar se um lanche intradialítico composto por minibolo caseiro e com alto conteúdo energético-proteico é uma alternativa viável para o lanche de HD.

MÉTODOS

O desfecho primário será o aumento da albumina sérica após a intervenção. Para tanto, um ensaio clínico randomizado e controlado com duração de 24 semanas (primeiras 12 semanas com a intervenção (T12) e as 12 semanas seguintes para acompanhamento sem a intervenção (T24)) foi planejado. Serão incluídos 82 adultos pacientes em HD > 3 meses (COEP HUPE n. 4.568.844 de 2 de março de 2021). Os pacientes serão randomizados em Grupo Proteico (GP) que receberá minibolo proteico contendo proteína do soro do leite e, Grupo Controle (GC) que receberá o minibolo padrão. O lanche será composto por 2 unidades de minibolo de ervas, 10 g de azeite de oliva e 1 copo de 140 mL de água (GP: 506 kcal e 12 g proteína; GC: 500 kcal e 6 g proteína). A albumina sérica, composição corporal, sintomas de desconforto gastrointestinal, bem como da pressão arterial diastólica (PAD) e sistólica (PAS) serão investigados em três momentos: linha de base (T0), após 12 semanas de intervenção (T12) e após 12 semanas de acompanhamento (T24). As comparações entre os grupos e entre os momentos do estudo serão realizadas pelo teste ANOVA de análises repetidas para amostras pareadas.

RESULTADOS

Serão apresentados os resultados do estudo piloto que incluiu 10 pacientes, 5 em cada grupo. A aceitação do minibolo foi avaliada pelo resto-ingestão na primeira semana do estudo em 3 sessões de HD e não demonstrou diferença estatística entre os grupos. A idade (GP: 68 ±22 e GC: 58 ±20 anos), distribuição de sexo masculino (GP: 60% e GC: 40%) e o estado nutricional (avaliação global subjetiva de 7 pontos; GP: 5,6 ±1,5 e GC: 5,8 ±2 pontos) não diferiram significativamente entre os grupos, mas as médias apontaram

algum grau de DEP. Nenhum dos parâmetros avaliados modificaram ao longo do estudo (albumina, potássio, fósforo e ureia séricas, peso corporal, composição corporal, PAD e PAS antes e após a HD da primeira semana no T0, T12 e T24 meses).

CONCLUSÃO

Os resultados do estudo piloto apontaram que o desenho de estudo está adequado, uma vez que o lanche proposto foi bem aceito, não promoveu aumento de exames laboratoriais importantes para o controle da DRC (como potássio, fósforo e ureia sérica) e não causou alterações arteriais pressóricas durante a sessão de HD ou desconforto gastrointestinal.

Palavras-chave: Hemodiálise|desnutrição energética|desnutrição proteica|apoio nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Utilização do Global Leadership Initiative on Malnutrition para identificação e classificação de desnutrição em pacientes cirúrgicos

Julee Stephani Gomes Alves; Elaine Cristina dos Santos; Lais Maria da Silva Lima; Mariana Gomes de Lima; Raíza Zacarias Costa; Maria Izabel Siqueira de Andrade.
Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A desnutrição é um grave problema em pacientes cirúrgicos frequentemente associada às maiores taxas de morbimortalidade pós-operatória. Recentemente, visando a padronização diagnóstica do quadro, diversas sociedades de nutrição clínica constituíram a ferramenta Global Leadership Initiative on Malnutrition (GLIM), composta por três critérios fenotípicos e dois critérios etiológicos para identificação e graduação da desnutrição na população de adultos hospitalizados. Diante do exposto, o objetivo do presente estudo foi verificar a frequência e a classificação da desnutrição em pacientes cirúrgicos.

MÉTODOS

Estudo transversal, envolvendo amostra não-probabilística de pacientes cirúrgicos internados em um hospital universitário de Maceió-AL, no período de agosto a outubro de 2021. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas, sob Certificado de Apresentação e Apreciação Ética (CAAE), nº 47896321.9.0000.5013. O diagnóstico da desnutrição, segundo o GLIM, foi feito através da identificação de pelo menos um critério fenotípico (perda de peso não intencional, baixo índice de massa corporal e déficit de massa muscular) e um etiológico (redução da ingestão alimentar e inflamação), e, na vigência do desfecho, foi feita a sua classificação em moderada ou grave, a depender da severidade dos critérios fenotípicos. Foram ainda obtidos parâmetros objetivos de avaliação da massa proteica somática, incluindo a circunferência do braço (CB), circunferência muscular do braço (CMB), área muscular do braço corrigida (AMBc) e o músculo adutor do polegar (MAP). Visando comparar as médias dos parâmetros antropométricos segundo a presença de desnutrição pelo GLIM, utilizou-se o teste T de Student para amostras independentes, sendo considerados resultados estatisticamente significantes aqueles com $p \leq 0,05$.

RESULTADOS

Foram avaliados 30 pacientes cirúrgicos, sendo 66,7% do sexo feminino e 80% adultos. Segundo os critérios do GLIM, 36,7% (n=11) apresentaram diagnóstico de desnutrição, e destes, 36,4% (n=4) foram classificados com desnutrição grave. A presença da desnutrição contribuiu com menores médias da CB ($p=0,026$), CMB ($p=0,019$) e AMBc ($p=0,046$).

CONCLUSÃO

O GLIM identificou um percentual importante de desnutrição, possibilitando ainda a graduação do desfecho de forma rápida, prática e de baixo custo. O método se associou com medidas objetivas da avaliação do estado nutricional, sendo indicado para aplicação na prática clínica hospitalar de pacientes cirúrgicos.

Palavras-chave: Desnutrição|Estado nutricional|Avaliação nutricional|Cirurgia Geral

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Utilização do SARC-F para triagem de sarcopenia em adultos com câncer

Nátalia Fernandes dos Santos; Rebecca Lucas da Silva Azevedo; Ana Clara Soares da Silva; Luís Fernandes Barbosa Freire; Eloiza Vitória Coelho Rodrigues; Manoel Dionizio da Silva Neto.

Universidade Estácio de Sá (Unesa), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A sarcopenia pode ser definida como uma síndrome caracterizada pela perda progressiva e generalizada da massa muscular esquelética associada à perda de força e/ou função, na qual pode influenciar na autonomia, na recuperação após uma cirurgia e na qualidade de vida dos idosos. O European Working Group on Sarcopenia in Older People (EWGSOP2) propôs a utilização do questionário SARC-F (simple questionnaire to rapidly diagnose sarcopenia) para rastreamento ágil e inicial. São cinco elementos que avaliam força e função muscular (força, capacidade de andar, levantar-se de uma cadeira, subir escadas e números de quedas). O objetivo deste estudo é avaliar o risco de sarcopenia através do SARC-F e a associação com o estado nutricional

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com idosos atendidos nos ambulatórios de Oncologia Clínica do Hospital de Câncer de Pernambuco. Os dados foram coletados no período de abril de 2021 a junho de 2022. A amostra constituiu-se de adultos de ambos o sexo com diagnóstico de câncer confirmado por biópsia. Para avaliação nutricional foram usados as medidas de peso e altura para cálculo do IMC. O rastreamento do risco de sarcopenia foi obtido pelos instrumentos SARC-F e SARC-Calf em suas versões propostas na língua portuguesa por Barbosa e Silva et al.⁹. O SARC-F avalia cinco critérios: força, assistência a caminhada, levantar da cadeira, subir escadas e quedas, pontuadas em uma escala de 0 a 2 pontos. Uma pontuação ≥ 4 pontos (máximo de 10) indica risco de sarcopenia. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos sob o número de protocolo 42865621.0.0000.5205.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 92 pacientes, com idade média de 60,3 anos ($\pm 13,69$) e com maior prevalência de homens (68,5%) e 73,6% dos pacientes eram sedentários e 100% eram virgens de tratamento. A prevalência de desnutrição foi 38% e de excesso de peso foi de 22,8%. A prevalência de risco para sarcopenia esteve presente em 34,1% da amostra. No entanto, a maior pontuação do SARCF não foi associada ao sexo ($p=0,59$), nem a idade ($p=0,10$), nem ao tipo de câncer ($p=0,37$) e nem a inatividade física ($p=0,072$). O risco de sarcopenia associou-se positivamente a menor força de preensão palmar ($p<0,0001$)

CONCLUSÕES

O risco de sarcopenia foi observado em mais de 30% dos pacientes avaliados. Essa prevalência relativamente baixa pode ser explicada pelo fato de os pacientes ainda serem virgens de tratamento, com diagnóstico do câncer recente (< 3 meses). Provavelmente pacientes em tratamento ativo ou com mais tempo de doença possam apresentar mais alterações nutricionais. No entanto, o instrumento SARC-F apresentou associação com a FPP e isso sinaliza que é possível identificar casos de sarcopenia em hospitais públicos por meio de uma avaliação simples, rápida, de baixo custo e não invasiva, pode contribuir para a minimização dos desfechos negativos durante a internação, como a sarcopenia aguda.

Palavras-chave: Perda de massa muscular|Desnutrição|Neoplasia

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Validação de conteúdo de um questionário para mapeamento de estratégias, abordagens e conhecimentos sobre o grau de processamento de alimentos de profissionais de saúde da atenção básica que atendem indivíduos com diabetes mellitus tipo 2

Jéssyca Teles Barreto; Beatriz da Cruz Santos; Catilúcia Araújo Santana; Amanda Aguiar de Aragão Dias; Andhressa Araújo Fagundes; Liliane Viana Pires.
Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus tipo 2 é uma doença complexa, sendo necessário que os profissionais de saúde aliem conhecimentos técnicos com novas habilidades e competências sobre o tratamento da doença. Assim, este estudo tem por objetivo a validação de conteúdo de um questionário de estratégias, abordagens e conhecimentos nutricionais de profissionais de saúde.

MÉTODOS

Esta é uma pesquisa metodológica de elaboração e validação de conteúdo de um questionário sobre estratégias, abordagens e conhecimentos nutricionais de profissionais de saúde. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (parecer nº 5.173.073). O questionário é composto por dois blocos, um sobre a identificação do profissional e da sua prática clínica e outro que dispõe de 24 perguntas sobre estratégias e abordagens utilizadas por profissionais de saúde que atendem indivíduos com DM2 na atenção básica e entendimento e conhecimento da classificação do grau de processamento de alimentos abordada no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Para as etapas de validação foram convidados, via e-mail, juízes especialistas, segundo os critérios de inclusão: possuir titulação de doutor e/ou mestre na área da saúde, experiência profissional (clínica, ensino ou pesquisa) em DM2 ou na atenção primária e ou/ experiência na elaboração de estudos metodológicos na área da saúde. O juiz assinalou se o item estava inadequado, parcialmente adequado se houver necessidade de modificações ou adequado. Nos itens em que os juízes propuseram alterações, havia um espaço de observações para descreverem as suas sugestões. Após a avaliação dos juízes especialistas, aplicou-se o índice de validade de conteúdo (IVC), sendo considerado $IVC \geq 0,80$ como concordância mínima.

RESULTADOS

Sete juízas avaliaram o questionário, sendo que uma relatou ser epidemiologista e seis nutricionistas, destas três relataram também serem professoras universitárias. A primeira parte do questionário composta pelos itens: nome completo, e-mail, telefone, profissão, ano de formação, atuação no Núcleo Ampliado de Saúde da Família, tempo de atuação na Atenção Primária à Saúde, município(s) de atuação, nome das Unidades Básicas de

Saúde de atuação, carga horária semanal e média de número de atendimentos tiveram IVC de 1,0. A segunda parte do questionário é formada pelos itens que visam observar os conhecimentos, estratégias e abordagens nutricionais. Dos 24 itens do questionário, 20 tiveram IVC de 1,0, três itens o IVC foi 0,85, três itens o IVC foi 0,85 e apenas um item obteve IVC menor que 0,80, sendo excluído do questionário.

CONCLUSÃO

O questionário apresentou resultados considerados satisfatórios para a validade de conteúdo, o que pode ser utilizado para mapeamento de estratégias, abordagens e conhecimentos nutricionais de profissionais de saúde.

Palavras-chave: Diabetes mellitus tipo 2|validação|atenção básica|profissionais de saúde

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Valores do ângulo de fase estão associados à atividade antioxidante em pacientes com doenças inflamatórias intestinais

Juliana Soares Severo¹; Vilk Jane da Silva Barros¹; Pedro Henrique Moraes Mendes¹; Murilo Moura Lima¹; José Miguel Luz Parente¹; Moisés Tolentino Bento da Silva².

1. Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil; 2. Universidade do Porto, Porto - Portugal.

INTRODUÇÃO

O processo inflamatório nas doenças inflamatórias intestinais (DII) está associado com a manifestação do estresse oxidativo e permeabilidade celular e alterações na composição corporal. O ângulo de fase (AF), obtido a partir da avaliação com bioimpedância, tem ganhado atenção por ser uma medida de fácil obtenção, que avalia a distribuição de água intra e extracelular, sendo que valores reduzidos nesse parâmetro estão relacionados às mudanças na permeabilidade celular e ao prognóstico dos pacientes. O objetivo desse estudo é relacionar os valores de ângulo de fase em pacientes com DII aos marcadores de estresse oxidativo.

MÉTODOS

Estudo transversal, envolvendo pacientes com DII (n=24) e grupo controle (n=21), entre 20 e 50 anos, de ambos os sexos. Os valores de AF foram obtidos por método de bioimpedância. Foram coletados 4 mL de sangue para determinação das concentrações de nitritos (Nox), malondialdeído plasmático (MDA), glutatona reduzida (GSH) e atividade da mieloperoxidase (MPO) e superóxido dismutase (SOD). O estudo foi aprovado no CEP/UFPI n. 4.276.832 e todos os pacientes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Os resultados foram expressos em média± erro padrão da média (EPM), sendo as diferenças entre os grupos obtidas por teste *t de Student* ou teste de *Mann-Whitney*, e as correlações por coeficiente de *Pearson* ou *Spearman*.

RESULTADOS

Os valores do AF não foram diferentes ($p>0,05$) entre os grupos (DII: $7,1\pm 0,45$ vs. Controle: $7,74\pm 0,49$). Os pacientes com DII apresentaram concentrações aumentadas ($p<0,05$) de Nox (DII: $19,95\pm 1,4$ vs. Controle: $35,43\pm 7,7\mu\text{M}$), MDA ($0,70\pm 0,31$ vs. Controle: $4,56\pm 0,62\text{nmol/L}$), e GSH (DII: $9,35\pm 0,38$ vs. Controle: $10,74\pm 0,51\text{mg NPSH}/\mu\text{L}$ plasma) quando comparados ao grupo controle. Não houve diferença significativa ($p>0,05$) na atividade plasmática da MPO (DII: $1,45\pm 0,36$ vs. Controle: $1,09\pm 0,41$ U), e da SOD (DII: $1,65\pm 0,18$ vs. Controle: $1,82\pm 0,11$ U). Os valores de AF apresentaram correlação positiva com a GSH (R:0,47; $p:0,02$) e SOD (R:0,50; $p:0,01$) para o grupo de pacientes com DII. Não foi verificada correlação para o Nox, MDA e MPO no grupo de pacientes com DII ($p>0,05$) e em nenhum dos marcadores no grupo controle.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a avaliação do AF é uma medida útil e de fácil obtenção, sendo associado à atividade de enzimas do sistema de defesa antioxidante celular, como a SOD e às concentrações de GSH em pacientes com DII. Recomenda-se a avaliação por bioimpedância, com a mensuração do AF, para pacientes com DII por médicos e nutricionistas.

Palavras-chave: Doença de Crohn|Colite Ulcerativa|Ângulo de Fase|Estado Nutricional|Estresse Oxidativo

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Velocidade de crescimento como parâmetro para avaliação do estado nutricional de lactentes com alergia à proteína do leite de vaca gastrointestinal admitidos para tratamento

Priscila Prazeres de Assis¹; Maria Wanessa Lopes da Silva Oliveira²; Anna Letícia Ludovico Maciel²; Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade²; Margarida Maria de Castro Antunes³; Poliana Coelho Cabral¹.

1. Pós-Graduação Em Nutrição - Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 2. Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 3. Pós-Graduação Em Saúde da Criança e do Adolescente - Ufpe, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alergia a proteína do leite de vaca gastrointestinal (APLV-GI) é um problema de saúde pública importante que ocorre no início da vida, impactando no crescimento e podendo o prejuízo perdurar até a idade adulta. Este fato é um risco potencial para comprometer a saúde ao longo da vida. O ganho de peso e o crescimento linear caracterizam a dinâmica do crescimento no momento corrente e a velocidade de crescimento (VC) é a medida usada para avaliar estes ganhos. Esta refere-se ao acréscimo no peso ou comprimento em determinado intervalo de tempo. Uma melhor compreensão sobre a dinâmica do crescimento desta população pode contribuir para o desenvolvimento das estratégias terapêuticas e preventivas mais eficazes. Com base nessas informações o objetivo desse estudo foi descrever o estado nutricional de uma população de lactentes com APLV-GI de acordo com os pontos de corte da OMS (2006) e pela VC.

MÉTODOS

Estudo tipo série de casos realizado com 116 lactentes admitidos para atendimento, entre 2015 e 2018, no ambulatório de gastroenterologia pediátrica do Hospital das Clínicas – UFPE com diagnóstico clínico de APLV-GI. Na admissão, a avaliação antropométrica foi realizada pelos índices peso/idade (P/I) e estatura/idade (E/I) em escore-z de acordo com os pontos de corte da Organização Mundial de Saúde (2006). Para baixo peso (BP) foram considerados os valores < -2 escore-z no índice P/I e para baixa estatura (BE) os valores < -2 escore-z no índice E/I. Dados do nascimento também foram avaliados. Foi realizada avaliação da VC da população de acordo com o ponto de corte de Ong (2000) que considera significativa a variação na pontuação do escore-z >0,67, do nascimento à consulta de admissão. Assim, quando ocorreu perda significativa no P/I e no E/I, foram considerados Ganho de Peso Prejudicado (GPP) e Crescimento Linear Prejudicado (CLP), respectivamente. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da UFPE, sob o número do CAAE 19138619.2.0000.5208.

RESULTADOS

Houve acesso ao peso de nascimento de 91 lactentes e ao comprimento de nascimento de 63. Na consulta de admissão, 10 (10,7%) lactentes apresentaram BP, mas 33 (36,3%)

apresentaram o GPP quando se avaliou a VC pelo P/I. Um número três vezes maior. No mesmo momento, 17 (14,6%) apresentaram BE e quando se avaliou a VC pelo E/I, 34 (54,0%) lactentes apresentaram CLP. Um percentual ainda maior.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a VC é um método mais sensível para avaliar o crescimento de lactentes com APLV-GI. Os dados deste estudo reforçam que, assim com qualquer indivíduo não saudável, lactentes com APLV-GI seguem um padrão de crescimento que não é igual ao da curva de referência. Tendo isto em mente, para se acompanhar o crescimento de lactentes com APLV-GI, o parâmetro mais importante a ser considerado deve ser a VC.

Palavras-chave: Alergia à Proteína do Leite de Vaca|Lactente|Velocidade de crescimento|Avaliação nutricional

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Vitamina D e perfil renal em pacientes com síndrome metabólica

Laís Vasconcelos Martins da Costa; Natália Ferreira Brito; Ana Kely de Jesus Santos;
Clara Liberato Marques de Azevedo; Claubert Radamés Oliveira Coutinho de Lima;
Edilene Maria Queiroz Araújo.

Universidade do Estado da Bahia - Uneb, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A vitamina D é um micronutriente que exerce importantes funções no organismo humano. Níveis séricos reduzidos dessa vitamina [25(OH)D] têm influência direta na fisiopatologia de muitas doenças como hipertensão arterial, diabetes mellitus, dislipidemias e obesidade. Essas disfunções além de constituírem a Síndrome Metabólica (SM), são também fatores de risco para alterações renais e hipovitaminose D, pois os rins estão diretamente associados ao metabolismo da vitamina D. O objetivo deste estudo foi identificar se há associação entre os níveis séricos de vitamina D e o perfil renal (ureia, creatinina, ácido úrico e albuminúria) em uma amostra de indivíduos com SM.

MÉTODOS

Estudo analítico, de delineamento transversal, desenvolvido no Núcleo de Pesquisa e Extensão em Genômica Nutricional e Disfunções Metabólicas (GENUT), localizado na Universidade do Estado da Bahia (UNEB) – Campus I, na cidade de Salvador/BA. Foram incluídos voluntários de ambos os sexos, \geq 20 anos, adultos e idosos com SM, diagnosticados pelos critérios da International Diabetes Federation (IDF) (2006); utilizados exames dos marcadores do perfil renal: albuminúria, ácido úrico, creatinina e ureia, obtidos através dos métodos de turbidimetria/picrato, enzimático, picrato/cinético e UV/cinético, respectivamente. E da 25- hidroxivitamina D [25(OH)D] pelo método de quimioluminescência. Os dados foram analisados no programa Statistical Package for the Social Sciences, com uso do teste KruskalWallis e, considerada significância estatística quando $p \leq 0,05$. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética da UNEB, sob o número do Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE): 03409712.9.0000.0057

RESULTADOS

Foram analisados dados de 670 voluntários com síndrome metabólica. Houve predominância do sexo feminino (83,9%), da cor de pele preta (55%) e de adultos (60,9%). Foi observado associação significativa entre níveis sérico de vitamina D com microalbuminúria ($p=$) e com creatinina ($p=$). Quanto aos marcadores da função renal, destacam-se elevada prevalência dos níveis séricos de ácido úrico (15,5%), de ureia (12,1%), microalbuminúria (10,7%), e creatinina (6,4%) dos voluntários participantes. O cofator da SM com maior frequência foi a pressão arterial elevada (94,3%), após a

elevação da circunferência da cintura (100%), por constituir um critério obrigatório pela IDF.

CONCLUSÃO

Foi identificada associação significativa entre níveis séricos de vitamina D com microalbuminúria e creatinina em pacientes com síndrome metabólica, bem como elevadas prevalências de microalbuminúria, níveis séricos de creatinina, ácido úrico e ureia compatíveis com outros estudos, o que demonstra um grande risco desses pacientes em desenvolverem doença renal.

Palavras-chave: Vitamina D|Função renal|Síndrome metabólica

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Vitamina E no leite materno de mulheres com parto prematuro: é suficiente para o neonato?

Karolayne Dayane Maria de Lima Pontes; Amanda Gabriela Araújo da Silva; Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Brasil ocupa a posição de nono lugar em número absoluto de partos prematuros, aqueles que ocorrem com idade gestacional (IG) <37 semanas. Nestas situações, o aleitamento materno possui papel crucial em proporcionar um adequado crescimento e desenvolvimento e evitar deficiências nutricionais. No leite materno, a vitamina E é fundamental por atuar na defesa contra toxicidade de oxigênio no ambiente extrauterino, enquanto a sua deficiência (DVE) e baixos níveis circulantes em RNPT são comumente relatados descritos na literatura. Dessa forma, o objetivo deste estudo é avaliar, a partir de uma revisão integrativa, se o conteúdo de vitamina E no leite materno de mulheres com parto prematuro é suficiente para o neonato.

MÉTODOS

A pesquisa fez parte de um trabalho de conclusão de curso e foi adaptada para uma revisão integrativa organizada segundo o PRISMA. A pesquisa foi realizada nas bases de dados LILACS, Medline, Scielo, Pubmed/BVS, segundo descritores: leite materno AND vitamina E AND recém-nascido pré-termo (RNPT). Para a extração de dados utilizou-se: título do artigo/tese, autores, local, ano, tipo de estudo, tamanho da amostra, idade gestacional do parto, o estágio da lactação do leite analisado, a concentração de alfa-tocoferol no leite ($\mu\text{g/dL}$) expresso em média, desvio padrão (DP) e intervalo de confiança (IC) e principais resultados encontrados no artigo original. Para estimar o fornecimento de vitamina E ao neonato, adotou-se a recomendação do Manual de Suporte Nutricional da Sociedade Brasileira de Pediatria (2020), equivalente a 2,2-11 mg/kg/dia de alfa-tocoferol.

RESULTADOS

Dos 40 artigos inicialmente selecionados nas bases de dados, foram coletados dados de 10 artigos que continham todas as informações solicitadas. O tipo de leite predominante na análise da concentração de alfa-tocoferol foi o leite colostro, presente em 90% da análise, no qual se percebeu que os estudos conduzidos na China, Alemanha, Tunísia, Brasil, Canadá e Espanha com resultados semelhantes na concentração de vitamina E no leite materno mulheres com parto prematuro. Observou-se que o teor dessa vitamina no leite humano reduz ao longo do processo da lactação, contendo concentrações mais altas no leite colostro quando comparado com leite maduro. Sobre a estimativa de fornecimento de vitamina E pelo leite materno é possível inferir que os leites analisados

superam a recomendação proposta de vitamina E ao RNPT, principalmente o leite colostro.

CONCLUSÃO

Apesar da redução ao longo da lactação, estima-se que as concentrações de vitamina E no leite colostro atingem a recomendação de ingestão para RNPT, destacando a importância de se estimular o aleitamento materno para esses neonatos. Mais estudos precisam ser realizados para se avaliar a quantidade da vitamina no leite maduro e suas diferenças em relação ao leite termo.

Palavras-chave: Alfa-tocoferol|Micronutrientes|Recém-nascido prematuro|Aleitamento materno|Lactação

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Zinco e retinol dietéticos de mulheres sobreviventes de câncer de endométrio.

Clara Cristina Azevedo Souza Fontenele¹; Camila Cindy de Sousa Vasconcelos²; Emanuelle Lima Abud²; Ádila Silva Castro²; Stephanie Castro Amorim²; Vanessa Pereira de Sousa Araújo².

1. Universidade Estadual do Ceará - Uece, Fortaleza - CE - Brasil; 2. Universidade de Fortaleza - Unifor, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O câncer de endométrio ocorre quando as células do tecido de revestimento uterino passam por um processo acelerado de multiplicação desordenado, que pode ocorrer por inúmeros fatores, dentre eles, alterações hormonais, que levam a um desequilíbrio celular em mulheres. Esse tipo de câncer pode ser classificado em dois diferentes graus: O tipo I, carcinoma endometrióide; E o do tipo II, carcinoma seroso papilífero, como de grau superior. Alguns fatores de riscos potencializam as chances para o desenvolvimento do câncer endometrial, assim como podem interferir na resposta clínica após o diagnóstico, como por exemplo a ingestão alimentar insuficiente de vitaminas e minerais, como zinco e vitamina A, nutrientes considerados importantes na prevenção e tratamento diante de sua capacidade antioxidante. Diante do exposto o presente artigo tem como objetivo avaliar o consumo alimentar de vitamina A e zinco de mulheres sobreviventes de câncer de endométrio.

MÉTODOS

O estudo é do tipo observacional, transversal, quantitativo e descritivo. A pesquisa foi realizada no Hospital Universitário Walter Cantídio, em Fortaleza – Ceará, com mulheres com diagnóstico de câncer endometrial e com idade acima de 19 anos. Foram coletados dados sociodemográficos como idade, estado civil, escolaridade, renda familiar e etnia. Dados clínicos foram coletados por consulta ao prontuário, considerando informações como o subtipo do tumor e estadiamento clínico. Para avaliação do consumo alimentar foi aplicado um recordatório de 24 horas por entrevista direta, seguindo o método Multiple Pass. Os dados de consumo foram analisados utilizando o software Dietbox® para determinação da ingestão dos nutrientes zinco e vitamina A. Para a análise dos, inicialmente foi realizado o teste de normalidade das variáveis por meio do teste de Kolmogorov-Smirnov. Os dados foram organizados como frequências simples, média, mínimo, máximo e desvio padrão. As análises foram realizadas com o auxílio do software SPSS® na versão 20.0. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob os pareceres de aprovação de número 2.916.471 e 3.145.693.

RESULTADOS

O estudo contou com a participação de 25 mulheres, sendo 56% 60 a 69 anos, 48% casadas, a maioria parda (68%), com nível de escolaridade de ensino fundamental (64%) e com renda mensal inferior a um salário mínimo. 92% das mulheres apresentaram o subtipo Adenocarcinoma endometriode, e a maioria se encontrava no estadiamento inicial da doença – ECI (62,5%). A análise de consumo de Vitamina A revelou uma média de 209,67 ug/dia, onde 88% apresentam valor de consumo menor que a recomendação. O consumo de Zinco apresentou um valor médio de 10,09 mg/dia, e 72% apresentaram consumo menor que o recomendado.

CONCLUSÃO

Mulheres sobreviventes do câncer de endométrio apresentaram consumo alimentar abaixo das recomendações de vitamina A e zinco.

Palavras-chave: Micronutrientes|Ingestão de Alimentos|Neoplasias do endométrio

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação de educação alimentar e nutricional em um programa de aconselhamento nutricional virtual: Vencer Saúde Online

Clara Amélia Nunes de Oliveira; Francismayne Batista Santana; Rilla Souza Marques de Sá; Aurélio Marco Souza Dourado dos Santos; Ana Carla Santos de Jesus Teles; Raquel Simões Mendes Netto.

Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Diante da emergência da pandemia da COVID-19 os serviços de saúde precisaram se remodelar para adaptarem-se à nova realidade imposta com o isolamento social, ao passo que, hábitos de vida e comportamento alimentar avançaram de forma negativa. Nesse cenário, a telenutrição se tornou uma opção de assistência nutricional, podendo ter como base o Guia Alimentar para a População Brasileira, que promove a adoção de bons hábitos alimentares. Baseado nisso, as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são essenciais para incentivar essas práticas, especialmente por meio de abordagens educacionais virtuais. Com isso, o presente trabalho objetivou promover, de forma lúdica e virtual, as orientações do Guia na comunidade universitária em São Cristóvão/SE.

MÉTODO

A ação de EAN foi realizada de maneira online, por meio do Google Meet, como parte do programa de aconselhamento nutricional virtual “Vencer Saúde Online”. Além disso, contou com recursos como exposição de um vídeo educativo e apresentação de slides, por nutricionistas e estudantes de nutrição. Participaram 28 pessoas, sendo adultos de ambos os sexos de uma comunidade universitária. Abordou-se aspectos interdisciplinares no tocante à mudança consciente e autônoma de hábitos alimentares saudáveis, conforme o preconizado pelo Guia Alimentar. Explanou-se sobre o nível de processamento de alimentos, relevância de fazer compras em feiras livres, comércio local e orientou-se a importância de ser crítico às orientações e mensagens sobre alimentação em propagandas comerciais. Ademais, de forma lúdica, foi utilizado o Kahoot para explicitar os conhecimentos adquiridos durante a intervenção. Por fim, foi entregue um material educativo “A escolha dos alimentos” que sintetiza o que foi exposto na ação. O estudo apresenta aprovação do Comitê de Ética sob o número de parecer 5.101.963.

RESULTADO

A ação possibilitou maior questionamento acerca do exposto, além de maior conscientização dos participantes, tendo em vista as 13 intervenções durante a ação. Em suas falas, destacam-se o desconhecimento da importância de alimentos como o feijão, bem como a maneira correta de ler rótulos alimentares, além da quantidade de açúcar e

gordura presente em produtos alimentícios, a exemplo dos refrigerantes, barras de cereais e biscoitos. Ademais, os participantes da ação expuseram que, mesmo conscientes da importância de realizar escolhas alimentares saudáveis, a praticidade leva ao consumo de ultraprocessados na rotina. Os participantes também compartilharam entre si pontos de venda de produtos orgânicos, além de relatarem como está sendo a experiência individual na rotina, após as orientações dadas.

CONCLUSÃO

A ação de EAN evidenciou a carência de informações dos indivíduos acerca da temática exposta, e contribuiu para disseminação dos conhecimentos e promoção das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira para uma alimentação saudável nos adultos participantes da ação.

Palavras-chave: Guia Alimentar|Teleatendimento|Educação Alimentar e Nutricional|Hábitos alimentares

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ações de Educação Alimentar e Nutricional durante o Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva: relato de experiência

Ana Cássia Lira de Amorim Cobra; Melissa Schirmer.
Universidade de Cuiabá, Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Promoção e desenvolvimento de estratégias que apresentem informações adequadas sobre alimentação e nutrição a indivíduos e grupos é uma das atribuições do nutricionista na Saúde Coletiva. As ações de Educação alimentar e nutricional (EAN) promovem a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, que contribuem para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais e para promoção da alimentação adequada e saudável. A realização destas ações durante o estágio supervisionado permite ao acadêmico a vivência das atribuições do nutricionista, a aplicação dos conhecimentos teóricos na prática do mercado de trabalho e o desenvolvimento de competências e habilidades para a futura atuação profissional. Este trabalho tem por objetivo demonstrar a importância das ações de EAN durante o estágio supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva para a formação profissional do nutricionista.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre as atividades de EAN realizadas durante o estágio em Nutrição e Saúde Coletiva de uma universidade privada de Cuiabá-MT, no período de março a junho de 2022. As ações foram realizadas em oito unidades básicas de saúde e em praças e escolas de suas áreas de abrangência, de segunda a sexta-feira, no período matutino. Aplicou-se nas ações de EAN a abordagem individual e coletiva (roda de conversas e palestras) e diversos recursos educativos (cartazes, folhetos, cartilhas e alimentos e preparações culinárias entre outros). Os acadêmicos foram responsáveis pelo planejamento, execução e avaliação das atividades, sendo estas acompanhadas por uma nutricionista, na função de monitora do estágio e pela professora supervisora.

RESULTADOS

No decorrer do estágio foram realizadas atividades de EAN que alcançaram a participação de 2238 pessoas, de diversas faixas etárias. Foram abordados diversos temas, como aleitamento materno, diferentes tipos de fome, comida afetiva, imagem corporal etc. Nas atividades de EAN, os acadêmicos dialogavam com a comunidade, ouviam o que estes conheciam sobre o tema, abordado sobre o seu hábito alimentar, suas crenças e valores

sobre a alimentação. Essa troca de conhecimento permitia aos alunos entender melhor os determinantes do consumo alimentar, mitos e tabus relacionados a alimentação e propor aos usuários as mudanças necessárias em sua alimentação, conforme as inadequações percebidas. Além, de visualizarem a importância da atuação do nutricionista nas ações promoção a saúde e prevenção de doenças realizadas na atenção básica à saúde e o seu papel como educador em saúde.

CONCLUSÃO

A realização de atividades de EAN permitem ao acadêmico conhecer melhor a realidade da comunidade, os determinantes do consumo alimentar e desenvolver habilidades e competências importantes para a sua futura atuação profissional.

Palavras-chave: Nutricionista|Educação em Saúde |Estágios|Capacitação profissional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ações de educação alimentar e nutricional promovidas a grupos populacionais de diferentes fases da vida de instituições do município de Santos, São Paulo.

Fernanda Garcia dos Santos¹; Luciana Marchetti da Silva¹; Fabiana de Matos Tomas¹; Simone Espósito Alamino Sábio¹; Tais Mayumi Kano Neves².

1. Universidade São Judas Tadeu, Santos - SP - Brasil; 2. Associação Equoterapia de Santos (Aes), Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um campo de conhecimento e de prática multiprofissional que visa promover a autonomia e a formação de hábitos alimentares saudáveis. A prática de EAN deve usar abordagens e recursos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando as fases do ciclo da vida, os significados da alimentação, além da parceria com diferentes segmentos da sociedade. O objetivo deste trabalho foi promover ações de EAN para grupos populacionais em instituições da cidade de Santos, litoral de São Paulo.

MÉTODOS

Trata-se de uma atividade de extensão, onde foram promovidas ações de EAN com frequentadores de três instituições localizadas em Santos/SP: 1) Associação Equoterapia, que numa abordagem da saúde, educação e equitação capacita pessoas deficientes e/ou com necessidades especiais; 2) Escola de Bailado, que capacita futuras bailarinas; 3) Congregação das Missionárias de Caridade, que acolhe mulheres desabrigadas. Visitas aos locais foram realizadas, bem como aplicação de questionários para compreender os aspectos socioeconômicos e de saúde de cada público. Juntamente com a participação das nutricionistas professoras, estudantes de Nutrição, e colaboração dos profissionais ativos nesses locais, as ações foram construídas.

RESULTADOS

Ao todo foram desenvolvidas 10 ações de EAN. Destas, 8 foram promovidas a 15 crianças e adolescentes (5 a 18 anos) autistas, com Síndrome de Down e paralisia cerebral, praticantes da Equoterapia, e seus responsáveis que participaram de: degustações de frutas e legumes apresentados de forma lúdica; preparação de lanches rápidos; receitas usando o aproveitamento integral de alimentos; estímulo de plantio e cultivo sustentável de condimentos; técnicas de higienização pessoal e de alimentos. Essas práticas foram realizadas na forma de: oficinas, vídeos, música e jogos. Outra ação foi desenvolvida em encontros para 20 bailarinas (15 a 30 anos) para compreender a relação delas com a alimentação, e orientações alimentares para melhoria da performance do ballet, incluindo envio de e-books sobre alimentação saudável, e receitas práticas antes e após os ensaios. Por fim, uma ação sobre conscientização de uma alimentação equilibrada foi promovida a 15 mulheres adultas e idosas (55 a 70 anos) residentes na instituição de caridade, onde a maioria apresentava hipertensão e/ou diabetes. Nesta ação, uma oficina demonstrativa

foi realizada apresentando-lhes as quantidades de sal e açúcar presentes nos rótulos de alimentos embalados, além da entrega de sal de ervas e orientações sobre seu uso como forma de evitarem o consumo excessivo de sódio nas preparações.

CONCLUSÃO

Essas práticas conduzidas com diversos grupos da sociedade, permitiu aos envolvidos nas ações de EAN compreender os desafios na sua implementação, bem como a relevância desta prática pode favorecer os indivíduos promoverem escolhas alimentares mais saudáveis, dentro das condições socioeconômicas em que vivem.

Palavras-chave: saúde coletiva|alimentação saudável|promoção de alimentos|informação nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Adaptação transcultural e validação de conteúdo do instrumento Cooking Skills para idosos

Ana Paula Garcia Fernandes dos Santos; Regina Maria Vilela; Giane Sprada.
Universidade Federal do Paraná, Curitiba - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

Diante da pandemia da obesidade e do distanciamento dos indivíduos de uma alimentação saudável e local, surge a necessidade de intervenções que modifiquem a atual conjuntura. Neste sentido, o estímulo ao desenvolvimento de habilidades culinárias tem se mostrado factível como estratégia educativa, proporcionando conhecimentos sobre alimentação e nutrição aos indivíduos. Apesar de bem estabelecida a relação entre o ato de cozinhar com o estado nutricional dos indivíduos, no Brasil, há poucos estudos de associação e intervenção com metodologias estruturadas. Este cenário se agrava quando focamos nos idosos, visto que a minoria das publicações engloba este público. Dentre os fatores envolvidos nesta circunstância, destaca-se a carência de instrumentos na área, principalmente validados com amostras de indivíduos acima dos sessenta anos. Assim, este estudo teve como objetivo realizar a adaptação transcultural e a validação do questionário Cooking Skills, instrumento utilizado em pesquisas para mensurar os efeitos de intervenções que envolvam oficinas de culinária.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo metodológico de adaptação transcultural e validação de conteúdo do questionário Cooking Skills. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética de Pesquisa (CEP) do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná (UFPR) sob o nº 43880121.7.0000.0102. O processo de adaptação transcultural foi segmentado em seis fases: tradução, retrotradução, equivalência semântica, avaliação dos especialistas, pré-teste e versão final antes da validação. A fase de validação de conteúdo considerou os níveis de clareza e relevância, gerando um total de Coeficiente de Validade de Conteúdo (CVCt). A análise estatística dos dados foi analisada pelo software Statistical Package for the Social Sciences versão 21.0 considerando uma significância estatística de $p \leq 0,05$.

RESULTADOS

A primeira versão do instrumento apresentou 33 questões traduzidas por dois tradutores juramentados. Após a análise de aplicabilidade, a segunda versão do instrumento sofreu alterações, mantendo o mesmo número de questões, porém adaptando determinados termos mais adequados para a cultura brasileira. Participaram da validação de conteúdo

30 especialistas da área da nutrição com mais de cinco anos de experiência. O cálculo do CVCt foi satisfatório - para clareza (CVCt =0,82) e para a relevância (CVCt =1,00) das questões. Todas as categoriais atingiram o corte mínimo de > 0,80, não sendo necessário novas rodadas.

CONCLUSÃO

Foi possível adaptar e validar o instrumento, que se mostrou claro e relevante para a população idosa. O questionário, por apresentar qualidades psicométricas aceitáveis, pode ser utilizado para mensurar os efeitos de oficinas de culinária no fomento a habilidade culinária dos indivíduos. Recomenda-se que outros estudos possam avaliar a validação do construto desta medida.

Palavras-chave: Estudo de validação|Habilidades Culinárias|Manejo da obesidade|Comportamento Alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Adaptação transcultural: tradução e validade de conteúdo da *Fat Phobia Scale – Short form*

Gabriela Cristina Arces de Souza¹; Maria Fernanda Laus²; Camila Cremonesi Japur¹.
1. Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A gordofobia refere-se à estigmatização, aversão e preconceito pela opressão estrutural que atinge pessoas com obesidade na sociedade. As consequências são baixas autoestima e qualidade de vida, podendo levar pessoas com obesidade à depressão e outras psicopatologias, e afastando-as dos cuidados de saúde. Uma das escalas mais utilizadas para avaliar gordofobia é a *Fat Phobia Scale - Short Form*, originalmente desenvolvida para a população norte-americana, e que consiste em 14 pares de adjetivos antônimos usados para caracterizar pessoas com obesidade. O objetivo do presente estudo é adaptar para o contexto brasileiro a *Fat Phobia Scale - Short Form*.

MÉTODO

Após consentimento da autora original e aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos (CAAE: 43226821.6.0000.5440), realizou-se 5 etapas: (1) tradução; (2) síntese das versões traduzidas; (3) avaliação da síntese traduzida pelo comitê de especialistas (4 com formação em psicologia e 6 em nutrição); (4) avaliação pela população alvo em 2 grupos focais (um com 5 homens e outro com 5 mulheres, com idade de 18 a 60 anos); e (5) retrotradução e avaliação da versão retrotraduzida pela autora do instrumento original.

RESULTADOS

O instrumento foi traduzido para o português por dois tradutores independentes (com o português como língua de origem e fluentes em inglês). Os pesquisadores analisaram as traduções e as sintetizaram em uma única versão. A síntese foi analisada pelo comitê de especialistas, que avaliou a validade de conteúdo, por meio do julgamento de cada item pelos critérios de equivalência (semântica, idiomática, cultural e conceitual). O item 10 (“*Self-indulgent/Self-sacrificing*”) que foi traduzido como “Egocêntrico/Altruísta”, foi apontado como problemático por não ser muito comum no vocabulário brasileiro. No grupo focal, o item 10 também foi considerado de difícil compreensão, e após discussão com a autora original e compreensão do sentido dos termos, foi traduzido como “Come muito por prazer/Controla o que come”. O grupo focal apontou outros dois itens como problemáticos (itens 6 – Tem resistência física/não tem resistência física e 11- Fora de forma/Em forma) e sugeriram alterações, que após consenso com a autora original foram modificados para Tem resistência/Não tem resistência e Corpo bonito/Corpo feio, respectivamente. A versão final foi retrotraduzida por 2 falantes nativos da língua original do instrumento (inglês) e fluentes na língua portuguesa. Esta etapa resultou em duas

traduções reversas independentes, que foram sintetizadas em uma versão final que recebeu o aval da autora original.

CONCLUSÃO

O instrumento encontra-se adaptado para o português do Brasil e mostrou correspondência de significado geral e referencial em relação ao instrumento original. A versão final está pronta para ter suas qualidades psicométricas testadas na população brasileira, podendo se tornar um instrumento importante para pesquisas que objetivem avaliar a gordofobia.

APOIO: CAPES.

Palavras-chave: Obesidade|Tradução|Estudos de validação|Estigma do peso

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A experiência na extensão no contexto dos transtornos alimentares como prática formativa em uma universidade pública

Cybelle Rolim de Lima; Luciana Gonçalves de Orange; Laura Beatriz do Nascimento Alves; Rebeca Gonçalves de Melo; Angélica Stephanie Inácio de Souza; Thais Lins do Nascimento.

Universidade Federal de Pernambuco, Vitória de Santo Antão - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A extensão universitária tem se destacado como um espaço fértil para a formação dos diferentes atores envolvidos no processo a saber: discentes, docentes, profissionais do serviço e comunitários. O objetivo deste estudo é descrever a experiência na extensão no contexto dos transtornos alimentares, como ferramenta de prática educativa no processo de formação de discentes e profissionais da saúde.

MÉTODOS

Estudo descritivo de abordagem qualitativa do tipo relato de experiência, construído por meio de uma análise crítico reflexiva, mediante as experiências vivenciadas na execução do Projeto de Extensão “Saúde não se pesa: uma experiência extensionista do Alimentamento”, de um centro universitário de uma universidade pública de Vitória de Santo Antão, Pernambuco. O projeto de extensão teve como público-alvo indivíduos com comportamentos de riscos para os transtornos alimentares, atendidos na clínica escola de Nutrição do centro universitário. O projeto propôs por meio das suas ações o acolhimento, inclusão, ressignificação e difusão do cuidado na relação com o corpo e a comida. A equipe de execução foi composta por discentes dos cursos de Educação Física, Nutrição e Psicologia; docentes (Nutricionistas e Bióloga) e profissionais de saúde - Médico Psiquiatra, Nutricionista, Psicólogo, Profissional de Educação Física.

RESULTADOS

As ações desenvolvidas no projeto extensão aconteceram no ano de 2021, no ambiente digital integrado do *G Suite o Google - Meet*, tendo em vista o contexto da pandemia de COVID-19. Foram acolhidos 21 pacientes adultos e de ambos os sexos, com comportamentos de riscos para os transtornos alimentares. Foram realizadas as seguintes atividades: 1. Atenção e cuidado psiquiátrico: avaliação, diagnóstico e tratamento dos sintomas comórbidos; 2. Atenção e cuidado psicológico: ressignificação da relação com o corpo, com a comida e as emoções; 3. Atenção e cuidado com o corpo: percepção, entendimento e conexão com o ser e com a autoimagem e 4. Atenção e cuidado

nutricional: anamnese/escuta ativa e aconselhamento nutricional. O envolvimento de discentes, docentes e profissionais da saúde de diferentes cursos/profissões oportunizou uma prática formativa alicerçada na educação e trabalho interdisciplinar e interprofissional.

CONCLUSÃO

Acredita-se que as vivências por parte da equipe de execução com as ações desenvolvidas no projeto de extensão, permitiu uma articulação entre teoria e prática, ou seja, as reflexões sobre as aprendizagens construídas na práxis da extensão universitária. Neste sentido, foi possível uma aprendizagem ancorada em um eixo transversal envolvendo o ensino, a pesquisa e a extensão; promovendo ainda a integração entre universidade e sociedade, resultando na geração e sistematização de conhecimentos. Por fim, acresce-se a função social transformadora da universidade, por meio da extensão proporcionando aos diferentes atores o conhecimento, despertando-lhe a consciência e o compromisso social.

Palavras-chave: Comportamento alimentar|Educação em saúde|Extensão universitária|Promoção da saúde|Transtornos da alimentação

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A importância da monitoria no processo de formação acadêmica: um relato de experiência

Josiane de Franca Vieira; Talita Kizzy Oliveira Barbosa.
Universidade Tiradentes-SE, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A tarefa do ensino superior não é apenas a transferência de conhecimentos teóricos e científicos. É responsável por tornar a aprendizagem um processo ativo, cognitivo, construtivo e significativo. E a monitoria implica nesta reflexão, pois é uma forma de ensino-aprendizagem, que faz instigar a importância e o interesse deste pela docência, proporciona diversas experiências, como o planejamento, amadurecimento da disciplina e comunicação com os pares e rompe com a ideia de que o professor é mediador único de aprendizado. Este relato tem a finalidade de mostrar a minha vivência como acadêmica e aluna-monitora, mostrando minhas experiências, dificuldades e acertos durante esse período.

MÉTODOS

Este é um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado da perspectiva de um discente-monitor da disciplina de Dietoterapia I, inerente ao curso de Nutrição da Universidade Tiradentes-SE. As atividades foram desenvolvidas no primeiro semestre de 2022. O relato foi fundamentado cientificamente por meio de levantamento bibliográfico de artigos. As aulas de monitoria foram de forma presencial, duas vezes na semana, nas quartas e quintas, nos turnos matutino, vespertino e noturno, também foi oferecido suporte online para esclarecer dúvidas via WhatsApp®. A monitoria teve como tarefa desenvolver atividades com o intuito de complementar e sanar as dúvidas dos conhecimentos teóricos transmitidos pela professora da disciplina, auxiliando a aprofundar os estudos dos discentes.

RESULTADOS

A base teórica ajuda a refletir sobre a questão, com o conceito de “educação bancária” impregnado de forma social, histórica e cultural, ou seja, a perspectiva de que o professor é um mero transmissor de conhecimento. Quando, de fato, cada indivíduo tem seu conhecimento prévio sobre um tema e o aprenderá a partir da compreensão da contextualização e relevância daquele tema em sua vida. Consequentemente, estimula os professores a serem elos do processo de ensino-aprendizagem. A partir da pesquisa, aprofundamento nos estudos e planejamento, o monitor vai elaborar sua estratégia de um ensino para que consiga envolver os alunos que procuram sanar suas dúvidas. O progresso vai acontecer de maneira subsequente, tanto na forma de repassar o assunto como na experiência adquirida no processo de partilhar o saber, o aluno-monitor a todo momento está em aprendizagem e não é detentor de todo o conhecimento.

CONCLUSÃO

Em uma nova adaptação, pois passamos da transição da modalidade remota para o presencial, ser monitora foi muito desafiador e ao mesmo tempo estimulador. Apesar do trabalho de monitoria ser cansativo, o retorno sempre vem. É muito gratificante ver os alunos assimilando o conteúdo, concluindo os trabalhos e aprovados nas provas, depois das suas dificuldades. A satisfação em poder ajudar é grande e fico imensamente feliz por isso.

Palavras-chave: Monitoria|Relato|Ensino

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A influência das redes sociais no comportamento alimentar de mulheres adultas usuárias do Instagram

Laura Mesquita Lisboa¹; Ana Beatriz Cauduro Harb¹; Kayode Assis da Silva²; Pakiza Santos da Silva³; Mariana Cardoso Papaléo Zin¹; Carolíni Thomas da Silva³.

1. Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo - RS - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil; 3. Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O crescimento da comunicação através das redes sociais e a disseminação de informações sobre o corpo e alimentação, muitas vezes de maneira enganosa e sem comprovação científica, através de acesso fácil, facilita que muitas pessoas sigam *influencers* que indicam padrões de beleza e de consumo, não é de hoje que mulheres sofrem mais com a pressão estética que os homens e atualmente com a maior exposição essa pressão tende a aumentar. Este fato gera um questionamento sobre o quanto este comportamento influencia na saúde e no hábito alimentar de mulheres. Este estudo teve como objetivo avaliar se as redes sociais influenciam no comportamento alimentar de mulheres adultas usuárias do *Instagram*.

MÉTODOS

Um estudo transversal foi realizado com a aplicação de um questionário na plataforma online *Google Forms*, o projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS, de acordo com o parecer número 5.101.209. Amostra de conveniência, disponível nas redes sociais de dezembro de 2021 até março de 2022, as variáveis quantitativas foram descritas por média e desvio padrão e as categóricas por frequências absolutas e relativas. Para avaliar a associação entre as variáveis, os testes qui-quadrado de Pearson ou exato de Fisher foram aplicados. Em caso de significância estatística, estes foram complementados pela análise dos resíduos ajustados. O nível de significância adotado foi de 5% ($p < 0,05$) e as análises foram realizadas no programa SPSS versão 28.0.

RESULTADOS

Participaram 186 mulheres, a maioria com menos de 25 anos. As profissões mais citadas foram estudantes, professoras e setor administrativo. A maioria tinha ensino superior completo. Dados estatisticamente significativos demonstraram que 77,4% acompanhavam digitais *influencers* e a mesma porcentagem acredita que é influenciada pela mídia a mudar seus hábitos alimentares. A maioria das mulheres sente-se mal com seus corpos ao comparar com os divulgados nas redes sociais, principalmente as mais jovens. A média de tempo gasto nas redes foi de 3-4 horas.

CONCLUSÃO

Este estudo evidenciou que quanto maior o tempo gasto nas redes sociais, mais afeta as decisões das usuárias e mais influências as mulheres recebem, podendo afetar os hábitos alimentares, sendo as mais jovens as mais susceptíveis à insatisfação corporal e mais vulneráveis as informações. À medida que a idade aumenta, menos as mulheres acompanham as digitais *influencers* e menos insatisfação tem com o próprio corpo.

Palavras-chave: comportamento alimentar|mulheres|redes sociais|aparência física

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A liga acadêmica como estratégia pedagógica na graduação em nutrição: relato de experiência

Layssa Lyllian de Souza Alvarenga; Rafaela Cardoso Batista; Renata Caroline Lima de Oliveira; Aída Couto Dinucci Bezerra.
Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

Considerando a importância da alimentação para garantir saúde física e mental, é perceptível a importância que a compreensão do comportamento humano e suas influências no processo de escolha alimentar possuem para o nutricionista. A abordagem exclusivamente biológica não é suficiente para abarcar todos os aspectos da alimentação de um indivíduo. Diante disso, as ligas acadêmicas são estratégias pedagógicas extracurriculares potentes para o aperfeiçoamento da visão biopsicosociocultural na formação no ensino superior em saúde.

MÉTODO

Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, sobre as atividades realizadas por meio de Liga Acadêmica, como ferramenta de formação em tema emergente na população, porém, insuficientemente abordado na graduação do curso de nutrição. Foram realizadas sessões científicas gratuitas na Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso, no ano de 2021, compostas por exposições de conteúdos apresentados em ordem crescente de profundidade, rodas de conversa para discussões das temáticas, apresentação e discussão de casos clínicos baseados em artigos científicos, exibição de filmes e palestras ministradas por profissionais de saúde. Os participantes destes espaços de discussão foram acadêmicos e profissionais das áreas das Ciências Humanas e de Saúde. Além disso, houve reuniões administrativas com a diretoria discente, professores orientadores e ligantes, visando o planejamento, acompanhamento e avaliação das atividades, que foram registradas com carga horária e frequência, visando a certificação.

RESULTADO

A Liga Acadêmica de Nutrição Comportamental, aprovada em dezembro de 2020, realizou o primeiro processo seletivo para ligantes em julho de 2021, disponibilizando 12 vagas para discentes (Enfermagem, Medicina, Nutrição e Psicologia) matriculados na Universidade Federal de Mato Grosso. Na primeira etapa da Liga o destaque foi para as ações de ensino, que totalizaram 326 ouvintes nas 40 sessões científicas e abrangeram exposições conceituais relativas à compulsão alimentar, comportamento do consumidor, mudança comportamental e sobre a influência da subjetividade no comportamento alimentar. Os debates enfocaram em aliar o conhecimento biológico da nutrição com as habilidades interpessoais e de comunicação na intervenção cognitivo-comportamental

para indivíduos com dificuldades alimentares e para jovens com anorexia nervosa e componentes bulímicos, além de promover discussões sobre os transtornos de humor e as outras psicopatologias relacionadas à alimentação.

CONCLUSÃO

As sessões científicas foram além do objetivo de disseminar informações temáticas, pois promoveram o desenvolvimento do trabalho em grupo e a liderança autônoma discente; também possibilitaram o contato com uma abordagem pedagógica que visa mudanças na comunicação e interação do futuro nutricionista com o paciente. A próxima etapa da Liga será extensionista, em interface com a pesquisa.

Palavras-chave: Formação profissional|Comportamento humano|Ensino

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Alimentação escolar: adequação da aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar.

Elisangela dos Santos; Marilice Cristina Werlang; Natália de Matos Balsalobre;
Gabrielly Procópio Ribeiro; Candida Aparecida Leite Kassuya.
Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), busca promover os requisitos da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) quando incentiva a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, contribuindo para a promoção e a preservação da saúde dos estudantes. A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), preconiza que a segurança alimentar deve ter como base as práticas alimentares responsáveis pela promoção de saúde e que respeitem as diversidades e sejam sustentáveis tanto no âmbito cultural, ambiental, econômico e social. A alimentação escolar, ao ofertar alimentos de acordo com o PNAE desempenha papel fundamental no processo de aprendizagem e desenvolvimento do aluno. De acordo com a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar deve ser no mínimo 30% (trinta por cento) dos recursos financeiros repassados, destinados a compra de alimentos oriundos da agricultura familiar ou de suas organizações. Justifica-se a importância em levantar dados sobre a adequação e aquisição da alimentação escolar com fins de apurar a qualidade desta alimentação, visto que interfere diretamente na qualidade da aprendizagem dos estudos em condições de vulnerabilidade socioeconômica. Objetivo realizar revisão bibliográfica referente ao levantamento de dados publicados demonstrando os percentuais de adequação da aquisição da agricultura familiar no Brasil prevista em lei.

MÉTODOS

Revisão sistemática da literatura científica realizada no ano de 2022, com consulta de artigos em bases de dados: Pubmed e Scielo.

RESULTADOS

No Brasil, a adesão dos municípios referente a aquisição de alimentos da agricultura familiar para o PNAE foi de 47,4% e o percentual médio de compra foi de 22,7%. Em um estudo, abrangendo todos os municípios brasileiros, apontaram que 78,5% adquiriram alimentos da agricultura familiar, destacando-se a região Centro-Oeste com a menor frequência de aquisição (67,9%) e a região Sul, com a maior frequência de compra (95,5%). Os autores destacaram, ainda, que os municípios sem nutricionista como responsável técnico, apresentaram menores frequências de compras de alimentos oriundos da agricultura familiar. Outros dois estudos, de 2019 e 2020, que avaliaram a distribuição dos recursos nas capitais brasileiras, nos períodos de 2011 a 2017 e de 2016

a 2017, evidenciaram que apenas um terço das capitais realizaram a aquisição do percentual mínimo previsto, destacando a região Norte como a região que melhor atingiu os percentuais exigidos e a região sudeste como as capitais que não alcançaram os percentuais mínimos de compra.

CONCLUSÃO

Embora tenha ocorrido um aumento gradual na porcentagem de adequação de aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar no decorrer do tempo, nota-se que ainda são necessárias ações que visem adequar as aquisições, de modo a melhorar a oferta alimentar aos alunos e fomentar o desenvolvimento regional.

Palavras-chave: Alimentação familiar;|Programas;|Vulnerabilidade;|Socioeconômica.

escolar;|Agricultura

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Alimentação saudável e ecologicamente sustentável, segundo a percepção de professores da educação básica.

Renata Patrícia Oliveira Araújo; Jailma Santos Monteiro; Camila Costa Lopes; Camila Bianca Gomes Silva de Lima; Heloísa Correia Santos; Anna Letícia Ludovico Maciel.
Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A agroecologia refere-se ao planejamento e desenvolvimento de ambientes agrícolas sustentáveis, integrando agronomia, ecologia, economia, cultura e sociologia, numa perspectiva transdisciplinar. Considerando as questões ecológicas, a Educação Alimentar e Nutricional, trabalhada nesse contexto, passa a ser um veículo pedagógico eficaz para a sensibilização e tomada de consciência de escolares, resultando em mudanças nas suas escolhas alimentares. Nas escolas, essas temáticas podem auxiliar na resolução de problemas sociais relativos a produção ecologicamente sustentável de alimentos. Nesse contexto, o objetivo da pesquisa foi analisar as percepções de professores, do ensino básico, sobre alimentação saudável, adequada e ecologicamente sustentável.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa quanti-qualitativa, com 12 professoras da rede pública de ensino básico, da Escola Municipal Engenho do Meio, Iputinga, Recife- Pernambuco. Foram realizadas entrevistas, por meio de um formulário on-line, na plataforma Google Formulários®. As respostas das professoras foram analisadas qualitativamente, sendo também quantificado o percentual de alguns dados obtidos nesses registros. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética, do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), com o parecer n. 5.284.900 / 2022.

RESULTADOS

As professoras, referiram que, durante a sua formação profissional, não tiveram acesso as temáticas em questão. Entretanto, mesmo diante dessa limitação, apoiadas no regimento interno da escola, trazem tais temáticas, utilizando esse espaço pedagógico teórico-prático, para uma construção de criticidade da realidade social e formação de cidadania, com seus alunos. O empenho em desenvolver atividades nessa área do conhecimento, associado ao apoio do regimento interno da instituição, se refletiu no alto interesse dos estudantes. Segundo a percepção das professoras, essa é uma área de conhecimento muito importante, sendo necessária a ampliação desses conhecimentos na formação profissional dos professores do ensino básico.

CONCLUSÕES

Segundo a percepção das professoras, apesar das limitações na formação acadêmica, há o reconhecimento da importância social do tema. Entretanto, segundo as entrevistadas, é inegável a necessidade de investimentos, por meio de esforços da gestão pública, da academia e da instituição do ensino básico, instruir, propagar e ampliar esses conhecimentos na formação dos educadores do ensino básico. Os resultados instigam a reflexão sobre a necessidade da ampliação e aprofundamento dessas temáticas, nas academias, em especial na formação do nutricionista, para ampliação da execução de seu papel de educador em EAN. Essas constatações podem fortalecer as Políticas Públicas, voltadas a garantia de uma cultura agrícola que resulte em alimentos de qualidade, com menor dano aos recursos naturais e, conseqüentemente, mais promotores de saúde e de qualidade de vida.

Palavras-chave: Alimentação saudável e adequada|Sistemas ecologicamente sustentáveis|Educação alimentar e nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

AlimentaCast: um podcast como recurso de ensino-aprendizagem para estudantes de nutrição

Maria Carla Melo Damasceno¹; Luciana Gonçalves de Orange²; Éllen Roberta Dias de Farias²; Alicya Beatriz de Santana Pereira²; Mylena Dias Souto²; Laryssa Rebeca de Souza Melo³.

1. Centro Acadêmico da Vitória da Universidade Federal de Pernambuco-Cav/Ufpe, Vitória de Santo - PE - Brasil; 2. Centro Acadêmico da Vitória da Universidade Federal de Pernambuco-Cav/Ufpe, Vitória de Santo Antão - PE - Brasil; 3. Universidade Federal de Pernambuco, Vitória de Santo Antão - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Desde o surgimento da rede, os modos como as pessoas se comunicam e consomem informações vem passando por significativas mudanças, como exemplo o uso das ferramentas da *web* nas atividades pedagógicas. Um exemplo é o *podcast*, ele pode ser usado para a promoção da informação, inclusive na área de saúde e nutrição. O *podcast* é um meio prático de consumo de conteúdo, pois permite a busca, a escuta e o *download*. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo principal avaliar a utilização de um *podcast* como ferramenta de ensino-aprendizagem por estudantes e docentes de um curso de graduação em nutrição de uma universidade pública.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo transversal, com foco na avaliação da aplicação de um tipo de recurso tecnológico, o *podcast* intitulado de “Alimentacast”, como objeto educacional direcionado à comunidade acadêmica. Para essa pesquisa foram investigados os discentes e docentes do curso de nutrição do Centro Acadêmico da Vitória, da Universidade Federal de Pernambuco, sobre os seguintes aspectos: sociodemográficos (raça, renda familiar, escolaridade) e foi aplicado um questionário *online* para avaliar os temas discutidos na plataforma do *Alimentacast* como ferramenta de ensino aprendizagem tanto para alunos como professores. Também foram analisadas as variáveis relacionadas ao acesso e escuta dos episódios. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa do Centro Acadêmico de Vitória, sob o parecer CAAE: 30297120.3.0000.9430.

RESULTADOS

O estudo foi composto por 69 discente, desses cerca de 88% já tinham escutado pelo menos uma vez algum episódio do programa. 80,9% afirmaram que o conteúdo reproduzido era “nota máxima” no critério de qualidade. Sobre a utilização dos conteúdos do “Alimentacast” para estudos pelos estudantes (elaboração de seminários ou materiais didáticos para apresentação), 45,6% (n=31) afirmaram já ter usado algumas vezes, enquanto 47,1% (n=32) ainda não haviam utilizado para este fim. O “Alimentacast” é um *podcast* disponibilizado em *streamings* como *iTunes* e *Spotify*, que tem como objetivo compartilhar conteúdos científicos de saúde e nutrição. Os achados do presente estudo

demonstraram que o uso de ferramentas da tecnologia como o *podcast* caracteriza-se como uma tendência global e crescente. Observa-se também, que os estudantes que participaram do estudo, se mostram com interesse nos temas explanados pelo “Alimentacast” como uma ferramenta para o processo ensino-aprendizagem.

CONCLUSÃO

Dessa forma, observa-se que o uso de *podcast*, tem se mostrado uma ferramenta eficiente no processo de ensino e aprendizagem da educação formal, assim como na educação em saúde. Com um potencial de desenvolvimento elevado ligado à possibilidade do uso de uma rede mais ampla, tornando-se possível trabalhar em conjunto com diversas áreas de conhecimento e ideias inovadoras para gerar outras formas de compartilhar a informação, além de promover a literacia informacional dos indivíduos.

Palavras-chave: Educação|Mídias Sociais|Podcast|Saúde

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Alterações provocadas pela restrição temporal do alimento na homeostase glicêmica de ratos é restabelecida após retorno da alimentação ad libitum

Eryka Maria dos Santos Alves; Thaís Lenine de Albuquerque; July Emanuele da Silva Souza; Laura Alexia Ramos da Silva; Elizabeth do Nascimento.
Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O metabolismo da glicose incluindo secreção e sensibilidade à insulina está sob regulação circadiana. O horário da refeição apresenta impacto sobre a homeostase glicêmica quando roedores possuem alimentação restrita à fase clara do ciclo circadiano. Mas, os efeitos da restauração da alimentação ao padrão ad libitum são desconhecidos. Portanto, o objetivo foi investigar em ratos os impactos de 16hs de restrição temporal do alimento e o restabelecimento da ingestão ad libitum sobre o ritmo circadiano da ingestão de alimento, da glicemia e de tolerância à glicose.

MÉTODOS

Estudo aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais-CEUA. nº 0010/2019, desenvolvido com 48 ratos Wistar machos mantidos em biotério de ciclo invertido (8:00-20:00hs/escuro e 20:00h-8:00hs/claro) em ambiente controlado. Os grupos iniciais Controle (C) e restrito (R), foram aleatoriamente subdivididos formando ao total 4 grupos: C1, (sacrificado após 9 semanas), C2 (sacrificado após 15 semanas), R (sacrificado após 9 semanas) e RR (sacrificado após 15 semanas. Controles receberam dieta padrão de biotério ad libitum por todo experimento e os restritos dieta ad libitum durante três semanas pós-desmame, e, em sequência, apenas por 16hs (4hs na fase escura e 12hs na fase clara do ciclo) durante seis semanas. Em seguida, o grupo RR voltou à dieta ad libitum, por seis semanas, e eutanasiados ao final do período. Curva glicêmica e padrão alimentar foram mensurados a cada 4h ao longo de 24hs (Zt0, Zt4, Zt8, Zt12 Zt16, Zt20) e o teste de tolerância à glicose (1g/100mL) foi realizado após 8hs de jejum nos tempos 0, 30, 60, 90 e 120min antes, durante a restrição, e após restabelecimento da dieta ad libitum. Dados analisados no GraphPad Prism®9 e os resultados expressos em média \pm DP com significância $p \leq 0,05$.

RESULTADOS

Antes da restrição, os grupos não exibiram diferenças nos parâmetros avaliados. Durante a restrição, o grupo R exibiu hiperfagia temporária (ingestão 80% maior que C) nas primeiras horas de oferta alimentar pós-privação (C1=1,91 \pm 0,74; R=3,49 \pm 0,59g/100g peso corporal, $p=0,05$). No grupo RR essa hiperfagia foi abolida. Durante a restrição, a curva glicêmica mostrou-se elevada durante 8hs da fase clara e reduzida ao final do período no grupo R (C1, Zt0= 108,8 \pm 10,5; Zt4=109,8 \pm 8,1; Zt8=115,8 \pm 6,4; R, Zt0=127,2 \pm 11,5; Zt4=121,4 \pm 9,0; Zt8= 104,3 \pm 8,7mg/dL, $p=0,05$). Após o

restabelecimento da alimentação, a diferença não permaneceu. Na tolerância à glicose, o grupo R mostrou redução glicêmica aos 60 minutos, porém esta alteração não persistiu entre os grupos C2 e RR após retorno a dieta ad libitum.

CONCLUSÃO

A restrição temporal do alimento causou hiperfagia temporária, redução da glicemia na fase clara e no teste de tolerância à glicose. O restabelecimento da alimentação ad libitum reverteu todos os parâmetros modificados com a restrição, demonstrando que o protocolo de restrição alimentar utilizado não provocou alterações permanentes na homeostase da glicose.

Palavras-chave: Ritmo circadiano|Glicemia|Metabolismo|Crononutrição

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Alternativas para educação nutricional na escola durante a pandemia

Monica dos Santos Dias; Julieanne Reid Arcain; Fernanda do Pilar Maciel de Magalhães Hilário.

Prefeitura Municipal de Piraquara, Piraquara - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia do Covid 19 foi marcada por medidas de distanciamento social, sendo uma de grande impacto, o cancelamento das aulas presenciais em todas as escolas do país. Uma vez que os estudantes não estavam mais frequentando as salas de aula tornaram-se necessárias novas alternativas tanto para a manutenção das atividades educativas como para as ações do Programa Saúde na Escola (PSE). Objetivo deste trabalho é dimensionar as ações de alimentação saudável do PSE, em uma cidade da região metropolitana de Curitiba, com atividades fora das salas de aula e envolvendo familiares.

MÉTODOS

Levantamento epidemiológico observacional das ações de alimentação saudável realizadas no ano de 2021 pelo PSE de um município da região metropolitana de Curitiba, bem como do público atingido nestas ações. Um grupo de trabalho com representantes da saúde e educação foi formado para discutir as ações a serem realizadas pelo PSE, sendo definidas as de educação nutricional. As atividades foram preparadas pelos profissionais da saúde e aplicadas pelos professores. Para cada ação era preenchida a ficha de atividade coletiva e a mesma era encaminhada para a secretaria de saúde. Desta forma, foi realizada a estratificação das fichas referente à ação de alimentação saudável por escola e por público alvo, determinando-se o quantitativo de ações realizadas, bem como o quantitativo de pessoas envolvidas em cada ação.

RESULTADOS

Ações com o tema alimentação saudável foram realizadas em 10 centros de educação infantil, quatro escolas municipais e uma estadual. Sendo elas: 28 atividades com o público alvo de 0 a 11 anos, totalizando uma participação de 1720 crianças; 6 momentos com crianças de 0 a 11 anos, envolvendo a participação da comunidade em geral e totalizando 1029 pessoas; 5 atividades voltadas somente para a comunidade atingindo 311 pessoas; e, 3 momentos em escola estadual com a presença de um público de 481 adolescentes. Durante a pandemia as aulas remotas se tornaram uma ferramenta, bem como os cadernos pedagógicos, uma vez que nem todos os estudantes tinham acesso a dispositivos eletrônicos e internet. Foram realizados vídeos com receitas simples e com aproveitamento integral de alimentos para serem compartilhadas e testadas em casa, também foi gravado um teatro sobre processamentos dos alimentos e vídeo de animação sobre o prato saudável. Atividades relacionadas aos vídeos foram propostas nas aulas

remotas, bem como atividades com o tema alimentação foram encaminhadas pelos cadernos pedagógicos.

CONCLUSÃO

As ações propostas pelo grupo de trabalho do PSE no município atingiram uma importante parcela da comunidade estudantil, uma vez que também envolveu os familiares dos estudantes. É de extrema importância que a família também se aproprie do tema alimentação saudável, uma vez que ela é a responsável pelas escolhas alimentares dos estudantes fora da escola.

Palavras-chave: alimentação saudável|educação alimentar e nutricional|atenção primária à saúde|programa saúde na escola

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise microbiológica da água proveniente dos bebedouros de uma universidade pública

Isadora Santos de Carvalho¹; Suni Liu²; Mayra Vieira Alves Fernandes²; Lucas Kenzo Shimabukuru Casimiro²; Mariana Nalesso Jordão²; Luciana Miyagusku².

1. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil; 2. Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A qualidade da água é de fundamental importância, principalmente daquela destinada ao consumo humano, à vista disso, por meio de procedimentos de controle, os padrões de potabilidade da água devem apresentar um conjunto de valores estabelecidos por meio de análises que assegurem a ausência de indicadores de contaminação. No âmbito acadêmico, a água é diariamente consumida por estudantes, professores e técnicos, e de forma recorrente o uso dos bebedouros disseminados nestes locais se torna conveniente em razão da praticidade de acesso a esses dispositivos. Diante disso, é de imensa relevância a verificação microbiológica desses locais, considerando a prevenção de possíveis surtos por ingestão de água contaminada. Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo analisar a qualidade da água dos bebedouros dentro de um campus em uma Universidade Federal de uma capital da região centro-oeste.

METODOLOGIA

Foram coletadas 16 amostras de 200ml de água em frasco estéril por diferentes bebedouros da universidade, antecedidas da higienização das torneiras com solução de NaCl a 100mg/L com pinça e algodão. Os frascos foram etiquetados e transportados em caixa térmica com gelo até o laboratório. Acerca das análises de coliformes totais e termotolerantes, foi empregado a técnica do Número Mais Provável (NMP) e para a contagem em placas de bactérias heterotróficas foram estabelecidos os procedimentos de *Standard Methods for examination of water and wastewater*.

RESULTADOS

Os resultados obtidos do teste presuntivo verificaram tubos positivos em 4 amostras, representando 25% de não conformidade do padrão microbiológico de potabilidade, no entanto, não foram observados tubos positivos no teste confirmativo para coliformes totais e coliformes termotolerantes. A Portaria nº 2.914/2011 do Ministério da Saúde, estabelece que seja verificada a ausência de coliformes totais e coliformes termotolerantes na água, para que seja garantido a sua potabilidade. Nas análises de contagem de heterotróficos, o recomendado não deve exceder 500 Unidades Formadoras de Colônias por 1 mililitro de amostra (500 UFC/mL), entretanto foi observado que duas amostras sobrepuseram esses parâmetros. Devido a esses resultados, demandou-se limpeza desses reservatórios, e de forma consecutiva a realização de novas análises microbiológicas no

local, e após o procedimento sucedeu-se conformidade nas amostras e nenhuma ultrapassou os parâmetros estabelecidos para qualidade da água.

CONCLUSÃO

Diante disso, as análises verificaram ausência de coliformes totais e coliformes termotolerantes na água dos bebedouros, todavia apurou-se a presença de microrganismos na água através da contagem de heterotróficos em duas amostras, resultando na interdição para sanitização dos locais. Desse modo, percebe-se a relevância da realização de limpeza periódica dos reservatórios de água a cada seis meses e realização de análises microbiológicas como medida preventiva.

Palavras-chave: Saúde|consumo humano|coliformes totais|coliformes termotolerantes

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise qualitativa das informações de nutrição veiculadas no Instagram por influencers não nutricionistas.

Vitor de Goes Lima Dantas; Daniella Moreira; Edna Shibuya Mizutani.
Centro Universitário Faculdade das Américas - Fam, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O marketing digital é um conjunto de ações, estratégias e publicidade, aplicadas à internet que criam contato direto e permanente com os clientes por meio das redes sociais é uma das principais ferramentas de marketing atualmente. Dentre as redes sociais, o Instagram tem se destacado como ferramenta de trabalho para inúmeros profissionais. Em vista desse poder que as mídias sociais têm de alcançar a diversos indivíduos, a facilidade da transmissão de informação referente à nutrição se mostra preocupante uma vez que pessoas que não tem a formação de nutricionistas usam das redes sociais para divulgar conhecimentos sobre nutrição para a população. Esse trabalho analisou a qualidade e o conteúdo das informações sobre alimentação e nutrição transmitidas por perfis profissionais que não são nutricionistas.

MÉTODOS

Foram pré-selecionados 10 perfis de influenciadores não nutricionistas que abordam a nutrição com base nas palavras chaves (hashtag), #emagrecimento, #receitasfit, #detox, #chaemagrecedor, #chanapandemia, #alimentacaoparaimunidade e na ferramenta do site <https://stargage.com/app/br> que indica os perfis mais influentes do Instagram, nos temas: Health and Fitness e Food & Drink. Os perfis foram acompanhados por 6 meses e foram selecionados aqueles que apresentavam uma quantidade de postagens sobre nutrição elevada: apenas três foram mantidos e um perfil foi adicionado à seleção. As postagens selecionadas que tratam de nutrição foram transformadas em corpus textuais e submetidas a análise pelo software Iramuteq. Foram utilizadas as ferramentas de análise de nuvem de palavras, que indica a frequência de utilização das palavras e a análise de similitude, que indica a relação das palavras dentro do texto.

RESULTADOS

Foram analisadas as 20 postagens com maior engajamento que tratam de alimentação, publicadas em sua maioria nos Reels e Lives. As análises de classificação hierárquica descendente (CHD) realizadas pelo software Iramuteq mostram que os influenciadores focam seus conteúdos nas proteínas e transmitem a ideia de que a ingestão de proteínas seria melhor para aumentar tanto o desempenho e como o desenvolvimento da musculatura. Ao mesmo tempo são utilizadas palavras que funcionam como gatilhos mentais, cuja finalidade é chamar a atenção do ouvinte e comercializar produtos. A palavra central utilizada é a proteína que apresenta uma conexão muito forte com as palavras: carboidrato, grama, caloria e comer.

CONCLUSÃO

As postagens dos influenciadores não nutricionistas abordam temáticas ligadas às proteínas como algo maravilhoso, sempre relacionadas ao desenvolvimento de massa magra e melhora da qualidade de vida. No entanto as postagens não apresentam fontes técnico-científicas que corroborem as informações transmitidas o que compromete a sua qualidade. Além disso, os Influenciadores não nutricionistas utilizam diferentes gatilhos mentais para aumentar o interesse de seus seguidores e vender seus produtos.

Palavras-chave: Instagram|Alimentação|Influenciadores|Marketing digital|Nutrição

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Antigos hábitos, novas histórias: relato de experiência de um projeto didático, junto a um grupo de idosos.

Helena Maria Soares Pereira de Almeida Cavalcanti; Dominique Hellen S. da Costa; Thaís Lenine de Albuquerque; Fabiane de Oliveira Freitas; Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade; Jailma Santos Monteiro.
Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A educação alimentar e nutricional (EAN) é um campo teórico prático que visa a promoção da saúde, por meio de estratégias educacionais dialógicas, de carácter contínuo e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, no qual considera diferentes fases da realidade alimentar, da vida e do comportamento alimentar. Para alcançar os objetivos da EAN, faz-se necessário o desenvolvimento de estratégias e metodologias inovadoras e ativas. A aprendizagem baseada em projetos é uma dessas metodologias, cujo objetivo é incentivar os estudantes para que aprendam, de forma autônoma e participativa, a investigar, refletir, propor estratégias e desenvolver ações para a transformação da realidade social, partindo de problemas sociais e situações reais. Diante do cenário de um envelhecimento populacional acelerado, associado a alta incidência de doenças crônicas não transmissíveis, no Brasil, estudantes da disciplina EAN II, do Curso de Nutrição da UFPE, desenvolveu um projeto social participativo com idosos, pautado na Educação Popular em Saúde, durante o segundo período letivo de 2022. Dessa forma, o objetivo foi desenvolver uma vivência didática, interdisciplinar, inovadora, por meio de projeto social participativo, junto a um grupo de idosos.

MÉTODOS

O projeto foi concebido, elaborado e planejado pelos participantes que refletiram sobre as metodologias; aprofundaram os conhecimentos teóricos e elaboraram um diagnóstico, por meio de entrevista individual e rodas de conversa, para conhecer melhor a realidade sócio cultural, as demandas, os temas de interesse e os conhecimentos prévios dos idosos sobre saúde, comensalidade e alimentação saudável. Os idosos foram convidados por meio de redes sociais (Instagram e WhatsApp). As ações foram planejadas, considerando os aspectos sociais, culturais e os conhecimentos e saberes do grupo de idosos. As atividades foram realizadas, semanalmente, durante duas horas, por meio de Rodas de Conversas e Oficinas de culinária criativa, com temáticas sobre alimentação saudável, DCNTs, comensalidade e identidade cultural, processamento dos alimentos, dentre outros. As avaliações foram feitas por meio de rodas de conversas com os integrantes do projeto.

RESULTADOS

A vivência possibilitou a integração dos atores, nas posições de facilitadores, co-facilitadores e participantes; favoreceu a reflexão dos lugares de poder, inerente às estratégias pedagógicas participativas. As atividades realizadas foram ferramentas de mudança que facilitaram o diálogo e a participação reflexiva, fundamentadas em contextos sociais reais.

CONCLUSÃO

A dimensão interdisciplinar dessa estratégia pedagógica, evidenciando seu caráter inovador, dialógico e integrador, favoreceu a articulação dos processos de reflexão, discussão, análise e socialização de ideias, necessários a um aprendizado ativo e participativo para a EAN.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Metodologias Ativas|Saúde do Idoso

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Atividade antioxidante de extrato hidroetanólico de *Syzygium cumini*

Sabrina Bruno Santos Souza¹; Guilherme Professor¹; Samuel Bruno Santos².

1. Unit, Aracaju - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O uso de plantas medicinais que apresentam em sua constituição compostos fenólicos podem ser usadas para descobertas de novos medicamentos ou suplementos a fim de prevenir e/ou tratar o estresse oxidativo causado pelo exercício. Neste âmbito, a *Syzygium cumini* (L.) Skeels conhecida popularmente como jambolão, é uma espécie bastante encontrada em regiões de clima tropical e apresenta atividade antioxidante, hipoglicemiante e antimicrobiana associada aos seus constituintes fenólicos. No que se refere a seus constituintes fitoquímicos, o fruto do jambolão é rico em compostos fenólicos contendo antocianinas, glicosídeos, ácido elágico, isoquercetina, kaempferol e miricetina. As frutas são caracterizadas por conterem majoritariamente ácido málico com traços de ácido oxálico, ácido gálico e taninos, este último conferindo sabor adstringente à fruta, a cor roxa é devido a presença de cianidina-diglicosídeo. Além disso é demonstrada também a existência de monoterpenos e sesquiterpenos, tais como, α -cadinol principalmente, seguido por α -pineno e mirceno, entre outros, presentes no óleo essencial da polpa da fruta verde. No que diz respeito à atividade biológica do fruto foi observado que o extrato etanólico do fruto da *Syzygium Cumini* apresenta atividade antifúngica superior ao extrato aquoso feito com o mesmo fruto, também é observado efeito antioxidante, antidiabético e anticâncer.

MÉTODOS

Objetivo do estudo foi quantificar os compostos fitoquímicos do extrato hidroetanólico da entrecasca da *S. Cumini* (EHE), verificar o efeito antioxidante in vitro do EHE. Foi quantificada os teores de fenóis e flavonoides totais do EHE, em seguida sua capacidade antioxidante in vitro foi avaliada pela capacidade de sequestrar o radical 2,2-difenil-1-picrilhidrazil (DPPH) e pela inibição da formação de malondialdeído (MDA) induzida pelo sulfato ferroso (FeSO₄).

RESULTADOS

O resultado encontrado do percentual de inibição (PI) do EHE em concentração de 120 $\mu\text{g/mL}$ apresentou valor de 90,28% comparável ao controle positivo, ácido gálico, cujo PI foi de 93%. O IAA para o EHE foi considerado forte já que este índice classifica os antioxidantes como: fraco quando $\text{IAA} < 0,5$, moderado quando $0,5 < \text{IAA} < 1,0$, forte, quando $1 > \text{IAA} < 2$ e muito forte quando $\text{IAA} > 2$. O EHE da *S. Cumini* foi eficaz em reduzir a concentração de MDA formado em todas as concentrações testadas ($p < 0,05$). Dentre elas, a concentração de 200 $\mu\text{g/mL}$ apresentou maior percentual de inibição 71,9%, no entanto não foi significativamente maior quando comparado com a dose de 150 $\mu\text{g/mL}$, embora tenha sido significativamente maior que as demais doses menores 50 $\mu\text{g/mL}$ e 100 $\mu\text{g/mL}$ ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Os resultados indicam que extrato hidroetanólico da *S. Cumini* tem efeito redox forte e com mais estudos podem ser adaptado e utilizados pela população brasileira com um fitoterapico.

Palavras-chave: *Syzygium Cumini*|antioxidante|produtos naturais

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Atividades lúdicas de educação nutricional sobre as frutas para pré-escolares

Ana Paula Rocha de Melo; Victória Regina de Lima Dias; Manuela Barbosa Maranhão; Beatriz de Melo Monteiro; Juliana Maria Carrazzone Borba; Maria Surama Pereira da Silva.

Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

As atividades lúdicas são uma excelente ferramenta na prática de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). No período pré-escolar se inicia a formação dos hábitos alimentares e a escolha dos alimentos se torna imprescindível, pois reflete em uma melhor qualidade de vida e prevenção de doenças. O projeto de extensão “Pratinho Saudável” propôs estimular crianças de uma escola a consumirem mais frutas e ensinar sobre seus benefícios por meio de atividades lúdicas, a fim de fortalecer hábitos alimentares mais saudáveis.

MÉTODOS

As atividades lúdicas foram realizadas com crianças de 5 a 6 anos em uma Escola Municipal, por graduandas de Nutrição. Os dados foram coletados qualitativamente por observação participativa. De março a junho deste ano foram realizadas 6 atividades de Educação Nutricional: 1ª atividade realizada, nomeada “Palmas para as frutas”, teve como intuito diagnosticar o repertório de frutas dos pré-escolares ao mostrar imagens de diversas frutas e, à medida que reconhecessem, deveriam bater palmas; a 2ª atividade foi a “Mágica das frutas”, onde foram trabalhadas as cores e formas das frutas; a 3ª atividade “Qual é a fruta?”, baseada em colorir e escrever o nome de algumas frutas; a 4ª atividade foi a dos “Dados temáticos”, que correlacionou as figuras das frutas com seus respectivos nomes; a 5ª atividade foi “Amanda no país das vitaminas”, que associou a contação de história a um teatrinho e a 6ª “A cesta de dona Maricota”, baseada na contação de história para a montagem de um cartaz com a cesta em sala, diferenciando alimentos saudáveis dos não saudáveis. Durante a execução de todas as atividades, ressaltou-se os benefícios trazidos à saúde pelo consumo de frutas. Este trabalho está de acordo com a resolução CNS Nº 510/2016.

RESULTADOS

A maioria das atividades teve a participação de 20 crianças, que corresponde ao número total de alunos da sala de aula, foi observado também que todas participaram e interagiram com as atividades realizadas. Dentre as atividades empregadas, duas tiveram uma maior participação, que foram a “Palmas para as frutas”, cuja interação foi proporcionada pela atenção às imagens apresentadas das frutas, onde apenas a jabuticaba por desconhecêrem e por ter semelhança na cor e formato da uva, responderam que era uma uva, mas as demais foram respondidas corretamente e, a “Mágica das frutas”, na qual foram

questionados sobre qual era a fruta representada pela forma e cor, onde alcançaram o objetivo esperado, respondendo da forma correta cada fruta abordada.

CONCLUSÃO

As atividades foram eficazes em evidenciar o interesse das crianças e despertar nelas a curiosidade em provar novos alimentos, refletindo o impacto da abordagem lúdica para essa faixa etária e incentivando novos hábitos alimentares. Como se trata de uma atividade de extensão foi eficaz para as graduandas que puderam vivenciar um momento de aprendizagem ao futuro profissional com a participação nas atividades.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Hábitos alimentares|Crianças

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Atualiza Sisvan: a rede social como instrumento de informação, interação e divulgação científica

Raísa Conceição Ferreira; Beatriz Gouveia Moura; Sílvia Eugênia Oliveira Valença; Clara Cecília Ribeiro de Sa; Amanda Gisele Caetano dos Santos; Andressa Araújo Fagundes.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A atualização das recomendações para a realização da Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) no Brasil, desenvolvida a partir da pesquisa Atualiza SISVAN, foi pautada na elaboração de materiais técnicos que fossem de aplicabilidade prática e atendessem às necessidades dos atores da Atenção Primária à Saúde (APS) que realizam a VAN. Considerando a crescente utilização das redes sociais, bem como a pandemia da COVID-19, o meio remoto foi escolhido como espaço de interação entre profissionais, gestores e especialistas envolvidos com a VAN ao redor do país. Diante disso, o objetivo desse estudo é avaliar as interações e o alcance do perfil “Atualiza SISVAN” na rede social.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa exploratória quali-quantitativa que utilizou a rede social Instagram®. O perfil “Atualiza SISVAN” foi construído com base numa linha editorial guiada pelas necessidades do projeto. Com o intuito de avaliar o alcance da rede e o público que a acompanha, a coleta dos dados ocorreu a partir das métricas geradas no Instagram®. As métricas foram tabuladas e analisadas a partir do Microsoft Excel®, sendo calculado a taxa de engajamento (%) da cada postagem (soma das interações na rede, dividido pela quantidade de seguidores e multiplicado por 100). Foram analisadas as métricas de todas as publicações existentes e observado o perfil do público que acompanhava a rede de 06/04/2021 até 12/07/2022.

RESULTADOS

Foram construídas e postadas no feed do perfil 89 publicações, destacando-se os conteúdos informativos sobre a temática da VAN e da Alimentação e Nutrição, divulgação da pesquisa e das etapas que fizeram parte do projeto e também a indicação de eventos, cursos, materiais de apoio e trabalhos científicos. O perfil Atualiza SISVAN teve, no período avaliado, 1970 seguidores, com maioria feminina (93,2%) na faixa etária entre 25 a 44 anos (73,8%) e de várias cidades do país. O engajamento médio das publicações foi cerca de 4,5% com valores máximos entre 8% e 14%. Em relação às métricas, destacam-se os valores médios de curtidas (85), compartilhamentos (16), salvamento (12) e de alcance (709). As publicações que tiveram maior engajamento

abordaram informações sobre a coleta antropométrica para pessoas com deficiência e para idosos, assim como as indicações para participar de pesquisas, seminários e cursos.

CONCLUSÃO

O perfil do Atualiza SISVAN reuniu mais de 1900 interessados e disseminou informações acerca da VAN, além de colaborar com a divulgação de estudos. Essa experiência pode estar associada a uma maior taxa de respostas em pesquisas e possibilita uma ciência construída em conjunto com os diversos atores. Considerando as mudanças ocorridas desde o início da pandemia, recomenda-se uma maior atenção às potencialidades das redes com a finalidade de ampliar possibilidades no âmbito da divulgação científica e ocupar esses espaços com conteúdos baseados em evidências e princípios.

Palavras-chave: Comunicação e Divulgação Científica|Vigilância Nutricional|Acesso à Informação

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Autopercepção de conhecimento em Educação Alimentar e Nutricional de professores da rede pública de ensino de Águas de Lindóia, São Paulo

Mirelly dos Santos Amorim Dantas¹; Melissa Yasmin Alves Tarrão²; Beatriz Machado Martins²; Cristiane Peverari Costa³; Flávia Schwartzman⁴; Aline Martins de Carvalho².

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. Núcleo de Apoio Às Atividades de Cultura e Extensão Sustentarea, São Paulo - SP - Brasil; 4. Organização das Nações Unidas Para A Agricultura e A Alimentação, Roma - Itália.

INTRODUÇÃO

A educação alimentar e nutricional (EAN) constitui uma potente ferramenta para a construção de hábitos alimentares saudáveis e para a formação de cidadãos capazes de fazerem escolhas alimentares responsáveis e conscientes. No ambiente escolar da rede pública de educação básica do Brasil, a implementação de EAN é estabelecida como uma importante estratégia do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ainda, em 2018 foi incluída como tema transversal no currículo escolar por meio da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) (Lei Nº 13.666/2018), tendo o professor como o principal interlocutor para esta ação, dada a sua vivência diária com a comunidade escolar, pais e/ou responsáveis. Contudo, há dificuldades na aplicação da EAN no contexto escolar. Nos últimos anos, o município de Águas de Lindóia, localizado no estado de São Paulo, foi reconhecido por atingir a meta padrão nas visitas técnicas do CRN-3, mostrando o empenho e dedicação nas atividades com a alimentação escolar. Entretanto, a adoção da EAN é ainda um grande obstáculo nas escolas, o que foi evidenciado em uma parceria firmada entre universidade e município, na qual, a capacitação de professores foi apontada como um desafio. Objetivou-se neste estudo avaliar o nível de conhecimento sobre EAN dos professores da rede municipal de ensino de Águas de Lindóia.

MÉTODOS

No mês de junho de 2022, foi aplicado um questionário online aos professores da rede pública de Águas de Lindóia. Neste formulário, os professores foram caracterizados com relação ao tempo de trabalho na área, e buscou-se compreender se a EAN está inserida no projeto político pedagógico das escolas em que trabalham. O nível de conhecimento sobre EAN foi medido através de uma escala de autopercepção de 5 pontos, no qual: 1 = nenhum conhecimento; 2= muito baixo; 3=baixo; 4= intermediário; e 5 = conhecimento avançado. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública da USP sob nº CAAE: 11855319.7.0000.5421.

RESULTADOS

Do total de 426 professores da rede pública de ensino de Águas de Lindóia, 146 (34%) responderam ao questionário, sendo que cerca de 60% deles trabalham há mais de 10 anos na área da educação, 10% informaram que o currículo da escola não aborda questões de

EAN e 23% afirmaram não saber se o currículo trata deste tema. Além disso, 36% dos professores responderam que não trabalham com atividades de EAN na escola e 45% revelaram ter conhecimento baixo ou muito baixo sobre alimentação e nutrição.

CONCLUSÃO

A maior parte dos professores não apresentou conhecimento e não trabalhou com atividades de EAN nas escolas. Sendo a EAN uma importante estratégia na formação de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis, a escola um ambiente propício para o processo educativo e o professor um componente fundamental da comunidade de aprendizagem, a capacitação dos educadores em EAN é essencial para a promoção de mudanças de comportamento e atitudes nos escolares.

Palavras-chave: Alimentação escolar|Ciências da Nutrição|Educação Alimentar e Nutricional|PNAE|Política Nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar no estado do Tocantins no ano de 2020

Thainá Geovanna Santana e Gomes de Souza; Sara Maria Nunes Schons; Viviane Ferreira dos Santos; Caroline Roberta Freitas Pires; Clemilson Antônio da Silva; Eloise Schott.

Universidade Federal do Tocantins, Palmas - TO - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das políticas públicas mais antigas, que tem como objetivo central oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. Uma das diretrizes do programa é o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados advindos preferencialmente da agricultura familiar (AF). Atualmente, a legislação estabelece que dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o PNAE, no mínimo 30% devem ser destinados a aquisição de alimentos da AF, quando este percentual mínimo não é alcançado o município deve devolver o excedente. No ano de 2020 foi declarado estado de calamidade pública devido a pandemia da Covid-19, o que fez com que as atividades em escolas fossem paralisadas, já que uma das medidas de segurança para conter a disseminação do vírus é o distanciamento social. No entanto, para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) dos estudantes e suas famílias, o FNDE publicou a Resolução N° 2, de 09 de Abril de 2020, que tratava sobre a distribuição de kits de alimentos, compostos preferencialmente de alimentos in natura e minimamente processados. O objetivo deste trabalho foi avaliar a aquisição de gêneros alimentícios da AF durante o cenário pandêmico de 2020 nos municípios do estado do Tocantins.

MÉTODOS

Os dados do presente estudo foram coletados do portal do FNDE, a partir do acesso ao Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC) com ano de vigência de 2020, com acesso ao programa Alimentação Escolar, e Unidade Federativa (UF) Tocantins. Os municípios foram avaliados individualmente sendo categorizados de acordo com os percentuais de aquisição de gêneros alimentícios da AF considerando nenhuma aquisição (0%), entre 0,1% a 15%, de 15,1% a 29,9%, de 30% a 45% e acima de 45,1%.

RESULTADOS

O estado Tocantins é constituído por 139 municípios, ao avaliar a compra de gêneros alimentícios da AF no ano de 2020, observou-se que não houve nenhuma aquisição da AF por 25,2% dos municípios, ao analisar aqueles que realizaram aquisições da AF constatou-se que 43,2% compraram de 0,1% a 15%, 24,5% dos municípios adquiriram

de 15,1% a 29,9%, enquanto que apenas 5% conseguiu alcançar o mínimo estabelecido pelo FNDE comprando de 30% a 45%, apenas 0,7% dos municípios superou 45,1% de compra da AF. Não houve registro de 1,4% dos municípios, impossibilitando a avaliação.

CONCLUSÃO

Conclui-se que durante o cenário pandêmico de 2020, mais de 90% dos municípios não atingiram o percentual mínimo de 30% de aquisição de gêneros alimentícios da AF.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Alimentação escolar; Políticas públicas de saúde;

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação da compreensão dos rótulos dos alimentos diet e light por pais de crianças e adolescentes portadores e não portadores de Diabetes

Talita Fernanda dos Santos Andrade¹; Mariana Tiemi Haraoka¹; Luisa Yummi Coro¹;
Alline Artigiani Lima Tribst¹; Regina Esteves Jordão²; Adriana Pavesi Arisseto
Bragotto¹.

1. Unicamp, Campinas - SP - Brasil; 2. Puccamp, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A rotulagem de alimentos é ferramenta essencial para as escolhas alimentares da população; porém, as informações podem apresentar termos técnicos de difícil compreensão. O correto entendimento das informações dos rótulos de alimentos diet e light, em específico, é crucial para indivíduos diabéticos, especialmente para os pais ou responsáveis de crianças portadoras da doença; apesar disso, nenhum estudo prévio abordou o entendimento deste grupo sobre rótulos de alimentos. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a compreensão dos rótulos de alimentos diet e light pelos pais ou responsáveis por crianças com Diabetes e compará-la com a dos responsáveis por crianças sem a doença.

MÉTODOS

Estudo observacional transversal com amostra populacional de conveniência de pais e responsáveis por crianças e adolescentes até 18 anos, portadores ou não de Diabetes, recrutados através das redes sociais e e-mail. Foi aplicado questionário eletrônico composto por 10 perguntas sobre perfil socioeconômico, 9 sobre os hábitos de leitura dos rótulos e 9 para avaliar a capacidade de compreensão dos rótulos dos alimentos consumidos pela criança. O instrumento foi elaborado com base em questionários aplicados para este fim no país, bem como em termos de rotulagem previstos pela legislação, e previamente validado (face e conteúdo). A amostra foi de 324 e 287 responsáveis por crianças diabéticas e não diabéticas, respectivamente. Os dados de cada grupo foram compilados como tabelas de frequência e a comparação entre os grupos feita pela aplicação do teste de Chi-quadrado (ou teste exato de Fisher para frequências < 5%) ao nível de significância de 5%. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da UNICAMP sob o número CAAE: 2949270.9.0000.5404.

RESULTADOS

Os resultados mostraram que um maior percentual de responsáveis por crianças diabéticas sempre leem o rótulo (77% vs 34%, $p < 0,0001$) e a lista de ingredientes (63% vs 23%, $p < 0,0001$) dos alimentos oferecidos a elas; mas, 74% dos pais deste grupo relataram dificuldades de entender as informações, tendo destaque a leitura de palavras difíceis que eles não sabem o significado (52%), o que não apresentou diferença com o grupo de pais de crianças não diabéticas ($p > 0,05$). Referente à compreensão dos “claims” permitidos

para alimentos diet e light, foi observado que os pais de crianças sem diabetes têm maior clareza sobre os termos “diet” (86 vs. 64%, $p>0,0001$) e “baixo açúcar” (54 vs 39%, $p=0,039$).

CONCLUSÃO

Os dados obtidos indicaram baixo entendimento dos rótulos de alimentos diet e light pela população estudada, apesar do alto percentual de leitura pelos pais de crianças com Diabetes. Houve diferença significativa entre os grupos na compreensão dos “claims”, sendo que os pais de crianças sem Diabetes mostraram melhor conhecimento dos termos. O resultado aponta a relevância da revisão das normas de rotulagem de alimentos diet e light e de ações educativas para que os rótulos sejam mais bem compreendidos.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos|Rotulagem nutricional|Alimento dietético|Alimento light|Diabetes

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação de um podcast institucional para fins de extensão universitária no contexto da saúde e nutrição: relato de uma experiência remota

Luciana Gonçalves de Orange; Éllen Roberta Dias de Farias; Cinthia Geysianne França Silva; Alicya Beatriz de Santana Pereira; Laryssa Rebeca de Souza Melo.
Universidade Federal de Pernambuco-Centro Acadêmico de Vitória, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A extensão universitária constitui um processo educativo, cultural e científico que vincula o ensino e a pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre a universidade e a sociedade. A utilização de métodos e linguagens eficazes para a transmissão de informações e conteúdos, através de ferramentas tecnológicas, como o *podcast*, podem enriquecer e contribuir com a produção de materiais educativos para a sociedade, especialmente nos últimos dois anos, devido a pandemia da COVID -19, que estimulou a criação de novos mecanismos que permitissem dar continuidade a projetos de extensão e outras atividades universitárias, o que já é considerado um momento determinante na área da educação. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho é descrever e analisar a experiência remota de um *podcast* que aborda temas sobre nutrição e saúde como propagador de informação.

MÉTODOS

O “Alimentacast” é um *podcast* que propõe debates e entrevistas com a participação de discentes, docentes e profissionais da área de saúde e nutrição. A frequência dos episódios ocorre quinzenalmente e os temas são escolhidos através de consulta pública nas redes sociais e/ou sugestões da própria equipe. Posteriormente a equipe seleciona e recomenda o(s) profissional (is) que tenham a devida competência para a temática. A elaboração da pauta é feita de acordo com material científico indicado pelo respectivo profissional. Em seguida, de acordo com o cronograma, ocorre a gravação de forma remota através da plataforma zencastr. Após a gravação, o material é editado no software *Audacity* e sua validação é feita pela avaliação do conteúdo por todos os autores envolvidos, reduzindo a possibilidade de omissão de informações.

RESULTADOS

Em uma visão de análise de audiência no período de junho de 2021 a maio de 2022, o Alimentacast, que até a última data citada possuía um total de 65 episódios exibidos, apresentou como números: 3859 ouvintes, 1248 seguidores e mais de 11435 “starts” nos episódios. Verificou-se, baixíssima oscilação negativa dos valores, ou seja, as maiores variações foram em sentido crescente. Ademais, foi notada considerável audiência internacional, com audioespectadores em mais nove países, além do Brasil, dentre os quais podem ser citados como exemplos Portugal, Dinamarca e Estados Unidos. Os

episódios mais acessados foram: “Alimentos funcionais”, “Mindful eating” e “Microbiota intestinal”.

CONCLUSÃO

Observa-se que o “Alimentacast” pode ser um objeto de transformação como propagador de informação, facilitando o acesso ao conhecimento e mostrando-se como uma arma poderosa no combate à desinformação, tornando possível trabalhar através de fontes seguras de comunicação em conjunto com diversas áreas de conhecimento sobre nutrição e saúde. Os resultados obtidos garantem e impulsionam o trabalho a continuar ganhando mais força e reconhecimento no meio acadêmico e fora dele, fazendo jus ao âmbito que está inserido, a extensão.

Palavras-chave: Alimentos, Dieta e Nutrição|Extensão universitária|Multimídias educacionais|Promoção da saúde|Webcast

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação do consumo sustentável de brasileiros onívoros

Luísa Miranda Matos; Isabela Oliveira Lopes; Dayana de Andrade Esteves; Letícia Martins Raposo; Ellen Mayra Menezes Ayres; Elaine Cristina de Souza Lima.
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Sabe-se que a alimentação é a alavanca para mudar o mundo. Portanto, Sistemas Alimentares mais sustentáveis estão sendo estimulados devido às questões relacionadas à sustentabilidade, preocupação ambiental e alimentação, que foram enaltecidas com a pandemia de covid-19, que gerou uma grande crise sanitária, econômica e social. Nesse cenário, a escolha de produtos que utilizam menos recursos naturais em sua produção, que garantem emprego decente aos que os produzem, e que são facilmente reaproveitados ou reciclados faz-se necessária e essencial para a manutenção dos nossos recursos naturais. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o consumo sustentável de brasileiros onívoros durante as medidas restritivas de isolamento social.

MÉTODOS

O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), nº 30994920.6.0000.5285. O estudo foi realizado em um período de 01 a 29 de junho de 2020, quando os governos dos estados brasileiros tomavam medidas a fim de evitar aglomerações e promover o distanciamento social. Participaram do estudo 199 participantes de todos os gêneros, com idade superior ou igual a 18 anos de idade, brasileiros (residentes ou não do país), todos onívoros, ou seja, consumiam algum tipo de carne. Utilizou-se um questionário com 22 sentenças sobre consumo sustentável adaptado do Instituto Akatu (2003) e do Ribeiro e Veiga (2011). Para avaliação dessas questões foi utilizada a Escala Likert de cinco pontos.

RESULTADOS

Apenas 8 sentenças tiveram concordâncias positivas. Ou seja, atribuição das notas 4 e 5 na Escala Likert, apresentando porcentagens superiores a 70%. Atitudes sustentáveis no lar (preocupação com luz acesa, torneira e aparelhos ligados após uso), foram acordos positivos. Em relação ao comportamento de compra sustentável, os participantes declararam ter costume de fazer planejamento de compras de alimentos (76%), não comprar de empresas que demonstram desrespeito ao meio ambiente (71%), optar por marcas de empresas que demonstrem maior cautela com o meio ambiente (76%) e adquirir produtos vendidos a granel ou como opção de refil usando seus contentores próprios (79%). Poucos consumidores concordam em comprar orgânicos (42%), do produtor local (56%), dos sistemas agroecológicos (35%) e diretamente do produtor (30%). O lixo também foi considerado no questionário e alguns participantes separam seu

lixo em orgânico, vidro, papel e plástico (56%), mas a maioria não faz uso desse lixo orgânico (59%).

CONCLUSÃO

Observou-se baixa preocupação com ações mais sustentáveis em brasileiros onívoros, tanto no que diz respeito à alimentação quanto a atividades básicas do dia a dia, ainda que em período de medidas restritivas durante a pandemia de covid-19.

Palavras-chave: Sustentabilidade|Carnes|Dieta|Brasileiros

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação dos desejos intensos por alimentos em pacientes hospitalizados com dieta geral e modificada

Isabela Coral Gerólamo¹; Dra. Camila Cremonesi Japur¹; Giovanna Manali Martins¹; Lúcio Borges de Araújo².

1. Universidade de São Paulo (Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Uberlândia (Ufu), Uberlândia - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O desejo muito intenso por um alimento (*food craving*) pode ocorrer na ausência de fome e só é cessado após o alimento ser consumido. Ele é específico e acontece especialmente com alimentos doces, ou outros ricos em carboidratos e/ou gordura. Sua frequência/intensidade parece estar aumentada em estados de humor negativo (ansiedade, estresse e cansaço) e na restrição alimentar. Pacientes hospitalizados são submetidos ao estresse e preocupações no ambiente hospitalar, além de restrições dietéticas. A hipótese deste trabalho é de que o cenário hospitalar seja um local em que pacientes possuam esse desejo intenso por alimentos que não podem consumir. O objetivo do estudo foi analisar a frequência de desejos intensos por alimentos e sua associação com idade, tempo de internação e tipo de dieta prescrita em pacientes hospitalizados.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com pacientes internados nas enfermarias de Hematologia e Endocrinologia de um hospital público no interior de São Paulo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição (CAAE: 13894519.5.0000.5440) e todos os participantes que aceitaram participar da pesquisa, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Tais pacientes responderam aos questionários Inventário Brasileiro de Alimentos Associados ao Craving (FCI – Br), Questionários de Desejos Intensos por Alimentos – Estado (QDIC – E) e Traço (QDIC – T). Dados sócios-demográficos e clínicos (diagnóstico, dieta prescrita e tempo de internação - Ti) foram coletados nos prontuários do paciente. Os pacientes foram divididos em 2 grupos: dieta geral (DG) ou modificada (DM).

RESULTADOS

Dos 32 pacientes entrevistados, 65,6% eram mulheres, com idade mediana de 36 anos. 71,9% apresentaram desejo intenso por alimentos durante a hospitalização, e os mais citados foram macarrão, chocolate e sanduíche. Não foram observadas diferenças entre a presença dos desejos intensos, tipo de alimento desejado no hospital ou pelo FCI-Br entre os grupos. As correlações entre tais variáveis com idade e Ti não foram significativas. Houve correlações significativas entre: subescala de fome como um estado fisiológico (QDIC-T) e Ti no grupo DG, e entre: subescalas reforço positivo no comer (QDIC-T e

QDIC-E) com idade, entre a de desejo intenso por alimento específico e soma total do QDIC-E com Ti no grupo DM.

CONCLUSÃO

A maioria dos pacientes avaliados apresentou algum desejo intenso por alimento específico durante a hospitalização, mas parece não haver associação com idade, tempo de internação e dieta prescrita.

Palavras-chave: food craving|desejos intensos por alimentos|pacientes hospitalizados|aumento do aporte energético

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação dos efeitos do suco de laranja na dislipidemia e hepatotoxicidade induzidas por agente quimioterápico

Ronny Peterson Cabral Filho; Ana Paula Dantas Ribeiro; Marina Gaiato Monte; Natalia Fernanda Ferreira; Nayane Maria Vieira; Bertha Furlan Polegato.

Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (Unesp), Faculdade de Ciências, Botucatu - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doxorubicina (DOX) é uma droga amplamente utilizada para o tratamento de tumores. A despeito dos seus consideráveis efeitos antineoplásicos, o tratamento com a DOX produz inúmeros efeitos colaterais, como a hepatotoxicidade, que envolvem a produção de espécies reativas de oxigênio (EROs). Além dos efeitos citotóxicos, a DOX causa extenso desbalanço no metabolismo de lipídios. Pela desregulação de fatores de transcrição, a DOX inibe a lipogênese, favorece a lipólise e prejudica a oxidação de lipídios. Dessa forma, é possível observar aumento de triglicerídeos (TGL), colesterol total (CT) e LDL no soro após tratamento com a DOX. O suco de laranja Pera (SLP) é rico em compostos flavonoides e vitaminas que podem atuar como antioxidantes e anti-inflamatórios. Além disso, a ingestão de SLP foi capaz de reduzir a dislipidemia em indivíduos hiperlipidêmicos. Portanto, o objetivo do estudo foi avaliar o papel da administração de suco de laranja na dislipidemia e nas alterações hepáticas induzidas pela DOX em ratos.

MÉTODOS

O projeto foi aprovado no comitê de ética local (CEUA = 1306/2019). O protocolo teve a duração de 4 semanas. Foram usados 32 ratos Wistar machos divididos em 4 grupos experimentais que receberam água (grupos C e D) ou SLP *ad libitum* (grupos DLP e LP). Os animais receberam injeções intraperitoneais semanais de 4mg/Kg de DOX (grupos D e DLP) – totalizando 16 mg/Kg – ou, volume equivalente de solução salina (grupos C e LP). No final do protocolo os animais foram eutanasiados, foi coletado sangue para análise sérica de TGL, glicose (GLI), CT, HDL, LDL e marcadores de lesão hepática TGO e TGP. O fígado foi coletado, incluído em parafina para quantificação de EROs pela técnica de fluorescência com DHE. Os resultados foram analisados por ANOVA de 2 vias, considerando os fatores DOX e SLP, com valor de $p < 0,05$

RESULTADOS

A DOX e o SLP não alteraram os níveis séricos de TGL, GLI ou HDL ($p_{DOX} > 0,05$; $p_{SLP} > 0,05$). No entanto, a administração de suco de laranja reduziu a alteração de colesterol total (CT, mg/dL: D = $130,6 \pm 27,3$ vs DLP = $95,9 \pm 52,1$; $p = 0,04$) e LDL causados pela DOX (LDL, mg/dL; D = $64,2 \pm 15,9$ vs DLP = $42,9 \pm 16,2$; $p = 0,006$). O tratamento com SLP e DOX não alteraram TGO ($p_{DOX} > 0,05$; $p_{SLP} > 0,05$), porém o tratamento com DOX reduziu TGP (TGP, U/L: C $60,7 \pm 27,3$ vs D = $48,5 \pm 8,1$; $p = 0,02$).

Essa redução pode ser indicativo de desnutrição, uma vez que o kit usado precisa de vitamina B6 endógena como cofator e o grupo tratado com DOX pode apresentar irritação gástrica que leva a perda de apetite e peso. A administração de SLP reduziu significativamente as EROs observadas pelo tratamento com DOX no tecido hepático (DHE, média da fluorescência: D = 28,3±5,1 vs DLP =18,6±3,6; p < 0,001).

CONCLUSÃO

Conclui-se que o tratamento com DOX induziu alterações no perfil lipídico e aumento do estresse oxidativo hepático, que foram melhoradas com a administração conjunta de SLP.

Palavras-chave: Antraciclinas|Antioxidantes|Desnutrição|Estresse Oxidativo|Hepatócitos

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Bioacessibilidade de compostos bioativos e efeito da digestão gastrointestinal *in vitro* no potencial antioxidante da polpa de marolo

Maria Beatriz Abreu Glória¹; Angélica Pereira Todescato²; Bruno Augusto Andreotti²; João Paulo Martins³; Pollyanna Francielli de Oliveira²; Bruno M. Dala Paula².

1. Ufmg, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Unifal, Alfenas - MG - Brasil; 3. Ifsuldeminas, Pouso Alegre - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O marolo (*Annona crassiflora*) é uma fruta típica do Cerrado brasileiro, cuja polpa representa aproximadamente 53% do seu peso, possui sabor adocicado e aroma agradável. É fonte de compostos bioativos, a exemplo de vitaminas, carotenoides, compostos fenólicos, flavonoides e poliaminas. No entanto, a atividade biológica desses compostos depende do grau de sua bioacessibilidade, definida como a fração liberada da matriz alimentar no trato gastrointestinal e que se torna disponível para absorção. A bioacessibilidade dos compostos fenólicos também é influenciada pela estabilidade desses compostos frente às condições do trato gastrointestinal e suas enzimas digestivas. Considerando esta lacuna de informação na literatura, este trabalho teve como objetivo determinar a bioacessibilidade de compostos fenólicos e flavonoides totais e o efeito da digestão simulada no potencial antioxidante da polpa de marolo.

MÉTODOS

O ensaio de bioacessibilidade foi realizado seguindo o protocolo INFOGEST, que simula três etapas do processo digestivo *in vitro*: fases oral, gástrica e intestinal. A digestão foi realizada em três repetições, sendo o sobrenadante coletado ao final de cada etapa para determinação dos compostos fenólicos e flavonoides totais por método espectrofotométrico, com reagente de Folin-Ciocalteu e cloreto de alumínio, respectivamente. O potencial antioxidante foi determinado pelo método de neutralização do radical ABTS. Todas as análises foram realizadas em triplicata, sendo os resultados submetidos à Análise de Variância (ANOVA), seguida do Teste de Tukey ($p \leq 0,05$) para verificar diferença significativa.

RESULTADOS

A polpa do marolo apresentou teores de compostos fenólicos de $9,16 \pm 0,36$ mg equivalente ácido gálico (EAG)/g; flavonoides de $7,26 \pm 0,37$ mg equivalente catequina (EC)/g e potencial antioxidante de $66,15 \pm 5,96$ μ mol equivalente trolox (ET)/g. Ao final da digestão gastrointestinal os teores de fenólicos, flavonoides totais e o potencial antioxidante foram equivalentes a 2,00 mg EAG/g, 1,28 mg EC/g e 23,39 μ mol ET/g,

respectivamente e seus índices de bioacessibilidade, equivalentes a 21,8%, 17,6% e 35,3%, respectivamente. Ao longo das etapas da digestão simulada não houve alteração significativa nos teores de compostos fenólicos. Os maiores ($p \leq 0,05$) valores de flavonoides foram observados após a digestão gástrica (1,65 mg EC/g) e o potencial antioxidante, aumentou ($p \leq 0,05$) após a etapa oral, permanecendo constante ao longo das etapas subsequentes.

CONCLUSÃO

Houve redução significativa nos teores dos compostos bioativos e do potencial antioxidante ao final da digestão quando comparados à polpa *in natura*, indicando instabilidade parcial dos compostos avaliados nas condições digestivas. Pesquisas futuras acerca da bioacessibilidade de diferentes processamentos da polpa do marolo ou diferentes tecnologias de revestimentos dos compostos bioativos podem apresentar resultados promissores.

Palavras-chave: Compostos antioxidante|flavonoides|bioacessibilidade

fenólicos|atividade

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Caracterização das ações orientadoras presenciais e remotas realizadas pelo Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região

Rafaela Bertuol; Gisleyne Eunice Vieira.
Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região, Florianópolis - SC - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Ação Orientadora (AO) está compreendida na Política Nacional de Fiscalização (PNF), regulamentada pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) 527/2013, cujo teor orientativo objetiva a busca contínua da qualidade na prestação de serviço do Nutricionista, enfatizando a importância da apropriação competente das atividades privativas deste profissional. Essa atividade é desenvolvida pela Comissão e Setor de Fiscalização do Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região (CRN-10), com jurisdição em Santa Catarina, através de convocação para comparecimento presencial do profissional na sede do regional. Em virtude da pandemia da Covid-19, definiu-se através da Resolução CFN 668/2020 (revogada) a realização da ação orientadora no formato remoto. O objetivo deste estudo foi caracterizar as ações orientadoras realizadas pelo CRN-10 no período de 2018 a 2022, de forma presencial e remota, bem como identificar os possíveis aspectos positivos e as limitações de cada formato, de forma a corroborar para a regulamentação da modalidade remota.

MÉTODOS

Pesquisa documental utilizando as atas de ações orientadoras realizadas entre os anos de 2018 e 2022. Foram extraídos os seguintes dados: data; formato da ação orientadora realizada (presencial ou remoto); região de atuação do profissional convocado (Extremo Oeste, Grande Florianópolis, Litoral, Meio Oeste, Norte, Oeste, Planalto Serrano, Sul e Vale do Itajaí); prevalência de ausência nas convocações. Os dados foram tabulados em planilhas do programa Excel®.

RESULTADOS

Entre 01/01/2018 e 30/09/2020 foram realizadas 84 convocações de nutricionistas para ação orientadora presencial na sede do CRN-10; destes, 60 (71,4%) compareceram e 24 (28,6%) não compareceram. A região com maior número de convocados foi a Grande Florianópolis, onde está situado o Regional, com 37 (61,7%) presentes. Já a região com maior número de ausências foi o Sul, totalizando 11 (45,8%) profissionais que não compareceram. No período de 01/10/2020 a 31/05/2022, foram convocados 76 nutricionistas para ação orientadora remota; destes, 72 (94,7%) compareceram e 04 (5,3%) não compareceram. As regiões com maior número de presentes foram Norte e Oeste, com 24 (33,3%) e 13 (18,1%), respectivamente; a região com maior ausência foi a Sul, com 02 (50%). Ainda, nessa modalidade foi contemplada a região Extremo Oeste, com a convocação e realização de 04 (5,5%) ações orientadoras remotas.

CONCLUSÃO

A realização da ação orientadora presencial aproxima o profissional do conselho. Contudo, apresenta a limitação de deslocamento dos profissionais de regiões longínquas da sede, o que corrobora para o expressivo número de ausentes. Com o advento das ações orientadoras na modalidade remota, observa-se que o regional contemplou o atendimento aos profissionais de diferentes regiões, com menor número de ausentes. Nesse ínterim, evidencia-se a importância da regulamentação da ação orientadora na modalidade remota pelo Sistema CFN/CRN.

Palavras-chave: Orientação profissional|Fiscalização|Trabalho Remoto

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Caracterização físico-química de bebida vegetal derivada da castanha de baru

Isadora Santos de Carvalho¹; Joyce Lucas Vale da Silva²; Mariana Falaschi²; Iara Penzo Barbosa²; Aline Carla Inada²; Fabiane La Flor Ziegler Sanches².

1. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil; 2. Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A escolha da exclusão ou redução do consumo de derivados animais associado, de forma multifatorial, ao crescente interesse no consumo de produtos oriundos do reino vegetal por vegetarianos, pessoas com alergias alimentares e indivíduos dispostos a adotarem uma alimentação mais consciente, caracterizam um público ávido por criação de novos produtos. Nesse contexto, o bioma Cerrado é o segundo maior do Brasil, sendo popularmente conhecido como um dos mais ricos em variedade de vegetação. O uso de frutos nativos desta região para o incremento de produtos alimentícios, sugere uma agregação de valor ao bioma, dando espaço a possíveis atividades de extração sustentáveis. Destaca-se a castanha do baru, uma leguminosa arbórea do Cerrado, da família Fabaceae (*Dipteryx alata Vog*) e que constitui uma fonte significativa de nutrientes, apresentando um potencial em um possível cenário agroindustrial. Diante disso, o presente estudo teve por objetivo, o desenvolvimento de uma bebida vegetal, derivada da castanha de baru, mediante a sua caracterização físico-química.

METODOLOGIA

Três formulações de bebida vegetal foram elaboradas contendo castanha do fruto baru nas seguintes proporções 10% (F1), 10% (F2) e 15% (F3), respectivamente. A caracterização físico-química, realizada em triplicata, envolveu análise de umidade por secagem em estufa a 105° C, quantificação proteica pelo método micro-Kjeldahl, cinzas por incineração em mufla a 550° C e lipídios pelo método de extração a frio Bligh e Dyer. Carboidrato total foi determinado por diferença através da fórmula: % de carboidratos = 100 - (% de umidade + % de proteína + % de lipídios + % de cinzas). O valor calórico da amostra foi calculado a partir da fórmula: (% proteínas × 4) + (% carboidratos × 4) + (% lipídios × 9). Os dados das análises físico-químicas foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e teste de *Tukey*, considerando níveis de médias de 5% (p<0,05).

RESULTADOS

Considerando os parâmetros físico-químicos avaliados nas três formulações da bebida vegetal, obteve-se para 100g de produto em base úmida: 81,6g (F1), 81,4g (F2) e 82,3g (F3) para umidade; 0,7g (F1), 0,6g (F2) e 0,4g (F3) para cinzas; 13,2g (F1), 11,0g (F2) e 12,6g (F3) para proteínas; 2,6g (F1), 2,7g (F2) e 3,3g (F3) para lipídios e 1,6g (F1), 4,1g (F2) e 1,1g (F3) para carboidratos totais. O valor energético foi de 83,8 kcal/100g (F1), 85,3 kcal/100g (F2) e 85,4 kcal/100g (F3).

CONCLUSÃO

Destaca-se o valor nutricional proteico da castanha de baru impactando nas formulações das bebidas desenvolvidas, sendo de uso alternativo para uma dieta balanceada e com vantagens nutricionais. Ainda, contribuiria na valorização e no incentivo do uso do fruto baru como matéria-prima para o desenvolvimento de novos produtos.

Palavras-chave: Cerrado| fruto| produto|substituto lácteo

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Cenário atual da prática do nutricionista nas mídias sociais – estratégias para prevenção e controle de infrações ao Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (CECN)

Maria Arlette Saddy; Camila Monteiro Gomes; Anna Luiza Amorim; Anna Carolina Rego; Laura de Moraes Rocha.

Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4) é uma autarquia federal que tem o dever de zelar pela preservação da ética profissional em benefício da sociedade. Em razão do histórico de denúncias de infrações ao CECN apuradas nas mídias sociais, o objetivo do trabalho foi conhecer o cenário das denúncias recebidas e conceber uma estratégia de prevenção e controle das principais infrações éticas detectadas nas mídias sociais, de modo que os profissionais possam usá-la como processo de aprendizagem.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo transversal composto por duas etapas. Primeiramente, foram avaliados o conteúdo e o número de postagens sobre ética, no Instagram dos Conselhos Regionais do Sistema CFN/CRN de fevereiro de 2018 a agosto de 2021, período em que o novo CECN entrou em vigor, até o mês de levantamento de dados. Foram desconsideradas as postagens sem interação dos usuários da mídia social. Em seguida, investigou-se o perfil de seguidores no Instagram do CRN-4 a fim de realizar um comparativo com o perfil de denunciados. Posteriormente, em setembro de 2021 foram analisadas vinte contas de nutricionistas nas mídias sociais, assegurando o anonimato, para averiguar as seguintes informações: rede social mais usada, perfil dos profissionais, infrações mais frequentes e local de residência dos pesquisados, na jurisdição do CRN-4. Os dados coletados foram registrados na planilha do Microsoft Office Excel.

RESULTADOS

Do total de publicações dos Conselhos Regionais, 117 tratavam de ética, sendo os artigos do CENC nº 60, 58 e 57, os mais abordados, respectivamente. Quanto ao perfil de seguidores do CRN-4, 90% eram mulheres e 10% homens e 43,2% compreendiam a faixa etária de 25 a 34 anos. Em relação à segunda etapa, constatou-se que a mídia social com o maior número de infrações ao CECN é o Instagram. Dos vinte perfis analisados, 85% eram de mulheres e 15% de homens. Em 70% da amostra, houve infração ao artigo 58, enquanto os artigos 60 e 63 foram infringidos em 65%. Dos nutricionistas pesquisados, 90% habitavam no estado do Rio de Janeiro e 10% no Espírito Santo.

CONCLUSÃO

Através dos resultados apurados, foi possível conhecer o cenário das denúncias recebidas pelo CRN-4. As infrações ocorreram predominantemente no Instagram e principalmente

em relação aos artigos nº 58, 60 e 63 do CECN. A partir disso, foi idealizado o Projeto Ética da Ética, com uma linguagem lúdica e objetivo de explicar os principais artigos do CECN. Assim, o Projeto Ética da Ética é composto por uma série de 8 episódios de vídeos e um e-book, a fim de nortear a conduta dos nutricionistas nas mídias sociais como estratégia de prevenção e controle das principais infrações éticas.

Palavras-chave: Conselho Profissional|Ética|Fiscalização|Formação Profissional|Mídias Sociais

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Composição centesimal do inhame (*Dioscorea cayenensis*) e farinha de inhame armazenada à temperatura ambiente.

Elaine Cristina dos Santos¹; Julee Stephani Gomes Alves¹; Raíza Zacarias Costa¹; Giselda Macena Lira¹; Cíntia Karla Rodrigues do Monte Guedes²; Gabriela Marques de Farias Nanes¹.

1. Universidade Federal de Alagoas- Ufal, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal da Paraíba- Ufpb, João Pessoa - PB - Brasil.

INTRODUÇÃO

As dietas enterais artesanais apresentam menor custo, quando comparadas às dietas enterais industrializadas, redução no tempo de internação hospitalar e proporcionam melhor qualidade de vida e de assistência ao paciente. São preparadas à base de alimentos in natura e liquidificadas, a fim de atingir as recomendações nutricionais prescritas, todavia, comumente são deficientes no aspecto nutricional. Portanto, as fontes de nutrientes devem ser bem escolhidas, pois, essas dietas não apresentam uma composição nutricional definida, havendo um déficit calórico e nutricional dessas preparações. São escassos os trabalhos que propõem dietas enterais artesanais completas nutricionalmente, de baixo custo e com adequada estabilidade. O inhame (*Dioscorea cayennensis*) é um alimento muito popular na região nordeste, rico em carboidratos, fonte de fibras e minerais (cálcio, magnésio e potássio) e apresenta baixo índice glicêmico. Portanto, a farinha de inhame poderia representar um suplemento para a dieta enteral artesanal, melhorando a recuperação do paciente de baixo poder aquisitivo, atendido pelo Sistema Único de Saúde. O objetivo desse trabalho foi avaliar a composição centesimal da farinha de inhame armazenada à temperatura ambiente.

MÉTODOS

Foram analisados o inhame in natura e farinha de inhame (FI), logo após o processamento tecnológico (tempo zero) e aos 30, 60 e 90 dias de armazenamento, à temperatura ambiente, sendo determinados: umidade, proteínas, cinzas (AOAC, 1990), lipídios (Folch et al., 1957), carboidratos quantificados por diferença e valor calórico (Brasil, ANVISA, 2001).

RESULTADOS

O inhame in natura apresentou elevado teor de umidade (81,47%) e carboidratos (17,17%) e baixo teor de proteínas (0,77%), lipídeos (0,17%) e cinzas (0,42%) e o valor calórico correspondeu a 73,29 Kcal. Após a elaboração da FI, houve redução significativa ($p < 0,05$) no teor de umidade (10,54%), em relação ao inhame in natura, decorrente do processo de secagem, concentrando os outros componentes do alimento, provocando elevações significativa ($p > 0,05$), nos respectivos teores. Os teores proteicos da farinha de inhame no tempo zero (5,15%), 30 (4,75%), 60 (4,75%) e 90 (3,35%) dias de

armazenamento foram estatisticamente superiores ($p > 0,05$), em comparação ao inhame in natura (0,77%). Os lipídios apresentaram elevação de 1,55% após o processamento tecnológico (tempo zero) e 1,19% após 30 e 60 dias e 1,53% aos 90 dias. Os níveis de cinzas foram similares no tempo 0, 30 e 60 dias de armazenamento (1,29%). Em relação aos carboidratos, houve elevação significativa ($p < 0,05$) após o processamento tecnológico, tempo 0 (81,46%), sem alterações no tempo 30 (81%), 60 (81%) e 90 dias (80,92%).

CONCLUSÃO

A farinha de inhame apresentou boa estabilidade durante o armazenamento. Podendo ser adicionada como um suplemento para as dietas enterais artesanais, elevando o valor energético, fibras e proteínas e também, pode ser incorporada em diferentes preparações alimentares.

Palavras-chave: Dieta enteral artesanal|Farinha de inhame|processo tecnológico

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Compostos fenólicos e atividade antioxidante de méis provenientes das floradas de *Pityrocarpa moniliformis* e *Sida galheirensis* Ulbr

Daisy Jacqueline Sousa Silva; Ana Karine de Oliveira Soares; Diego de Oliveira Rocha; Ana Livia Sousa Campos; Juliana do Nascimento Bendini; Regilda Saraiva dos Reis
Moreira-Araújo.

Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil.

INTRODUÇÃO

O bioma Caatinga apresenta grande heterogeneidade florística, o que possibilita a produção de méis de diversas origens botânicas, com diferentes composições físico-químicas, sensoriais e biológicas. Essa diversidade pode representar propriedades potencialmente importantes para a promoção da saúde.

MÉTODOS

Considerando o potencial bioativo encontrado em plantas endêmicas do referido Bioma e a importância das plantas dos gêneros *Pityrocarpa* e *Sida* para a produção de mel na região semiárida, este trabalho teve como objetivo avaliar o teor de bioativos e a atividade antioxidante do mel produzido a partir da florada de *Pityrocarpa moniliformis* e de *Sida galheirensis* Ulbr. Foram utilizadas duas (M-42 e M-43) amostras de méis produzidas a partir da florada de *Pityrocarpa moniliformis* e 4 amostras de mel produzidas a partir da florada de *Sida galheirensis* Ulbr. As análises realizadas foram: fenólicos totais, pelo método espectrofotométrico com o reagente de *Folin-Ciocalteu* e o ácido gálico como referência, flavonoides totais, taninos condensados, baseado no método da vanilina e atividade antioxidante dos extratos etanólicos do mel, pelo método capacidade sequestradora do radical orgânico – ABTS, pelo método de DPPH e pelo potencial antioxidante de redução do ferro (FRAP). As análises foram realizadas em triplicatas e analisadas no SPSS com teste de *Tukey* para verificar diferença entre as médias, ao nível de 5% ($p \leq 0,05$) e intervalo de confiança de 95%.

RESULTADOS

Os resultados expressos com médias e desvio padrão. As amostras de *Pityrocarpa moniliformis* apresentaram conteúdo de fenólicos totais em média 107,6 mgGAE/100g ($\pm 1,6$) e 50,24 mgGAE/100g ($\pm 1,7$), respectivamente, para cada amostra. O teor de flavonoides totais para as duas amostras foi em média 21,98 mgQE/100g ($\pm 0,01$). Para os taninos condensados, obteve-se média de 52,7 mgGAE/100g ($\pm 1,9$). Dependendo do radical utilizado no ensaio da atividade antioxidante a amostra M-43 (356,18 Trolox/ $\mu\text{mol}/100\text{g} \pm 0,00$) apresentou maior capacidade para sequestrar o ABTS e potencial de redução do ferro a M-42 (130,7 FE II/ $\mu\text{mol}/100\text{g} \pm 1,5$). Observou-se que a amostra M-17, única amostra de origem botânica mista, com a presença de grãos de pólen de de *Sida galheirensis*, *Mimosa caesalpinifolia* e *Combretum leprosum*, apresentou o maior teor de fenólicos totais (61,85mgGAE/100g). A amostra M-22, monofloral de *Sida galheirensis*, apresentou o maior teor de flavonoides (27,89mgQE/100g), taninos

condensados (25,44mgGAE/100g) e atividade antioxidante pelo método DPPH (88,78mgEAQ/100g), já pelo método ABTS, a amostra M-15, monofloral, apresentou maior capacidade antioxidante (139,09Trolox μ mol/100g).

CONCLUSÃO

Concluiu-se que os méis da florada de *Pityrocarpa moniliformis* e de *Sida galheirensis* Ulbr., oriundos da caatinga, são fontes de compostos fenólicos totais, flavonoides totais, de taninos condensados e demonstraram grande potencial funcional e antioxidante.

Palavras-chave: Atividade antioxidante|Mel|Compostos fenólicos|Caatinga|Compostos bioativos

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Cultivando e colhendo saúde

Jailma Santos Monteiro¹; Evani de Lemos Araújo²; Luis Henrique Facunde da Silva¹; Juliana Maria Carrazzone Borba¹; Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade¹; Maria Wanessa Lopes da Silva Oliveira¹.

1. Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 2. Serviço Integrado de Saúde (Sis) - Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Serviço Integrado de Saúde (SIS) é um espaço de diálogo social entre a academia-serviço-comunidade, tendo como um de seus pilares, as Práticas Integrativas e Complementares, pautados na Atenção Básica do SUS. O uso de plantas medicinais, na prática do nutricionista, representa o reposicionamento do usuário para o centro do modelo de cuidado ampliado e a ampliação de opções terapêuticas, eficazes e de baixo custo. Isso favorece o resgate dessa prática tradicional e o diálogo entre o conhecimento popular e o científico. Dessa forma, o objetivo foi desenvolver uma vivência didática, interdisciplinar, inovadora, integrando a nutrição e o uso racional das plantas medicinais, por meio de projeto social participativo.

MÉTODOS

O projeto foi construído pelos discentes e docentes da disciplina Educação Alimentar e Nutricional II, profissionais de saúde e usuários do SIS. Os participantes refletiram sobre as metodologias; apresentaram seminários sobre educação em saúde; mobilização e comunicação popular e elaboraram um diagnóstico, para conhecer melhor a realidade local, as demandas e os conhecimentos prévios sobre os temas em questão. Foram ministradas aulas sobre o uso racional das plantas medicinais, no SIS, para os participantes. Na área de cultivo, os participantes realizaram aragem, capinação, plantio e manutenção, pautados nos princípios agroecológicos da permacultura. Foram produzidos shampoos, pomadas e xaropes. Após essa fase, foram realizadas oficinas, integrando a alimentação saudável, DCNT e uso de plantas medicinais. As avaliações foram feitas por meio de rodas de conversas com professores, estudantes e usuários do SIS.

RESULTADOS

A vivência, possibilitou a integração dos atores, nas posições de facilitadores, co-facilitadores e participantes; favoreceu a reflexão dos lugares de poder, inerente das estratégias pedagógicas participativas. As atividades realizadas foram ferramentas de mudança que facilitaram o diálogo e a participação reflexiva, fundamentadas em contextos sociais reais. Ficou evidente a necessidade de repensar a formação e qualificação do nutricionista, durante a graduação, para que os mesmos possam atender as demandas populares sobre os cuidados com plantas medicinais.

CONCLUSÃO

A dimensão interdisciplinar dessa estratégia pedagógica, evidenciando seu caráter inovador, dialógico e integrador, favoreceu a articulação dos processos de reflexão, discussão, análise e sociabilização de ideias, necessários a um aprendizado ativo e participativo para a EAN.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Práticas Integrativas e Complementares na Saúde|Plantas medicinais

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Demetra: um periódico em constante aprimoramento

Renata Brum Martucci; Ana Carolina Feldenheimer da Silva; Luiza Jardim Chrystello;
Josely Correa Koury; Luciana Castro; Conceição Ramos de Abreu.
Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Revista DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, antes Revista Ceres, é um periódico científico interdisciplinar editado pelo Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro e mantém suas atividades desde o ano de 2006. Durante estes mais de 15 anos a revista vem passando por mudanças e aprimoramentos, aumentando sua importância e relevância na missão de ampliar a comunicação de trabalhos científicos desenvolvidos no campo da Alimentação, Nutrição e Saúde. Desde 2019 foi instituído o fluxo contínuo para publicação de artigos. Atualmente a Revista Demetra é classificada como B4 na área da Nutrição. O objetivo do trabalho foi analisar o número de publicações por área entre os anos de 2019 a 2022.

MÉTODOS

Estudo descritivo realizado através de pesquisa no site da Revista Demetra (<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/index>). Foram avaliados todos os artigos publicados no período de janeiro de 2019 a junho de 2022. No índice foi coletado o total de artigos publicados por área ou seção. Na primeira página de cada artigo foram coletados os seguintes dados referentes ao primeiro autor: origem por região do Brasil ou país, tipo da instituição e curso ao qual está vinculado. Pela natureza do trabalho não houve necessidade de avaliação por comitê de ética em pesquisa e todos os dados serão apresentados em número absoluto ou percentual.

RESULTADOS

Foram publicados 190 artigos no período, sendo 45,3% sobre Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva, 14,7% sobre Alimentação para Coletividades, 14,2% em Nutrição Clínica, 10,5% sobre Ciência e Tecnologia de Alimentos, 7,4% em Nutrição Básica e Experimental, 4,7% Ciências Humanas e Sociais em Alimentação e 3,2% em Perspectivas. Em relação ao primeiro autor, 47,9% são de estados do Sudeste, 23,7% do Nordeste, 17,9% do Sul, 5,3% do Centro-oeste, 4,2% do Norte e 1,6% de outros países (Portugal e Costa Rica). A maioria dos autores era de Universidades Públicas ou Institutos Federais (70%), 12,6% de Universidades Públicas Estaduais, 11,9% de Universidades da rede privada, 3,7% de Centros Universitários, 2,6% de Institutos Nacionais de Pesquisa, e 2,2% de outros. Os autores são oriundos de cursos de graduação ou pós-graduação na área de Alimentação e Nutrição (78,9%), Ciências da Saúde (enfermagem, odontologia, medicina- 12,6%), Saúde Coletiva (6,3%) e outros (administração, ciências sociais, desenvolvimento rural – 2,1%).

CONCLUSÃO

A Revista Demetra no período de 2019 a 2022 publicou principalmente artigos da área de Alimentação e Nutrição e Saúde. A maioria dos autores são da região Sudeste, de Universidades Públicas Federais e de cursos da área de Alimentação e Nutrição.

Palavras-chave: artigo de revista|publicações eletrônicas|ciências da nutrição

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desafios da educação nutricional com idosos acerca do reaproveitamento alimentar por meio do ensino remoto

Jeniffer Ailane Nunes Torres; Thaila Lima dos Anjos; Thais Caroline de Souza Borges;
Diego Felipe dos Santos Silva.
Universidade de Pernambuco, Petrolina - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Dados estatísticos estimam que no Brasil cerca de 27 milhões de toneladas de alimentos são descartados anualmente, contribuindo para um prejuízo econômico e consequente insegurança alimentar e nutricional no país, com isso, a educação nutricional com enfoque no reaproveitamento alimentar se caracteriza como uma ótima alternativa para combater esse alto índice de desperdício alimentar. Contudo, no contexto pandêmico atual, ações que incentivassem o consumo integral dos alimentos se tornaram mais dificultadas, visto que para se ter acesso a qualquer informação, se fez necessário o uso das plataformas digitais. O descarte de partes comestíveis que poderiam ser utilizadas em diversas preparações culinárias é algo muito praticado há anos pela população, de modo que tal histórico repercute atualmente no comportamento da faixa etária idosa, onde este público também contribui para o aumento do desperdício alimentar, diante disso, abordar essa temática com o público idoso torna-se pertinente, uma vez que esses indivíduos têm pouco conhecimento acerca das técnicas de reutilização das partes alimentares que seriam descartadas. Entretanto, surge como desafio neste momento marcado pela pandemia a necessidade de utilizar cada vez mais tecnologia a favor da disseminação de conhecimentos, sendo assim, o projeto objetivou promover conhecimento sobre o reaproveitamento dos alimentos demonstrando que é possível educar nutricionalmente idosos por meio do ensino remoto.

MÉTODOS

O projeto foi realizado com idosos na faixa etária de 60 a 74 anos, matriculados na Faculdade Aberta para a Terceira Idade, na Universidade de Pernambuco, as aulas foram realizadas de forma remota por meio da Plataforma Google Meet e a temática abordada foi o desperdício alimentar e o reaproveitamento dos alimentos. Como proposta de atividades educativas, foi iniciada uma discussão acerca do conteúdo que seria abordado no encontro, com seguimento no momento “Nada se perde, tudo se cozinha”, onde foram expostas preparações produzidas com partes comestíveis que seriam descartadas, posteriormente foi apresentado como se dá a correta higienização dos alimentos, seguido de uma dinâmica avaliativa final.

RESULTADOS

Foi possível observar que em meio ao contexto de ensino remoto houve uma grande interatividade e participação dos idosos presentes no encontro, contribuindo para a

desmistificação de que essa faixa etária não pode ter acesso à conteúdos e informações por essa via de comunicação.

CONCLUSÃO

A educação nutricional destinada ao público idoso pode sim ocorrer de maneira remota, apesar dessa faixa etária ainda ser bastante subestimada, o público em questão demonstrou grande domínio da plataforma e se destacou na interatividade e participação.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional|Alimentação|Idoso|Ensino online

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desafios para inclusão da educação alimentar e nutricional no ambiente escolar da rede municipal de ensino de Garanhuns-PE

Élison Ruan da Silva Almeida¹; Rosalva Raimundo da Silva².

1. Universidade de Pernambuco, Garanhuns - PE - Brasil; 2. Instituto de Pesquisas Aggeu Magalhães - Fiocruz, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A educação alimentar e nutricional tem papel fundamental no processo de construção e desenvolvimento de hábitos alimentares de escolares. Algumas leis e resoluções foram promulgadas para reiterar a importância da inclusão dessa temática no ambiente escolar além de auxiliar nas ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Entretanto, ainda é notória na literatura a carência de ações de EAN, a escassez de estudos sobre os desafios enfrentados para sua implantação com qualidade e responsabilidade. Assim, este estudo buscou identificar os desafios para a inserção da EAN nos Projetos Políticos Pedagógicos - PPP e no ambiente escolar pela visão de gestores das escolas da rede municipal de ensino de Garanhuns-PE.

MÉTODOS

Utilizou-se uma abordagem qualitativa, constituída por duas etapas, a primeira proposta numa análise documental através da análise dos PPPs das escolas inclusas nos critérios de seleção, e uma segunda com característica descritiva e exploratória, onde foram aplicados questionários semiestruturados com os gestores escolares. Constituíram a segunda parte do estudo todas aquelas escolas que abrangiam no mesmo espaço todas as modalidades de ensino, sendo este o critério de inclusão. A análise da fase um do estudo não foi possível devido à ausência dos PPP em todas as escolas participantes da pesquisa, porém na segunda fase, a investigação se deu por meio do método de Análise de Conteúdo. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade de Pernambuco (CAAE: 91847218.0.0000.5207), cumprindo todos os requisitos e diretrizes da Resolução No466/2012 do Conselho Nacional de Saúde.

RESULTADOS

Os resultados mostraram nitidamente falha na execução dos PPPs, bem como uma ineficácia quanto ao planejamento de ações pedagógicas que envolvam temas transversais com eixo na saúde, implicando negativamente no desenvolvimento pedagógico e organizacional das escolas. Foi observado também baixa frequência e qualidade na abordagem dessas temáticas na escola, devido à falta de parceria dos profissionais especializados, indo de encontro ao preconizado pelas resoluções de programas como o PNAE, por exemplo, além da falta de conhecimento específico dos professores e demais

atores principais envolvidos cotidianamente no ambiente escolar. Relatos como falta de recursos didáticos e dificuldade de parceria com os pais dos alunos também estiveram presentes nos resultados demonstrando ainda mais a necessidade do engajamento entre todos os envolvidos no ambiente escolar, direta ou indiretamente.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que existe um distanciamento significativo entre os profissionais da educação e os profissionais da nutrição, estes últimos que por lei deveriam estar inseridos no ambiente escolar, entretanto não é o que acontece na prática.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional|projeto político pedagógico|alimentação escolar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desenvolvimento, aplicação e avaliação de ação de EAN para atletas de voleibol

Aurélio Marco Souza Dourado dos Santos; Claudiele Santana da Silva; Keyla Bianca Barbosa Silva; Lícia Cristina Santos Oliveira; Vinícius Santana Gomes; Raquel Simões Mendes Netto.

Universidade Federal de Sergipe (Ufs), São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de ultraprocessados tem crescido cada vez mais nos lares brasileiros, assim como no ambiente esportivo, no qual esse aumento se dá principalmente pelo uso de suplementos com o intuito de melhorar o desempenho no esporte. Contudo, esse é um fator diretamente ligado à ampliação de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade e diabetes. Essa brusca introdução pode acarretar problemas não só nutricionais, como também em prejuízos à cultura alimentar. Portanto, visando a prevenção desse consumo desenfreado, fez-se da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) ferramenta de auxílio para consolidação de hábitos alimentares saudáveis, de modo voluntário e autônomo. O objetivo deste estudo foi desenvolver e aplicar estratégia de EAN para promoção de escolhas alimentares saudáveis de acordo com o esclarecimento dos níveis de processamento em um grupo de atletas de vôlei amador em Aracaju/SE.

MÉTODOS

Ação de Educação Alimentar e Nutricional realizada em uma Aracaju/SE, com 25 atletas de vôlei amador, em 2022. A ação foi elaborada com base no Guia Alimentar Para a População Brasileira e contou com a exposição de um vídeo educativo – que alerta acerca de ingredientes presentes em alimentos ultraprocessados e recomenda a priorização de alimentos in natura ou minimamente processados –, apresentação de slides acerca do nível de processamento dos alimentos e duas dinâmicas interativas. A primeira dinâmica tratava-se da demonstração desses níveis por meio de alimentos físicos e a segunda através da plataforma online *Kahoot*, na qual eram demonstradas opções de lanches pré e pós-treino. Para avaliar a efetividade da ação, foi aplicado um questionário adaptado da literatura antes e após sua realização, a fim de mensurar o conhecimento dos participantes acerca do nível de processamento de alimentos - in natura/minimamente processados, ingrediente culinário, processados e ultraprocessados. Esse questionário era composto por uma lista de 30 alimentos e 3 suplementos, no qual os respondentes deveriam indicar a qual desses níveis eles pertenciam. Foi realizada estatística descritiva dos dados e foi realizado o teste de associação qui-quadrado de Pearson. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob parecer nº 5.101.963.

RESULTADOS

A intervenção educativa levou a maior conscientização dos praticantes de vôlei avaliados quanto ao nível de processamento dos alimentos e sua aplicação na alimentação pré e pós-treino. Quanto à classificação dos alimentos in natura ou minimamente processados, houve um aumento significativo de 46,99% na média de acertos dos participantes; de 107,32% na dos ingredientes culinários; de 26,21% na dos alimentos processados; e de 6,11% na dos ultraprocessados ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

A ação de EAN foi efetiva no âmbito de promover maior conhecimento acerca dos níveis de processamento dos alimentos, principalmente para os alimentos in natura e minimamente processados entre atletas de vôlei amador.

Palavras-chave: Educação em Saúde|Nível de processamento|Hábitos alimentares|Educação Alimentar e Nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desenvolvimento de instrumento para estimar o peso de preparações produzidas em unidades de alimentação e nutrição escolares

Marcelly Christina Cabral dos Santos¹; Jennifer Calazans da Conceição¹; Letícia Gomes Miranda da Silva¹; Laís Nunes de Oliveira¹; Roseane Moreira Sampaio¹; Luciléia Granhen Tavares Colares².

1. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) produzem um grande quantitativo de refeições diariamente nas escolas públicas brasileiras. O desperdício alimentar pode ocorrer durante todo o processo produtivo e é passível de ser monitorado por meio de indicadores como percentual de sobras e índice de restrição, sendo estes indicadores dependentes do peso total da preparação produzida. Em algumas realidades, torna-se inviável manusear panelas grandes e/ou cubas quentes até a balança para mensurar a quantidade total de cada preparação por meio da pesagem direta. Dada a situação, o presente estudo teve o objetivo de desenvolver um instrumento para estimar o peso das preparações produzidas e, assim, auxiliar no cálculo de indicadores de desperdício.

MÉTODO

Trata-se de um estudo de caráter quantitativo e transversal. O instrumento elaborado foi uma calculadora construída no programa Microsoft excel. Para calcular o volume que a preparação alimentar ocupou no recipiente em que foi preparada, foi utilizada a equação do volume do cilindro ($V = \pi \cdot r^2 \cdot h \cdot 0,001$, sendo V = volume, $\pi= 3,14$; r = raio da panela; h = altura que a preparação alcançou no recipiente; $0,001$ = conversão para litro). Para isso, fez-se necessário medir o raio das panelas utilizadas no preparo do alimento antes do processo de produção ser iniciado e a altura que a preparação atingiu no recipiente depois de pronta. Para que o volume encontrado fosse convertido em peso (kg), a calculadora também foi acrescida da fórmula da densidade ($d=m/v$), onde “v” refere-se ao volume já calculado anteriormente, “m” a incógnita da equação e “d” a densidade da preparação, sendo este determinado considerando o peso que a preparação apresenta em 0,2 L, isto é, o peso do alimento pronto em um copo com capacidade de 200 mL.

RESULTADOS

O instrumento foi utilizado em trabalho de campo no projeto de pesquisa intitulado “Escolas Saudáveis e Sustentáveis: Conectando Produção e Consumo Conscientes de Alimentos” para a mensuração da estimativa de produção em cinco UANE e obteve êxito

ao ser manipulado, estimando o peso de todas as refeições produzidas nas UANE, de modo a possibilitar a determinação do índice de resto-ingestão e percentual de sobras naquelas unidades.

CONCLUSÃO

O instrumento pode ser aplicado de modo a contribuir para a identificação e controle do desperdício alimentar, monitoramento da aceitação das preparações oferecidas, otimização da produção e como embasamento para o desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e Educação Ambiental (EA).

Palavras-chave: Produção de alimentos|Alimentação escolar|Gestão de resíduos

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desenvolvimento e avaliação de um material educativo direcionado a professores da pré-escola para promover o consumo de leguminosas em Portugal

Evla Darc Ferro Vieira¹; Ana Maria Gil²; Ana Maria Gomes³; Marta Vasconcelos³.

1. Instituto Federal de Educação - Ifal, Marechal Deodoro - AL - Brasil; 2. Universidade de Aveiro, Aveiro - Portugal; 3. Universidade Católica Portuguesa, Porto - Portugal.

INTRODUÇÃO

As leguminosas ganharam destaque em dietas sustentáveis porque são uma fonte proteica de baixo impacto ambiental. No entanto, entre as crianças portuguesas, o consumo médio diário de leguminosas é de apenas 5g por dia, valor muito abaixo da recomendação do guia alimentar português que é de 80g por dia. Os jardins de infância são espaços onde grande parte destas crianças passa horas do seu dia e faz um número significativo de refeições. Além disso, é na idade pré-escolar que as crianças desenvolvem a percepção dos sabores com uma excelente permeabilidade à modulação dos seus comportamentos. Neste contexto, os educadores de infância têm um papel crucial em promover e incentivar comportamentos alimentares saudáveis e sustentáveis. Portanto, apoiar os esses educadores com conhecimento e treinamento é extremamente necessário. O objetivo deste trabalho foi desenvolver e avaliar um material educativo que incentiva o consumo de leguminosas, direcionado a professores do jardim de infância.

MÉTODOS

O material elaborado foi um e-book, que apresenta informações sobre a importância do consumo de leguminosas em dietas sustentáveis, a importância das leguminosas para suprir as demandas nutricionais na infância, recomendações, noções sobre a formação de hábitos alimentares e sugestão de atividades sensoriais e jogos a serem realizados com as crianças. O primeiro passo para o desenvolvimento do material foi uma revisão da literatura. Após esta etapa, o texto foi elaborado e o projeto gráfico executado. Nove educadores da primeira infância foram convidados a participar de um grupo focal online cujo objetivo foi avaliar o material produzido. A Análise de Conteúdo Temática proposta por Bardin (1977) foi adotada para interpretar e tratar os dados. A pesquisa foi aprovada pela Comissão de Ética em Investigação da Universidade Católica Portuguesa.

RESULTADOS

Oito educadores se disponibilizaram para participar do grupo focal. No entanto, uma saiu da reunião antes de interagir e outra não havia preenchido previamente o termo de consentimento livre e esclarecido, o que não permitiu sua participação. O grupo focal foi então realizado na presença de seis participantes. Considerando as intervenções, clareza e objetividade do conteúdo foram as qualidades mais mencionadas (4 menções). As educadoras também se disseram sensibilizadas para o tema (3 menções) e classificaram as atividades sugeridas como eficazes e viáveis (4 menções). Uma das educadoras

destacou que o material estava adequado às diretrizes curriculares da pré-escola. Como ponto negativo, uma educadora mencionou que faltavam atividades mais interativas.

CONCLUSÃO

O material produzido é capaz de transmitir uma mensagem clara e direta e pode ser utilizado pelos professores para promover o consumo de leguminosas. Uma avaliação do material por um número maior de educadores e sua aplicação em escolas piloto, para observar seu efeito prático, são iniciativas desejáveis.

Palavras-chave: Leguminosas|educação alimentar|jardins de infância|educadores

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desvendando tabus e curiosidades da cultura alimentar: relato de ações de Educação Alimentar e Nutricional

Riane Almeida Martins; Luciene Oliveira Souza; Ana Carolyne Lima Lino Sandes; Marilyna Nascimento Fraga; Anny Karoline Rodrigues Teles; Andhressa Araújo Fagundes.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A cultura alimentar expressa a identidade de diferentes etnias por meio da alimentação e é considerada patrimônio imaterial da humanidade. Atualmente, observa-se que a produção da culinária típica perdeu alguns traços característicos, devido à globalização do mercado e à homogeneização das culturas. A memória e o conhecimento coletivo nos processos tradicionais de produção estão desaparecendo, fazendo com que alimentos de menor preço com preparos mais rápido e/ou de fácil obtenção, que são culturalmente diferentes de sua origem, se apropriem cada vez mais desse espaço. Desse modo, o projeto teve como objetivo realizar ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para desmistificar pré-concepções relacionadas à cultura e tabus alimentares.

MÉTODOS

As ações de EAN foram desenvolvidas com base na metodologia do Arco de Magueres e tiveram como público chefes de família em situação de vulnerabilidade socioeconômica, assistidos pelo Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional (CRESAN) em São Cristóvão-SE. As atividades de EAN tiveram como temas: cultura alimentar, tabus alimentares e interferência da globalização na cultura, curiosidades referentes à cultura alimentar local e o estímulo junto ao público para que pudessem citar alimentos com cunho afetivo. Para o desenvolvimento das ações educativas foram utilizadas placas de ‘mito’ e ‘verdade’, folhas e lápis de cor para ilustrações, além da oferta de uma receita tradicional para degustação e debate dialógico sobre os alimentos típicos do local.

RESULTADOS

Foi observado que a crença popular, por ser perpassada de geração para geração, em alguns casos, é aceita como verdade, independentemente de ter base científica ou não. Por outro lado, a ação de EAN tornou-se efetiva no reconhecimento de tabus alimentares por parte do público participante. Ademais, notou-se que os participantes nunca tinham analisado a questão de que a referida inserção da indústria no cotidiano interfere negativamente na cultura alimentar, estimulando o consumo de alimentos ultraprocessados, contribuindo para a insegurança alimentar. Além disso, também foi observado que uma das atividades expôs a percepção de como os alimentos fazem parte do sentimento individual e como a rotina, os costumes e as crenças, interferem

diretamente na relação do indivíduo com os alimentos, com o que se come, e com a forma que se come.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, para a ciência atuar sob tais cenários e desmistificar ou comprovar essas crenças, é preciso saber respeitar o legado e a cultura dos povos, compreendendo os desafios enfrentados por indivíduos em situação de vulnerabilidade, além de propiciar a aproximação da universidade com a comunidade. Outrossim, oportuniza discussões e ações futuras de EAN a serem realizadas com diferentes grupos, objetivando a valorização da cultura alimentar e a promoção de uma alimentação mais adequada.

Palavras-chave: Educação Nutricional|Segurança Alimentar |Cultura popular

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Divulgação científica sobre Alimentação, nutrição e ciência, por meio de podcast

Jéssica Pereira Silva¹; Renato Moreira Nunes¹; Anna Karolina Vieira Fontenelle Pereira¹; Aline Silva de Aguiar².

1. Universidade Federal de Juiz de Fora (Uffj), Juiz de Fora - MG - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense (Uff), Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Alimentação e a Nutrição, têm sido assuntos presentes nas redes sociais e mídias de comunicação, muitas vezes abordados por pessoas que não são especialistas na área, o que evidencia a necessidade de ocupação deste espaço de divulgação científica tanto pela academia como por profissionais da área com responsabilidade ética e científica. O uso da tecnologia da informação e comunicação (TIC) utilizando podcasts como ferramenta de divulgação científica, de educação e atualização na área de saúde, tem crescido no mundo todo, mas na área da nutrição ainda é pouco valorizado e explorado. Assim, o objetivo deste estudo foi relatar a abrangência de um podcast sobre alimentação e nutrição apoiado por duas universidades federais, contendo principalmente as temáticas de alimentação, nutrição, saúde e ciência, como ferramenta de educação em saúde e divulgação científica.

MÉTODOS

O projeto de podcast, é coordenado por dois professores de instituições distintas, contando com cinco alunos de extensão da graduação e uma mestranda que organizam a execução dos episódios desde o convite aos convidados, confecção de roteiros até a edição do áudio para a publicação dos episódios com frequência semanal. Os episódios são gravados utilizando a plataforma Zoom paga pelos coordenadores e publicado nas plataformas Anchor e Youtube, semanalmente sendo entregue em outras plataformas de áudio como o Google Podcasts e Apple podcast. Os temas dos episódios são definidos em reuniões realizadas pelos integrantes do projeto, considerando interesse nas redes sociais, plataformas científicas e entre o público ouvinte. Os episódios seguem uma dinâmica diversificada de construção tanto na forma narrativa com engajamento do público através de áudios com opiniões e relatando pesquisas ou, comentários e vivências de ouvintes ou no modo entrevista feito com convidados especialistas no tema.

RESULTADOS

O Projeto de podcast, está caminhando para o seu terceiro ano de atividades, possui 79 episódios publicados, com mais de 11 mil reproduções e um alcance nacional (89%) e

internacional (11%). A maior parte do público utiliza um celular para ouvir o podcast (70%) por meio da plataforma Spotify (71%). Em relação à idade, a maioria dos ouvintes possuem entre 18 e 27 anos (43%) e há maior número de mulheres (74%). O tempo médio dos episódios é de 15 a 45 minutos com média de 130 reproduções por episódio. Alguns temas abordados abrangem assuntos sobre alimentação e nutrição nas áreas de clínica, pesquisa científica, saúde coletiva e comportamento.

CONCLUSÃO

O podcast tem apresentado relevante alcance na área, mantendo o ritmo de produção dos episódios, sendo uma ferramenta importante para contatar pessoas e promover a divulgação científica e educação alimentar e nutricional de forma confiável e embasada cientificamente, podendo ser utilizado como atualização de conteúdo, informação e ferramenta para educação e ensino a distância.

Palavras-chave: Alimentação|TIC|webcast|podcast|saúde

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação nutricional com foco na classificação de alimentos como mecanismo de promoção da saúde de crianças de uma escola estadual de Petrolina-PE

Jeniffer Ailane Nunes Torres; Thaila Lima dos Anjos; Kiane Maria da Silva Belfort; Emily Beatriz Santos de Souza Araújo; Mikaelly Maria da Silva; Diego Felipe dos Santos Silva.

Universidade de Pernambuco, Petrolina - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A atualidade se depara com diversas crianças que não têm uma boa escolha alimentar, fator que influenciará na qualidade de vida futura desses indivíduos. Os produtos industrializados tomaram o topo da pirâmide alimentar quando se trata sobre a alimentação infantil, sobretudo devido à praticidade e a rapidez com que se adquire tais alimentos, com isso, promover intervenções que visem a promoção de saúde para esse público se tornou um processo desafiador. Para que haja uma mudança nesta realidade, a implementação da educação alimentar e nutricional nas escolas se faz extremamente necessária, principalmente em se tratando de abordagens acerca da classificação dos alimentos (*in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados), visto que o alto consumo de alimentos ultraprocessados associado a uma menor ingestão de alimentos *in natura* promove diversos prejuízos à saúde, o que repercute em crescente quadro de insegurança alimentar e nutricional do público infantil. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi promover conhecimento e incentivar uma alimentação adequada e rica em alimentos naturais e minimamente processados de maneira a estimular a mudança de hábitos nessa faixa etária.

MÉTODOS

O projeto foi realizado com crianças na faixa etária de 10 a 12 anos, do 6º ano do Ensino Fundamental, matriculadas em uma escola estadual, localizada no município de Petrolina-PE. A abordagem foi pautada na metodologia da problematização, tendo como base o Arco de Maguerez, contemplando as etapas: observação da realidade, determinação de pontos-chave, teorização, hipótese de solução e aplicação à realidade. Como proposta de atividades educativas, ocorreu a divisão de dois momentos diferentes, no primeiro momento houve a atividade “Você conhece?” na qual foram apresentados vídeos sobre os macronutrientes, seguidos de explicação e discussão e posterior realização de dinâmica avaliativa, no segundo momento houve a apresentação de painéis educativos que mostravam os teores de açúcar, óleo e sódio de diversos alimentos ultraprocessados e em seguida, uma dinâmica acerca do assunto.

RESULTADOS

Após a intervenção e esclarecimentos acerca do conteúdo abordado, os alunos se mostraram muito participativos e na primeira dinâmica “Hora do quiz” foram realizados

questionamentos em que foram obtidos resultados satisfatórios com percentual de acerto de 83%, na segunda dinâmica, eles preencheram corretamente as colunas de “Prefira” e “Evite”, demonstrando domínio do assunto e um melhor entendimento sobre a priorização de alimentos *in natura* e minimamente processados.

CONCLUSÃO

Tendo em vista o benefício da implementação da educação nutricional nas escolas, se torna importante o investimento em metodologias ativas que reforcem o ensino a respeito da alimentação e nutrição adequadas, visando a promoção da saúde do público em questão.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional|Infância|Alimentação|Teoria da problematização

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Efeito do extrato de *Spondias tuberosa* Arruda (umbu) no conteúdo do glicogênio muscular e hepático de camundongos obesos intolerantes à glicose

Humberto de Moura Barbosa; July Emanuele da Silva Souza; Vitor Fontes Rodrigues; Fernando Wesley Cavalcanti de Araújo; Diogo Antônio Alves Vasconcelos; Elizabeth do Nascimento.

Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Plantas da medicina popular são usadas no tratamento de variadas doenças associadas a obesidade e são uma opção viável, mas ainda com pouco respaldo científico. Nos países em desenvolvimento, mais de 80% da população usa plantas medicinais como cuidado básico da saúde. A *Spondias tuberosa* conhecida como umbu, é uma fruta do Nordeste do Brasil usada em diversas preparações culinárias, mas pouco vista de forma fitoterápica. Assim, o objetivo foi avaliar o efeito do extrato de a *Spondias tuberosa* sobre o glicogênio muscular e hepático em camundongos submetidos a dieta obesogênica (dieta ocidentalizada com leite condensado).

MÉTODOS

Estudo de caso-controle em biotério sob temperatura e luminosidade controladas. Projeto aprovado pela Comissão de ética do CB/UFPE sob nº 0049/2020. O peso corporal inicial foi de 23,48 ($\pm 1,20$ g) e receberam dieta controle ou dieta obesogênica suplementada ou não com extrato de umbu por gavagem na dose de 500mg/kg diluído em água (no volume de 100 μ l uma vez ao dia) por 8 semanas. Formaram-se 3 grupos: controle (C), obesogênica com leite condensado (O) e obesogênica com leite condensado e umbu (OU). Foi realizado o teste intraperitoneal de tolerância à glicose (ipGTT), e construída a curva glicêmica após jejum de 12 horas. Foi administrada uma injeção intraperitoneal de glicose a 20% (2g/kg) e a glicemia medida seguido do tempo $t = 0$ e 30, 60, 90, 120 min após a administração da glicose. Após eutanásia foram pesados e coletados o tecido hepático e o músculo tibial anterior para determinação do glicogênio. Os tecidos foram digeridos com KOH 30% sob fervura a 100 °C por 30 min. O glicogênio foi determinado pelo tratamento com reagente de antrona, seguidas de banho de gelo para precipitação do glicogênio, e posterior leitura em espectrofotômetro a 620 nm. Os resultados foram expressos em % de glicogênio/g de tecido. Os dados foram expressos em média \pm erro padrão, sendo considerado diferença estatística $p < 0,05$ (ANOVA uma via) com *post hoc* Tukey e analisados no programa Graphpad 8.0.

RESULTADOS

A dieta obesogênica aumentou a curva glicêmica indicando intolerância à glicose. Porém, a intolerância à glicose do grupo OU diminuiu. Ademais, o uso de leite condensado como bebida com a dieta obesogênica causou redução do glicogênio hepático (~63%)

(C=4,16±0,50 vs. OL=1,5±0,24 %/g de tecido p<0,0001), e muscular (~40%) (C=0,73±0,17 vs. OL=0,43±0,12 %/g de tecido p<0,0020). Já o uso do extrato de umbu com dieta obesogênica aumentou em ~290% glicogênio hepático (O=1,5±0,2;. OU=5,90±1,60 %/g de tecido p<0,0001), e ~63% de glicogênio muscular (O=0,43±0,12 vs. OU=0,66±0,23 %/g de tecido p<0,0001) quando comparado ao grupo obesogênico e assemelhando-se aos valores do grupo C.

CONCLUSÃO

A administração do extrato de umbu junto a dieta obesogênica foi capaz de promover melhora na tolerância à glicose acompanhado de aumento e ou preservação do conteúdo de glicogênio hepático e muscular sugerindo melhora no controle metabólico da glicose.

Palavras-chave: Plantas medicinais|Dieta ocidentalizada|Obesidade|Intolerância à glicose

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Efeitos do anetol nas alterações metabólicas em modelo de diabetes adulto induzido por STZ em ratos

Livia Carolina Amâncio; José Henrique Leal Cardoso; Andreлина Noronha Coelho de Souza; Kerly Shamyra da Silva Alves; Francisco Walber Ferreira da Silva; Paloma Katlheen Moura Melo.

Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Diabetes *mellitus* (DM) é um distúrbio metabólico decorrente de diminuição na produção e/ou liberação de insulina ou da atividade da insulina liberada, caracterizado por níveis elevados de glicose sanguínea (hiperglicemia) (DIRETRIZES, 2017). O DM é uma doença crônica complexa que requer cuidados médicos contínuos em estratégias multifatoriais de redução de riscos além do controle glicêmico (ADA, 2020). O anetol, é um monoterpenoide presente em óleos essenciais de plantas medicinais, que são utilizadas na medicina popular para tratar distúrbios neurológicos e gastrointestinais. Ele tem efeitos anti-inflamatórios e antioxidantes, ambos protetores contra as ações deletérias do DM. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi investigar o possível efeito protetor do anetol nas alterações metabólicas em um modelo de diabetes adulto em roedores.

MÉTODOS

Foram utilizados ratos Wistar (*Rattus norvegicus*) de ambos os sexos, com peso entre 180 a 220 g. Os animais adultos (8 semanas de vida) foram aleatoriamente alocados nos grupos experimentais: controle (CT); diabético (DM); controle tratados com anetol (CA) e diabético tratado com anetol (DMA). O DM foi induzido com estreptozotocina em dose única de 65 mg/kg (i.p.) na 8ª semana de vida dos animais e estes foram acompanhados por 1 mês após a indução. Para o grupo CA e DMA, o tratamento com anetol (250 mg/kg/dia v. o.) iniciou na 8ª semana de vida e durou por 4 semanas. Durante o tratamento foram registrados semanalmente: glicemia, massa corporal, consumo de ração e água, e volume urinário. O manuseio e utilização dos animais foi aprovado pelo Comitê de ética da UECE (nº 01163609/2019) e obedeceram aos critérios estabelecidos pelo Colégio Brasileiro de Experimentação Animal (COBEA).

RESULTADOS

A partir da 1ª semana após indução foi possível observar presença de hiperglicemia em animais induzidos ao Diabetes, nota-se ao se comparar o grupo CT ($107,0 \pm 4,79$ mg/dL) com grupo DM ($440 \pm 3,83$ mg/dL) ($p < 0,0001$), assim como no grupo CA ($109,4 \pm 2,64$ mg/dL) e DMA ($393,3 \pm 2,38$ mg/dL) ($p < 0,0001$). Ao avaliar a massa corporal desses animais, verificou-se que já na 2ª semana de tratamento com anetol os animais DMA ($189,3 \pm 3,10$ g) e CA ($249,6 \pm 2,09$ g) apresentam massa corpórea diferentes ($p < 0,009$). Também na 2ª semana de tratamento o grupo DMA ($95,9 \pm 2,78$ ml) mostrou redução da

ingesta de água ao contrário do grupo DM ($152,70 \pm 6,09$ ml) ($p < 0,0001$). A partir da 1ª semana após indução do DM, referente ao consumo de ração, os grupos diabéticos DM ($31,42 \pm 2,26$ g) e DMA ($21,52 \pm 3,14$ g) ($p < 0,009$) e na 3ª semana de tratamento o grupo CA ($15,16 \pm 3,45$ g) e DMA ($23,92 \pm 1,33$ g) ($p < 0,0005$) demonstraram diferenças significativas.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o tratamento com anetol foi parcialmente eficaz em proteger contra alterações metabólicas do DM em roedores e que essa substância apresenta potencialidade para uso terapêutico no tratamento do Diabetes.

Palavras-chave: Anetol|Diabetes mellitus|Óleos essenciais

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Elaboração e avaliação de um curso educativo sobre estigma relacionado ao peso corporal para profissionais de saúde

Luana Cordeiro de Oliveira; Ariel Regina da Silva Soares; Fernanda Sabatini; Mariana Dimitrov Ulian; Ramiro Fernandez Unsain; Fernanda Baeza Scagiusi.

Universidade de São Paulo (Usp), São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os efeitos deletérios do estigma relacionado ao peso corporal para a saúde de pessoas com sobrepeso e obesidade são vastamente evidenciados. A presença de práticas estigmatizantes entre profissionais de saúde torna necessária a abordagem do tema em espaços de formação permanente, visando uma produção de cuidado integral e justa. O objetivo deste estudo foi elaborar e avaliar um curso educativo na modalidade à distância sobre o estigma relacionado ao peso corporal, para profissionais de saúde da atenção básica do Sistema Único de Saúde (SUS).

MÉTODOS

O curso foi estruturado seguindo seis eixos de conteúdo, destrinchados e desenvolvidos em encontros virtuais assíncronos por meio de materiais diversos. O curso foi avaliado por um painel de juízes quanto a sua pertinência, clareza e abrangência do tema “estigma relacionado ao peso corporal”, bem como sua amigabilidade, em questionários online e em um grupo focal. Os resultados dos questionários foram analisados por meio de análise estatística descritiva. Os dados produzidos pelo grupo focal foram processados para identificar propostas concretas de modificações no curso. Com o conteúdo restante, com demais impressões sobre o curso, foi feita análise temática e exploratória de conteúdo, com uso da técnica de cutting and sorting e posterior codificação do material por duas pesquisadoras. Por fim, foi calculado o coeficiente Kappa para averiguar a confiabilidade das análises entre as avaliadoras. O projeto foi aprovado por um Comitê de Ética em Pesquisa sob processo nº 12785719.9.0000.5421.

RESULTADOS

Ao todo, foram produzidos 26 materiais didáticos e coletados cinco depoimentos de pessoas com sobrepeso e obesidade, inseridos na plataforma digital de hospedagem do curso. A partir da avaliação do painel de juízes, foram realizadas correções e adições de materiais. A organização dos materiais foi majoritariamente classificada como “muito boa”. A dificuldade de acompanhamento variou de “neutra” a “muito fácil”, enquanto os métodos de ensino foram majoritariamente classificados como “muito bons”. O aprendizado teórico-prático foi considerado bom, com fácil compreensão dos materiais e alta probabilidade de recomendação do curso. Ao todo, quatro temas emergiram da análise de conteúdo temática e exploratória: (1) abrangência de perspectivas e

abordagens; (2) ter presente vozes de pessoas gordas; (3) comunicação eficiente e; (4) identificação. O coeficiente Kappa indicou alta confiabilidade das análises.

CONCLUSÃO

Obteve-se resultados positivos e consistentes quanto à pertinência, clareza e abrangência do tema. Foram destacadas a qualidade da comunicação, a fácil compreensão dos conteúdos, a profundidade das discussões e a diversidade de abordagens e perspectivas. Ainda, a presença de falas de pessoas gordas no curso foi tida como um diferencial. Por se tratar de um tema ainda pouco explorado, o curso apresenta-se como uma possibilidade para a difusão da discussão nos espaços de educação permanente do SUS.

Palavras-chave: obesidade|estigma social| educação permanente

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Elaboração e validação de protocolo de teleatendimento em nutrição para melhoria de hábitos alimentares

Nathan Santos Oliveira¹; Aurélio Marco Souza Dourado dos Santos²; Clara Amélia Nunes de Oliveira²; Amanda Cristina Andrade de Souza Campos²; Francismayne Batista Santana²; Raquel Simões Mendes Netto².

1. Universidade Federal de Sergipe (Ufs), São Cristóvão - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe (Ufs), São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia de Covid-19 ocasionou restrições que interferiram diretamente na assistência nutricional presencial, impossibilitando os pacientes a procurarem este tipo de atendimento. Devido a tais circunstâncias, evidencia-se a necessidade da construção de protocolos de teleconsulta para continuidade dos atendimentos. O presente estudo tem como objetivo elaborar e validar protocolo para aconselhamento nutricional em teleatendimento para melhoria dos hábitos alimentares.

MÉTODOS

Trata-se da elaboração do protocolo de teleatendimento em nutrição para jovens e adultos, construído e validado pelo grupo de pesquisa. O protocolo caracterizou-se com as etapas de admissão, avaliação e aconselhamento nutricional, tendo como base o Protocolo de Uso do Guia Alimentar para a População Brasileira voltado ao público adulto, orientações dos órgãos de classe que definem a telenutrição e metodologias encontradas na literatura. A validação e consenso final decorreram durante reuniões periódicas realizadas pelos nutricionistas, professores e graduandos, além do parecer de especialistas (nutricionistas doutores), com o intuito de discutir cada etapa do protocolo. O estudo apresenta aprovação do Comitê de Ética sob o número de parecer 5.101.963.

RESULTADOS

Foi elaborado o protocolo de teleatendimento em nutrição, constituído por estratégias múltiplas combinadas que compõem o acompanhamento nutricional dos pacientes, por um período de 12 semanas. Ao início e final do programa, o paciente é avaliado por meio da escala de práticas alimentares e medidas antropométricas autorreferidas com auxílio de um vídeo explicativo. O protocolo possui três consultas on-line individuais via *google meet*, ao início, meio e fim do programa, nas quais é aplicado um recordatório de 24h, seguido de orientações nutricionais no formato de metas mensuráveis individuais, envio do receituário personalizado e duas cartilhas educativas ao final das duas primeiras consultas. Além disso, há também o envio de 11 mensagens semanais via *WhatsApp*, sendo algumas acompanhadas de dois cards educativos (semana 2 e 5) e uma imagem instrutiva (semana 6), e seis vídeos de receitas saudáveis (semana 3 e 9). Também são contempladas no protocolo duas ações de Educação Alimentar e Nutricional (semana 4 e

11), a fim de melhor explicar as orientações prestadas. A validação se deu nas reuniões entre especialistas e os membros do grupo de pesquisa, nas quais foram avaliados todo o protocolo, além disso foram dadas sugestões para aperfeiçoamento. Ao final foi alcançada a concordância máxima na validação de todos os itens do protocolo e efetuadas as alterações sugeridas pelos especialistas.

CONCLUSÃO

Atingiu-se o objetivo de elaborar e validar o protocolo para aconselhamento nutricional em teleatendimento voltado para adultos, a fim de melhorar os hábitos alimentares, possibilitando a organização das ações assistenciais que envolvam o cuidado ao paciente e aperfeiçoando estratégias no âmbito da telenutrição.

Palavras-chave: Telesaúde|Avaliação nutricional|Guia alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ensino de empreendedorismo nos cursos de Graduação em Nutrição do Norte e Nordeste do Brasil

Daniela Pinheiro Gaspar; Flávia Pinheiro da Silva Baima; Maysa Carvalho Cavalcante de Souza; Brenda Lopes Barbosa; Gilson Celso Albuquerque Chagas Junior.

Centro Universitário do Estado do Pará (Cesupa), Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O empreendedorismo no ensino superior deve incentivar comportamentos empreendedores nos alunos através de práticas que envolvam a universidade, empresas e sociedade, sendo o professor um facilitador neste processo para que alunos consigam adaptar conceitos com a realidade local. A partir da pesquisa realizada pela Endeavor “Empreendedorismo nas Universidades Brasileiras” em 2016, observou-se que a presença de disciplinas de empreendedorismo é fator relevante para encorajar a prática empreendedora entre alunos. (ENDEAVOR, SEBRAE, 2016). Objetivou-se avaliar a presença de disciplinas de empreendedorismo na matriz curricular dos Cursos de Graduação em Nutrição de instituições das regiões Norte e Nordeste do Brasil.

MÉTODOS

A pesquisa é de natureza descritiva. Realizou-se levantamento dos Cursos de Nutrição no site do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), a partir do conceito do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) 2019, utilizando como critério de inclusão os Cursos de modalidade presencial de Graduação em Nutrição pertencentes aos estados do norte e nordeste do Brasil e com informações da matriz curricular. A partir desta lista contendo 108 instituições, foram analisadas as matrizes curriculares de cada Instituição de Ensino Superior (IES), a presença de disciplinas de empreendedorismo, nota Enade, localidade e categoria administrativa.

RESULTADOS

Foram avaliadas 108 matrizes curriculares das IES e observou-se que somente 35% (n=38) possuem disciplinas relacionadas a empreendedorismo, gestão e criação de negócios. Destas IES que ensinam empreendedorismo, 89% (n=34) são instituições privadas e nota Enade mediana 3. Em relação a localidade, observou-se que 55% (n=21) dessas IES são localizadas nas capitais e 89% (n=34) são dos estados do Nordeste, sendo o estado de Pernambuco com maior prevalência, enquanto que 10% (n=4) pertencem ao Norte, sendo o Pará com maior número de IES com ensino de empreendedorismo.

CONCLUSÃO

Através desta pesquisa foi possível observar que menos da metade das IES analisadas apresentam disciplinas de empreendedorismo em sua matriz curricular e que a grande

maioria são de intuições privadas e localizadas na capital dos estados brasileiros, e com prevalência maior na região Nordeste. Faz-se necessário um maior incentivo às IES em incluir disciplinas de empreendedorismo nas matrizes curriculares de Graduação em Nutrição, visto que segundo a nossa DNC (Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001) a graduação deve proporcionar o desenvolvimento de competências e habilidades para que estes profissionais estejam aptos a serem empreendedores e gestores, que busquem o crescimento econômico e social através de novas oportunidades, produtos e serviços na área da nutrição e que isso contribua positivamente para uma formação que vá além de ensinamentos teóricos, e que estimule de forma prática a liderança na área da alimentação, saúde e qualidade de vida.

Palavras-chave: empreendedorismo|matriz curricular|curso de nutrição|disciplinas

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

ESTUDO COMPARATIVO DAS INFRAÇÕES ÉTICAS COMETIDAS PELOS NUTRICIONISTAS DURANTE OS ANOS DE 2019 A 2021 DE ACORDO COM O TEMPO DE INSCRIÇÃO NO CRN-3

Larissa Aquino de Souza; Viviani dos Santos Fontana.
Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região, São Paulo - SP - Brasil.

Estudo comparativo das infrações éticas cometidas por nutricionistas entre 2019 a 2021 e o tempo de inscrição no Regional

INTRODUÇÃO

O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (CEC), normatiza a atuação do nutricionista, contemplando as inovações tecnológicas e avanços da prática profissional. O presente estudo visa analisar a tendência dos agravos éticos cometidos pelos nutricionistas no exercício profissional entre 2019 a 2021 e traçar o perfil das infrações mais frequentes de acordo com tempo de inscrição dos profissionais no Regional.

MÉTODOS

Foram analisadas as denúncias ético disciplinares apuradas pelo Regional, no período de 2019 a 2021, contabilizando a frequência com que cada Artigo do CEC, foi transgredido e distribuindo-os em 03 grupos conforme a faixa de inscrição no Regional,: de 1 a 31930, abrange as inscrições realizadas de 1980 a 2010; de 31931 a 54739, inscrições de 2011 até 03/06/2018, data que o antigo Código de Ética do Nutricionista foi revogado; e de 54740 até 70370, que compreende as inscrições realizadas a partir de 04/06/2018, vigência do CEC.

RESULTADOS

Nas denúncias recebidas em 2019 constatou-se 436 ocorrências de infrações ético disciplinares, sendo 26 relacionadas à conduta técnica inadequada (Art. 39, 40 e 41 do CEC) e 410 relacionadas as inadequações em mídias digitais (Art. 14, 21, 29, 56, 57, 58, 60 e 63 do CEC). As infrações aos Artigos 39, 40 e 41 foram mais frequentes (2,9%) na faixa de inscrição entre 1 a 31930 (inscrição entre os anos 1980 a 2010). Já as inadequações nas mídias digitais, prevaleceram na faixa de 31931 a 54739 (53,2%), correspondente a vigência do antigo Código de Ética do Nutricionista. Nas denúncias recebidas em 2020 constatou-se 585 infrações, sendo que 41 artigos estão relacionados à conduta técnica e 544 artigos às mídias digitais. Identificou-se que as infrações aos Artigos 39, 40 e 41 mantiveram-se mais elevadas (4,1%) nos profissionais inscritos entre 1980 a 2010. Já as infrações relacionadas às mídias digitais, aumentaram na faixa de inscritos entre 54740 a 60800 (30%), após vigência do CEC. Nas denúncias de 2021 constatou-se 537 ocorrências de infrações ético disciplinares, sendo 25 artigos relacionados à conduta técnica e 512 à mídias digitais. As infrações relacionadas aos

Artigos 39, 40 e 41 mantiveram-se mais elevadas na faixa dos inscritos entre 1980 a 2010 (2,2%) e as infrações relacionadas às mídias digitais, aumentaram (42,4%) na faixa de inscritos entre 04/06/2018 a 2021.

CONCLUSÃO

Os nutricionistas com maior tempo de formação e inscrição no Regional, cometem mais infrações ético disciplinares relacionadas à conduta técnica. Já os recentemente inscritos, cometem mais transgressões éticas associadas as mídias digitais. A tendência de elevação de infrações relacionadas às mídias digitais entre os profissionais que iniciaram o exercício profissional dentro dessa nova normativa, revela a necessidade de maior divulgação do CEC.

Palavras-chave: inscrição|infração|mídia digital

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Exercício ilegal da profissão nas atividades de coordenação de curso de graduação em nutrição no estado de Minas Gerais

Débora Mesquita Guimarães; Adriana Rabelo de Sousa Picosse; Eliane Azevedo Barros; Nicelle Julia Corrêa Lopes; Gabriela Paim de Alcântara e Silva.
Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região (Crn-9), Belo Horizonte - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O sistema CFN/CRN tem como missão normatizar, orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício profissional de Nutricionista, em defesa da sociedade. Conforme Lei Federal nº 8.234/1991, artigo 3º, Inciso II, a direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição são atividades privativas do nutricionista. Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo fiscalizar e identificar os cursos de graduação em Nutrição do estado de Minas Gerais, cujas atividades de coordenação estavam sendo exercidas por profissionais não nutricionistas e apresentar o desdobramento das ações fiscais adotadas pelo Conselho Regional de Nutricionista da 9ª Região (CRN-9).

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias de exercício ilegal da profissão de nutricionistas contra coordenadores de curso de graduação em Nutrição do estado de Minas Gerais, realizado no ano de 2021. A partir do levantamento feito no site do e-MEC foi possível identificar as instituições de ensino superior (IES) de Minas Gerais com oferta do curso de graduação em Nutrição, bem como identificar os cursos de Nutrição onde as atividades de coordenação eram exercidas por profissionais não nutricionistas. Após identificação, como desdobramento das ações de fiscalização, foram encaminhados ofícios de exercício ilegal tanto para os coordenadores quanto para as IES, solicitando a regularização da situação e apresentação de Nutricionista como coordenador do curso.

RESULTADOS

Das 90 IES que oferecem curso de Nutrição no estado de Minas Gerais, identificadas no site do e-mec, constatou-se que 10% (n=9) apresentavam profissional não nutricionista desenvolvendo as atividades privativas de Coordenação de curso de graduação em Nutrição. Após análise da situação dos cursos irregulares, verificou-se que 22,22% (n=2) dos cursos tiveram as denúncias arquivadas por motivação inexistente, visto que um curso havia sido extinto e o outro não havia sido iniciado. Para os 77,78% (n=7) cursos restantes, foram encaminhados ofícios alertando sobre a prática de contravenção penal por exercício ilegal da profissão, sendo solicitada a suspensão da atuação como coordenador e apresentação de profissional nutricionista. Como resultado, 85,71% (n=6) dos cursos apresentaram regularização e tiveram as denúncias arquivadas, e em apenas 14,29% (n=1) a irregularidade permanece, e o processo ainda está em andamento.

CONCLUSÃO

Os resultados demonstram a efetiva ação do CRN-9 em intervir junto às IES do estado de Minas Gerais, em situações de exercício ilegal da profissão, conforme estabelecido na Lei Federal nº 8234/1991, indicando assim o comprometimento da autarquia com a proteção social, de forma a contribuir para a melhoria dos serviços prestados na área de ensino, pesquisa e extensão, em benefício da sociedade.

Palavras-chave: Fiscalização profissional|Exercício ilegal da profissão|Curso de graduação em Nutrição|Instituição de ensino superior

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ferramenta de apoio matricial para os Profissionais de Saúde da Atenção Primária à Saúde

Aline Beatriz de Jesus Costa; Leticia Alves Corrêa Silva.
Escola Superior de Ciências da Saúde, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar está diretamente relacionado à saúde em todas as fases da vida, sendo um fator determinante para o estado nutricional, cujo o acompanhamento dos marcadores de consumo alimentar permite identificar carências nutricionais de forma individual e coletiva. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi descrever a construção de uma ferramenta de apoio aos profissionais de saúde da Atenção Primária à Saúde.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência que descreve o desenvolvimento de uma ferramenta de apoio matricial para os profissionais de saúde da APS do Distrito Federal, no período de setembro a outubro de 2021. A ferramenta foi desenvolvida no formato de cartilha. O conteúdo do material educativo foi desenvolvido baseado no Caderno do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Para a criação da cartilha foi utilizada a ferramenta Canva® e o aplicativo Google imagens®. As imagens utilizadas para ilustração da cartilha foram de domínio público.

RESULTADOS

Foi elaborada uma cartilha no formato online, sobre a forma de preenchimento da Ficha de Marcadores de Consumo Alimentar no Sistema e-SUS APS. O material elaborado apresentou-se da seguinte forma: Tópico 1- Importância da utilização da ficha para identificar o estado nutricional, carências nutricionais, qualidade da alimentação, prática de amamentação e alimentação complementar. Tópico 2- Explicação sobre a divisão do formulário em três partes para cada faixa etária, no qual é destinado para crianças menores de 6 meses, crianças de 6 a 23 meses e crianças com 2 anos ou mais, adolescentes, adultos, gestantes e idosos. Tópico 3- Passo a passo de como lançar as informações no e-SUS APS de acordo com a faixa etária, frisando que pode ser realizado por qualquer profissional da APS. Após a construção o material foi compartilhado em meio impresso e digital, para serem utilizados pelos profissionais de saúde, visando o incentivo ao uso da ferramenta na prevenção e promoção da saúde.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o material educativo proposto poderá auxiliar os profissionais para um olhar transversal em relação às questões sobre alimentação e nutrição dos pacientes atendidos na APS, incentivando a utilização da ficha de marcadores de consumo alimentar

cujo o seu registro contribui para a promoção da saúde da população, uma vez que podem ser elaboradas ações voltadas para as necessidades específicas dos usuários do território de abrangência da Unidade Básica de Saúde.

Palavras-chave: Consumo Alimentar|Unidade Básica de Saúde|Vigilância Alimentar e Nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional como estratégia para a formação de hábitos alimentares saudáveis de escolares

Letícia Alves Corrêa Silva¹; Lívia Bacharini Lima²; Érika Soares de Oliveira Patriota³; Élide Cristina Roza Santiago⁴; Jéssica Pinheiro Santiago⁴; Izabella Chaves de Brito⁴.

1. Escola Superior de Ciências da Saúde (Escs), Brasília - DF - Brasil; 2. Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (Seedf), Brasília - DF - Brasil; 3. Ministério da Saúde (Ms), Brasília - DF - Brasil; 4. Centro Universitário Euro-Americano (Unieuro), Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) visa o estímulo à adoção de práticas alimentares saudáveis, no qual o ambiente escolar destaca-se como local propício e adequado para a sua implementação, pois é nele que as práticas pedagógicas necessárias para o processo de aprendizagem e qualidade de vida ocorrem. Posto isto, o objetivo deste estudo foi descrever a construção de uma ferramenta de EAN voltada para o ensino fundamental séries iniciais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo relato de experiência que descreve o desenvolvimento de uma ferramenta de EAN para o público infantil de escolas públicas do Distrito Federal (DF), no período de março a junho de 2019. A ferramenta foi desenvolvida no formato de revistas em quadrinhos para a faixa etária de 5 a 11 anos. O conteúdo do material educativo foi desenvolvido baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) do Ministério da Saúde. Para a criação das revistas foi utilizado a ferramenta Power Point® versão 2013, aplicativos como Google Imagens®, Canva® e Background Eraser®. As imagens utilizadas para desenvolver os personagens e o cenário das histórias foram de domínio público.

RESULTADOS

Foram elaboradas 8 revistas em quadrinhos no formato online, onde o enredo gira em torno dos dez passos para uma alimentação saudável conforme o GAPB. Apresentou-se da seguinte forma: Volume 1 - Fazer dos Alimentos In Natura ou Minimamente processados a base da alimentação; Volume 2 - Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos; Volume 3 - Limitar o consumo de processados e evitar o consumo de ultraprocessados; Volume 4 - Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e sempre que possível em companhia; Volume 5 - Fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos in natura ou minimamente processados; Volume 6 - Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias, planejar o uso do tempo para dar a alimentação o espaço que ela merece; Volume 7 - Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora e o volume 8 - Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais. As histórias das revistas contam com

os personagens Abacaxico, Nanico, Joaquim e Emília, cuja fabulação acontece em um ambiente familiar. Além do conteúdo proposto, continha uma sugestão de receita saudável e um jogo interativo. Após a construção, os materiais foram divulgados por meio digital, para serem utilizados pelos profissionais de educação visto a suspensão das aulas presenciais ocasionado pelo isolamento social decorrente da pandemia da Covid-19.

CONCLUSÃO

As histórias em quadrinhos têm uma ludicidade que convida o escolar a fazer parte da história, proporcionando um aprendizado mais reflexivo e prazeroso sobre seus hábitos alimentares, que segundo a literatura configura-se como uma ferramenta didático-pedagógica muito eficaz.

Palavras-chave: Alimentação saudável|Educação em saúde|História em quadrinhos|Promoção da saúde no ambiente escolar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Formação de nutricionistas para atuação no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): resultados de estudo do Centro-Oeste brasileiro

Patrícia Rafaela Mendonça; Caroline da Silva Brito; Maria Tainara Soares Carneiro;
Rita de Cassia Bertolo Martins; Naiara Ferraz Moreira.
Universidade Federal da Grande Dourados (Ufgd), Dourados - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferta alimentação escolar para estudantes de todas as etapas da educação básica pública e é uma das áreas que mais emprega nutricionistas. Em pesquisas realizadas onde nutricionistas foram questionados se sua formação acadêmica foi suficiente para atuarem no Programa, foi evidenciado que uma grande porcentagem afirmou ser insuficiente. Sendo assim, considerando a complexidade do trabalho do nutricionista no PNAE e visto que poucos estudos nessa temática foram realizados na região Centro-Oeste, torna-se relevante esta investigação. O objetivo deste estudo é identificar o perfil da formação acadêmica de nutricionistas para atuação no PNAE.

MÉTODOS

Estudo transversal com amostra representativa dos estados da região Centro-Oeste (CO) do Brasil. A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário enviado aos nutricionistas atuantes no PNAE de cada município sorteado. O questionário continha questões relacionadas a 12 conteúdos teóricos abordados durante a graduação, sendo as opções de resposta categorizadas em: nunca/raramente, ocasionalmente, frequentemente/muito frequentemente. Utilizou-se o teste do Qui-quadrado para verificar diferenças ($p \leq 0,05$) de acordo com o tipo de instituição formadora (pública/privada) e tempo de formação (≤ 5 anos/ > 5 anos). Este estudo faz parte de um projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFGD (CAEE: 43302821.0.0000.5160).

RESULTADOS

Foram entrevistados 219 nutricionistas atuantes no PNAE em municípios da região CO. Não houve diferença estatisticamente significativa de conteúdos abordados segundo o tipo de instituição formadora e tempo de formação. Dos resultados obtidos verificou-se que, os conteúdos que tiveram seus maiores percentuais na categoria frequentemente/muito frequentemente abordados foram: ficha técnica de preparo (44,3%), higiene e boas práticas no preparo da alimentação coletiva (70,8%) e políticas públicas de alimentação e nutrição (41,1%). A formação em alimentação escolar (AE) foi o conteúdo que apresentou “ocasionalmente” como a resposta mais frequente (40,6%), seguido de avaliação nutricional escolar (39,3%) e educação alimentar e nutricional (36,1%). Já os conteúdos com maiores frequências de respostas na categoria nunca/raramente abordados foram: planejamento de cardápio escolar (41,6%), gestão de

programas de alimentação e nutrição (35,2%), legislação em AE (47,9%), agricultura familiar (63,5%), processos de compras – licitação (74,4%) e chamada pública (76,7%).

CONCLUSÃO

Constatou-se que os conteúdos menos abordados durante a formação dos nutricionistas atuantes no PNAE contemplam conteúdos de gestão da política e atuação com escolares. Destaca-se a importância da avaliação dos currículos dos cursos para contemplar estes temas durante a formação profissional.

Palavras-chave: Política pública|Nutrição em saúde pública|Capacitação profissional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Frutos nativos do Cerrado e Pantanal de Mato Grosso do Sul: conhecimento e perfil de consumo

Fabiane La Flor Ziegler Sanches; Iara Penzo Barbosa; Lethícia Barbosa Costa.
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - Ufms, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os frutos nativos do Cerrado e Pantanal têm revelado grande potencial por possuírem sabores característicos e valor nutricional significativo. O consumo de alimentos regionais deve ser incentivado visando sua linhagem de produção ambientalmente sustentável e fomento a valorização das riquezas regionais e da produção familiar. Assim, o presente trabalho teve como objetivo verificar a relação entre o conhecimento e o consumo de frutos nativos do Cerrado e Pantanal de Mato Grosso do Sul (MS) por pessoas nascidas e residentes do estado.

MÉTODOS

Estudo exploratório, com delineamento amostral não probabilístico e amostragem por conveniência. A coleta de dados ocorreu através de questionário *on-line* na plataforma *Google Forms*, respondido por indivíduos com idade superior a 18 anos. O questionário foi dividido em duas partes, a primeira objetivou caracterizar a amostra e a segunda referiu-se aos conhecimentos e hábitos de consumo dos seguintes frutos: pequi, bocaiuva, mangaba, cagaita, baru, murici, mama-cadela, buriti, araticum, guabiroba, guavira e bacuri. Os dados foram organizados em planilhas do Excel e tratados pelo programa estatístico EpiInfo, sendo obtidas as frequências absolutas e relativas e a Razão de Prevalência (RP), adotando-se $p \leq 0,05$ como nível de significância. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos de uma instituição de ensino sob parecer nº 4.317.390/2020.

RESULTADOS

Foram consideradas 616 respostas válidas. Em relação ao local de nascimento, 42,63% dos participantes eram naturais do Estado do Mato Grosso do Sul, sendo que maioria dos participantes residia atualmente no estado de Mato Grosso do Sul (53,9%). Os frutos mais conhecidos foram o Pequi (89,61%), o Buriti (66,88%) e a Bocaiuva (65,91%). Já os frutos mais consumidos/experimentados foram o Pequi (65,75%), a Bocaiuva (50,97%) e a Guavira (50,81%). Observou-se, que a prevalência do conhecimento com relação aos frutos por nascidos em Mato Grosso do Sul foi maior do que para os participantes nascidos em outros estados. Para os frutos Pequi, Buriti, Bocaiuva e Guavira a RP,

respectivamente, foi de 1,21; 1,27; 2,23 e 2,76 vezes maior entre nascidos no MS em relação aos nascidos em outros estados brasileiros. Já para a relação entre “Experimental” e ter nascido no MS, observou-se uma RP de 1,50; 1,56; 2,77 e 3,30 vezes maior em relação aos nascidos em outros estados para os frutos Buriti, Pequi, Bocaiuva e Guavira, respectivamente.

CONCLUSÃO

A população nascida no Mato Grosso do Sul apresentou maior conhecimento dos frutos em comparação aos nascidos em outros estados, fato também observado para o quesito experimental. Destaca-se a necessidade de incentivar as pesquisas e divulgação desses frutos, possibilitando o resgate da cultura alimentar regional e dispersão de conhecimento acerca desses alimentos para outras regiões do país.

Palavras-chave: Alimentos regionais|Ingestão alimentar|Comportamento alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Gestação de alto risco: Atuação do nutricionista frente aos aspectos nutricionais por meio da educação em saúde

Marília Suzana Paiva Felipe; Amanda Gabriela Araújo da Silva; Ligia Rejane Siqueira Garcia.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Caicó - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

A atenção nutricional voltada ao público materno-infantil é importante por se caracterizar como uma fase da vida de riscos de deficiências nutricionais e alterações no estado nutricional. Para mulheres que desenvolvem uma gestação de alto risco, em que modificações na alimentação podem ser necessárias para otimizar resultados perinatais e maternos, a educação em saúde é importante para a promoção de saúde no período gestacional. O objetivo deste trabalho é apresentar a experiência vivenciada por nutricionistas residentes em saúde materno-infantil, relacionadas à educação alimentar e nutricional com gestantes de pré-natal de alto risco.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado a partir das práticas de nutricionistas residentes em saúde materno infantil, da Escola Multicampi de Ciências Médicas da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (EMCM/UFRN), ocorridas no período de março de 2021 a maio de 2022. Os encontros da sala de espera foram realizados semanalmente enquanto as gestantes aguardavam atendimento de consulta de pré-natal em uma maternidade pública no interior do Rio Grande do Norte. As informações de pesquisa estão relacionadas às implicações das autoras na observação e condução das ações e se insere nas condições previstas pela Resolução 510/2016, no que se refere às pesquisas em saúde, como aquela que objetiva o aprofundamento de situações que emergem espontânea e contingencialmente na prática profissional.

RESULTADOS

Participaram em média vinte gestantes em cada encontro. Elas puderam sugerir temas relevantes e que tinham dúvidas, e as nutricionistas residentes abordaram os assuntos sugeridos, considerando sua relevância no que diz respeito à alimentação e tratamento dietoterápico de diversas intercorrências nutricionais na gravidez durante as atividades de educação em saúde. Foi explanado sobre alimentação saudável na gestação, alimentação nas alterações gastrointestinais comuns na gravidez, aleitamento materno, manejo da

amamentação e principais intercorrências, modificações alimentares no diabetes gestacional, síndromes hipertensivas e anemias. Foram utilizados métodos expositivos dialógicos para auxiliar na compreensão dos assuntos abordados, além de momentos de esclarecimento de dúvidas e troca de saberes de forma voluntária sobre conhecimentos prévios à temática trabalhada, de forma a favorecer a participação das gestantes. As ações oportunizaram trocas de conhecimento entre os envolvidos e discussão sobre a importância da adoção de hábitos alimentares saudáveis durante a gestação e benefícios do aleitamento materno.

CONCLUSÃO

As ações de educação alimentar e nutricional realizadas para gestantes de alto risco podem ser consideradas importantes para o fortalecimento da autonomia das mulheres em relação a sua alimentação. Além disso, contribuiu para a formação das residentes, a partir da troca de conhecimentos e no aperfeiçoamento das práticas ao desenvolver ações de saúde.

Palavras-chave: Saúde materno-infantil|Gravidez de alto risco|Educação em Saúde|Nutrição materna

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Grupo de trabalho para orientação técnica aos nutricionistas dos municípios dos estados de SP e MS, em relação à operacionalização do PNAE.

Rosana Maria Nogueira¹; Jeanice de Azevedo Aguiar¹; André Augusto Marques Lamin¹; Bianca Blanco²; Legiane Rigamonti¹.

1. Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região, São Paulo - SP - Brasil; 2. Inst. Federal de Educacao, Ciencia e Tecnol. de Sp, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) atende cerca de 50 milhões de estudantes da rede de ensino pública com a finalidade de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2009). Apesar da grande importância e responsabilidade dos atores envolvidos, em especial os gestores (secretários de educação e nutricionistas), observa-se a falta de compreensão sobre o PNAE como uma Política Pública, sendo constatada sua implementação enraizada nas políticas compensatórias e não no direito do aluno (NOGUEIRA, 2016; NOGUEIRA et al 2018). Ademais, com base no estudo citado, foram constatadas as dificuldades dos gestores quanto à operacionalização do programa no nível municipal.

OBJETIVOS

Relatar a experiência do Grupo de Trabalho criado com o objetivo de orientar tecnicamente os nutricionistas dos municípios dos estados de SP e MS, em relação à operacionalização do PNAE, por meio de ações educativas.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência desenvolvido por um grupo de trabalho (GT) composto por nutricionistas com experiência na área de alimentação escolar, baseado em estudo preliminar sobre a gestão dos secretários e nutricionistas em relação ao PNAE. Para consecução dos objetivos, preliminarmente, foram obtidos os contatos dos responsáveis técnicos e dos serviços alimentação escolar municipais. Com base em enquête realizada junto ao público alvo o GT definiu como temas: O PNAE Enquanto Política Pública, Atividades obrigatórias do Nutricionista na Alimentação Escolar, Elaboração de Cardápios, nos Termos da Legislação, Compras, Licitação, Aspectos Legais, Infraestrutura das Cozinhas, Recursos Humanos e Gestão da Equipe Operacional, Atividades de Educação Alimentar e Nutricional e decidiu-se pela a realização de encontros bimensais, à distância utilizando o Google Meet, com 3 horas de duração, entre março e setembro de 2022.

RESULTADOS

Até o momento foram realizados oito encontros, dos doze planejados, contemplando os temas escolhidos pelo público alvo. Foi constatada a participação média de 190 nutricionistas por encontro. Aos participantes são disponibilizados os materiais apresentados e um documento consolidado contendo a compilação das dúvidas recebidas por meio das mensagens encaminhadas pela caixa de diálogo do aplicativo respondidas pelos respectivos palestrantes. As avaliações preliminares bem como as manifestações espontâneas dos participantes apontam para satisfação dos participantes com a iniciativa.

CONCLUSÃO

O Grupo cumpriu o objetivo proposto favorecendo a contextualização do PNAE e esclarecendo as principais dúvidas dos profissionais no cumprimento das suas atividades para operacionalização do Programa por meio de conteúdos específicos e compartilhamento de experiências. É necessário aguardar o encerramento do cronograma para a realização de nova pesquisa qualitativa a fim de se confirmar a perspectiva observada.

Palavras-chave: PNAE|Capacitação|Nutricionista|Escolar|Gestão

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Habilitação para adoção das práticas integrativas de saúde por nutricionistas nos estados sob jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª região.

André Augusto Marques Lamin; Rosana Maria Nogueira; Osvaldinete Lopes de Oliveira; Rita de Cássia Bertolo Martins; Irene Coutinho de Macedo; Vera Lucia Morais Antonio de Salvo.

Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS) são recursos terapêuticos que buscam a prevenção de doenças e a recuperação da saúde, com ênfase na escuta acolhedora, no desenvolvimento do vínculo terapêutico e na integração do ser humano com o meio ambiente e a sociedade. Em 2021 o CFN publicou a Resolução CFN nº 680/2021 que alterou os critérios para habilitação à prescrição de fitoterápicos e a Resolução CFN nº 679/2021 que possibilitou aos nutricionistas a utilização de outras 19 PICS, mediante a comprovação de formação específica.

OBJETIVO

Identificar o quantitativo e o percentual de nutricionistas ativos na jurisdição do CRN-3, habilitados para prescrição de fitoterápicos e para adoção das PICS.

METODOLOGIA

Estudo transversal quantitativo, com dados obtidos até maio de 2022 dos relatórios gerenciais sobre o quantitativo de inscritos e do deferimento dos requerimentos para registros de certificados para habilitação à prescrição de fitoterápicos e adoção das PICS, encaminhados por nutricionistas e lançados no Sistema Integrado de Gestão, utilizado pelo CRN3 denominado IncorpWare®. Os requerimentos deferidos foram quantificados e obtidos os percentuais de habilitação para cada PICS, frente a quantidade total de solicitações deferidas. Foi também identificado o percentual total de nutricionistas habilitados para adoção das PICS em comparação a quantidade total de nutricionistas ativos inscritos na jurisdição do CRN-3.

RESULTADOS

Foram identificadas 238 habilitações deferidas para as PICS no CRN-3. Dessas, 73,1% para utilização da fitoterapia, 5,9% para Medicina Chinesa Auriculoterapia/práticas corporais/dietoterapia, 5,0% para Terapia Florais, 4,2% para Aromaterapia, 3,8% para Reiki, 1,7% para Ayurveda, 1,7% para Cromoterapia, 1,7% para Homeopatia, 1,3% para meditação, 0,8% para yoga, 0,4% para apiterapia, 0,4% para reflexologia. Não foram localizados registros de habilitações para Shantala, Arteterapia, Biodança, Bioenergética, Dança Circular, Musicoterapia, Medicina Antroposófica e Terapia Comunitária. Das

habilitações deferidas, ressalta-se que há nutricionistas com mais de uma habilitação. Desta forma, foram quantificados 172 nutricionistas habilitados à adoção das PICS, correspondendo a 0,42% dos 41.187 nutricionistas com inscrição ativa no CRN3.

CONCLUSÃO

A fitoterapia é a prática com maior número de nutricionistas habilitados, possuindo mais que o dobro da soma percentual das demais, possivelmente, por já ser regulamentada pelo CFN desde 2007 e já estar inserida na formação do nutricionista. O menor percentual e a inexistência de registro das demais PICS, sugere uma menor relação dessas práticas com a atuação do nutricionista, aliada a recente regulamentação dessas terapias de forma complementar ao cuidado nutricional. O percentual menor que 1% referente à quantidade de profissionais habilitados aventa o descumprimento das resoluções sendo necessário aprofundamento dos estudos para analisar a efetividade e a eficácia das normas.

Palavras-chave: PICS|Habilitação|Formação|Quantitativo|Nutricionista

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Hipotonia muscular em crianças com síndrome de Down e sua relação com a introdução da alimentação complementar

Jaqueline Leite; Regina Esteves Jordão; Letícia Teles da Silva.
Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A síndrome de Down (SD) é a anormalidade cromossômica mais comum no mundo, sendo responsável pela ocorrência de diversas alterações fenotípicas e funcionais. A hipotonia muscular é uma das complicações e está presente em todos os neonatos, trazendo adversidades ao processo de nutrição. Desta forma, ao levar em consideração a escassez de conteúdo científico, o objetivo deste estudo é analisar o contexto da introdução da alimentação complementar (IAC) frente à hipotonia muscular em crianças com SD, considerando fatores biológicos, fisiológicos, sociais e comportamentais, e o desenvolvimento de um guia com recomendações práticas para o tratamento e cuidado integral das adversidades encontradas.

MÉTODOS

O trabalho trata-se de uma revisão descritiva sobre o tema, cujo embasamento teórico foi utilizado para o desenvolvimento de um material educativo que elucidasse as principais dúvidas de familiares e cuidadores de crianças com SD em relação à fase de IAC. Para o conteúdo foram selecionadas alterações funcionais inerentes à SD como disfagia, refluxo gastroesofágico e constipação intestinal. Assim realizou-se uma breve contextualização sobre as questões levantadas e foram apresentadas algumas orientações nutricionais e fonoaudiológicas para o seu manejo. A cartilha foi elaborada para a leitura e fácil compreensão de leigos no assunto, considerando cores, ilustrações e linguagem simplificada.

RESULTADOS

A IAC é de suma importância para condicionar a criança a adquirir hábitos alimentares saudáveis para a vida adulta, merecendo assim grande atenção e participação da família. Além disso, foi observado o comportamento alimentar de populações infantis e adultas com a síndrome, constatando monotonia alimentar, maior tendência a aversões e preferência por alimentos com texturas suaves, cremosas, crocantes e moles. Com os dados coletados, foi desenvolvido um guia educativo com estratégias para manejo da disfagia, refluxo gastroesofágico e constipação intestinal, voltado aos familiares e cuidadores destas crianças. Dentre as recomendações para disfagia pode-se citar a alimentação realizada em postura correta e adequação de texturas. Para o refluxo gastroesofágico é recomendado a realização de refeições com maior frequência e menos volume no decorrer do dia. Por fim, para manejo da constipação intestinal uma adequada ingestão de fibras e água. As estratégias descritas foram estabelecidas em conjunto com

as áreas de nutrição e fonoaudiologia, resultando em um trabalho multidisciplinar com foco em uma população que muitas vezes acaba por não receber orientações que são capazes de lhes garantir o direito da equidade.

CONCLUSÃO

A partir da pesquisa realizada compreendeu-se o contexto da IAC em crianças com SD e hipotonia muscular. Foi desenvolvida a cartilha voltada aos familiares, com foco em orientações e estratégias que auxiliem no manejo das adversidades ocasionadas durante esse processo, que podem ser utilizadas na prevenção e complemento ao tratamento.

Palavras-chave: Síndrome de Down|Nutrição da criança|Manifestações neuromusculares

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Hortas pedagógicas: articulando processos e construindo caminhos institucionais

Kamilla Carla Bertu Soares; Jennifer Calazans da Conceição; Gabriela da Silveira Lopes; Anna Luiza Lopes Pappaterra; Patricia Camacho Dias; Roseane Moreira Sampaio.

Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma política de abrangência nacional e que indica a horta como uma ação possível de educação alimentar e nutricional capaz de atender aos seguintes princípios: sustentabilidade social, ambiental e econômica, com abordagem dos sistemas alimentares, a valorização da cultura alimentar local, de modo a envolver a comunidade escolar, gestores públicos e sociedade como parte do processo de implantação e sustentabilidade da ação. Assim, o objetivo deste trabalho foi analisar o potencial de implantação de hortas pedagógicas em escolas municipais de Niterói-RJ.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa-intervenção qualitativa que analisou o potencial de implantação das hortas escolares, e incluiu aspectos relacionados ao processo de articulação e organização institucional e de atores, e estrutura física das unidades escolares(UE). Identificou-se o interesse das UEs quanto à implantação de uma horta, realizou-se reuniões com a comunidade escolar para apresentação do escopo do projeto e a pactuação de estratégias a fim de sensibilizar e mobilizar o engajamento de todos no processo de implantação.

Para caracterizar o ambiente físico e potencial da escola para a implantação de hortas, foi aplicado um roteiro observacional que incluiu as seguintes questões: iniciativas anteriores de plantio, potencial espaço para implantação da horta e o seu layout considerando a escuta da comunidade escolar. Esse projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina/Hospital Antônio Pedro, sob o número CAAE: 98417718.5.0000.5243.

RESULTADOS

Participaram do projeto 7 UE. Os encontros possibilitaram a identificação de um integrante do projeto para articular a comunicação junto a UE, como estratégia propõe-se o estabelecimento de grupo gestor composto por membros da comunidade escolar. Demandou-se a articulação com outra área de conhecimento e projetos, além da participação de agricultores familiares(AF). No roteiro observacional identificou-se iniciativas como: telhado verde, pomar, horta e jardim. Das 7 UE, 4 não conseguiram manter as iniciativas por conta do isolamento social causado pelo Covid-19, falta de mão de obra nos dias que a escola estava fechada e inadequação do local onde foi implantado.

Foi sugerida a utilização de diversos layouts de horta (mandalas, jardim sensorial, hortas verticais), atendendo à demanda da escola e também foi planejado a automação das hortas.

CONCLUSÃO

A articulação, sensibilização da comunidade escolar, compreensão das potencialidades e desafios das UE quanto ao plantio são etapas fundamentais para o processo de implantação de hortas pedagógicas. Um diferencial foi a participação de outros cursos com articulação de projetos. A participação de AF pode se tornar uma referência para desenhos de políticas públicas voltadas para o desenvolvimento de estratégias mais sustentáveis de hortas escolares.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional|Escolas|Segurança alimentar e nutricional|Alimentação escolar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

IMAGEM CORPORAL POSITIVA E QUALIDADE DE VIDA EM MULHERES BISEXUAIS

Pedro Antônio Lira Patrício¹; Maria Fernanda Laus²; Telma Maria Braga Costa².
1. Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO:

A qualidade de vida pode ser entendida como um fenômeno subjetivo de bem-estar baseada nas necessidades humanas, hedonismo e satisfação com a vida. A saúde mental e relação com o próprio corpo, além de serem componentes da qualidade de vida, têm se tornado temas intensamente investigados em homossexuais e bissexuais. O conceito de imagem corporal positiva estuda a relação do sujeito com seu próprio corpo através de atitudes de respeito, aceitação e apreciação visando a promoção de saúde. Deve-se levar em consideração que esse público, por sentir atração pelo gênero masculino e feminino, está em uma posição única dentro da comunidade LGBTQIA+. O objetivo do presente trabalho consiste em avaliar a qualidade de vida e a imagem corporal positiva em mulheres bissexuais e, também, investigar se a apreciação corporal seria o fator que influencia a qualidade de vida dentro dos aspectos físicos, psicológicos e sociais do público em questão.

MÉTODOS:

A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade de Ribeirão Preto (UNAERP) (CAAE 32842620.7.0000.5498). A coleta foi feita virtualmente, pelo *Survey Monkey*, com os instrumentos: Questionário de Caracterização da Amostra, Questionário Apreciação Corporal-2 (BAS-2) e *World Health Organization Quality of Life - Bref* (WHOQOL-Bref) utilizando as subescalas de Domínio Físico que avalia características funcionais em relação ao corpo; Domínio Psicológico que se refere sentimentos positivos consigo mesmo e a subescala de Relações Sociais que tem relação com o apoio recebido por pares. A amostra foi composta por 100 mulheres bissexuais entre 18 aos 40 anos.

RESULTADOS:

No que se refere ao resultado da BAS-2 obteve-se uma média de 3,4 (DP = 1,01), o que pode sugerir que mulheres bissexuais podem apresentar uma apreciação do próprio corpo considerada de moderada para alta. Com relação a faceta do Domínio Psicológico encontrou-se o resultado de 3,1 (DP = 0,81), na faceta de Domínio Físico 3,52 (DP = 0,73) e as Relações Sociais com 3,37 (DP = 0,86) todos os resultados foram considerados moderados. Na análise de correlação foi possível observar que a variável de apreciação corporal, resultado obtido pela BAS-2, apresentou uma correlação positiva e significativa com Domínio Psicológico ($r = ,634^{**}$; $p = 0,000$), Domínio Físico ($r = ,260^{**}$; $p = 0,017$) e Relações Sociais ($r = ,471^{**}$; $p = 0,000$).

CONCLUSÃO:

A apreciação com o próprio corpo se mostrou um fator que se relaciona de maneira direta e positiva em outras áreas da qualidade de vida que são extremamente importantes. A partir disso foi possível concluir que ter uma relação positiva com o próprio corpo, em mulheres bissexuais, é relevante para a forma como se sente e como se relaciona com outras pessoas.

Palavras-chave: Apreciação|Mulheres|Bissexual|Qualidade de vida

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Impacto de diferentes estratégias de educação nutricional na percepção sensorial de chocolate amargo

Rafael Sousa Lima¹; Marcelo Araújo de Vasconcelos¹; Alessandra Cazelatto de Medeiros²; Helena Maria André Bolini².

1. Uninta, Sobral - CE - Brasil; 2. Unicamp, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A educação nutricional é uma estratégia importante de promoção em saúde, pois visa o desenvolvimento das capacidades individuais e coletivas no processo das escolhas alimentares, proporcionando um pensamento livre e reflexivo. O comportamento alimentar é um processo complexo, que considera as questões psicológicas/emocionais, mas também as características sensoriais dos alimentos (aparência, aroma, sabor e textura). Nessa perspectiva, será que o tipo de abordagem da educação nutricional impacta na aceitação sensorial de um produto alimentar? Portanto, o objetivo da pesquisa foi avaliar o impacto de diferentes estratégias de educação nutricional na percepção sensorial de chocolate amargo.

MÉTODOS

Estudo transversal caracterizado pelo perfil sensorial de uma amostra da população dividida em três grupos distintos: 1 grupo controle e 2 grupos com intervenções de educação nutricional. As intervenções foram realizadas por um período de 2 semanas e contemplavam, de acordo com o grupo, respectivamente: folheto educativo “Dez passos para uma alimentação adequada e saudável” e o *Game Nutri* criado na plataforma Genially®, ambos baseados no Guia Alimentar para População Brasileira. Os participantes de cada grupo receberam o material informativo dos testes junto com seis amostras de chocolate de duas marcas comerciais, sem identificação, e codificadas com número de três dígitos. As amostras diferiram na variação de cacau: chocolate ao leite (2 marcas), 40% cacau (2 marcas) e 60% cacau (2 marcas). O teste sensorial de aceitação e escala do ideal foi realizado por meio do software Compusense®. Os dados foram analisados por teste de Tukey considerando o valor de $p < 0,05$. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP), sob número CAAE: 50531121.9.0000.5404.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 288 consumidores, adultos não treinados, dos quais 57% de mulheres e 43% de homens, com idade média \pm 29 anos. Foi identificada diferença na percepção sensorial das amostras de chocolate entre o grupo controle e os que passaram por intervenção com material educativo. No grupo controle foi possível observar que a amostra 1, de chocolate ao leite, apresentou maior média para os diferentes atributos sensoriais avaliados e, conseqüentemente, maior intenção de compra. O desempenho da amostra 6, de chocolate com 60% de cacau, foi o oposto do chocolate ao leite no grupo

sem intervenção nutricional. Entretanto, na comparação entre os grupos observou-se que as duas amostras com chocolate 60% cacau apresentaram aumento significativo ($p < 0,05$) na média referente ao atributo sabor e impressão global, tanto no grupo da estratégia de folheto do Ministério da Saúde, quanto no grupo que utilizou o game nutricional.

CONCLUSÃO

Os grupos que apresentaram as estratégias de educação nutricional, em forma de folheto ou jogo educativo, apresentaram aumento significativo no atributo de sabor e consequentemente impressão global, o que favorece na intenção de compra do produto.

Palavras-chave: Comportamento alimentar|Guias alimentares|Promoção da saúde

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Inclusão das Atividades Curriculares de Extensão (ACExs) na matriz curricular do curso de graduação em nutrição da Universidade Federal de Goiás: um relato de experiência

Luciana Bronzi de Souza; Ana Tereza Vaz de Souza Freitas; Karine Anusca Martins; Maria Luiza Ferreira Stringhini; Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira; Thaísa Anders Carvalho Souza.

Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Resolução do Conselho Nacional da Educação /Câmara da Educação Superior N° 07/2018, estabelece Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, as quais regulamentam as atividades acadêmicas de extensão dos cursos de graduação na forma de componentes curriculares para os cursos, considerando-os em seus aspectos que se vinculam à formação dos estudantes, conforme previstos nos documentos normativos das entidades educacionais, de acordo com o perfil do egresso, estabelecido nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs). Dessa forma, as ACExs devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte de sua matriz curricular. Dessa forma, o objetivo do presente trabalho é relatar a experiência da inclusão das ACExs na matriz curricular do curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (UFG).

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre a inclusão de ACExs na matriz curricular do curso de Nutrição da UFG, a partir de discussões do Núcleo Docente Estruturante (NDE).

RESULTADOS

A atual matriz curricular do curso de Nutrição da UFG tem 3.746 horas e destas, 380 horas (10,14%), correspondem às ACExs, distribuídas da seguinte forma: 1) 64 horas em ações de extensão de livre escolha do estudante em diversas instituições, conforme regulamentação interna da UFG; 2) 32 horas destinadas à ACEX em componente curricular obrigatório, com carga horária integralmente dedicada à extensão (Feira da Nutrição); 3) 134 horas destinadas à ACEX em componente curricular obrigatório, com carga horária parcialmente dedicada à extensão, distribuídas nos componentes curriculares apresentados: Estudo Experimental dos Alimentos; Bromatologia; Marketing em Alimentação e Nutrição; Nutrição em Esportes; Nutrição Materno-Infantil; Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição; Nutrição em Saúde Coletiva; Introdução à Prática Profissional; Avaliação Nutricional; Promoção da Saúde e Educação Alimentar e Nutricional; 4) 150 horas de ACEX em componentes curriculares distribuídas nos três estágios curriculares obrigatórios, sendo 50 horas em cada área de atuação (Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Pública e Alimentação Coletiva). As atividades de

ACEx se iniciaram no curso no primeiro semestre de 2022. As atividades que já ocorreram, apresentaram grande envolvimento dos discentes e possuem regulamento próprio.

CONCLUSÃO

A obrigatoriedade da inclusão de ACEs nos cursos graduação enriquecem a formação discente e se fazem presente em diversas formas no curso de nutrição da UFG, permitindo uma formação ampla, interdisciplinar e com habilidade e competências que vão ao encontro ao perfil do egresso almejado, com formação generalista, humanista e crítica e que tenha vivência das demandas da sociedade atual.

Palavras-chave: aprendizagem|universidades|ensino|ciências da nutrição

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

INDICADOR DE EFETIVIDADE DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL EM CLÍNICA ESCOLA

Lis Proença Vieira; Cynthia Schunck Bento; Marselle Amadio Bevilacqua; Irene Coutinho de Macedo.

Centro Universitário Senac, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os indicadores de efetividade focam as consequências dos produtos/serviços e estão vinculados ao grau de satisfação, ao valor agregado ou à transformação produzida. Monitorar a qualidade do atendimento nutricional ambulatorial por meio de indicadores possibilita a autoanálise do trabalho e a identificação de pontos de melhoria. Não existe uma regra na definição dos indicadores, de modo que a escolha depende do objetivo e resultado que se espera alcançar. A meta de cada indicador corresponde ao desempenho pretendido num determinado período de tempo. Contudo, a ausência de um histórico de dados ou de diretrizes específicas dificulta o estabelecimento dessas metas, especialmente na área clínica. O objetivo deste estudo foi verificar o indicador de efetividade do atendimento nutricional em uma clínica escola.

MÉTODOS

Foram analisados os dados de três meses (março, abril e maio) com maior volume de atendimentos em uma clínica escola de nutrição na cidade de São Paulo. O indicador de efetividade do atendimento nutricional foi definido como o percentual do número de metas cumpridas pelo paciente em relação ao total de metas combinadas, com frequência mensal de medição. Conforme o protocolo do local, são combinadas até três metas com o paciente na primeira consulta, as quais são verificadas no segundo atendimento, que ocorre após 15 dias da consulta anterior. As metas são mudanças no comportamento alimentar definidas, individualmente, de acordo com as necessidades de cada paciente. Desse modo, foram utilizados os registros do primeiro e segundo atendimentos para compor o indicador com a seguinte fórmula: Taxa de efetividade do atendimento nutricional = (número de metas cumpridas por pacientes na segunda consulta/ total de metas combinadas na primeira consulta) x 100.

RESULTADOS

O número de atendimentos no período foi de 95 consultas, entre casos novos e retornos, dos quais 21 configuraram como segundo atendimento. Os indicadores de efetividade do atendimento nutricional foram de 75% (9/12), 72,2% (13/18) e 67,7% (21/31) nos meses de março, abril e maio, respectivamente. A média obtida no período de três meses foi de 71,6%.

CONCLUSÃO

Verificou-se que o indicador de efetividade do atendimento nutricional definido pela clínica escola foi acima de 70% no período estudado. A meta a ser atingida deverá ser pautada pela evolução dos registros das informações, construção de um histórico e comparação com estabelecimentos semelhantes a fim de gerar melhorias na assistência prestada.

Palavras-chave: avaliação de resultados em cuidados de saúde|indicadores de qualidade em assistência à saúde|efetividade do tratamento|assistência ambulatorial

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Influência da educação nutricional no consumo de frutas, verduras e legumes de alunos do sertão pernambucano

Kelly Rayanne Gondim Silva¹; Maria Izabela Ribeiro da Silva¹; Thiciano Leão Miranda².

1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Salgueiro - PE - Brasil; 2. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Ouricuri - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Ações de educação alimentar e nutricional (EAN) devem ser incentivadas na adolescência para criação de hábitos alimentares saudáveis que persistam na vida adulta. Os hábitos alimentares têm sua formação influenciada por variáveis biológicas, psicológicas, socioculturais, antropológicas e econômicas, entre outras, que influenciam as escolhas alimentares. A inclusão da EAN no processo de ensino e aprendizagem se consolida como uma importante estratégia de promoção da saúde e suas ações colaboram para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo. O objetivo deste estudo foi avaliar a influência do processo de educação nutricional sobre o consumo de frutas, verduras e legumes (FVL) de escolares, bem como os fatores associados.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo transversal realizado com estudantes entre 13 e 19 anos de cursos técnicos do IFSertãoPE-Campus Salgueiro. Dentro do plano de intervenção proposto, foram aplicados dois questionários (Q1.Pré-intervenção e Q2.Pós-intervenção). O primeiro incluía questões de ordem socioeconômica e sobre a frequência do consumo de FVL. Após este levantamento, foram desenvolvidas as ações de intervenção (palestras e folders) direcionadas para a EAN. O segundo questionário tratava sobre os fatores influenciadores, mudanças nos hábitos alimentares ou de intenção de compra dos alimentos. A amostra no primeiro momento foi de 71 estudantes (n1), e no segundo 56(n2). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do IFSertãoPE sob parecer de nº1.916.876.

RESULTADOS

No Q1. o maior consumo alimentar FVL pelos estudantes foi semanal (50,7%), mínimo de 2 a 3 vezes/semana, seguido pelo consumo diário (25,4%) e esporádico (23,9%). As variáveis de produção regional, conhecimento dos benefícios e importância das FVL, e hábito familiar tiveram respostas positivas (>76%) quando relacionadas ao consumo desses alimentos. A frequência de consumo por sexo apresentou uma associação positiva com o consumo FVL (masculino $r=0,81$ e feminino $r=0,58$ / teste de correlação de Pearson), o que nos sugere que o baixo consumo de frutas e verduras está relacionado em ambos os sexos. Após a realização das atividades de EAN, os estudantes submetidos ao Q2 aumentaram a ingestão de FVL (64,3%), bem como a compra desses gêneros se tornou

mais frequentes nas suas residências. O hábito alimentar manteve-se pós-intervenção como variável influenciadora mais citada entre os adolescentes (42,9%), seguido pelo preço, acesso, renda e falta de informação.

CONCLUSÃO

A inclusão de ações, programas e atividades continuadas de educação nutricional no ambiente escolar é primordial, pois é capaz de promover mudanças nos hábitos alimentares dos adolescentes e no contexto familiar com influência no consumo FVL. É necessário que a escola seja promotora de hábitos saudáveis de diferentes formas e contextualizações, pois a educação nutricional pode estimular uma alimentação saudável entre os adolescentes.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional|Adolescência|Frutas|Verduras

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Insatisfação corporal e transtornos alimentares em acadêmicos de nutrição

Carmen Alvernaz Souza; Elton Bicalho de Souza.
Centro Universitário de Volta Redonda, Volta Redonda - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A supervalorização do corpo em profissões como a Nutrição pode estar relacionada a um padrão moldado pela mídia, pois estes profissionais são alvos constantes de uma pressão por um corpo “esteticamente perfeito”. Diante do exposto, o estudo teve como objetivos mensurar o grau de insatisfação corporal e a prevalência do risco de transtornos alimentares em discentes de Nutrição.

MÉTODOS

Estudo transversal com discentes de Nutrição de uma instituição privada do Rio de Janeiro. Participaram discentes de todos os períodos, ressaltando que menores de 18 anos tiveram o condicionamento da autorização formal do responsável legal (CAAE 04415818.3.0000.5237).

Foram aplicados um questionário para traçar o perfil da amostra, a Escala de Silhueta Corpórea e o Eating Attitudes Test (EAT-26). As variáveis foram analisadas segundo procedimentos descritivos e teste qui-quadrado ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Foram obtidas 309 (65,1%) devolutivas, sendo 10 desprezadas por inconsistência, totalizando 299 discentes. A média de idade foi de 23,2 + 6 anos, com maioria de mulheres (n=250), solteira (n=260) sem filhos (n=265), sedentária (n=166), não etilista (n=152) e não tabagista (n=289). A maioria (n=279) não está utilizando nenhum recurso ergogênico nutricional e 22 participantes relataram a utilização ao menos uma vez de ergogênicos farmacológicos, tais como esteroides anabolizantes e medicamentos para controle de peso.

Com relação ao grau de insatisfação corporal e o risco de transtornos alimentares a maioria (n=241) está insatisfeita com o corpo, porém, não apresenta risco de transtorno alimentar (n=236). 14,3% dos homens (n=7) e 22,4% (n=56) apresentaram pontuação maior que 21, sendo indicativo de comportamento de transtorno, e 73,5% (n=36) dos homens e 82% (n=205) das mulheres estão insatisfeitos com o corpo, sendo que a grande maioria que declarou insatisfação (76,3%) deseja perder peso.

Foram encontradas correlações positiva entre risco de transtorno com participantes que trabalham e estudam ($p < 0,001$), utilização de substâncias para melhoria do corpo ($p = 0,013$) e realização de procedimento estético ($p < 0,001$). Para a insatisfação corporal,

houve correlação com idade superior a 30 anos ($p=0,041$), e destaca-se uma correlação entre risco de transtorno com insatisfação corporal ($p<0,001$). Não foram observadas diferença entre sexo e períodos.

CONCLUSÃO

A presente amostra apresentou uma elevada prevalência de insatisfação corporal, entretanto, baixa prevalência de risco de transtornos alimentares. Ressaltamos a necessidade da adoção de medidas para conscientização deste grupo, uma vez que esta prática pode ser perpetuada pelo discente após formado.

Palavras-chave: Transtornos Dismórficos Corporais|Imagem corporal|Comportamento alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Internato em saúde coletiva como janela de oportunidade para a qualificação em gestão pública na graduação em nutrição

Sthefany da Costa Silva¹; Letícia Abreu da Costa¹; Katiana dos Santos Teléfora²; Camila Linche Gonçalves Lima³; Amanda da Silva Bastos de Oliveira³; Cláudia Valéria Cardim¹.

1. Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro (Ses-Rj), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos do Rio de Janeiro (Sedsodh-Rj), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A qualificação dos profissionais e gestores responsáveis por implementar Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição (A&N) e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que buscam responder ao cenário alimentar e de saúde no Brasil é um dos elementos fundamentais para sua efetividade. Entretanto, são escassas as experiências de formação em gestão pública no âmbito da graduação em Nutrição. Este trabalho objetiva refletir sobre a formação do nutricionista na área de gestão com base no modelo de formação do Internato de Nutrição em Saúde Coletiva desenvolvido na Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

MÉTODOS

O Internato de Nutrição em Saúde Coletiva (INSC) da UERJ tem duração de 20 semanas e consiste em uma imersão dos estudantes em cenários de prática na atenção primária à saúde e na área de gestão pública com foco nas políticas de A&N e de SAN no estado do Rio de Janeiro. Esta última se dá por meio de convênio entre o governo estadual e a universidade. Conta com preceptoría no local das atividades e sessões de supervisão conduzidas por docentes, nas quais são realizadas reflexões sobre as atividades vivenciadas pelos estudantes, complementadas por discussões de referências bibliográficas e outros materiais de apoio (vídeos, webinários etc.).

RESULTADOS

As atividades realizadas na frente de gestão buscam contribuir com o planejamento, implementação, monitoramento e avaliação de políticas de A&N e de SAN em âmbito estadual por meio de ações de apoio a atividades como: capacitação de profissionais de saúde e educação; Conferências Municipais e Estaduais de SAN; elaboração de materiais técnico-científicos e informes situacionais sobre programas e políticas em andamento voltados às áreas técnicas de nutrição dos municípios (exemplos: Programas Auxílio Brasil na Saúde, Crescer Saudável, Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A, Programa Nacional de Suplementação de Ferro, Estratégia NutriSUS); atualização da ferramenta MapaSAN-RJ; construção de ferramenta para monitoramento de transparência pública; avanços dos municípios na execução de políticas de A&N e de SAN; estudo de satisfação de usuários; participação de reuniões de equipe e de arenas de

articulação intersetorial, como a Câmara Intersecretarias de SAN e Conselho de SAN, entre outros.

CONCLUSÃO

O INSC oportuniza a imersão do estudante de nutrição no cenário de prática da gestão pública e a construção do seu protagonismo no desenvolvimento de ações de diversas naturezas. Além disso, a parceria estabelecida entre governo e universidade contribui para o fortalecimento das políticas públicas de alimentação e nutrição e de segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Formação profissional em saúde|gestão em saúde|segurança alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Intervenção nutricional direcionada aos estágios de mudança de comportamento por meio do WhatsApp para adolescentes brasileiros

Giselle Rhaisa do Amaral e Melo¹; Maria Natacha Toral Bertolin¹; Stefany Correa Lima¹; Raquel Machado Schincaglia²; Eduardo Nakano¹.

1. Unb, Brasília - DF - Brasil; 2. Unlv, Nevada - Estados Unidos da America.

INTRODUÇÃO

O *Guia Alimentar para a População Brasileira*, atualmente em fase de implementação, é um instrumento de apoio e promoção às práticas alimentares saudáveis. A literatura mostra que a adaptação de linguagem do mencionado material para o público de adolescentes traz mais atratividade e efetividade em programas educativos. A pandemia de COVID-19 apontou a importância das intervenções digitais, sendo que aquelas direcionadas aos participantes se mostraram mais efetivas, porém estudos não são conclusivos para adolescentes. O objetivo do trabalho foi comparar o efeito de uma intervenção digital (via Whatsapp) nutricional direcionada aos estágios de mudança com uma intervenção sem direcionamento entre adolescentes escolares do Distrito Federal em relação aos estágios de mudança de comportamento, consumo alimentar, autoeficácia para adoção de práticas alimentares saudáveis e conhecimento sobre alimentação e nutrição.

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio comunitário randomizado não controlado, com oito escolas distribuídas aleatoriamente em três grupos, sendo: intervenção direcionada, intervenção geral e controle. Um total de 347 alunos ($18,04 \pm 0,75$ anos) participou do estudo, que foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa, da Faculdade de Ciências da Saúde, da Universidade de Brasília, sob parecer de nº. 2839.510, registrado no Registro Brasileiro de Ensaio Clínicos, no. RBR-5b9jk7 (URL do estudo: <http://www.ensaiosclinicos.gov.br/rg/RBR-5b9jk7/>) e segue orientações do CONSORT. Mensagens diárias foram enviadas aos alunos durante 42 dias, uma por dia. O conteúdo das mensagens foi semelhante nos dois grupos de intervenção nutricional, mas foi adaptado para o grupo direcionado considerando os processos de mudança. O grupo controle recebeu mensagens sobre outro tema da saúde. Foram aplicados questionários de autopercepção, antes e depois da intervenção. Foram realizados o teste de Wilcoxon, o teste de rank de Kruskal-Wallis e o método de comparação de pares e o teste do qui-quadrado de Pearson.

RESULTADOS

Análises intragrupo revelaram que o grupo de intervenção direcionada aos estágios apresentou aumento estatisticamente significativo nos escores finais de conhecimento ($p < 0,001$) e autoeficácia ($p < 0,001$) e diminuição no escore de alimentação não saudável ($p=0,025$), em especial para consumo de bebidas açucaradas. Comparando os grupos, a intervenção direcionada aos estágios mostrou um aumento significativo em itens da escala de autoeficácia, mostrando maior confiança pelos participantes para mudar o consumo alimentar. A evolução entre os estágios de mudança não diferiu significativamente entre os grupos ($\chi^2= 2,53$; $df= 3$; $p= 0,281$).

CONCLUSÃO

O grupo de intervenção nutricional direcionado aos estágios de mudança de comportamento mostrou ser o formato mais promissor para intervenções nutricionais via WhatsApp para adolescentes. Estudos futuros deverão prever maior duração no envio de mensagens e investigar resultados a longo prazo.

Palavras-chave: Adolescência|Intervenção baseada em internet|Guia Alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Intervención educativa para modificar la conducta alimentaria, la ansiedad y la imagen corporal durante la pandemia del COVID 19 en estudiantes universitarios

Luana Nascimento Cardozo¹; Ivonilce Venturi².

1. Instituto Universitário Italiano de Rosário, Rosário - Argentina; 2. Secretaria do Estado da Educação de Santa Catarina, Mafra - SC - Brasil.

INTRODUCCIÓN

El coronavirus (covid-19) constituye una emergencia de salud pública de importancia internacional con el nivel de alerta más alto. La pandemia de coronavirus ha atravesado todo el tejido social, no quedando fuera de prácticamente ningún ámbito de la vida colectiva o individual, repercutiendo fuertemente en el ámbito de la salud mental. Muchos cambios en la situación de salud de la población brasileña han surgido y/o empeorado desde el inicio de la pandemia del Covid-19, tales como: obesidad, depresión y ansiedad. El objetivo de este estudio fue evaluar la conducta alimentaria, los síntomas de ansiedad y la distorsión de la imagen corporal en estudiantes de pregrado.

MÉTODOS

El estudio es observacional longitudinal ambispectivo. La población de estudio consta de un total de 80 estudiantes matriculados en educación superior privada en los cursos de Nutrición y Derecho. Los estudiantes de pre grado tenían acceso a los cuestionarios que se completado EN LÍNEA. Han completado el cuestionario holandés, la escala de silueta, el inventario de ansiedad y la anamnesis nutricional y cuestionario de frecuencia de alimentos antes y después de la entrega de los manuales del ministerio de salud sobre la alimentación en tiempos de covid-19 y manual con estrategias para controlar la ansiedad durante el covid-19 creado por el gobierno del estado de Ceará. Los análisis estadísticos se llevaron a cabo las desviaciones estándar, intervalo de confianza, pruebas T-Student y análisis de varianza (ANOVA). El protocolo de estudio fue presentado a la plataforma Brasil el cual fue aprobado (número del parecer: 4.635.935).

RESULTADOS

Respecto de la lectura de los manuales el porcentaje de personas que lo leyeron el taller 1 fue de 19,19% el cual aumento a un 50,6% en el taller 2. Respecto de ansiedad se destacó el puntaje máximo de ansiedad presentado en el taller 1 fue de 49, mientras que en el taller 2 este valor se redujo a 42. Respecto de los resultados de la Alimentación externa el valor z es 2,32332 y el valor p = 0,02034. El test de silueta se pudo destacar que tampoco se presentó variación entre las mediciones.

CONCLUSIÓN

En la conducta dietética después de la aplicación de los manuales mostró efectos positivos en relación con la reducción de alimentos altos en grasa y calorías, destacándose también el interés por realizar más ejercicio físico, esto indicaría que el proceso de concientización, educación y cambio de hábitos en estas personas funcionó adecuadamente. Con respecto a la ansiedad se pudieron identificar síntomas que se vieron reducidos hacia el final del segundo taller. El test de silueta, se pudo destacar que no hubo diferencia. El conocimiento respecto del manual de alimentación aumentó entre el primer y segundo taller.

Palavras-chave: alimentação|pandemia|estado emocional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Jejum intermitente e restauração da alimentação ad libitum: repercussões sobre o estado nutricional e ingestão alimentar por fases do ciclo circadiano de ratos Wistar

Eryka Maria dos Santos Alves; July Emanuele da Silva Souza; Fernando Wesley Cavalcanti de Araújo; Laura Alexia Ramos da Silva; Elizabeth do Nascimento.

Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Estudos com animais simulando períodos alternados de alimentação e jejum em horários distintos do padrão ativo, a exemplo do que ocorre com trabalhadores noturnos, têm sido associados a desequilíbrios no metabolismo e risco de doenças crônicas não degenerativas. Porém, os efeitos ao retornar ao padrão usual ainda não estão bem estudados. Assim, o objetivo foi avaliar o impacto do jejum e da restauração da alimentação ad libitum sobre o estado nutricional e ingestão alimentar segundo fases escura e clara do ciclo circadiano de ratos Wistar.

MÉTODOS

O estudo de caso-controle foi feito com 48 ratos Wistar machos mantidos em biotério de ciclo invertido (8:00-20:00hs/escuro e de 20:00h-8:00hs/claro) com temperatura e umidade controladas. O Comitê de Ética Uso de Animais (CEUA) aprovou o protocolo experimental no sob o nº 0010/2019. De início, os animais compuseram os grupos Controle (C) e Restrito (R). Metade de cada grupo C e R foi aleatoriamente subdividido em 4 grupos: C1 e R (sacrificados após 9 semanas), e C2 e RR (sacrificados após 15 semanas). Os grupos C receberam dieta padrão de biotério ad libitum por todo experimento. Os grupos R comeram ad libitum durante três semanas pós desmame, e em seguida, ficavam em jejum durante 8hs da fase escura e se alimentavam por 16hs (4h na fase escura e 12hs na fase clara do ciclo) durante 6 semanas. Passada as 6 semanas, os animais do grupo RR voltaram a se alimentar ad libitum, sendo eutanasiados ao final do experimento. O total de ingestão alimentar por 100g de peso corporal foi mensurada em cada fase clara e escura do ciclo e o peso corporal acompanhado semanalmente. Ao final do experimento foi obtido o comprimento corporal e a gordura visceral. A significância adotada foi $p \leq 0,05$ e os dados foram analisados no GraphPad Prism®9 com o resultado expresso em média \pm desvio padrão.

RESULTADOS

Antes da restrição, a ingestão média de alimento na fase clara (C=8,4 \pm 3,1g%; R=8,2 \pm 1,5g%) escura (C=4,2 \pm 0,7g%; R=4,3 \pm 1,0g%) não diferiu entre os grupos. Durante o jejum de 8h na fase escura a ingestão do grupo R foi cerca de 65% da ingestão do C1, mas sem diferença na clara (C=3,5 \pm 0,9g%; R=4,1 \pm 0,8g%), que causou redução de 12% no consumo total em 24hs (C1:8,58 \pm 0,44; R=7,56 \pm 0,91g% $p=0,0028$). A menor

ingestão energética durante o jejum não causou alteração de peso, mas reduziu o comprimento, e aumentou a gordura visceral em 60%. O retorno do grupo R à alimentação ad libitum não mostrou diferenças comparado ao controle nas fases escura (C2:5,67±0,91g%; RR:5,22±0,65g%, p=0,1757), clara (C2:3,99±1,27; RR:3,47±0,59g%, p=0,2155) ou em 24h (C2:9,66±1,42g%; RR:8,69± 0,98g%, p=0,0639). Também não continuou diferença na gordura visceral (C=2,6±1,3g%; R=2,7±1,1g%).

CONCLUSÃO

Os resultados indicam que o jejum pode interferir na distribuição de gordura corporal independente do peso total. Porém, o retorno a alimentação ad libitum normalizou a ingestão alimentar e aboliu a diferença de gordura na região visceral.

Palavras-chave: Restrição alimentar|Murinometria|Gordura visceral

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Kombucha sabor bocaiuva: Caracterização físico-química

Fabiane La Flor Ziegler Sanches; Mariana Falaschi.
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - Ufms, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A kombucha é uma bebida resultante do processo de fermentação, originalmente, do chá verde (*Camellia sinensis*), apresentando propriedades probióticas, bem como compostos fenólicos livres. Para a fermentação ocorrer é necessário a ação do *scooby*, uma camada de celulose em que ocorre simbiose de bactérias e leveduras: bacilos Gram negativos aeróbicos, leveduras e bactérias da família *Acetobacteraceae*. A celulose é necessária para a produção de oxigênio, enquanto os microorganismos utilizam os compostos fenólicos do chá verde, produzindo ácidos orgânicos, vitaminas, minerais e fenólicos livres. Por ser comumente saborizada com frutas ou sucos, a bocaiuva, fruto do Cerrado com excelente composição nutricional, por sua polpa ser rica em betacaroteno e fibras, sendo uma alternativa interessante para este fim, agregando inovação a bebida fermentada. O objetivo do trabalho foi realizar a caracterização físico-química de kombuchas saborizadas com bocaiuva.

METODOLOGIA

Foram analisadas duas formulações de kombuchas: K1, com 25% de suco de bocaiuva e K2, com 50% de suco de bocaiuva. A caracterização físico-química foi realizada em triplicata, sendo determinada a composição centesimal conforme descrito: umidade por secagem direta a 105°C, determinação de cinzas por resíduo de incineração a 550 °C, enquanto os macronutrientes foram analisados pelo método micro-Kjeldahl para proteína, Bligh-Dyer para lipídios, método de Lane-Eynon para carboidratos. Fibras foram determinadas por cálculo teórico da diferença (fibras = 100 – (umidade + carboidrato + proteína + lipídios + cinzas) e os valores energéticos foram determinados pelo seguinte cálculo: VCT = lipídios*9,03 + proteína*4,27 + carboidratos*3,82. Foi realizada também a determinação eletrométrica de pH, acidez volátil e sólidos totais.

RESULTADOS

A composição centesimal de K1 e K2 foi caracterizada pelo alto teor de umidade (96,31±0,33 e 97,16±0,06) e baixo valor calórico (2,31±0,09 e 3,55±0,57). As kombuchas diferiram nos teores de umidade, cinzas, lipídios, fibras, valor calórico e sólidos totais (p<0,05), mas não diferiram quanto ao teor de proteínas (p = 0,758). K1 apresentou-se mais ácida e com menor acidez volátil em relação K2. No que se refere ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIC), o valor de acidez volátil de K1 ficou um pouco abaixo do ideal recomendado (entre 30 e 130 mEq/L), enquanto que para ambas o pH foi adequado (entre 2,5 a 4,2).

CONCLUSÃO

As kombuchas apresentaram valor calórico reduzido, devido ao baixo teor de lipídios, proteínas e traços de carboidratos, sendo interessante enquanto bebida hidratante com propriedades probióticas. Ainda apresenta sabor inovador, pelo uso da bocaiuva, agregando nutricionalmente a composição da bebida desenvolvida.

Palavras-chave: Frutos do Cerrado|Tecnologia de alimentos|Fermentação|Inovação

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Mapeando as práticas integrativas e complementares no cuidado a pessoas com obesidade nos serviços da rede de atenção à saúde no Estado da Bahia.

Lorena Oliveira dos Santos; Maria Cristina Espírito Santo Araújo; Juliede de Andrade Alves; Janaína Braga de Paiva; Úrsula Peres Verthein; Lígia Amparo-Santos.
Universidade Federal da Bahia, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Práticas Integrativas e Complementares (PICs), são práticas de cuidado e recursos terapêuticos baseadas em modelos de atenção humanizada e centrada na integralidade do indivíduo. Em 2006, algumas dessas práticas foram institucionalizadas por meio da Política Nacional de Práticas Integrativas Complementares (PNPIC), atualmente incorpora 29 práticas. A Política Estadual de PICs do Estado da Bahia (PEPIC-BA), criada em 2019, abrange 45 PICs. Apesar da Atenção Primária à Saúde se configurar como a principal porta de entrada para o acesso às PICs no SUS, não há um mapeamento dessas práticas no estado da Bahia. O mapeamento pode colaborar no monitoramento das ações executadas no contexto de implementação da PNPIC nos territórios, auxiliando também na identificação das dificuldades e avanços quanto à operacionalização da oferta. Tendo em vista este contexto, o objetivo do estudo foi realizar um mapeamento das PICs e os profissionais que utilizam estas no cuidado a pessoas com obesidade no Estado da Bahia.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa qualitativa com abordagem exploratória e descritiva, desenvolvida no estado da Bahia, no período de agosto de 2018 a agosto de 2019. Inicialmente organizou-se uma base de dados, por busca ativa e do método snowball, com informações de profissionais atuantes com PICs no território baiano. Em seguida, foi elaborado um questionário em parceria com a Secretaria da Saúde do Estado da Bahia (SESAB), o qual, foi enviado aos profissionais via e-mail, para o autopreenchimento. Os dados foram computados e tabulados por estatística descritiva.

RESULTADOS

Foram contatados 276 profissionais, entretanto, verificou-se que nem todos trabalhavam com PICs no âmbito territorial da Bahia. Destes, 176 profissionais enquadraram-se nos critérios de inclusão do estudo, contudo, 8% (14) responderam ao questionário. Dentre as profissões dos participantes do estudo destacam-se: nutricionistas, médicos, enfermeiros, terapeuta corporal, acupunturista, bióloga e professores. A maioria dos profissionais possuem formação nas PICs que utilizam, e indicam as seguintes práticas para o cuidado da pessoa com obesidade: meditação, reiki, massoterapia. Ademais, as principais PICs encontradas no território baiano foram acupuntura, aromaterapia e fitoterapia.

CONCLUSÃO

O presente estudo apontou que a maioria dos profissionais tem formação e indicam meditação, reiki, massoterapia para o cuidado a pessoas com obesidade e as principais PICs encontradas na Bahia foram acupuntura, aromaterapia e fitoterapia. Ressalta-se que mapear é muito mais do que identificar e descrever os profissionais que trabalham com as PICs, é também compreender, correlacionar, interagir, ouvir e dialogar, para assim, conhecer. Em função disso, esse estudo compilou uma base de dados acerca da temática, que futuramente poderá ser utilizada para fomentar a consolidação da PNPIC e a ampliação do uso PICs no estado da Bahia, sobretudo no cuidado a pessoas com obesidade.

Palavras-chave: Práticas de Saúde Complementares e Integrativas|Terapias Complementares|Obesidade

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Na luta por um Brasil sem fome: contribuições da Executiva Nacional de Estudantes de Nutrição na promoção de espaços de diálogos em saúde

André Dias Araujo¹; Manuella Regina Mendes Gaiozo²; Lourdes Maria Rodrigues Dantas³; Joyce Leite da Silva⁴; Daiana de Jesus Brito⁵; Mayra Cysneiros Landim Valença⁶.

1. Universidade Federal da Bahia, Vitória da Conquista - BA - Brasil; 2. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 3. Centro Universitário Estácio de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil; 4. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 5. Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa - PB - Brasil; 6. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Executiva Nacional de Estudantes de Nutrição (ENEN) é uma entidade com ideais e princípios anticapitalistas que propõe-se a representar as(os) estudantes dos cursos de ensino superior de Nutrição do Brasil. Criada em 1998, a ENEN tem um papel crucial na promoção dos Fóruns do Movimento Estudantil de Nutrição (MEN), coordenando sua organização e realização. Uma das principais atividades da ENEN é a promoção de eventos acadêmicos sobre saúde, nutrição, política e educação. Dessa forma, o objetivo do presente trabalho é descrever e analisar os eventos realizados pela ENEN no ano de 2021 e 2022.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo e analítico sobre os eventos realizados pela ENEN em 2021 e 2022. Para a realização do mapeamento dos eventos realizados, foi feita uma análise dos canais de comunicação da Executiva: Instagram, YouTube e sites dos eventos. Após isso, foi feita coleta das informações dos eventos, como título, temas abordados, palestrantes presentes, etc. A partir daí, prosseguiu-se então para as análises de conteúdo e sistematização dessas análises.

RESULTADOS

Foram identificados 6 eventos realizados entre os anos de 2021 e 2022, todos de forma online, transmitidos pelas plataformas virtuais YouTube ou Instagram. A Executiva promoveu os seguintes eventos: “Colóquios Regionais de Estudantes de Nutrição”, a transmissão ao vivo no Instagram sobre o Nutricídio, a transmissão ao vivo no Instagram em comemoração ao aniversário de 23 anos da Executiva, o “I Encontro de Saúde Mental de Estudantes de Nutrição”, o “Congresso do dia Mundial da Alimentação” e o “II Encontro Virtual de Estudantes de Nutrição”. Todos esses eventos foram gratuitos e tiveram uma adesão muito significativa. Os eventos realizados buscaram compartilhar e dialogar com os ouvintes reflexões acerca de temas como racismo, insegurança alimentar e nutricional, saúde da população LGBTI+, machismo, políticas públicas, protagonismo da juventude, entre outras.

CONCLUSÃO

Ao longo do ano de 2021 e 2022, a ENEN realizou diversos eventos que contribuíram de forma significativa nos debates em saúde dentro do território brasileiro. Observa-se que, a partir de espaços de reflexões críticas sobre saúde, é possível construir um processo formativo adequado e socialmente referenciado nos cursos de Nutrição e das demais áreas da saúde. Isso fortalece cada vez mais a atenção mais humanizada e consciente das ações em alimentação e nutrição que serão realizadas pelos futuros nutricionistas que vivenciaram os eventos produzidos pelas ENEN.

Palavras-chave: Movimento Estudantil|Saúde coletiva|Políticas públicas|Diálogos em saúde

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Oficina culinária como ferramenta de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente de trabalho de uma instituição de ensino

Amanda da Silva Franco; Natalia Boia Soares Moreira; Jéssica de Oliveira Barboza; Giovana Almeida da Silva; Rute Souza da Cunha; Isabella Samagaio Pereira da Silva.
Centro Universitário Serra dos Órgãos, Teresópolis - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação é um dos fatores determinantes da saúde do indivíduo, pois interfere diretamente em sua qualidade de vida, tendo relação com a prevenção, promoção ou recuperação da saúde. O padrão dietético associado aos agravos a saúde é caracterizado essencialmente pelo baixo consumo de frutas e hortaliças e pelo consumo excessivo de alimentos ultraprocessados. A educação alimentar e nutricional (EAN) visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada. O objetivo deste trabalho é apresentar a oficina culinária como uma potente estratégia de EAN para colaboradores de uma instituição de ensino superior (IES).

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência da construção e execução de oficinas culinárias (OC) no âmbito do projeto de extensão “Promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente de trabalho de uma IES da Região Serrana do Rio de Janeiro” ocorridas de maio à junho de 2022. As OC foram planejadas pelos acadêmicos do curso de Nutrição, a partir da identificação prévia das dificuldades relatadas pelos colaboradores para a realização de uma alimentação saudável cotidiana. Cada OC teve duração de duas horas. Foram realizadas no Laboratório de Processamento de Alimentos da IES com oferta de 10 vagas. Ao final de cada OC foi realizada uma avaliação qualitativa com os participantes e acadêmicos, por meio de uma roda de conversa e degustação das receitas preparadas.

RESULTADOS

Foram realizadas oito OC com a participação total de de 45 funcionários. Do total 75% eram mulheres e 25% homens. As temáticas abordadas foram: “alimentação prática”, “alimentação no ambiente de trabalho”, “alimentação para perda de peso” e “alimentação em datas comemorativas”. Buscou-se utilizar alimentos da safra, nutritivos e de baixo custo e em consonância com o guia alimentar para a população brasileira, além de terem sido selecionadas receitas que pudessem ser preparadas pelos próprios participantes. A cada OC 10 preparações foram apresentadas, que pudessem ser consumidas em grandes e pequenas refeições. 100% dos participantes não tiveram dificuldades em executar as receitas, que foram bem aceitas. De acordo com a percepção dos colaboradores a OC foi uma experiência inovadora, estimuladora e muito inspiradora, uma vez que eles puderam observar na prática que, preparar alimentos mais saudáveis não é tão difícil como eles

imaginavam. Além disso, alguns apresentavam-se em acompanhamento individual para a perda de peso (outra etapa do projeto) afirmando que as OC facilitariam a execução do planejamento alimentar concebido pela nutricionista. Já na percepção dos alunos, planejar e liderar as OC foi uma experiência fundamental no processo de formação profissional.

CONCLUSÃO

A utilização de OC favorece a reflexão sobre as relações com a alimentação nos participantes e possui um papel motivador para a mudança e a manutenção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Trabalhador|Educação Alimentar e Nutricional|Culinária

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O suco da laranja Pera (*Citrus sinensis*) não atenuou a disfunção cardíaca crônica induzida pela doxorrubicina em ratos

Ana Paula Dantas Ribeiro; Anderson Seiji Soares Fujimori; Amanda Gomes Pereira; Marina Gaiato Monte; Natalia Fernanda Ferreira; Bertha Furlan Polegato.
Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (Unesp), Faculdade de Medicina de Botucatu, Botucatu - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doxorrubicina (Dox) é utilizada para tratamento de neoplasias sólidas e hematológicas, com altas taxas de sucesso. Apesar de altamente eficaz, pode levar à cardiotoxicidade, que se manifesta como miocardiopatia dilatada e insuficiência cardíaca em semanas a meses após a administração da droga, aumentando a mortalidade e piorando a qualidade de vida dos pacientes. Os mecanismos de ação da Dox contra células tumorais envolvem interação com o DNA celular, mitocôndria e membranas biológicas. Diante disso, faz-se necessária a investigação de estratégias que previnam essa complicação. O suco de laranja é consumido em todo o mundo e possui efeito anti-inflamatório e antioxidante, podendo constituir estratégia interessante na atenuação da cardiotoxicidade. O objetivo desse estudo foi avaliar a influência do suco de laranja Pera (*Citrus sinensis*) na disfunção cardíaca em ratos tratados cronicamente com a Dox.

MÉTODOS

O projeto foi aprovado pelo comitê de ética local (CEUA Nº 13065/2019). Foram utilizados 60 ratos Wistar machos alocados em 4 grupos (n=15 animais/grupo): Controle (C), Suco de Laranja Pera (LP) Dox (D) e Dox + Suco de Laranja Pera (DLP). Os grupos LP e DLP receberam suco de laranja Pera pasteurizado por 4 semanas, à vontade e os grupos C e D receberam água. A ingestão foi mensurada durante todo o experimento. Uma vez por semana, os animais dos grupos D e DLP receberam doses de Dox (4mg/kg, IP) e os grupos C e LP injeção de salina 0,9%. Após 48h da injeção, os animais foram submetidos ao ecocardiograma.

RESULTADOS

Os animais dos grupos D e DLG apresentaram diminuição da ingestão de líquido após a administração de Dox e como consequência, houve diminuição do peso corporal. Observamos que a administração de Dox levou à diminuição do diâmetro do átrio esquerdo (C: 5,42±0,08; D:4,95±0,07; pi: 0,891; pD:<0,001; Plp:0,891) e diâmetro diastólico do ventrículo esquerdo (VE) (C:7,22±0,16; D:6,50±0,14; pi:0,686; pD:<0,001; pLP:0,997). Adicionalmente, houve disfunção sistólica do VE, evidenciado pela diminuição da velocidade de encurtamento da parede posterior do VE (C:42,68±2,18; D:34,0±1,89; pi:0,573; pD: <0,001; pLP: 0,449). Em relação à função diastólica, não houve diferença na relação E/A (C:1,44±0,13; D:1,49±0,12; pi:0,812; pD:0,581;

pLP:0,231) e E/E' (C: 23,48±1,50; D: 18,84±1,98; pi: 0,251; pD: 0,125; pLP: 0,898) entre os animais. A ingestão de suco de laranja não melhorou nenhum parâmetro avaliado no ecocardiograma.

CONCLUSÃO

A ingestão do suco de laranja Pera não atenuou a disfunção do VE induzida pela Dox.

Palavras-chave: Antraciclinas|Antioxidantes|Insuficiência Cardíaca|Oncologia|Qualidade de Vida

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O uso das redes sociais virtuais como ferramenta de divulgação (científica) das atividades de alimentação e nutrição em diferentes áreas de atuação do nutricionista

Marcia Regina Viana¹; Celina Szuchmacher Oliveira²; Janaína Cabral Corrêa de Lima³; Julia Ferreira Xavier¹.

1. Ufrj, Macaé - RJ - Brasil; 2. Ufn, Santa Maria - RS - Brasil; 3. Unesa, Macaé - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Redes sociais virtuais são indispensáveis à divulgação de atividades do/a nutricionista. O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), reconhece as áreas de atuação: Nutrição em Alimentação Coletiva (NAC); Nutrição Clínica(NC); Nutrição em Esportes e Exercício Físico(NEEF); Nutrição em Saúde Coletiva(NSC); Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos(NCPIC); Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão(NEPEX). Pesquisa recente afirma que influenciadores de mídias sociais representam espaço de comunicação no campo da alimentação e nutrição pouco explorado (2021). Pouco se sabe sobre a atuação do/a profissional nutricionista em suas áreas de atuação nas redes sociais. Esse estudo visa investigar os usos reconhecidos de redes sociais virtuais como divulgação e disseminação do campo científico das áreas de atuação do nutricionista.

MÉTODOS

Scoping Review nas bases de dados PubMed, Scielo, Bireme, Periódicos Capes. Questão de pesquisa: nutricionistas nas suas diversas áreas de atuação, utilizam as redes sociais como estratégia para promoção da saúde e reconhecimento social?

RESULTADOS

Encontrados 26 artigos: 10 de NSC; 5 de NEPEX; 2 de NEEF; 4 de NCPIC; 1 de NAC e 4 de NC. Na NSC mídias sociais foram utilizadas como ferramentas para conhecimento em saúde e temáticas referentes a Educação alimentar e Nutricional(EAN), recrutamento de participantes de pesquisa, imagem corporal entre jovens. Na NEPEX temáticas referem-se às redes sociais como ferramentas inovadoras de conhecimento no ensino superior, facilitador de comunicação entre estudantes e professores, uso responsável das redes sociais e influência do marketing da indústria de alimentos na conduta de professores e estudantes. Na NEEF relevou a Nutrição Fitness e chancela profissional à credibilidade das informações aos usuários da rede e a utilização destas como estratégia de prestação de serviço. Em NCPIC enfatiza-as para dirimir dúvidas sobre amamentação e nutrição infantil, relação da imagem do/a nutricionista e seus seguidores, normas de marketing dos substitutos do leite materno e o papel dos profissionais de saúde e conflitos de interesses. Na NC publicações abordam como estratégia para recrutar adolescentes com transtornos alimentares, modo de nutricionistas utilizarem redes sociais virtuais em

sua prática para divulgar serviços e captar clientes. Na NAC o artigo encontrado enfatizou as concepções e necessidades de informação sobre promoção da alimentação saudável e desafios da gestão e acesso à informação de saúde.

CONCLUSÃO

A partir da análise desses dados, pode-se concluir que os/as nutricionistas utilizam as redes sociais virtuais nas diversas áreas de atuação, para divulgação de informações sobre alimentação e nutrição e educação em saúde, inovação da comunicação no ensino superior, na oferta de serviços e captação de clientes e proporcionar credibilidade às informações sobre alimentação e nutrição disponibilizadas nas plataformas da Web.

Palavras-chave: redes sociais virtuais|nutricionista|área de atuação

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O uso do instagram como estratégia de educação alimentar e nutricional para indivíduos vegetarianos

Josiane de Franca Vieira¹; Amanda Pinto Fonseca²; Elaine Cristina de Souza Lima³; Leticia Fontes Pereira¹; Viviane Lima de Mesquita³; Beatriz Majella Binato³.

1. Universidade Tiradentes-Se, Aracaju - SE - Brasil; 2. Universidade Federal do Tocantins, Palmas - TO - Brasil; 3. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Evidenciou-se, por meio da pesquisa do Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística, que, em 2018, cerca de 14% dos brasileiros se declararam vegetarianos, 75% a mais do que em 2012. Para oferecer autonomia e alcance do conhecimento para esse público, ações de educação alimentar e nutricional (EAN) são essenciais. Para tal, o uso da tecnologia, em especial, das mídias sociais, possibilita a realização de ideias inovadoras, que estabelecem um vínculo entre o conteúdo educativo e os leitores. O objetivo do trabalho é relatar a experiência da equipe de mídias do projeto VegAN de pesquisa e extensão da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, no uso do Instagram, cujo a conta é @veg.a.n.unirio, como estratégia de EAN para indivíduos vegetarianos.

MÉTODOS

O presente trabalho trata-se de um relato de experiência, redigido a partir do projeto VegAN. Ele surgiu com a necessidade estabelecer uma rede de diálogos, transmitindo informações com base na tríade alimentação vegetariana, saúde e meio ambiente. O uso da mídia social possibilita essa troca de uma forma simples e rápida, transmitida através de smartphones e demais aparelhos eletrônicos, que difundem a comunicação além das fronteiras através das telas. A chamada para a reflexão, prioridade no conteúdo do projeto, dá-se através de posts no formato carrossel, que trazem uma retomada sobre a temática abordada na postagem e, erguem uma ponte, para que o leitor possa construir sua opinião sobre o assunto. Os tópicos de publicação, que correspondem às ações de EAN, são materiais informativos, indicações de conteúdos, comemorações de datas importantes, receitas vegetarianas e veganas, entre outros. Para esse resultado, a equipe do projeto organiza-se através de um cronograma de postagens semanais, os designs dos posts trazem a acessibilidade como primordial, por meio de uma linguagem simples e comum ao cotidiano, o uso de cores com baixo contraste entre si, escolha de fontes sem serifa e a legenda alternativa.

RESULTADOS

Após 3 anos de atividades, foram feitas mais de 600 publicações e, no período de 90 dias, do dia 1º de abril a 29 de junho, foram alcançadas mais de 14,5 mil contas. Destacam-se as interações com o público através de comentários e mensagens ao longo deste período.

Além disso, o projeto pôde chegar a regiões além do Rio de Janeiro, e atualmente conta com um público de diversos estados.

CONCLUSÃO

Devido a resposta que o perfil vem recebendo, é possível entender a importância de ações de EAN, transmitidas através de conteúdos populares, para o público vegetariano. São conteúdos educativos que estão disponíveis de forma gratuita e de fácil alcance, que para os leitores é uma oportunidade de aprender, trocar experiências e interagir com pessoas que têm os mesmos interesses e fazer parte de uma rede de diálogos. Nesse sentido, é importante que iniciativas de uso das mídias sociais cresçam, para atender ao público vegetariano em constante crescente.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Mídias Sociais|Vegetarianismo

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Papel da liraglutida na atenuação da disfunção hepática induzida pela doxorrubicina em ratos

Natalia Fernanda Ferreira; Carolina Rodrigues Tonon; Paola da Silva Balin; Danilo Malmonge Barbosa Luciano; Nayane Maria Vieira; Bertha Furlan Polegato.
Faculdade de Medicina de Botucatu – Unesp, Botucatu - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O câncer é umas das principais causas de morte no mundo. Apesar da doxorrubicina (dox) ser um quimioterápico efetivo, apresenta a toxicidade como efeito colateral, limitando o tratamento e prejudicando a qualidade de vida dos pacientes. O fígado está envolvido no processo de metabolização de fármacos e a administração de dox pode desencadear o quadro de hepatotoxicidade. Até o momento, não existe tratamento eficaz conhecido para prevenir a hepatotoxicidade gerada pela dox. Sabe-se que análogos de GLP-1, como a liraglutida, diminuem o estresse oxidativo e a inflamação, mecanismos envolvidos na fisiopatologia da hepatotoxicidade. O objetivo desse estudo foi avaliar o papel da liraglutida em marcadores de estresse oxidativo e atividades de enzimas antioxidantes induzida pela dox em fígados de ratos.

MÉTODO

Trata-se de um estudo experimental aprovado pela Comissão de Ética no uso de Animais da Faculdade de Medicina de Botucatu da UNESP (protocolo nº1384/2021). Ratos Wistar machos (n=62) foram alocados em 4 grupos: Controle (C), Dox (D), Liraglutida (L) e Dox + Liraglutida (DL). Os grupos L e DL receberam liraglutida (0,6mg/kg, SC) diariamente por 2 semanas e os grupos C e D receberam salina em volume equivalente. Após 12 dias, os grupos D e DL receberam dose única de dox (20mg/kg, IP) e os grupos C e L salina em volume equivalente ao da dox. Após 48 horas da injeção de dox, os animais foram submetidos a eutanásia e o material biológico coletado foi utilizado para as análises do estresse oxidativo. O dano oxidativo aos lipídeos e proteínas foi avaliado por meio da concentração de malondialdeído (MDA) e carbonilação de proteínas (CBO) no tecido hepático. Também foram avaliadas as atividades da superóxido dismutase (SOD) e catalase (CAT). Para as análises estatística foi utilizado o teste ANOVA de 1 via. O valor de significância adotado para todas as análises foi de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Nos primeiros 12 dias, houve redução da ingestão de ração e do peso nos grupos L e DL. Após a administração de dox, houve redução do peso nos grupos D e DL, mais pronunciada no grupo DL. Com relação aos marcadores do estresse oxidativo, não foram observadas diferenças estatisticamente significantes nas concentrações de MDA e CBO. Para as enzimas antioxidantes, não houve diferença na atividade da SOD quando comparado o grupo C ($4,27 \pm 0,48$ nmol) com D ($3,39 \pm 0,97$ nmol; $p:0,32$), porém houve

aumento da atividade no grupo LG ($5,13 \pm 0,84$ nmol) quando comparado a todos os outros grupos (D: $3,39 \pm 0,97$ nmol; $p: 0,05$; LGD: $4,17 \pm 0,61$ nmol; $p < 0,001$). Houve diminuição da atividade da CAT nos grupos D ($3,39 \pm 0,97$ nmol, $p: 0,05$) e LGD ($2,75 \pm 0,78$ nmol, $p: 0,01$) quando comparado ao grupo C ($7,14 \pm 1,18$ nmol) porém a administração conjunta de liraglutida não interferiu na atividade desta enzima antioxidante.

CONCLUSÃO

Conclui-se que provavelmente o estresse oxidativo esteja envolvido na hepatotoxicidade, mas a administração de liraglutida não foi capaz de interferir nesses resultados.

Palavras-chave: Antraciclinas|Antioxidantes|Estresse oxidativo|Hepatócitos|Oncologia

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Parceria professor-aluno na implantação do ensino remoto emergencial de Ciência de Alimentos e pistas para inovação no ensino presencial: Avaliação das estratégias pedagógicas pelos atores envolvidos e considerações dos especialistas externos

Vanessa Dias Capriles; Veridiana Vera de Rosso.
Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Como consequência da pandemia de COVID-19, foi necessário implementar o ensino remoto emergencial, o que exigiu uma rápida adaptação de professores e estudantes. É importante relatar e compartilhar as diferentes experiências deste momento de crise, uma vez que a inovação exigida possibilitará avanços para o futuro da educação. Assim, o objetivo desse trabalho é apresentar o relato da experiência de parceria professor-aluno na implantação do ensino remoto emergencial de Ciência de Alimentos.

MÉTODOS

As estratégias pedagógicas foram avaliadas pelos atores envolvidos mediante questionário online e depoimentos, acrescidos das considerações de especialistas externos que são docentes da área que atuam em diferentes instituições de ensino brasileiras. Dos 98 estudantes matriculados, 79 (81%) participaram. 19 especialistas externos relataram sua experiência com o ensino remoto emergencial e avaliaram algumas de nossas estratégias pedagógicas, principalmente aquelas disponíveis em acesso aberto. Todos concordaram com a participação anônima no estudo e publicação dos resultados em relatórios educacionais e trabalhos científicos.

RESULTADOS

Considerando os desafios relatados pelos especialistas externos e o alcance das atividades por parte de nosso alunado, destacam-se as seguintes inovações: 1 – desenvolvimento de aulas práticas remotas, transformando a cozinha de casa em um laboratório, 2 - emprego das redes sociais como extensão da sala de aula, possibilitando revisar e complementar os assuntos abordados, 3 – atividades de quiz, entre elas o quiz gamificado possibilitando a inserção de novas tecnologias e recursos pedagógicos no processo educacional.

A avaliação dos estudantes revela a efetividade das estratégias pedagógicas, a repetitividade e o impacto das inovações, além da importância socio educacional destas medidas durante a pandemia de COVID-19, e fornece pistas para a implementação das inovações no ensino presencial. Merece destaque a importância dos vínculos educacionais e das estratégias de suporte para o ensino e aprendizagem como promotores do engajamento e aproveitamento dos estudantes.

CONCLUSÃO

A parceria professor-aluno foi fundamental para o êxito da implantação do ensino remoto emergencial de Ciência de Alimentos, favorecendo o engajamento e a construção ativa do conhecimento dos estudantes do curso de Nutrição. Avaliação das estratégias pedagógicas pelos atores envolvidos, e as considerações dos especialistas externos, possibilitou reconhecer a potencialidade destas ações, os aspectos de inovação e a aplicabilidade para contornar alguns dos desafios do ensino remoto emergencial, bem como por outras instituições de ensino tanto para o ensino remoto como para o presencial. Por fim, essa vivência desafiadora, repleta de inseguranças e incertezas permitiu inovar e transformar o ensino e aprendizagem em Ciência de Alimentos do curso de Nutrição.

Palavras-chave: metodologias ativas|monitoria|vínculo educacional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perfil das denúncias avaliadas pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região em 2021

Débora Barbosa; Caroline Caldeira Pereira; Ana Luiza Soares dos Santos; Gabriela Paim de Alcântara e Silva; Elisa Alves Dias e Álvares.
Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região, Belo Horizonte - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Fiscalização (PNF) estabelecida pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº527/2013 tem o intuito de fornecer as diretrizes das ações de fiscalização a serem seguidas no âmbito do sistema CFN/Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). A PNF também determina que a fiscalização do exercício profissional deva estar pautada em uma conduta orientadora além de fiscalizadora. Essas ações buscam assegurar que a atenção alimentar e nutricional ao indivíduo e à coletividade seja prestada por profissionais habilitados; e buscar de forma permanente a qualidade dos serviços relacionados à alimentação e nutrição. Conforme a Lei Federal nº 8234/1991, a designação e o exercício da profissão de Nutricionista, são privativos dos portadores de diploma expedido por escolas de graduação em nutrição, oficiais ou reconhecidas, devidamente registrado no órgão competente do Ministério da Educação e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva área de atuação profissional. Cabe à equipe de fiscalização o recebimento e a apuração das denúncias contra pessoas jurídicas e as de exercício ilegal da profissão. Desta forma, objetivou-se avaliar o perfil das denúncias recebidas de exercício ilegal da profissão no ano de 2021.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo e retrospectivo, cujos dados foram obtidos das denúncias recebidas em 2021, através de plataforma específica no site do CRN9. O processo ocorreu em 4 etapas: 1- recebimento das denúncias pelo CRN9; 2- encaminhamento das denúncias ao setor de fiscalização; 3- apuração das denúncias; 4- análise das denúncias apuradas.

RESULTADOS

Foram recebidas 333 denúncias. Dessas, 182 denúncias referentes a exercício ilegal da profissão (54,6%). Foi observado que 37% (67) das denúncias de exercício ilegal da profissão foram contra acadêmicos de nutrição, 30% (55) em desfavor de profissionais graduados em outras áreas da saúde e 6% (11) contra profissionais de outras categorias. Ainda, 27% (49) foram considerados como outros, por não se enquadrar em nenhuma das classificações padronizadas.

CONCLUSÃO

Percebeu-se que a maior parcela que atua de forma ilegal é representada por estudantes de nutrição exercendo atividades privativas do profissional nutricionista. Desta forma, são necessárias ações do Conselho, em parceria com as instituições de ensino, a fim de conscientizar os estudantes de graduação sobre a importância da conclusão do curso para a adequada atuação profissional após habilitação, visando a qualidade e segurança dos serviços prestados à população.

Palavras-chave: acadêmicos de nutrição|exercício ilegal|fiscalização

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perfil nutricional de crianças do Centro de Recuperação e Educação Nutricional

Katherine Góes Menezes; Geanne Christine Nunes Doria Barbosa; Douglas de Carvalho Matos Barros; Sílvia Júlia Aparecida Ribeiro Antunes; Rahaela Costa Ferreira.

Centro Universitário Tiradentes, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Desnutrição infantil é o estado de privação energético-protéica em crianças, independente de sua condição social. É complexo, de difícil abordagem nutricional e está mais presente nos grupos populacionais vulneráveis socioeconômicos. As ações direcionadas ao seu combate ficaram mais evidentes, tanto através de políticas públicas sociais e de saúde, quanto em atuações de entidades e instituições do terceiro setor. A presença de ações sociais da sociedade civil é histórica. E neste processo está inserido o CREN/AL. O objetivo deste estudo foi avaliar o perfil nutricional das crianças atendidas no CREN/AL, através da caracterização socioeconômica e demográfica, perfil antropométrico, consumo alimentar e estilo de vida fora da instituição.

MÉTODOS

É estudo transversal com abordagem qualitativa e quantitativa, ocorrido entre agosto de 2021 e julho de 2022, com amostra composta de 92 crianças de 0 a 6 anos. Foram coletados dados antropométricos individuais bimestrais de peso e estatura, e dados relativos à composição familiar, renda e consumo alimentar anterior à institucionalização. A etapa de revisão de literatura correlacionou indicadores de desenvolvimento social regional como o IDH-M. A pesquisa recebeu bolsa de iniciação científica da FAPEAL/PIBIC, e foi submetido à apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa através da Plataforma Brasil (CAAE 50155321.0.0000.5641)

RESULTADOS

Considerando um agravo pediátrico inserido em situações diversas, multifacetadas e complexificadas por relações e reproduções sociais, as correlações entre regiões com menor IDH, famílias com maior número de membros, menor escolaridade do responsável financeiro do núcleo familiar, ausência fontes protéicas, e a exposição precoce à ultraprocessados espelham a amostra do presente estudo com os dados encontrados regionalmente. A amostra demonstrou que todas as crianças são oriundas de regiões com altas taxas de favelização, tais como a orla lagunar maceioense. Os resultados apontam que 62% é beneficiário programas sociais de transferência de renda. 61% é do sexo masculino, sendo 51% com idade entre 3 e 4 anos. Acerca do Z-Score E/I, 6% enquadram-se em muito baixo para a idade. 40% em baixa estatura para a idade e 44% com adequação de estatura e peso para a idade. Neste último grupo, é evidenciado o alto risco nutricional por condições globais de vida.

CONCLUSÃO

Há correlação entre a vulnerabilidade social e a ocorrência da desnutrição infantil. Ações de combate tais como as desenvolvidas no CREN/AL, são eficazes na evolução do perfil nutricional de crianças desnutridas ou em risco nutricional e devem ser amplificadas, inclusive com investimento público no sentido de somatório de forças na erradicação da fome.

Palavras-chave: Desnutrição|Antropometria|Nutrição Infantil

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Plantas alimentícias não convencionais (PANCS) nas universidades brasileiras

Maria Luciana Barbosa Mendes; Ingrid Tomé de Souza.
Universidade Federal do Tocantins-Uft, Palmas - TO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A riqueza natural da flora brasileira representa um grande potencial para a alimentação humana, porém parte deste potencial permanece ainda desconhecido ou pouco explorado, em meio a este potencial estão as PANCS (Plantas Alimentícias não convencionais). As PANCS representam alternativas economicamente viáveis para ampliação dos cardápios tradicionalmente consumidos pela população. Embora ainda pouco utilizadas pela comunidade em geral, as PANCS, contudo, fazem parte da base cultural de muitas comunidades tradicionais brasileiras, sendo utilizadas com fundamentos medicinais e alimentícios. Mesmo fazendo parte do contexto histórico cultural do país o consumo de PANCS não tem representação significativa no consumo alimentar dos brasileiros sendo ainda consideradas como elementos exóticos nos cardápios do Brasil. O objetivo deste estudo foi estimar os padrões de conhecimento e consumo de plantas alimentícias não convencionais-PANCS por estudantes dos cursos de nutrição de Universidades Federais do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal de caráter descritivo e analítico. O estudo foi conduzido online e envolveu 33 instituições de ensino superior de âmbito federal localizadas em diferentes estados brasileiros. A amostra foi composta por um total de 245 estudantes (cursando do 1º ao 10º período) regularmente matriculados no curso de graduação em nutrição. Os dados apresentados correspondem aos dados obtidos no período de 30 dias de estudo estando a coleta prevista para prosseguir por mais 120 dias. A pesquisa foi efetuada de acordo com os critérios da resolução 466/2012 do Ministério da Saúde, a coleta de dados foi iniciada somente após devida aprovação do projeto de pesquisa pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP/UFT nº do parecer: 4.580.327). Os dados foram obtidos através de um questionário eletrônico disponibilizado aos participantes através de plataformas digitais.

RESULTADOS

33 instituições de ensino superior federais participaram do estudo, 57,5% das instituições pertenciam a região sudeste do país. A amostra foi composta por um total de 245 estudantes do curso de graduação em nutrição, 85,75% dos entrevistados já conheciam o tema PANCS antes da pesquisa, 43,7% dos participantes conheceram a temática através da universidade enquanto 14,3% afirmaram nunca terem sido apresentados ao tema. 4,1% dos participantes informaram conhecer as PANCS através de diálogo informal

compartilhado por familiares. Para a maioria dos estudantes entrevistados o tema plantas alimentícias não convencionais, deveria ser incluído na disciplina de técnica dietética.

CONCLUSÃO

Os estudantes de nutrição estão, em sua maioria, familiarizados com o conceito de plantas alimentícias não convencionais, mas apesar de conhecê-las pouco fazem o seu consumo, apesar disso os estudantes se mostram favoráveis a estudar e incluir as PANCS em suas futuras condutas profissionais.

Palavras-chave: PANCS|Estudantes|Nutrição|Alimentação

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Prática de educação alimentar e nutricional em restaurante universitário: estratégia de comunicação digital para a conscientização sobre o consumo de refrescos açucarados durante as refeições

Anna Beatriz Silva Espindola¹; David Ribeiro Campos²; Tatiana Schiavone²; Renata Pereira Machado.²; Gisele Ferreira Santos²; Julia Medeiros Ramalho².

1. Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Restaurante Universitário (RU) é uma articulação acadêmica favorável à saúde, melhora do desempenho e permanência estudantil que manteve o funcionamento durante a pandemia do Covid-19. Dentre as estratégias para evitar o contágio pelo vírus no restaurante foi retirada a oferta de refrescos açucarados do cardápio, minimizando o contato entre pessoas e objetos compartilhados. Segundo VIGITEL 2019, o alto consumo de açúcar está relacionado à incidência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), com prevalência de 55,4% de pessoas com sobrepeso e 20,3% com obesidade. Mediante esse cenário e pelo RU ser um local de promoção de alimentação saudável e sustentável foi mantido a supressão de refresco no cardápio, mas alguns comensais reivindicaram a ação e percebeu-se que a educação alimentar e nutricional seria necessária para a conscientização. O objetivo do trabalho foi a elaboração de estratégia de comunicação sobre a visão fisiológica, nutricional, ambiental e de políticas públicas envolvidas no planejamento dietético do RU, em torno da problemática da oferta de refresco açucarado.

MÉTODOS

O referencial teórico metodológico deste trabalho foi baseado no Guia Alimentar da População Brasileira (GAPB), Política Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e o público alvo foram os usuários do RU.

RESULTADOS

O material educativo produzido elencou cinco motivos para o usuário não sentir saudades do refresco, onde a estratégia de comunicação evitou falas impositivas, visando estimular o interesse e curiosidade a partir da ideia de exposição de motivos e utilizando o termo “saudades do refresco” buscando uma identificação e aproximação com o público. O conteúdo foi composto de dados científicos que embasaram a decisão da retirada do refresco do cardápio a fim de gerar entendimento que as estratégias do RU estimulam a oferta de uma alimentação adequada e saudável. Sendo assim, diariamente já são ofertadas frutas *in natura* no cardápio e o consumo de alimentos processados seria limitado, assim como preconizado pelo GAPB; a oferta de bebida açucarada não é

recomendada pelas políticas públicas e esse consumo eleva o aporte calórico da refeição; estudos recentes recomendam evitar a ingestão de líquidos durante a refeição, preferindo água e ingestão de frutas, itens já disponibilizados; a redução do consumo e geração de resíduos de copos descartáveis, endossa iniciativas do RU em prol da sustentabilidade ambiental. O material foi disponibilizado em formato de *e-book* no site e nas mídias sociais do RU.

CONCLUSÃO

O uso de estratégias de educação alimentar e nutricional são fundamentais para a promoção de ambientes alimentares saudáveis e sustentáveis, sendo as plataformas digitais canais de comunicação eficiente para o público jovem, se relacionando à produção de informações que auxiliam na tomada de decisão do indivíduo, estimulando a autonomia.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Ensino Superior|Programas de Assistência Alimentar|Nutrição|Consumo Alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Primeira etapa da implementação da estratégia nacional de prevenção e atenção à obesidade infantil (PROTEJA): Eixos responsabilização e organização

Jonas Augusto Cardoso da Silveira¹; Mayara Kelly Pereira Ramos²; Risia Cristina Egito de Menezes²; Vanessa Daufenback²; Jayanne Mayara Magalhães de Melo²; Patrícia de Menezes Marinho².

1. Universidade Federal do Paraná, Curitiba - PR - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Estratégia Nacional para a Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil - Proteja compreende um conjunto de ações intersetoriais com o objetivo de deter o avanço da obesidade infantil. Dada a complexidade da estratégia, a Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde firmou colaboração com a Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Alagoas para apoiar os 1320 municípios que aderiram ao Proteja em sua implementação (Portaria GM/MS nº 1.863, de 10/08/2021). O Proteja contempla um conjunto de ações essenciais e complementares que, poderão apoiar a reversão do cenário de obesidade infantil no país. O objetivo deste trabalho foi descrever o processo de trabalho das equipes e os resultados dos dois primeiros ciclos de oficinas e interações com os municípios.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, ancorado em referenciais da ciência da implementação. A equipe de apoio está estruturada em dois níveis: Apoiadoras Regionais (ApR; n=4) e Apoiadoras Locais (ApL; n=30). As ApR são responsáveis por realizar oficinas temáticas bimestrais para os municípios em sua área de abrangência, produzir de material técnico e gerir sua equipe de ApL. As ApL são responsáveis por interagir diretamente com os municípios, coletando informações para a avaliação do Proteja e esclarecendo dúvidas para facilitar a implementação em nível local. Neste estudo, as oficinas e as interações realizadas com os municípios se referem aos eixos de Organização e Responsabilização, que propõe o estabelecimento de um grupo de trabalho intersetorial (GTI) para o planejamento e gestão do Proteja no município.

RESULTADOS

Entre 10/2021 e 04/2022, foram realizadas 46 oficinas on-line, sendo que a taxa de participação síncrona aumentou de 45% no primeiro ciclo para 54% no segundo. Quanto às interações individuais, as ApL fizeram pelo menos uma reunião com 92% dos municípios. No total, houveram 4142 contatos realizados por e-mail, telefone ou WhatsApp (média de 3,1 interações/município). Ao final deste período, 22% dos municípios haviam implementado um GTI, predominando a participação dos setores da Educação e Assistência Social. Dentre os que ainda não haviam implementado o GTI, 27% estavam em contato com outros setores para sua viabilização. Entre as principais

dúvidas, tem-se: utilização do recurso financeiro; indicadores de monitoramento; sistemas de informação; formação do GTI; construção do plano de ação; instrumentos formais de gestão do SUS.

CONCLUSÃO

A atuação junto ao Proteja tem demonstrado a potencialidade da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) em possibilitar mudanças no modo de se organizar a prevenção e o cuidado da obesidade infantil. Apesar do potencial transformativo da política, a experiência da aproximação com municípios com menos de 30 mil habitantes nos revela, de modo geral, que há uma série de desafios de natureza estrutural para que as referências municipais possam atuar de maneira efetiva para a implementação do PROTEJA.

Palavras-chave: obesidade infantil|políticas públicas|ciência da implementação|assistência integral à saúde da criança

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Produção de modelos alimentares em 3D para auxiliar a educação nutricional de indivíduos com baixa visão

Jhonatan Lima Oliveira; Bruna Taís Back; Anderson Carvalho Silva Pinheiro; Erik de Souza Lago.

Faculdade Adventista da Bahia, Cachoeira - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Indivíduos com perda parcial ou total da visão somam cerca de 18% da população brasileira e, tendo em vista que atualmente no Brasil 57,2% da população total encontra-se em estado de sobrepeso ou obesidade, estes indivíduos acompanham a média nacional de acúmulo de gordura corporal sendo, em geral, sedentários. Estudos epidemiológicos afirmam que essa população em sua maioria são alfabetizados, porém ainda há uma carência de projetos visando dar uma maior autonomia nutricional à esse público, principalmente no que diz respeito a promoção de hábitos saudáveis respeitando os contextos sociais, econômicos e culturais desses indivíduos. Portanto, o objetivo desse projeto é construir modelos alimentares impressos em 3D que contenham as informações nutricionais em Braile para auxiliar no processo de educação nutricional de deficientes visuais.

MÉTODOS

Trata-se de estudo metodológico, no qual foi desenvolvido produto técnico educativo para acessibilidade nutricional de indivíduos com baixa visão, por meio de manufatura aditiva, habitualmente chamada de impressora 3D. Os modelos foram construídos em equipamento modelo Ender Max-3 que imprimiu os objetos contendo informações nutricionais em Braile. A matéria prima utilizada foi um polímero sintético termoplástico biodegradável, um substituto de plásticos convencionais obtido através da fermentação do amido, chamado de filamento poliácido láctico. Os alimentos escolhidos foram: maçã, brócolis, hambúrguer, leite (caixa) e “picolé”. O critério para a escolha dos mesmos se deu por serem alimentos amplamente consumidos pela população, de fácil associação tátil às informações nutricionais colocadas em Braile e que abrangessem diferentes grupos alimentares.

RESULTADOS

Uma vez que são escassos os trabalhos voltados para a educação nutricional dessa população, e por se tratar de um projeto inovador no que diz respeito a acessibilidade das informações nutricionais para esses indivíduos, o presente trabalho é relevante ao abraçar as tecnologias vigentes a favor da educação nutricional. Foram confeccionados alimentos com um volume médio de 512 cm³, com um custo médio de R\$ 10,00 por peça produzida, sendo o tamanho variável de acordo com o gênero alimentício, respeitando as características de cada alimento. É válido ressaltar que a variação no preço se dá pela

quantidade de material utilizada, sendo a caixa de leite o produto com o maior custo de confecção. Foram impressos em Braille na superfície dos produtos as informações nutricionais, em porção de 100 g: calorias, proteínas, carboidratos, lipídios, fibras, cálcio, ferro e sódio.

CONCLUSÃO

A utilização de manufatura aditiva para a educação nutricional de pessoas com baixa visão não é apenas viável, mas também relevante para promover a inclusão de deficientes visuais na sociedade, dando a esse público mais oportunidades de escolhas conscientes que impactem sua saúde, aumentando sua autonomia nutricional.

Palavras-chave: Educação alimentar|Baixa visão |Nutrição comportamental

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Programa CRN-3 Jovem: avaliação para melhoria e expansão

André Augusto Marques Lamin; Lucia Helena Lista Bertonha; Osvaldinete Lopes de Oliveira; Rita de Cássia Bertolo Martins; Irene Coutinho de Macedo; Rosana Maria Nogueira.

Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Projeto CRN-3 Jovem foi iniciado em 2014 após constatada a necessidade do Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª Região (SP e MS) promover ações de aproximação junto aos estudantes de nutrição, de modo a construir um relacionamento mais amplo, elucidando os participantes quanto as competências do Sistema CFN/CRN estabelecidas na legislação federal e as respectivas legislações relacionadas ao exercício profissional (BRASIL, 1978). Os participantes do Programa são indicados anualmente pelos Coordenadores dos cursos técnicos e de Graduação em nutrição dos de Estado de São Paulo e Mato Grosso do Sul. Durante os quatro anos de programa foram indicados 301 alunos de 41 Instituições de Ensino (Instituições de Ensino Superior e Escolas Técnicas).

OBJETIVO

Avaliar a opinião dos participantes visando a melhoria e ampliação do programa, além de sugerir aos demais conselhos regionais que compõem o Sistema CFN/CRN a realizar ações semelhantes.

METODOLOGIA

A pesquisa teve uma abordagem transversal descritiva sem necessidade de Registro no Sistema CEP/CONEP, tendo em vista o que preconizam os incisos I e IV do artigo 1º da Resolução CNS 510/2016. Foi utilizado questionário contendo (quatro) perguntas fechadas do tipo simples, com as opções “ótimo”, “bom”, “regular” ou “insatisfatório” nas quais os participantes do programa, sem possibilidade de identificação, opinavam sobre: conteúdos abordados, contribuição para formação profissional, a frequência dos encontros e estrutura do CRN-3. Foram encaminhados os questionários para todos os participantes do programa nos anos de 2015 a 2019, totalizando 126 alunos. As respostas foram analisadas obtendo-se o percentual das avaliações ótimo, bom, regular e insatisfatório para cada pergunta.

RESULTADOS

Foram respondidos voluntariamente e anonimamente 41 (quarenta e um) questionários. Quanto as atividades desenvolvidas durante o programa, obteve-se o percentual 48,8% ótimo, 41,4% bom, 9,8% regular e 0% insatisfatório. Sobre a estrutura do CRN-3 para realização do programa obteve-se 73,2% ótima, 22% boa, 2,4% regular e 2,4%

insatisfatória. A Contribuição para sua Formação Profissional foi considerada 63,4% ótima, 31,7% boa, 2,4% regular e 2,4% insatisfatório. Para a questão quanto a quantidade de reuniões do programa, foram obtidos 36,5% ótimo, 29,3% bom, 29,3% regular e 4,9% insatisfatório.

CONCLUSÃO

Ressalta-se que os resultados apresentados evidenciam que mais de 60% tem a percepção ótima quanto a contribuição para formação. Os resultados apontam indicadores positivos, demonstrando que o Programa executado pelo CRN-3, cumpre seu objetivo de integrar e aproximar os estudantes ao Conselho, desenvolvendo atividades que contribuam para sua formação. Portanto, é possível elaborar planejamento visando a expansão do Programa conforme o modelo já utilizado para outras regiões do estado de São Paulo e Mato Grosso do Sul, e recomendar aos demais Regionais que compõem o Sistema CFN/CRN que adotem Programas semelhantes.

Palavras-chave: Formação|CRN-3 Jovem|Estudantes |Nutrição|Expansão

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto Chef e Nutri na Escola: importante ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional.

Lívia Bacharini Lima¹; Sumara de Oliveira Santana¹; Tamara Braz Ribeiral¹; Shirley Silva Diogo¹; Sebastián Luis Parasole²; Vanessa de Oliveira Bezerra¹.

1. Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, Brasília - DF - Brasil; 2. Centro Universitário Iesb, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O ambiente escolar é estratégico para a promoção da saúde e a formação de cidadãos conscientes e críticos em relação à sua alimentação. Dessa forma, é essencial que a escola desenvolva ações de promoção da alimentação adequada e saudável, com foco na saúde integral da comunidade escolar envolvendo todas as disciplinas do currículo, atrelando-se à realidade dos estudantes e possibilitando uma visão integrada do mundo. O Guia Alimentar para a População Brasileira incentiva o desenvolvimento e compartilhamento de habilidades culinárias, por entender que a preparação das refeições é um importante momento para a socialização e o resgate da cultura alimentar, podendo modificar positivamente o padrão alimentar e nutricional dos brasileiros. Assim, o objetivo deste estudo é descrever a experiência do projeto de educação alimentar e nutricional (EAN) “Chef e Nutri na Escola”.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência que descreve o Projeto “Chef e Nutri na escola”, no período de 2016 a 2019, realizado com estudantes e merendeiros de 23 unidades escolares (UE), escolhidas por conveniência, da rede pública do Distrito Federal (DF), baseado na prática profissional dos nutricionistas do Programa de Alimentação Escolar do DF (PAE/DF) e do Chef de cozinha voluntário participante.

RESULTADOS

Foi estruturado em quatro momentos, visando estimular a oferta de uma alimentação adequada, saudável e sustentável aos estudantes, por meio de ações de EAN alinhadas à gastronomia. O primeiro deles destinou-se a apresentar o projeto para a equipe gestora com o planejamento, definição do cardápio e cronograma das atividades. No segundo, aconteceu uma oficina conduzida pelos nutricionistas para todos os estudantes da UE, com a apresentação dos temas: alimentação saudável; boas práticas de manipulação e segurança alimentar. Nesse momento a unidade de preparação das refeições foi apresentada aos estudantes. Já no terceiro encontro ocorreu a ação de culinária do projeto, com a preparação das refeições executadas pelo Chef de cozinha, acompanhadas pelos merendeiros da escola, com apoio dos estudantes e supervisão dos nutricionistas, enfatizando uma produção com o mínimo de resíduos sólidos. O cardápio executado foi definido pelos nutricionistas, com contribuições do Chef, utilizando exclusivamente os

alimentos do PAE/DF. O cardápio continha os seguintes componentes: uma opção proteica; dois acompanhamentos, sendo um com hortaliças; salada; e uma sobremesa com frutas. O projeto finalizou com a visita dos merendeiros das UEs participantes a um laboratório universitário de gastronomia onde puderam entrar em contato com novas perspectivas e técnicas de aperfeiçoamento profissional.

CONCLUSÃO

O Projeto “Chef e Nutri na Escola” contribuiu positivamente para a promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável no ambiente escolar, estimulando práticas culinárias e promovendo a valorização do PAE/DF e dos profissionais que preparam as refeições.

Palavras-chave: alimentação escolar|alimentação saudável|culinária

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto Embaixadores CRN-4: novas perspectivas para a profissão

Maria Lúcia Teixeira Polônio; Anna Carolina Rego; Andrea Abdala Frank Valentim;
Juliana Martins Oliveira; Laira de Moraes Rocha; Manuela Dolinsky.

Conselho Regional de Nutricionistas 4º Região, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Projeto Embaixadores CRN4, desenvolvido pela Gestão Renova CRN (2019-2022) do Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN4), tem como objetivo aproximar o CRN4 da área acadêmica. Trata-se de um projeto inovador sendo o primeiro da jurisdição (RJ e ES) com o formato de aproximação direta com as Instituições de Ensino Superior. A identidade visual, desenvolvida pela Comissão de Comunicação (CCom), remete à atualização científica, ética nas redes sociais, estudantes, professores e o universo da nutrição.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo qualitativo, no qual é apresentado em uma linha do tempo, o desenvolvimento do projeto. Foram nomeados como Embaixadores, os docentes e discentes de universidades públicas e privadas do Rio de Janeiro e do Espírito Santo. O projeto teve seu início em julho de 2019 e, após 100 dias da Gestão RENOVA CRN, em evento comemorativo, ocorreu a Posse dos Embaixadores CRN-4. Atualmente, o projeto conta ao todo com 55 Embaixadores e 46 Embaixadores Jr. No Espírito Santo, temos 10 Embaixadores e 10 Embaixadores JR e no Rio de Janeiro, temos 45 Embaixadores e 36 Embaixadores Jr. Em março de 2020, foi criado o Boletim Embaixadores, uma parceria da Comissão de Formação Profissional (CFP) com a CCom.

RESULTADOS

O Boletim Embaixadores tem como propósito manter os docentes atualizados sobre as principais ações do CRN-4 e novidades. Com o sucesso do material, foi criado em 2021, o Boletim Embaixadores Jr. O informativo foi elaborado com intuito de atrair os discentes para as questões da formação profissional, tendo um design moderno com cores e linguagens mais atrativas. Até o momento, foram publicados 09 boletins Embaixadores e 05 boletins Embaixadores Jr. De julho de 2019 a maio de 2022, foram realizados 32 encontros virtuais (16 Embaixadores e 16 Embaixadores Jr), devido à Pandemia de COVID-19, com apresentações de temas de interesse das Instituições de Ensino e ações desenvolvidas pelo Conselho e os serviços oferecidos aos inscritos. Os principais temas debatidos foram: Proposta da nova Diretrizes Curriculares da Nutrição; Estágios Curriculares; Relatos de experiências de estágios em tempos de pandemia; Resolução CFN n° 680/2021 que Regulamenta a Prática de Fitoterapia pelo nutricionista; Resolução n° 684/2021 faculta a assistência nutricional por meio não presencial durante a Pandemia Covid-19; Resolução n°689/2021 que regulamenta o reconhecimento das especialidades em Nutrição, Resolução n°689/21 Atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição; Principais infrações ao Código de Ética e Conduta

do Nutricionista; Conflitos de interesse público e privado; Resolução nº705/2021, que institui o Código de Processamento Ético-disciplinar de Nutricionistas e de Técnico em Nutrição e Dietética.

CONCLUSÃO

Assim, o Projeto Embaixadores/Embaixadores Jr permitiu maior aproximação com as Instituições de Ensino e resolutividade em muitas questões ligadas à formação profissional.

Palavras-chave: Formação Profissional|Conselho Profissional|Estudantes |Universidades

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto MESA – Minha Escola Saudável: relato de experiência da educação alimentar e nutricional no ensino médio.

Natália Louise de Araújo Cabral¹; Aurelânia Miriam Teixeira de Carvalho²; Karen Pricyla Cruz Santos³; Kelly Rayanne Gondim Silva⁴; Laurineide Rocha Lima⁵; Otaviana Maria Tabosa Araújo Leal⁶.

1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Santa Maria da Boa Vista - PE - Brasil; 2. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Serra Talhada - PE - Brasil; 3. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Ouricuri - PE - Brasil; 4. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Salgueiro - PE - Brasil; 5. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Floresta - PE - Brasil; 6. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Petrolina - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma área do conhecimento de prática contínua, transdisciplinar, multiprofissional e intersetorial, que visa promover hábitos alimentares saudáveis, de forma autônoma, por meio da abordagem problematizadora e ativa. O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) é uma importante ferramenta de EAN na promoção da alimentação saudável nas diferentes fases da vida. Na adolescência, caracterizada por mudanças fisiológicas, comportamentais e psicossociais, a adesão à alimentação adequada e saudável pode ser desafiadora, demandando estratégias de educação em saúde que sejam mais sensíveis às complexidades desse período. Por ser uma fase de consolidação de comportamentos, constitui-se um momento oportuno para intervenções que proporcionem a manutenção de hábitos saudáveis na vida adulta. O objetivo deste trabalho foi apresentar a experiência do uso do GAPB como estratégia de EAN para promoção de hábitos alimentares adequados e saudáveis entre adolescentes escolares.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre o Projeto MESA – Minha Escola Saudável, realizado no IFSertãoPE Campus Santa Maria da Boa Vista, que conta com dez encontros, conduzidos pela nutricionista do campus, para discutir as recomendações do GAPB. Este recorte apresenta as percepções de três momentos realizados com adolescentes regularmente matriculados na escola, de maio a julho de 2022.

RESULTADOS

No primeiro encontro, foi aplicada a Escala de Adesão ao Guia Alimentar (Gabe, 2020) e reflexão sobre os hábitos alimentares. Observou-se baixa adesão dos adolescentes às recomendações do guia, em relação ao menor consumo de alimentos in natura e elevado de ultraprocessados, à realização de refeições em ambientes adequados e sem distrações (TV ou celular) e ao hábito de participar do preparo das refeições. No segundo encontro, discutiu-se a classificação dos alimentos conforme o tipo de processamento e noções de rotulagem nutricional. Percebeu-se que os estudantes desconheciam as classificações,

porém, ao final, foram capazes de associá-las corretamente aos alimentos mais consumidos na adolescência. Sobre a rotulagem nutricional, os alunos se interessaram em compreender a lista de ingredientes e o valor nutricional, identificando os riscos da ingestão dos alimentos ultraprocessados. No terceiro encontro, foram discutidos os obstáculos para a adesão à alimentação adequada e saudável, elencando aqueles considerados mais importantes, para construir coletivamente um plano de superação das dificuldades nos encontros subsequentes.

CONCLUSÃO

O GAPB como ferramenta de EAN pode ser uma importante estratégia para promoção de hábitos mais saudáveis entre adolescentes. Abordagens problematizadoras e ativas parecem ser eficientes para esse público. Utilizar atividades interativas, partindo da realidade alimentar, potencializa a reflexão para além do que é saudável e não saudável e aumenta a possibilidade de mudança de comportamentos.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Guias Alimentares|Promoção da Saúde|Educação em Saúde|Adolescente

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

QR Code como instrumento de ensino-aprendizagem em hortas escolares

Kamilla Carla Bertu Soares; Gabriela da Silveira Lopes; Anna Luiza Lopes Pappaterra; Jennifer Calazans da Conceição; Patricia Camacho Dias; Roseane Moreira Sampaio.
Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Base Nacional Comum Curricular (BNCC) regulamenta a atuação de escolas brasileiras e dispõe de diretrizes norteadoras para as diferentes áreas do conhecimento na Educação Básica. Destaca-se como parte desse documento o papel das redes de ensino na abordagem das questões socioambientais e da temática da alimentação e nutrição, que inclui a elaboração de ações concretas de Educação Ambiental e Educação Alimentar e Nutricional em ambiente escolar. A implementação de hortas como instrumentos pedagógicos nas escolas tem sido uma aposta capaz integrar diferentes abordagens sobre alimentação, meio ambiente, segurança alimentar e nutricional de forma interdisciplinar. O uso de novas ferramentas tecnológicas de informação pode potencializar o processo de ensino-aprendizagem. O QR Code é uma ferramenta em uso crescente que possibilita o acesso rápido e fácil e dinâmico às informações técnicas acerca das espécies cultivadas. O presente estudo tem o objetivo de apresentar a elaboração do QR Code para ser utilizado nas placas de identificação em hortas escolares.

METODOLOGIA

Utilizou-se o site “QR Code Generator” como fonte de informação e aplicação de um modelo de QR Code. Foi selecionado o modelo de imagem PNG, considerando sua adequação para a arte informativa. Após a escolha da categoria, desenvolveu-se a customização do QR code, caracterizada pela inserção da imagem escolhida, da cor do fundo, da logo do projeto, do título e subtítulo, além da decisão da cor de moldura. A arte informativa contida no QR code foi produzida no *Canva*®.

RESULTADOS

O resultado obtido é um QR code que encaminha o leitor a uma arte informativa contendo as seguintes informações: Nome científico da espécie cultivada, origem, características gerais, produção de muda e semeadura, transplante, espaçamento, solo e adubação, os tratamentos culturais, colheita e pós colheita de cada cultura incluída na horta de cada escola. Cabe ressaltar ainda que o QR Code possui fotos e ilustrações para melhor visualização das informações citadas.

CONCLUSÃO

Diante do exposto e conhecendo a aplicabilidade dessa ferramenta tecnológica, a inclusão do QR Code poderá auxiliar os membros da comunidade escolar a ampliarem o

conhecimento sobre os alimentos que foram plantados nas hortas pedagógicas, de modo mais rápido e fácil no quesito acessibilidade. Além disso, o uso de tecnologia em projetos voltados para o ambiente escolar pode contribuir para ampliar o interesse dos alunos no tema e possibilitar a interação e uso de ferramentas tecnológicas que facilitam a aprendizagem em diferentes contextos.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Educação em Saúde Ambiental|Estudantes|Tecnologia

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Qualificação do debate sobre o conflito de interesses na formação acadêmica do nutricionista por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão: um relato de experiência

Cláudia Bocca; Simone Augusta Ribas; Luiz Fernando Jesus de Brito; Fernando Lamarca.

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Conflito de interesses (CDI) tem sido cada vez mais debatido na pesquisa, formação e prática em saúde. O CDI pode ser definido como circunstância que cria o risco de que julgamentos ou ações profissionais em relação a um interesse primário possam ser indevidamente influenciados por um interesse secundário. No âmbito da alimentação e nutrição, é crescente o debate em torno da influência da indústria na produção científica, políticas públicas e entidades técnico-científicas. Grandes corporações, por vezes buscam defender interesses próprios, financiando estudos que possam beneficiá-las, influenciando o processo de formulação e implementação de políticas públicas e cooptando pesquisadores e profissionais de saúde para legitimar práticas corporativas. Nesse sentido, o Observatório de Alimentação, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da UNIRIO desenvolveu um conjunto de iniciativas com o objetivo de fortalecer e qualificar o debate sobre a temática na formação profissional.

MÉTODOS

Inicialmente, foi criado o projeto de pesquisa, intitulado “Atividade política corporativa e monitoramento de conflito de interesses no campo da Alimentação e Nutrição”. Dentre as ações convergentes previstas, foram incluídas a articulação com atividades de ensino e extensão, com o desenvolvimento de materiais educativos, trabalhos de conclusão de curso, produção científica, parcerias com organizações da sociedade civil e instituições de ensino superior, além de uma disciplina de graduação, que será o foco desse trabalho. A atividade de ensino foi construída de forma coletiva por um grupo de trabalho composto de três docentes e um discente monitor, entre os meses de fevereiro e junho de 2020. Para realização das atividades de debate do tema de CDI, foi proposta a criação de uma disciplina optativa, que precisou ser apreciada em colegiado do curso e submetida as instâncias superiores da universidade.

RESULTADOS

No segundo semestre de 2021, a disciplina intitulada “Conflito de interesses na área da saúde” foi ofertada pela primeira vez na matriz curricular do curso de graduação em nutrição, com a oferta de 20 vagas. A ementa é compreendida em 30 horas de aulas teóricas, 2 créditos e ausência de pré-requisito. O conteúdo programático abrange o CDI na área da saúde e incluiu a curricularização da extensão. Nesse processo os estudantes

puderam desenvolver como atividade avaliativa da disciplina, materiais diversos, cuja perspectiva é publicação e difusão de conteúdo. Adicionalmente, a disciplina fortaleceu a perspectiva do tripé ensino, pesquisa e extensão, base da universidade.

CONCLUSÃO

A criação de atividades de ensino, pesquisa e extensão sobre a temática de CDI no processo de formação acadêmica e ética do nutricionista podem contribuir no processo de desnaturalização, reconhecimento e gestão de situações influenciadas por interesse secundário. A qualificação desse debate é urgente e pode colaborar para mitigar seus impactos negativos à saúde e ao interesse coletivo.

Palavras-chave: Área da saúde|Conflito de interesses|Ensino|Formação acadêmica|Nutricionista

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relação entre estado nutricional, imagem corporal e atitudes para transtornos alimentares em estudantes de nutrição de um centro universitário de Maceió-AL.

Sílvia Júlia Aparecida Ribeiro Antunes; Larisse Viana Santos; Marjorye de Lima Belchior; Fernanda Maranhão Lages de Brito; Rahaela Costa Ferreira.
Centro Universitário Tiradentes- Unit, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Vivemos sob influência de uma cultura que valoriza muito a imagem corporal, especialmente as mulheres, gerando forte pressão em busca de melhora da aparência física. Fatores sociais, interpessoais e biológicos, possuem um papel importante no desenvolvimento e na manutenção dos distúrbios da imagem corporal e dos transtornos alimentares. Os distúrbios alimentares são doenças que podem comprometer seriamente a saúde física e mental e são caracterizados por uma série de comportamentos alimentares anormais. O presente estudo tem como objetivo relacionar o estado nutricional com a percepção de imagem corporal e atitudes para transtornos alimentares de estudantes de nutrição de um Centro Universitário de Alagoas.

MÉTODOS

Estudo descritivo, de caráter transversal e abordagem quantitativa que foi realizado com 80 universitárias do curso de nutrição do Centro Universitário Tiradentes, na cidade de Maceió, no período compreendido entre fevereiro a maio de 2019. Para obtenção dos dados, utilizaram-se dois instrumentos autoaplicáveis: O Body Shape Questionnaire (BSQ) e o Eating Attitudes Test (EAT-26). Este projeto foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Tiradentes. Pelo número de Certificado de Apresentação para Apreciação Ética: 09649219.0.0000.5641. Para análise dos dados, aplicou-se o teste qui-quadrado de Pearson, adotando-se o nível de significância de $p < 0,005$.

RESULTADOS

Destacou-se a predominância de estudantes procedentes de Maceió. Com idades que variaram entre 18 e 52 anos, com média de idade de 23,2 anos. A avaliação antropométrica apontou Índice de Massa Corporal (IMC) médio de $22,1 \text{ kg/m}^2 \pm 1,94$. Obteve-se que 68,75% das estudantes encontravam-se eutróficas. Em relação ao BSQ, 55% das estudantes possuíam ausência de insatisfação, 22,5% leve insatisfação, 17,5% moderada insatisfação e 5% grave. Observou-se também significância ($p=0,035$) para classificação moderada na relação entre o IMC e BSQ para insatisfação com a imagem corporal, sendo encontrada nas estudantes com obesidade grau I com o EAT-26 e evidenciou que 36,25% das estudantes possuíam indicativos para desenvolvimento de transtorno alimentar.

CONCLUSÃO

Com o presente estudo é possível concluir que existe relação entre estado nutricional, imagem corporal e atitudes para transtornos alimentares nas estudantes de nutrição. Tais resultados mostram o quanto as pessoas procuram se encaixar em padrões de beleza impostos pela sociedade, mesmo que em muitos casos a saúde seja a maior prejudicada. E se tratando futuras nutricionistas, o impacto dessas atitudes é ainda mais relevante, visando seu papel como profissional nesse aspecto.

Palavras-chave: Saúde do Estudante|Mulheres|Insatisfação Corporal

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência: Ação de educação alimentar e nutricional para estudantes do ensino médio de uma instituição federal de ensino

Karen Pricyla Cruz Santos¹; Natália Louise de Araújo Cabral²; Aurelânia Miriam Teixeira de Carvalho³; Laurineide Rocha Lima⁴; Kelly Rayanne Gondim Silva⁵; Otaviana Maria Tabosa Araújo Leal⁶.

1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Ouricuri - PE - Brasil; 2. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Santa Maria da Boa Vista - PE - Brasil; 3. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Serra Talhada - PE - Brasil; 4. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Floresta - PE - Brasil; 5. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Salgueiro - PE - Brasil; 6. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Petrolina - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Um padrão alimentar saudável é essencial para prevenção de uma diversidade de doenças relacionadas à má alimentação, devendo ser incentivado desde a infância e adolescência. Nesse sentido, ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são essenciais para prevenção de doenças, no ambiente escolar. No Brasil, temos como política pública o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que preconiza a promoção de práticas alimentares saudáveis por meio da oferta de refeições e de ações de EAN. Reforçando a importância desse pilar está a Lei 13.666 de maio de 2018, que inclui na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional a EAN como tema transversal. Sabendo que a escola tem grande influências no comportamento alimentar dos adolescentes, o presente relato de experiência teve como objetivo incentivar práticas alimentares saudáveis, através de ação de EAN, aos alunos do ensino médio de uma instituição federal de ensino.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre uma ação de EAN, intitulada “I bate-papo com a nutri”, para alunos do ensino médio de uma instituição federal de ensino, localizada no sertão de Pernambuco. A ação foi realizada em junho de 2022, com duração de 1h30min, aproximadamente, e foi dividida em três momentos: 1º os discentes foram questionados sobre o que significava ter uma alimentação saudável; 2º foram incentivados a registrar o consumo alimentar habitual; 3º foi realizada uma reflexão sobre seus hábitos alimentares, tomando como referência as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

RESULTADOS

A maioria dos alunos tinham um conhecimento genérico do que é ter uma alimentação saudável, frases como: consumir frutas e vegetais, comer menos “besteira”, foram frequentes. No entanto, alguns tinham uma percepção mais avançada do conceito de alimentação saudável, como “Comer de tudo um pouco, com equilíbrio e sem restrição, pois restrição exagerada pode levar a compulsão alimentar”. Com relação ao registro do

consumo alimentar habitual, foi observado que muitos dos discentes apresentavam um típico padrão alimentar comum para a faixa etária com omissão frequente do café da manhã, consumo reduzido de alimentos “in natura” como as frutas, hortaliças e vegetais e consumo elevado de alimentos processados e ultrapassados, assim como de bebidas açucaradas. Por fim, depois da reflexão sobre a importância da adoção de hábitos alimentares adequados para a saúde, parte dos alunos tiveram consciência que precisavam melhorar o seu padrão alimentar.

CONCLUSÃO

A partir da ação de EAN foi possível constatar que a maioria dos adolescentes não apresentavam hábitos alimentares saudáveis, entretanto tinham consciência que eles precisavam ser modificados. Diante disso, o resultado só reforça a necessidade de mais ações como esta, a fim de favorecer a autonomia dos adolescentes em fazer escolhas alimentares mais saudáveis, contribuindo para promoção da saúde e a qualidade de vida.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional|alimentação escolar|nutrição do adolescente

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência de um projeto de extensão para promover educação nutricional através de divulgação científica na plataforma Instagram.

Thais Luana da Cruz Sá; Luiza Maiara Batista Galvão; Victor Gabriel Liberato de Souza; Antonio Waleffi de Sousa Melo; Kéllen Wanessa Coutinho Viana; Fabiana Oliveira dos Santos Camatari.

Universidade de Pernambuco, Petrolina - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os projetos de extensão são ações que visam compartilhar com a sociedade os conhecimentos obtidos através da universidade, de modo a instruir, educar e buscar solucionar problemas, interesses e necessidades das pessoas por meio da modalidade de demanda espontânea. Diante dessa perspectiva, atividades de extensão na área da nutrição podem abordar o tema alimentação saudável, pois é algo que vem sendo bastante discutido no meio social, tendo em vista o crescente número de doenças crônicas não transmissíveis associadas à alimentação desequilibrada. Por esse motivo busca-se relatar uma experiência vivenciada no projeto de extensão “Ciência no Prato” - Traduzindo a Ciência na Área de Nutrição e Ciência de Alimentos, que visa promover educação nutricional através de publicações baseadas em artigos científicos na plataforma Instagram.

MÉTODOS

Os materiais desenvolvidos são elaborados com base na relevância dos temas mais discutidos no meio social, interesse do público e datas comemorativas. Por conseguinte, os temas são pesquisados nas bases PubMed, Science Direct, Capes e Google Acadêmico. Em seguida o tema é discutido com base nos artigos escolhidos, e são extraídos os pontos-chaves do tema em questão, de tal modo que são transcritos para uma linguagem mais coloquial, mas mantendo a essência científica. A partir disso, são elaborados materiais para publicação, com auxílio da plataforma Canva, e vídeos com o intuito de levar essas informações à população através da rede social Instagram.

RESULTADOS

Atualmente o perfil do ciência no prato no Instagram se encontra com 227 seguidores e com 120 publicações, com alcance de 3201 contas (+52,3%). Além disso, a distribuição por cidades ficou a seguinte: 43,6% em Petrolina, 9% em Juazeiro, 5,4% em Recife e 3,6% em São Paulo. A distribuição por gênero ficou em 71,7% para mulheres e 28,2% para homens. E com relação ao engajamento, a publicação com maior engajamento totalizou 197 visualizações e vídeo de maior engajamento com 7217 visualizações. Por mais que em alguns momentos as interações dos seguidores com algumas postagens apresentem parcial participação, ainda assim existe aumento de engajamento com os vídeos e de contas alcançadas no perfil.

CONCLUSÃO

Dado o exposto, o projeto de extensão é uma ferramenta de aprendizagem essencial tanto para os integrantes como para a população, visto que as produções/publicações do projeto Ciência no Prato obtiveram alcances positivos com o uso das redes sociais, principalmente por promover educação nutricional, propagando informações que ultrapassam o âmbito universitário e o estado de Pernambuco. Dessa forma, observou-se que é imprescindível a adesão de grupos de pesquisa e projetos às divulgações das informações e resultados também em redes sociais, com objetivo de aproximar as pessoas do conteúdo científico, pela maior acessibilidade, sendo importante na divulgação científica com disponibilidade a qualquer hora do dia e no aprendizado dos estudantes em formação.

Palavras-chave: Publicações de divulgação científica|Alimentação| Instagram|Educação nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relevância do cuidado nutricional no âmbito psicossocial: A Educação Alimentar e Nutricional como estratégia de promoção à saúde no CAPS

Mateus Chaves Candeia; Ligia Rejane Siqueira Garcia; Victor Hugo Medeiros de Lima; Zanara de Menezes Costa; Marcos Felipe Silva de Lima.

Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (Facisa) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (Uf, Santa Cruz - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) é um serviço de atenção primária à saúde vinculado à Rede de Atenção Psicossocial (RAPS), o qual dispõe de acompanhamento multiprofissional, extra hospitalar com foco em saúde mental. O serviço fornece atendimento individualizado, bem como atividades educacionais coletivas das mais diversas áreas da saúde. Nesse sentido, são desenvolvidas semanalmente, atividades de cunho educativo, voltadas à educação alimentar e nutricional (EAN), tendo como principal foco a melhoria no padrão alimentar dos usuários. Dessa forma, o presente trabalho visa relatar a realização de uma atividade de EAN voltada aos usuários do CAPS Maria Vênus Cunha.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência desenvolvido a partir de uma atividade realizada com 10 usuários de um CAPS, localizado no município de Currais Novos-RN. O encontro foi conduzido pela Nutricionista e estagiários, e dividido em três momentos, os quais tinham por objetivo compartilhar conhecimentos e promover a autonomia dos usuários para escolhas alimentares mais saudáveis. O primeiro momento baseou-se em uma demonstração da quantidade de sal e açúcar de alimentos comuns ao cotidiano, por meio da apresentação de um quadro com rótulos e suas respectivas quantidades de sal e açúcar em um recipiente à parte.

Em seguida, foram apresentadas afirmativas sobre os mesmos rótulos que podiam ser respondidas como verdade ou mito pelos participantes, os quais deviam refletir e responder conforme seu conhecimento prévio. Ainda nesse momento, as respostas às afirmativas eram desmistificadas e os usuários eram informados sobre o uso de alguns alimentos substitutos, mais saudáveis. Por fim, foi feita a leitura completa de um rótulo, salientando as informações principais a serem analisadas nos rótulos.

RESULTADOS

Durante a atividade, foi observado uma participação ativa dos usuários presentes. Estes aproveitaram o momento para tirar dúvidas, relatar sua rotina alimentar e partilhar como costumam preparar suas refeições. Durante os relatos, foram identificadas inúmeras escolhas não saudáveis na rotina alimentar e diversos mitos de âmbito nutricional. Além

disso, diante de algumas orientações, muitos pareciam surpresos com a real composição de alguns alimentos. Em suma, os presentes apresentaram uma boa compreensão e todos demonstraram bastante interesse sobre temáticas em alimentação e nutrição, tornando viável a realização de novos encontros.

CONCLUSÃO

Com isso, observou-se que a ação de EAN realizada com os usuários do CAPS, proporcionou um momento de aprendizado e reflexão proveitoso. Por meio da temática “sal e açúcar - escolhas saudáveis”, foi possível identificar algumas fragilidades na alimentação dos usuários, as quais podem ser contornadas com mais ações voltadas à promoção de uma autonomia alimentar. Ademais, vê-se a necessidade da realização contínua das ações voltadas à EAN.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Educação em saúde|Saúde Mental

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Restaurante universitário como estratégia educativa e sustentável de promoção de cidadania no retorno ao presencial no pós-pandemia do covid-19

Giovanna Candeira Cistaro; Izabelle de Abreu Gonçalves dos Santos; Leticia Balthazar Prado; Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho; Julia Medeiros Ramalho.
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Restaurante Universitário (RU) é um equipamento público de alimentação e nutrição com potencial educativo complementar ao da assistência, pois além de oferecer refeições desenvolve ações continuadas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). A educação cria conexão entre as pessoas possibilitando partilhar saberes, sentidos e significados que se constituem como realidade vivida no cotidiano para o bem comum. Um RU deve atuar no bem comum como elemento politizado capaz de democratizar a inclusão e permanência dos estudantes, como previsto no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, o que justifica esse trabalho. No retorno ao presencial pleno pós-pandemia o RU enfrentou a resistência do público às novas regras de conduta com uso de máscaras e atestado de vacinação com planejamento participativo de EAN a partir de um vídeo tipo *reels* no Instagram. O objetivo foi valorizar seu papel de agente educador para Segurança Alimentar e Nutricional, construção de cidadania e manutenção de um ambiente alimentar sustentável.

MÉTODOS

A estratégia metodológica foi constituída em mobilizar o público jovem de estudantes através de redes sociais dando visibilidade ao processo de produção de 10.000 refeições em larga escala em sua forma sustentável, saudável, segura e evitando desperdício para todos os estudantes como direito de alimentação adequada.

RESULTADOS

O vídeo deu continuidade a uma produção de EAN do RU com materiais voltados para estudantes usuários dos RU's com edição simples a partir da câmera de celular de graduandas de nutrição, mas se destacou como o conteúdo de maior repercussão das mídias sociais logo no decorrer dos 4 primeiros dias com 10,2 mil visualizações, 63 comentários, 880 curtidas, 159 compartilhamentos e 32 salvamentos, configurando uma grande identificação e participação ativa do público que mesmo em uma a verificação após 15 dias da divulgação os dados de interação continuavam aumentando. Comprovamos que EAN em redes sociais tem se mostrado um potente recurso educativo de transformação social que sensibiliza a população trazendo efeitos positivos de aprendizado para melhores condições de vida. Segundo entrevistas com nutricionistas do RU foi possível observar que houve diminuição de reclamações na fila e aumento de

colaboração para um atendimento rápido e seguro com apresentação da identificação para autorização, utilização de dinheiro trocado e uso adequado de máscara.

CONCLUSÃO

Em tempos de ataque ao SUS, ao CONSEA e às políticas públicas, a conscientização da necessidade de grande investimento em recursos humanos e equipamentos especializados do serviço público impacta positivamente a sociedade como um apoio necessário no momento atual de incertezas por meio da assistência estudantil, e também como ferramenta para uma atuação profissional cidadã na graduação em Nutrição.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Ensino Superior|Programas de Assistência Alimentar|Nutrição|Covid-19

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Resumo do Projeto Sabores e Saberes do Campo

Bianca Letícia de Araujo; Michele Gilaberte Ribeiro; Marcos Roberto Furlan;
Alexandra Magna Rodrigues; Mariana Gardin Alves; Paulo Fortes Neto.
Unitau, Taubaté - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Universidade de Taubaté (UNITAU) executa vários projetos de extensão, como, por exemplo, o “Sabores e Saberes do Campo: alimentação e agricultura sustentáveis”, que tem como prioridade atender aos agricultores familiares que cultivam alimentos orgânicos do Vale do Paraíba do Sul/SP com relação às práticas agroecológicas e às questões relacionadas à divulgação desse tipo de agricultura e da alimentação adequada e sustentável. Outras atividades da instituição são: elaborar rótulos dos produtos beneficiados pelos produtores e colaborar na divulgação e comercialização dos seus produtos. O projeto envolve os cursos de Agronomia e Nutrição e de alunos do *Stricto sensu*. O projeto foi iniciado em 2020, e esse trabalho tem como objetivo relatar e expor como foram realizadas as atividades do projeto “Sabores e Saberes do Campo: alimentação e agricultura sustentáveis”.

MÉTODOS

Os métodos adotados são baseados na promoção de encontros presenciais e remotos entre membros do projeto e agricultores para possibilitar a troca de saberes e fornecer informações técnicas; na elaboração de material de divulgação com temas relacionados a agroecologia e alimentação saudável por meio das redes sociais e rádio; na participação de atividades e reuniões de agricultores da região a fim de identificar demandas do grupo.

RESULTADOS

Verifica-se que o projeto tem estimulado o envolvimento da comunidade interna e externa à universidade nas ações e nas práticas sustentáveis. Na UNITAU, o projeto tem demonstrado como integrar ensino, pesquisa e extensão, apoiando a relação entre agricultores e consumidores. Desde 2020 foram realizadas *lives* com a finalidade de apoiar tecnicamente os agricultores e elaboração de rotulagem nutricional para produtos beneficiados pelos agricultores. Quanto ao consumidor, estão sendo desenvolvidas ações para estimulá-los a conhecer o trabalhador que cultiva o alimento, sendo ele um agricultor da Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA) ou agricultores que comercializa alimentos orgânicos, para conscientizar sobre a necessidade de se respeitar a sazonalidade dos alimentos e do consumo de produtos orgânicos. Para manter uma comunicação constante com os agricultores e consumidores foi criada uma conta no Instagram (@saboresesaberesdocampo) e informações transmitidas também por meio de *spots* na rádio FM-UNITAU.

CONCLUSÃO

O projeto que se propõe a trabalhar com uma temática urgente a ser discutida pela universidade e sociedade está trazendo benefícios para os envolvidos, pois contribui para a realização de ações que promovem o agricultor familiar orgânico; propiciando que a universidade se relacione com a comunidade e com os agricultores, estimulando a agricultura orgânica regional e alimentação saudável para o consumidor.

Palavras-chave: agricultura orgânica;|Sustentabilidade|Segurança Alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Situação dos cursos de graduação em nutrição das instituições de ensino superior de Minas Gerais durante a pandemia da COVID-19

Débora Mesquita Guimarães; Adriana Rabelo de Sousa Picosse; Eliane Azevedo Barros; Nicelle Julia Corrêa Lopes; Gabriela Paim de Alcântara e Silva.
Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região (Crn-9), Belo Horizonte - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os Conselhos Regionais de Nutricionistas têm como missão normatizar, orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício profissional de Nutricionistas, em defesa da sociedade. Neste contexto, partindo-se da premissa de que a atuação dos docentes baseada na tríade Ensino-Pesquisa-Extensão é fundamental para a formação de novos profissionais, o objetivo deste trabalho foi levantar a situação dos cursos de graduação em Nutrição das instituições de ensino superior (IES) em Minas Gerais durante a pandemia da COVID-19 no ano de 2021 e seus impactos na formação profissional.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal e descritivo, executado em 2021, com nutricionistas coordenadores de cursos de graduação em Nutrição de IES de Minas Gerais. As reuniões aconteceram por videoconferência, pelo *Google Meet*, com aplicação de questionário elaborado pelo Setor de Fiscalização, validado pelas Comissões de Fiscalização e Formação Profissional do CRN-9, contemplando informações referentes à situação e funcionamento dos cursos durante a pandemia da COVID-19.

RESULTADOS

Verificou-se que 70% (n=42) das IES adotaram a modalidade de ensino híbrida, 96,7% (n=58) tiveram suspensão temporária das aulas presenciais, 98,3% (n=59) realizaram aulas práticas, sendo estas presenciais em 59,3% (n=35) das instituições. Quanto aos estágios obrigatórios constatou-se que 86,7% (n=52) das IES realizaram estágios, sendo 76,9% (n=40) na modalidade presencial em 2021. A maioria dos coordenadores (n=47/78,3%) informou acompanhar o processo de estágio e relatou que em 63,3% (n=38) das IES havia presença de professor orientador/supervisor nos locais. Em relação a presença de nutricionista orientador, 80% (n=48) das IES tinham profissional em todos os locais de estágio e 6,7% (n=4) das IES possuíam orientador somente em parte dos campos de estágio. Notou-se que a maioria das IES (n=44/73,3%) fizeram visitas técnicas com os discentes. Quando questionados sobre o comprometimento na formação dos alunos em função da pandemia, 86,7% (n=52) dos coordenadores consideraram que haverá algum grau de comprometimento na formação acadêmica.

CONCLUSÃO

O presente estudo possibilitou identificar as características de funcionamento dos cursos de graduação em Nutrição das IES em Minas Gerais durante a pandemia da COVID-19, trazendo dados relevantes que refletem possível comprometimento na formação profissional. Sendo assim, torna-se imprescindível uma reflexão crítica sobre estratégias a serem desenvolvidas pela IES no intuito de minimizar os prejuízos advindos deste período e consequentemente contribuir para a melhoria da qualidade do serviço prestado à comunidade acadêmica e, por conseguinte, à sociedade.

Palavras-chave: Curso de graduação em Nutrição|Instituição de ensino superior|Pandemia de COVID-19

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Suplementação com farinha de feijão altera a composição da microbiota intestinal no infarto agudo do miocárdio experimental em ratos

Nayane Maria Vieira; Marina Gaiato Monte; Ronny Peterson Cabral Filho; Natalia Fernanda Ferreira; Paola da Silva Balin; Marcos Ferreira Minicucci.
Faculdade de Medicina de Botucatu – Unesp, Botucatu - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O infarto agudo do miocárdio (IAM) gera alterações no coração, caracterizadas como remodelação cardíaca, contribuindo com a progressão da disfunção ventricular. O feijão (*Phaseolus vulgaris*) é rico em fibras, possui compostos fenólicos e promove saúde intestinal, mas o seu efeito na remodelação cardíaca (RC) e microbiota intestinal é desconhecido. O objetivo deste estudo foi avaliar a influência da suplementação da farinha de feijão na RC e na modulação da microbiota intestinal após o IAM em ratos.

MÉTODOS

Ratos Wistar submetidos ao infarto experimental ou cirurgia simulada, foram alocados em: Sham + dieta padrão (SC), IAM + dieta padrão (IC) e IAM + dieta com 15% de farinha de feijão cozido (IF). Fezes dos animais foram coletadas no momento inicial (T0) e após 3 meses (T90), variáveis bioquímicas, morfológicas e funcionais cardíacas foram avaliadas. Para comparação dos grupos foi utilizada ANOVA de uma via complementada com pós-teste de Tukey. Na análise da microbiota intestinal (sequenciamento do gene 16S rRNA), o efeito da dieta na matriz de distância da β -diversidade foi avaliado por PERMANOVA. Abundâncias de táxons foram determinados pelo teste de Mann-Whitney. (CEUA 1348/2020).

RESULTADOS

Não houve diferença na ingestão de ração e ganho de peso entre os grupos. No ecocardiograma, os grupos IC e IF apresentaram aumento do diâmetro do átrio esquerdo corrigido pela aorta e do diâmetro sistólico e diastólico do ventrículo esquerdo quando comparados ao SC. Na função cardíaca, IC e IF tiveram aumento do tempo de relaxamento isovolumétrico corrigido pela frequência cardíaca [SC 52,80±5,18; IC 71,35±8,90; IF 73,13±6,72 p<0,001] e da porcentagem de encurtamento do endocárdio em relação ao SC, e o feijão não apresentou efeito [SC 57,70±6,34; IC 25,09±6,73; IF 24,19±4,96 p<0,001]. No estudo do coração isolado, a derivada positiva pressão-tempo [SC 4658,33±1405,49; IC 3104,16±624,58; IF 2937,50±911,23 p=0,014] e a derivada negativa de pressão-tempo [SC 3062,50±528,85; IC 2104,16±320,31; IF 1921,87±582,24 p=0,002] foram menores nos grupos IC e IF quando comparados ao SC. O infarto aumentou a área seccional do miócito nos grupos IC e IF quando comparados ao SC. Na microbiota intestinal, animais do grupo IC não apresentaram alteração na composição da microbiota (p=0,367), enquanto IF (p=0,015) e SC (p=0,005) foram significativamente

diferentes ao serem comparadas no T0 e T90 (β -diversidade). Na taxonomia, o grupo SC, apresentou abundância reduzida de bacteroidetes [T0=34,00 (22,25-62,00) vs. T90= 0,00 (0,00-17,50) p=0,002] e cyanobacteria [T0=11,50 (1,75-35,00) vs. T90=0,00 (0,00-0,00) p= 0,001]. No grupo IF, houve abundância redução de bacteroidetes [T0= 34,50 (4,00-57,00) vs. T90= 0,00 (0,00-8,75) p=0,038] e firmicutes [36,00 (10,50-58,00) vs. T90= 4,50 (0,00-15,20) p= 0,028].

CONCLUSÃO

A suplementação de farinha de feijão não atenuou a remodelação cardíaca, mas alterou a microbiota intestinal de ratos submetidos ao modelo de IAM.

Palavras-chave: Remodelação cardíaca|Compostos fenólicos|Phaseolus vulgaris|Microbiota intestinal

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

TECNOLOGIA SOCIAL PARA O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS: LIMITES E POTENCIALIDADES

Gustavo Costa do Nascimento; Cybele Ayaka Hayashi; Nataly Alcântara Brandão;
Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici.
Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A extensão universitária apresenta-se como “um processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa e viabiliza a relação transformadora com a sociedade”. Dentro desse campo, a extensão comunitária destaca-se por promover a comunicação de saberes, seguindo a proposta de Paulo Freire. Os cursos de Engenharia de Alimentos apresentam formação com enfoque no ramo industrial, tornando-se um desafio para o trabalho extensionista, sendo necessário o uso de ferramentas de desenvolvimento tecnológico que incluam os grupos sociais, como através da Tecnologia Social (TS). A TS é dada por “um conjunto de técnicas e metodologias, desenvolvidas e aplicadas na interação com a população, representam soluções para inclusão social”. Dessa forma, esse trabalho teve como objetivo identificar os limites e potencialidades de projetos de TS, para estudar como melhorar as práticas extensionistas na Engenharia de Alimentos, pensando na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

MÉTODOS

A seleção das tecnologias relacionadas ao processamento de alimentos foi realizada no Banco de Tecnologias Sociais, com busca pelos temas “alimentação” e “renda”. Para avaliação foram utilizados os princípios da TS do Instituto de Tecnologia Social: conhecimento, ciência e tecnologia; participação, cidadania e democracia; educação; e relevância social.

RESULTADOS

As tecnologias selecionadas foram a “Casa de Farinha Construída de Barro” (projeto A), um local de processamento de alimentos que envolve técnicas de bioconstrução e manejo agroflorestal junto às comunidades caiçaras de Ilhabela (São Paulo), e a “Ferramenta Individual para Quebra de Coco Babaçu” (projeto B), um instrumento tecnológico com objetivo de melhorar a eficiência na quebra do coco, adequada às mulheres quebradeiras do estado do Maranhão. Para o projeto A, as potencialidades foram no processo educativo, onde a construção possuiu caráter colaborativo (mutirões) em momentos de encontro e reflexão da comunidade para troca de experiências e relevância social, pelo potencial ecológico construtivo com ausência de transporte e resíduos. Como potencialidades do projeto B está a construção de conhecimento de forma participativa e o atendimento da demanda e com melhoria das condições de trabalho. Os limites nos projetos de TS são relacionados ao não envolvimento das comunidades na etapa de

projeção das tecnologias, prejudicando o empoderamento dos(as) usuários(as), podendo gerar dependência de terceiros; na atuação assistencialista e individualista; e na não harmonização do desenvolvimento e uso das tecnologias com o meio ambiente.

CONCLUSÃO

A TS mostra-se uma ferramenta importante para o trabalho extensionista, sendo capaz de construir soluções emancipatórias que caminhem para produção sustentável, a Soberania Alimentar, manutenção da Segurança Alimentar e Nutricional, e preservação sociocultural dos alimentos e práticas tradicionais. Agradecemos à Fundação Cargill, CNPq e Capes, Faepex-Unicamp.

Palavras-chave: Extensão Comunitária|Engenharia de Alimentos|Métodos Pedagógicos|Tecnologia Social

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Tradução e adaptação transcultural do *Health Optimum Telemedicine Acceptance Questionnaire* para a língua portuguesa do Brasil

Pedro Silva Santos¹; Maycon George Oliveira Costa¹; Ana Carla Santos de Jesus Teles¹; Nathan Santos Oliveira¹; Fabiana Poltronieri²; Raquel Simões Mendes Netto¹.

1. Universidade Federal de Sergipe (Ufs), São Cristóvão - SE - Brasil; 2. Centro Universitário das Américas (Fam), São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Com a pandemia pela COVID-19 deu-se a ascensão dos serviços de teleconsulta. Neste sentido, é importante verificar a percepção dos profissionais sobre a modalidade, a fim de que melhorias possam ser aplicadas ao serviço. O instrumento *Health Optimum Telemedicine Acceptance Questionnaire*, composto por 8 perguntas, avalia a qualidade e os possíveis desafios da teleconsulta por profissionais de saúde, porém não há versão em português do Brasil disponível na literatura. Deste modo, este trabalho teve como objetivo realizar a tradução e adaptação transcultural do referido questionário para a língua portuguesa do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo metodológico de tradução e adaptação transcultural que ocorreu em 5 etapas: 1) Tradução para o português, realizada por dois tradutores bilíngues independentes; 2) Síntese das versões traduzidas, em que foram avaliadas as suas discrepâncias semânticas, idiomáticas, conceituais, linguísticas e contextuais; 3) Avaliação da síntese por juízes experts na área da temática do instrumento, na qual foi analisada a estrutura, as instruções do questionário, e a adequação das expressões contidas nos itens. Para cálculo do coeficiente de validade de conteúdo (CVC) foi utilizada a fórmula: (média das respostas dos juízes/5-viés). O cálculo do viés foi analisado pela fórmula: $(1/n^{\circ} \text{ de juízes}^{n^{\circ} \text{ de juízes}})$. Resultado $\geq 0,80$ foi considerado aceitável; 4) Avaliação do instrumento pelo público-alvo foi conduzida a partir do cálculo do CVC (média das respostas/5-(1/número de respondentes)), em que foi atribuída a pontuação de 1 a 5 para os itens clareza, adequação e compreensão. Nessa etapa, os itens foram enviados via questionário eletrônico para profissionais de saúde que já realizaram teleconsulta; 5) Tradução reversa, na qual a versão já adaptada em português do Brasil foi traduzida para o inglês e enviada ao autor do instrumento original para busca de inconsistências ou erros conceituais. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o parecer n° 5.101.963.

RESULTADOS

O instrumento foi traduzido, obtendo-se uma prévia da versão final e posteriormente avaliado pelo comitê de experts composto por 3 juízes, em que as perguntas receberam pontuações para clareza, pertinência e relevância, obtendo médias de 0,94, 0,95 e 0,95,

respectivamente. Na avaliação do instrumento pelo público-alvo (n=33), foi julgada a clareza, a adequação para categoria profissional e o entendimento das questões, alcançando médias de 0,95, 0,95, 0,95. Vale ressaltar que o autor do instrumento original aprovou todas as adaptações, não sendo necessário ajustes para o estudo-piloto.

CONCLUSÃO

Com CVC adequado para todos os itens, o instrumento *Health Optimum Telemedicine Acceptance Questionnaire* está traduzido, adaptado transculturalmente e pronto para ser validado e aplicado com profissionais da saúde.

Palavras-chave: Processo de Tradução|Teleconsulta|Idioma|Cultura|Semântica

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Uso de extrato de umbu (*Spondias tuberosa*) fruto nativo da caatinga nordestina regula glicemia, lipemia e resistência insulínica em camundongos com obesidade induzida por dieta

Humberto de Moura Barbosa; Thaís Lenine de Albuquerque; Elizabeth do Nascimento; Vitor Fontes Rodrigues; Fernando Wesley Cavalcanti de Araújo; Diogo Antônio Alves Vasconcelos.

Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O uso de plantas na medicina tradicional tem práticas milenares e os recentes avanços das pesquisas têm evidenciado diversos bioativos de plantas com consideráveis efeitos terapêuticos. Neste contexto, destaca-se componentes da família Anacardiaceae, a qual inclui a *Spondias tuberosa*, conhecida como umbu. O umbu, fruto amplamente utilizado in natura ou em diversas preparações culinárias, não tem investigado amplamente seu potencial fitoterápico. O objetivo foi avaliar se o uso concomitante de extrato de umbu com dieta obesogênica é capaz de regular as alterações na glicemia, lipemia e na resistência insulínica em camundongos com obesidade induzida por dieta.

METODOLOGIA

Estudo aprovado pela Comissão Ética no Uso de Animais-CEUA. nº 0049/2020. Desenvolvido com 30 camundongos C57BL/6 (23,48 ±1,20g) que se alimentaram de padrão (controle, C) ou obesogênica (acrescida de leite condensado, O) e obesogênica com leite condensado e extrato de umbu (OU) administrado por gavagem (500mg/kg diluído em água no volume de 100µl/dia, durante 8 semanas). Ganho de peso e ingestão energética total foram acompanhados semanalmente. O teste de tolerância à insulina intraperitoneal (ipITT) foi realizado após 2 horas de privação do alimento, por meio de insulina regular injetada (0,75 U/kg, intraperitoneal). A glicemia foi medida seguido do tempo t = 0, 15, 30, 45, 60 min após a administração de insulina. Após a eutanásia, o sangue foi coletado para determinações bioquímicas através do ensaio colorimétrico utilizando os Kits Liquiform (Labtest, Lago Santa, Minas Gerais, Brasil). O cálculo do Índice Aterogênico utilizou a fórmula: colesterol total/ HDL. Dados analisados no GraphPad Prisma 8.0 e expressos em média ± desvio padrão, considerando a significância de 5% (teste ANOVA uma ou duas vias seguido do post hoc de Tukey).

RESULTADOS

Camundongos obesos mostraram aumento da área da curva glicêmica a partir do teste de ipTT indicando resistência insulínica. O uso de extrato de umbu concomitante com dieta melhorou a sensibilidade à insulina e regulou a glicemia, a dislipidemia mista, além de reduzir o risco aterogênico nos animais obesos (para todos, o p <0,0001). A redução glicêmica no grupo OU foi cerca de 50% a do grupo O (C=133,8±13,9. O=183,0±15,8;

OLU=95,6±18; 9mg/dL), e cerca de 60% para o colesterol (C=77,2±10,29; O=229,7±30,7; OU=97,2 ±17,9mg/dL), assim como, regularizou o LDLc (C=13,1 ±4,39; O=140,3±35,1; OU=29,9 ±16,99mg/dL), VLDLc (C=17,6±3,9 vs O=54,1±8,6; OU=11,7±2,9mg/dL) e triglicérides (C=88,0±18,3; O=270,5±42,8; OU=58,4±1,9mg/dL), e aumentou o HDL (C=46,5±79; O=35,3±42,89; OU=57,8 ±9,7mg/dL) reduzindo em cerca de 75% o índice aterogênico comparado ao O (C=1,7 ±0,4; O=6,6±1; OU=1,7 ±0,5).

CONCLUSÃO

Uso de extrato de umbu concomitante à dieta obesogênica promoveu melhora no perfil metabólico, melhorando a sensibilidade à insulina, aumentando o HDL-c e normalizando taxas glicêmicas e lipêmicas e reduzindo o risco aterogênico.

Palavras-chave: Dieta Ocidentalizada|Dislipidemia|Hiperglicemia|Sensibilidade à Insulina

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Utilização do Instagram como ferramenta informativa pelo projeto de extensão alimentação, informação e saúde de Belém – Pará

Brenda Inara Pereira Cabral; Dyanara de Almeida Oliveira; Santana Natália Nascimento Soares; Johnatas de Souza Assunção; Agnes de Maria Júnior da Silva; Ilana Freitas Freire de Carvalho Cairo Flores.

Faculdade Estácio Belém, Belém, Pará – Brasil., Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A crescente evolução das tecnologias e redes sociais cria um ambiente de compartilhamento de informação e comunicação, onde tais meios possuem propostas pedagógicas inovadoras (SALVADOR et al., 2017). O Projeto de Extensão Alimentação, Informação e Saúde – Projeto AIS, tem como proposta realizar abordagens educativas em ambiente virtual sob a perspectiva do 10º passo proposto pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), visando fomentar o olhar crítico-reflexivo sobre as informações, orientações e mensagens divulgadas sobre alimentação, encontrando na internet, e devido a pandemia de Covid – 19, uma possibilidade para a propagação de informações sobre alimentação e saúde. Este estudo tem como objetivo descrever os resultados da divulgação de conteúdo produzido por alunos do curso de nutrição participantes do Projeto AIS para o perfil do aplicativo Instagram, um Studygram.

METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa transversal, descritiva e quantitativa. Para mensurar o engajamento do projeto foi usado o recurso “Insights” do Instagram, a fim de investigar os impactos da produção do conteúdo desenvolvidos pelo alunos do curso de nutrição de uma faculdade particular de Belém - Pará para o Studygram - @ais.nutricao - e sua popularidade, no período de maio a outubro de 2021. A pesquisa não exigiu Comitê de Ética, segundo a Resolução N° 510, de abril de 2016 do Conselho Nacional de Saúde, pois foi realizada a partir de banco de dados, cujas informações são agregadas, sem possibilidade de identificação individual.

RESULTADOS

O perfil apresentou 78 publicações - 32 compartilhamentos de conteúdos e 46 criações dos grupos, 4 reels e 5 IGTV. Os temas mais abordados são alimentação, sustentabilidade, regionalidade, comida regional, compartilhamento de livros e podcasts na temática na

alimentação e guias alimentares. números de contas alcançadas 9.014, sendo 520 seguidores e 8.494 não seguidores do perfil, a interação com o conteúdo - publicações, stories, vídeos e reels - como visitas ao perfil e a aceitação do público para as postagens, curtidas, comentários, compartilhamentos e salvamentos de cada produção foram 2.897 e as impressões, que contabiliza quantas vezes os conteúdos foram visualizados é de 53.947.

CONCLUSÃO

O perfil do Projeto AIS vem em uma crescente no número de seguidores, alcance e impressões, cumprindo seu objetivo de divulgar informações para a população através do meio digital, fazendo com que o público obtenha conhecimentos acerca da alimentação e saúde fundamentadas em pesquisas científicas.

Palavras-chave: Rede social. |Alimentação.|Informação.|Educação Alimentar e Nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Valor nutricional do concentrado proteico de peixe pilombeta sob armazenamento à temperatura ambiente

Julee Stephani Gomes Alves; Giselda Macena Lira; Elaine Cristina dos Santos; Gabriela Marques de Farias Nanes; Raíza Zacarias Costa; Julieta de Fátima Xavier da Silva.
Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

As dietas enterais artesanais podem ser preparadas utilizando alimentos naturais, possibilitando modificações em sua formulação, colaborando para um menor custo e o acesso de indivíduos com poucos recursos financeiros. Para que haja adequação de nutrientes a partir de nutrição enteral, a suplementação é de grande importância. O peixe é um alimento que se destaca quanto à quantidade e qualidade das proteínas e, principalmente, por ser fonte de ácidos graxos poli-insaturados ômega-3. A pilombeta (*Anchoviella lepidentostole*) peixe muito comum em Alagoas, apresenta baixo custo. Entretanto, não existem informações sobre o seu valor nutricional, nem relatos de concentrado proteico de peixe (CPP) elaborado a partir do seu filé. O CPP é um complemento alimentar de grande importância para suprir as necessidades proteicas, principalmente, da população carente. Suas características fundamentais são: elevado valor biológico, baixo custo e fácil conservação. Portanto, o CPP de pilombeta poderia representar um suplemento, melhorando a recuperação do paciente de baixo poder aquisitivo, atendido pelo SUS. O objetivo desse trabalho foi avaliar o valor nutricional do concentrado proteico de peixe pilombeta armazenado à temperatura ambiente.

MÉTODOS

Foram analisados a pilombeta (*Anchoviella lepidentostole*) na forma in natura e concentrado proteico de peixe (CPP), logo após o processamento tecnológico (tempo zero) e aos 30 e 60 dias de armazenamento. Sendo analisados: umidade, proteínas, cinzas (AOAC, 1990), lipídios (Folch et al., 1957), carboidratos quantificados por diferença e valor calórico (Brasil, ANVISA, 2001).

RESULTADOS

A pilombeta in natura, apresentou elevado teor de umidade (75,88%) e proteínas (19,85%), baixo teor de lipídeos (3,94%) e cinzas (1,29%) e o valor calórico correspondeu a 111,02 Kcal. Após a elaboração do CPP, houve redução significativa ($p < 0,05$) no teor de umidade (10,48%), em relação ao peixe in natura, decorrente do processo de secagem, concentrando os outros componentes do alimento, provocando elevações significativa ($p > 0,05$), nos respectivos teores. Foram detectados altos teores proteicas no CPP, no tempo zero (77,49%) e durante o armazenamento: 30 dias (76,72%) e 60 dias (63,14%). Os lipídios apresentaram elevação de 9,23% após o processamento tecnológico (tempo zero) e 9,33% após 30 dias de armazenamento. Após 60 dias, houve um declínio (5,00%).

Os teores de cinzas do CPP corresponderam a 3,22%; 2,01% e 2,16% nos tempos 0, 30 e 60 dias, respectivamente. Parte dos minerais é perdida nas etapas de lavagem do peixe utilizado para a fabricação de CPP, podendo haver redução do teor de cinzas. O valor calórico correspondeu a 391,35 kcal; 387,01 kcal e 367,24 kcal para o CPP nos tempos 0, 30, e 60 dias, respectivamente.

CONCLUSÃO

O CPP obtido a partir do pilombeta pode ser adicionado como um suplemento para as dietas enterais artesanais e, também, em diferentes preparações alimentares, a fim de elevar o teor proteico.

Palavras-chave: Pescado|Dieta enteral artesanal|Processamento tecnológico

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Varal da Alimentação: Construção de ferramenta de uso em campo para avaliação de consumo alimentar

Patrícia Cândido da Silva¹; Aline Silva de Aguiar²; Renato Moreira Nunes³.

1. Universidade Federal de Viçosa (Ufv), Viçosa - MG - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense (Uff), Niterói - RJ - Brasil; 3. Universidade Federal de Juiz de Fora (Uffj), Juiz de Fora - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A demanda por atendimento nutricional, na rede básica de Saúde tem crescido significativamente, em decorrência do aumento da prevalência de doenças crônicas e do reconhecimento de que a adoção de uma alimentação saudável representa um dos principais determinantes para o controle destas. O objetivo do trabalho foi desenvolver uma ferramenta para avaliação do consumo alimentar denominada de “Varal da Alimentação”, que possibilita por meio de um banco de dados de figuras de alimentos impressas em 2D, em tamanho real aos equivalentes á porções usuais de consumo, quantificar e qualificar o consumo alimentar após o registro fotográfico para posterior avaliação da composição centesimal e intervenção nutricional.

MÉTODOS

Estudo descritivo com coleta de dados baseada no banco de dados da pesquisa: “Construção de duas ferramentas de gestão de qualidade para Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs): Banco de dados para ficha Técnica (Per Capita, Porção e Fator de Correção) e Algoritmo de decisão baseado na Taxa de Densidade de Nutrientes e Custo Nutricional de Alimentos. Para a execução da lista de alimentos foram selecionados alimentos usuais da população brasileira, como frutas, verduras, legumes, carnes, laticínios, cereais, variados como macarronada, arroz, feijão, além dos alimentos industrializados, juntamente com a forma de preparo e corte das preparações. Em relação à consecução das figuras baseou-se nos utensílios de cozinha, manuais fotográficos e configuradas em tamanho real no programa Power Point, seguindo as normas da ABNT. As figuras serão impressas em 2D, com diferentes tamanhos em quantidade suficiente para um indivíduo utilizá-las nas principais refeições diárias.

RESULTADOS

A lista preliminar dos alimentos consumidos pela população brasileira, foi composta por 100 itens, distribuídos nos 13 grupos de alimentos, a classificação dos grupos de alimentos corresponde a um sistema de classificação traduzido e adaptado, desenvolvido pela Plataforma FAO/WHO GIFT usada no PhyFoodComp, composta por 19 grupos de

alimentos e 90 subgrupos dos mais variados, incluindo folhas comestíveis, fungos, brotos. Após a definição de todos os parâmetros para edição das imagens dos utensílios, a ferramenta desenvolvida O varal da alimentação resultará em 300 figuras em 2D de alimentos, apresentados em porções individuais nos tamanhos pequeno, médio e grande, em tamanho real para melhor identificação.

CONCLUSÃO

A ferramenta será útil para a prática Clínica do nutricionista, a utilização do mesmo irá permitir quantificar e qualificar os alimentos consumidos pela população, de forma prática e eficiente por meio da criação de modelos em duas dimensões dos alimentos (2D) que podem ser escolhidos e colocados em uma estrutura semelhante a um varal

Palavras-chave: Consumo Alimentar|Fotografia|Alimentos

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Adequação do consumo energético e de carboidrato por atletas amadores de corrida

Maria Aldilene Dantas; Marcelo de Santana Oliveira; Camila Bianca Gomes Silva de Lima; Maria Wanessa Lopes da Silva Oliveira; Bruno Henrique Góes Oliveira; Fabiana Cristina Lima da Silva Pastich Gonçalves.
Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação saudável e adequada à quantidade de esforço físico é o início para alcançar bom desempenho. Observa-se na literatura que a deficiência da energia relativa ao esporte é uma inadequação na disponibilidade de energia para atender as necessidades metabólicas, que ocorre por um desequilíbrio entre o consumo e o gasto energético podendo ocorrer em atletas de alto rendimento e amadores. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo alimentar e adequação energética e de carboidratos dos atletas amadores de corrida.

MÉTODOS

A amostra foi por conveniência e adesão. Cinco atletas amadores de corrida participaram da pesquisa. Os critérios de inclusão foram; ser do sexo masculino, com idade entre 20 e 55 anos, corredores há pelo menos 1 ano. Os critérios de exclusão: apresentar algum tipo de lesão, ser portador de diabetes, cardiopatias, indivíduos que faziam uso de esteroides anabolizantes e fumantes. O consumo alimentar foi avaliado a partir de três recordatórios de 24 horas, registrados em dias não consecutivos, incluindo um dia do final de semana e os dados coletados foram analisados com auxílio do software WebDiet (versão 3.0), onde foi quantificada a ingestão energética e de carboidrato dos atletas. Para verificar a adequação do consumo energético foram realizadas estimativa das necessidades diárias e da quantidade total do gasto energético dos participantes, por meio do método fatorial. Para o gasto energético durante o exercício foram utilizados os equivalentes metabólicos do trabalho e para cálculo da taxa metabólica basal foi utilizada a equação Harris-Benedict (1984). Foram considerados inadequados o consumo alimentar quando a quantidade média de energia consumida não atingiu pelo menos 90% da necessidade energética recomendado e/ou a ingestão de carboidrato não alcançou uma taxa de consumo entre 5 e 7g/kg de peso dia. Os dados foram analisados através do software Statistical Package for the Social Sciences, versão 23. As informações das variáveis quantitativas foram condensadas através de medidas de tendência central e medidas de dispersão e intervalo de confiança. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Universidade Federal de Pernambuco (CAAE 43616921.5.0000.5208).

RESULTADOS

Verificou-se que a ingestão média nas 24h que antecediam o treino foi de 1845 Kcal \pm 408 Kcal. Três atletas consumiram menos 1838 Kcal. O consumo médio de carboidratos (g) foi de 232 g \pm 32 g, com mediana de 237 g. O consumo energético e de carboidratos foi inadequado em todos os momentos em que foram avaliados. Verificou-se que dois atletas consumiam apenas 38% do VET diário recomendado.

CONCLUSÃO

Os atletas amadores avaliados apresentaram consumo energético e de carboidratos inadequados, sendo observado um consumo energético médio abaixo de 50% das necessidades diárias, dessa forma, faz-se necessária uma intervenção nutricional.

Palavras-chave: Nutrição esportiva|Consumo alimentar|Desempenho esportivo

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Atividade física e o perfil alimentar de indivíduos brasileiros durante a pandemia de covid-19.

Ingrid Silva Braucks; Isabela Oliveira Lopes; Luísa Miranda Matos; Grace Barros Sá; Alessandra Pereira; Elaine Cristina de Souza Lima.
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A prática de atividade física de forma regular tem um papel comprovado na prevenção de doenças não transmissíveis, além de melhorar a qualidade de vida do indivíduo. Independente do tipo de atividade praticada, a atenção e cuidado com uma alimentação adequada são essenciais para o fornecimento apropriado de nutrientes, garantindo assim uma boa performance e a manutenção da saúde. Com a pandemia de covid-19, a prática de atividades físicas para a prevenção do agravamento de doenças ganhou destaque. Assim, o estudo objetiva avaliar o nível de atividade física e o perfil alimentar de indivíduos brasileiros.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (30994920.6.0000.5285). O questionário foi elaborado na ferramenta Google Forms, sendo então autoaplicável e composto por 25 questões baseadas no Rating of Perceived Capacity (RPC), Veteran Specific Activity Questionnaire (VSAQ) e Classification of Cardiorespiratory Fitness (CRF). A aplicação foi realizada entre março e maio de 2022. Os critérios de inclusão foram: indivíduos adultos com idade superior a 18 anos, de ambos os sexos e brasileiros. No presente estudo, as variáveis categóricas foram descritas por meio de frequências absoluta (N) e relativa (%).

RESULTADOS

Participaram do estudo 298 participantes, sendo 82,9% (n=245) do sexo feminino; 17,1% (n=51) do sexo masculino e 0,7% (n=2) optaram por não declarar. 36,9% (n=110) dos participantes tem idade entre 18 e 25 anos; 32,9% (n=98) possuem ensino superior incompleto; 45,3% (n=130) são estudantes ou profissionais da saúde; 33,2% (n=99) possuem renda familiar de 4 a 10 salários mínimos. Em relação ao IMC, 165 indivíduos (55,4%) estão eutróficos. Quanto ao nível de atividade física no último mês, 18,1% (n=54) “evita caminhar ou se esforçar”; 19,8% (n=59) “caminha por prazer, normalmente usa escadas, às vezes se exercita a ponto de ficar ofegante e suar”; 18,8% (n=56) “praticava atividade física moderada por mais de uma hora por semana”. Já em relação à prática de atividade física antes da pandemia, 21,1% (n=63) “caminhavam por prazer, normalmente usa escadas, às vezes se exercita a ponto de ficar ofegante e suar”; 20,5% (n=61) “praticavam atividade física moderada por mais de uma hora por semana”. Em relação aos hábitos alimentares, 52% (n=155) consideravam sua alimentação saudável, 34,2%

(n=102) regular e 13,8% não saudável. Apenas 26,5% (n=79) dos participantes realizaram acompanhamento nutricional durante o período da pesquisa, 37,9% (n=113) fizeram durante algum momento e 35,6% (n=106) nunca realizaram esse acompanhamento.

CONCLUSÃO

Em decorrência da pandemia de COVID-19 houve uma diminuição na prática de atividades físicas, devido às mudanças de rotina impostas pelo isolamento social. Além disso, percebeu-se que grande parte dos entrevistados não possuíam o acompanhamento nutricional necessário e não possuíam hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Exercício físico |Pandemia |Nutrição

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Avaliação da rotulagem de suplementos proteicos nacionais à base de *Whey Protein*

Eduarda Gomes Bogea¹; Gleyzangela Muniz Gomes²; Samara Letícia Silva de Lima².

1. Faculdade Florence, Brasil - MA - Brasil; 2. Faculdade Florence, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O aumento do consumo de suplementos alimentares é perceptível, principalmente os produtos à base de proteína. Dentre eles, destaca-se o *Whey protein*, uma proteína extraída do soro do leite, disponibilizada no mercado uma infinidade de marcas com características distintas. A rotulagem adequada desses suplementos é direito do consumidor e otimiza a sua escolha. Tendo em vista a vulnerabilidade que o consumidor está sujeito, a identificação de irregularidades nos rótulos é fundamental, para evitar a indução do leitor a erros de interpretação do produto. Desta forma, objetivou-se avaliar a rotulagem de suplementos proteicos nacionais à base de *whey protein*.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa de caráter quantitativo e exploratório, envolvendo avaliação de rotulagem de diferentes marcas de *Whey Protein*. A amostra do estudo foi composta por 6 marcas de suplementos proteicos do tipo *Whey Protein Blend*, tendo como única fonte proteica o soro do leite e disponíveis no mercado nacional. A fim de garantir o anonimato das amostras, estas foram identificadas por códigos aleatórios (A, B, C, D, E e F). Inicialmente foi realizada a avaliação das especificações da embalagem de cada amostra de *Whey Protein Blend*, com o detalhamento sobre material, tipo de lacre interno, quantidade da amostra em grama e presença do dosador. Os modos de preparo, indicação de uso e de doses diárias estimadas de acordo com a recomendação do fabricante também foram avaliados. Para avaliação da adequação dos rótulos das diferentes marcas de suplemento, elaborou-se um checklist composto por 26 questões com base nas resoluções da ANVISA.

RESULTADOS

Foram identificados dois tipos de materiais referente as embalagens dos produtos analisados, o polietileno de alta densidade (66,67%) e o polietileno tereftalato (33,33%). Todas as marcas apresentaram medidor, modo de preparo com diferença entre a quantidade de proteína ofertada por dose. Percebeu-se uma grande variedade na dose proteica diária entre as amostras, variando de 20 gramas a 62 gramas. Comparando-se a gramatura do produto com a gramatura da proteína da dose, as amostras B e D apresentaram menor proporção de proteína (25,0% e 50,0%, respectivamente) e as amostras A e C maior proporção de proteína (71,4% e 70,0%, respectivamente). Dentre as marcas avaliadas, 83,33% apresentam pelo menos um tipo de não conformidade, com destaque para a RDC nº 18 de 2010 que apresentou maior número de não conformidades,

com apenas a amostra A (16,67%) apresentando conformidade em relação aos itens avaliados.

CONCLUSÃO

A maioria dos rótulos avaliados apresentou não conformidade com as resoluções vigentes. Estes resultados apontam para a necessidade de fiscalização contínua dos rótulos, bem como suas especificações obrigatórias. Destaca-se a necessidade e intensificação de fiscalização contínua e eficaz dos rótulos do produto, para garantir ao consumidor acesso as informações fidedignas e ajudar nas suas escolhas no momento da compra.

Palavras-chave: Suplementos Nutricionais. |Proteínas do Soro do Leite. |Rotulagem de Alimentos

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Avaliação do comportamento alimentar, transtornos alimentares e transtorno dismórfico corporal em praticantes de musculação, outras modalidades esportivas e sedentários.

Daniilo César Paschoalino¹; Maria Fernanda Laus²; Telma Maria Braga Costa².

1. Usp, Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Unaerp - Universidade de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Considerando o crescente número de indivíduos que buscam de forma inadequada a melhora da imagem corporal em academias de ginástica pela prática de musculação, se observa relevância no estudo de padrões comportamentais para esta prática e também dos padrões comportamentais alimentares voltados à busca pela muscularidade. Em vista do exposto, a pesquisa teve como objetivo avaliar o comportamento alimentar, sinais de transtorno alimentar e transtorno dismórfico corporal em praticantes de musculação (GM), indivíduos insuficientemente ativos ou sedentários (GS) e indivíduos praticantes de outras modalidades (GPOM) do sexo masculino com idade entre 18 e 59 anos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, comparativo e quantitativo com Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE: 45460521.5.0000.5498), utilizando-se dos instrumentos MDDI- *Muscle Dysmorphic Disorder Inventory*; MOET- *Muscularity Oriented Eating Test* e MBCQ-*Male Body Checking Questionnaire* através da plataforma *online* Redcap®. A avaliação dos resultados foi realizada através de teste exato de X^2 (Qui quadrado) e teste *post hoc* de Bonferroni por meio do *software* de estatística SPSS versão 26.0. O valor de $p < 0,05$ foi adotado para determinar o nível de significância dos resultados dos testes estatísticos aplicados.

RESULTADOS

Através das análises (nível de significância $p \leq 0,05$) foram observados na amostra de $n=124$ indivíduos que a média de escore no MOET foi de 30,99 ($\pm 10,89$; mín=15,00 e máx=67) pontos; no MDDI média de 27,06 ($\pm 7,88$; mín=13 e máx.=49); e MBCQ com 31,83 ($\pm 12,67$; mín.=19 e máx.= 75). No Teste X^2 , após testar se os grupos foram equivalentes para as variáveis preditoras foram identificadas diferenças significativas quanto aos escores totais dos instrumentos utilizados e influencia das variáveis preditoras: estado conjugal (Teste do $X^2 = 7,73$ com valor de $p = 0,02^*$) e idade (Teste $X^2=10,63$ com valor de $p=0,03$). Pelo teste *post hoc* de Bonferroni aplicado em análise do MOET foi observado diferença significativa entre os grupos, o grupo GM ($n=50$) possuiu média significativamente superior aos grupos GS ($n=21$) e GPOM ($n=53$), onde, $p < 0,001^*$ para ambos (que se equivalem, $p = 1,00$); na análise do MDDI houve diferença significativa

entre os grupos, observou-se que o grupo GM possui média significativamente superior ao GPOM ($p = 0,001^*$) e forte tendência a ser superior que o GS ($p = 0,07$); Na análise do MBCQ também foi observado diferença significativa entre os grupos, e o grupo GM apresentou média significativamente superior aos grupos GS e GPOM ($p < 0,001^*$ para ambos), que se equivalem ($p = 1,00$).

CONCLUSÃO

Quanto menor a faixa etária (18 aos 30 anos), estado conjugal solteiro e prática predominante de musculação, maiores os indicadores de risco no desenvolvimento de transtornos alimentares, transtorno dismórfico corporal e comer transtornado voltado à busca pela muscularidade, o que mostra a real necessidade de intervenção assertiva.

Palavras-chave: Comportamento alimentar|transtorno dismórfico corporal|frequentadores de academia

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Desenvolvimento de repositor hidroeletrolítico de bociuiva: efeito no estado de hidratação de jogadores de futebol profissionais

Fabiane La Flor Ziegler Sanches; Ana Paula Castro Schutz; Maria Ligia Rodrigues Macedo.

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - Ufms, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Para a melhora dos parâmetros de saúde e desempenho esportivo, atletas de futebol dependem de uma alimentação balanceada, nutritiva e de aporte hídrico adequado. Apesar do mercado oferecer uma grande demanda de produtos para atletas e esportistas, a utilização de frutas naturais na formulação de bebidas isotônicas, agregando valor nutricional, ainda são escassos. Por apresentar compostos bioativos e vários nutrientes, os frutos do Cerrado vêm se tornando uma ótima alternativa para serem explorados e pesquisados, como o caso da bociuiva. Nesse contexto, o objetivo desse estudo foi desenvolver um repositor hidroeletrolítico de bociuiva e avaliar seu efeito no estado de hidratação de jogadores de futebol profissionais.

MÉTODOS

Estudo descritivo, prospectivo de intervenção. Foram elaboradas formulações de repositores hidroeletrolíticos com diferentes concentrações de polpa de bociuiva (2 e 4%) e outros ingredientes, considerando-se o teor de carboidrato entre 6 a 8%. Realizou-se caracterização físico-química, bem como análise microbiológica e sensorial, e posterior intervenção nutricional de 20 atletas de futebol, idade média de $25,65 \pm 5,53$ anos, sexo masculino, em fase de pré-competição, de um clube de Mato Grosso do Sul. Na intervenção de 4 dias com uma semana de intervalo utilizou-se o repositor desenvolvido, mais aceito sensorialmente, e um repositor comercial (controle), avaliando-se o estado de hidratação e a taxa de sudorese. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética para Pesquisa em Seres Humanos de uma instituição de ensino sob o parecer nº 4.326.999/2020.

RESULTADOS

A formulação com 2% de bociuiva (F2) foi a mais aceita sensorialmente, com um índice de aceitabilidade de 85,0% na aceitação global e 74,8% na intenção de compra, contendo 4,48mg/100g de carboidratos. Todas formulações estavam em conformidade microbiológica com a legislação brasileira. A perda de peso dos atletas foi classificada como leve (<4%) em todos os dias de intervenção tanto com o repositor comercial, quanto para o repositor desenvolvido com bociuiva. A taxa de sudorese variou de 3,34 a 30mL/min nos quatro dias. Destacando o 2º dia com o repositor de marca comercial a maior média (16,11mL/min), e o 2º dia com o repositor desenvolvido a menor média (13,63mL/min).

CONCLUSÃO

As formulações desenvolvidas foram bem aceitas sensorialmente. A intervenção com o repositor de bocaiuva apresentou resultados similares ao repositor comercial, demonstrando que sua composição possibilita a reposição de líquidos, carboidratos e eletrólitos satisfatoriamente, além de inovar na composição nutricional de repositores hidroeletrólíticos destinados ao público de desportistas.

Palavras-chave: Acrocomia aculeata|nutrição esportiva|atletas|fruto do Cerrado|suplementação nutricional

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Efeito do índice glicêmico da refeição pré-exercício nos parâmetros metabólicos e desempenho de ciclistas com diferentes formas de hidratação durante a realização de exercício em cicloergômetro

Mariana de Melo Cazal¹; Rita de Cássia Gonçalves Alfenas²; Maria do Carmo Gouveia Peluzio²; Paulo Roberto dos Santos Amorim²; Priscila Alvez Tomaz²; João Carlos Bouzas Marins².

1. Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Índice Glicêmico (IG) da refeição ingerida antes do exercício pode influenciar na resposta glicêmica e insulinêmica e, assim, afetar as respostas metabólicas durante o exercício. Além disso, instituições internacionais recomendam a ingestão de carboidrato (30-60 g/hora) durante exercícios com duração superior a uma hora. Assim, a combinação de estratégias nutricionais tem sido sugerida para melhorar o desempenho em comparação com a refeição pré-exercício sozinha, embora estudos sobre o tema sejam limitados. O objetivo deste estudo foi comparar o efeito do índice glicêmico do café da manhã sobre parâmetros metabólicos e desempenho de ciclistas com diferentes tipos de hidratação (água ou bebida isotônica).

MÉTODOS

Doze ciclistas recreativos do sexo masculino ($29,25 \pm 6,54$ anos; $73,54 \pm 8,42$ kg; $52,22 \pm 7,63$ mL.kg⁻¹.min⁻¹) participaram de quatro ensaios experimentais. Os participantes consumiam uma refeição de alto índice glicêmico (AIG) (IG = 76,60) ou de baixo índice glicêmico (BIG) (IG = 45,45), 30 minutos antes do exercício em um cicloergômetro. O exercício foi realizado a 70% do volume máximo de oxigênio (VO₂máx) por 90 min, seguido por um ciclo de desempenho de 6 km. Durante cada ensaio, foram fornecidos 3 mL.kg⁻¹ de massa corporal de água ou bebida isotônica. O isotônico continha 6 g de carboidrato, 45 mg de sódio e 12 mg de potássio em 100 ml de água. Foram avaliados os seguintes parâmetros: glicemia, oxidação de substrato energético, frequência cardíaca (FC), pressão arterial e estado de hidratação, além dos parâmetros subjetivos como o índice de percepção de esforço, percepção de sede, sensação de conforto térmico, sensação térmica e problemas gastrointestinais. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa - MG (parecer nº 057/2009).

RESULTADOS

Não foi verificado efeito das refeições pré-exercício diferindo em IG e dos diferentes tipos de hidratação, sobre o estado de hidratação corporal, FC, pressão arterial, bem como sobre os parâmetros subjetivos avaliados. A resposta glicêmica pós-prandial e as áreas

formadas abaixo das curvas glicêmicas após 30 minutos do consumo das refeições de AIG foram maiores do que as verificadas depois da ingestão das refeições de BIG. A resposta glicêmica e a oxidação de carboidratos durante os ensaios com consumo de bebida isotônica foram maiores do que nos ensaios com consumo de água durante o exercício ($p < 0,05$). Não houve diferença significativa no desempenho do exercício entre todos os ensaios ($p = 0,409$).

CONCLUSÃO

Este estudo demonstrou que, apesar das alterações metabólicas significativas, o IG das refeições consumidas 30 minutos antes do início do exercício em um cicloergômetro com diferentes formas de hidratação (água ou isotônico) não afetou o desempenho subsequente no ciclismo.

Palavras-chave: carboidrato|metabolismo energético|glicemia|água

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Efeitos dos treinamentos linear e polarizado sobre o consumo alimentar e a composição corporal em um modelo animal

André Dias Araujo¹; Maiara Raulina de Jesus Dias¹; Amanda Alves de Almeida¹; Thiago Macêdo Lopes Correia¹; Rafael Pereira²; Amélia Cristina Mendes de Magalhães Gusmão¹.

1. Universidade Federal da Bahia, Vitória da Conquista - BA - Brasil; 2. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Jequié - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A prática regular de exercícios físicos promove diversas alterações benéficas no organismo, como a diminuição da adiposidade corporal, aumento da massa magra, dentre outros benefícios. Os efeitos de intensidades, duração e modalidades distintas nos protocolos de exercício têm sido alvo de diversos estudos na atualidade, como nas investigações sobre o treinamento linear, executado com intensidades e duração fixas, e sobre o treinamento polarizado, o qual possui oscilações entre baixa, moderada e alta intensidade e longa e curta duração. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos dos treinamentos linear e polarizado sobre o peso, composição corporal e consumo alimentar de ratos Wistar machos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo experimental em modelo animal no qual 18 ratos Wistar machos com 4 meses de idade foram distribuídos em 3 grupos experimentais: Grupo Sedentário (SED, n=6), grupo Treinamento Linear (TREL, n=6) e grupo Treinamento Polarizado (TREP, n=6). Os animais foram mantidos em biotério com controle de luz e temperatura e tiveram livre acesso à água e à ração. Ambos os treinamentos foram executados em esteira elétrica. O peso corporal e o consumo alimentar foram mensurados semanalmente e a eficiência energética foi estimada a partir dos dados de consumo alimentar e peso corporal. Com 16 semanas de treinamento, após 24h da última sessão de treinamento, os animais foram eutanasiados. Os depósitos de tecido adiposo visceral foram coletados e pesados, bem como a carcaça dos animais para a avaliação da massa magra total. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Uso de Animais da Universidade Federal da Bahia (Protocolo: 088/2020). Os dados foram expressos como média \pm desvio padrão e as análises entre os grupos experimentais foram realizadas com o teste ANOVA One-Way e com o teste T de Student. As diferenças foram consideradas significativas quando o valor de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Segundo a análise temporal do peso corporal, houve aumento do peso corporal dos grupos SED e TREL a partir da oitava semana de período experimental em comparação à medida inicial (tempo 0). A comparação entre os grupos, indicou que os treinamentos linear e

polarizado reduziram o peso corporal dos animais em comparação ao grupo SED, ao final das 16 semanas de experimento. Ambos os treinamentos determinaram aumento do consumo alimentar final em comparação ao grupo SED. Foi observado também que o TREL e o TREP foram eficazes em aumentar a massa magra e reduzir o peso do tecido adiposo visceral em comparação ao grupo SED. Além disso, os animais dos grupos TREL e TREP demonstraram menor eficiência energética em comparação ao grupo sedentário.

CONCLUSÃO

Os treinamentos linear e polarizado foram eficazes em reduzir o peso corporal, bem como melhorou a composição corporal, apesar do aumento do consumo alimentar observado nos animais treinados. Além disso, ambos os treinamentos melhoraram a eficiência energética nos animais submetidos ao exercício.

Palavras-chave: Exercício físico|Consumo alimentar|Composição corporal|Treinamento linear|Treinamento polarizado

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Estado de hidratação e estratégias nutricionais utilizadas por praticantes de Muay Thai

Mariana de Melo Cazal¹; Larissa Ferreira Marinho².

1. Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil; 2. Centro Universitário Faminas, Muriaé - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Muay Thai é uma arte marcial resultante das táticas de guerra nos campos de batalha siameses. O estado nutricional adequado dos praticantes é fundamental para manter o bom desempenho nesse tipo de luta caracterizada pelo dinamismo e presença de movimentos contínuos. A alimentação adequada, especialmente, antes, durante e após o treino é fundamental para garantir o fornecimento de energia para o exercício, melhorar o desempenho, reduzir o cansaço e garantir recuperação rápida e eficiente. Além disso, a hidratação nestes momentos é de sua importância para repor o líquido perdido no suor durante o exercício e evitar as consequências da desidratação. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado de hidratação e as estratégias nutricionais utilizadas antes, durante e após o treino por praticantes de Muay Thai.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em dois centros de treinamento de Muay Thai situados em uma cidade da Zona da Mata mineira. A seleção dos participantes foi obtida por meio da amostragem por conveniência. Foram incluídos no estudo jovens adultos de ambos os sexos, maiores de 18 anos que treinavam Muay Thai duas ou mais vezes por semana, há pelo menos 6 meses. O instrumento de coleta de dados foi um questionário semiestruturado, composto por 22 questões. Para avaliação do estado de hidratação foi calculada a porcentagem de perda de peso ocorrida durante o treino. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CAAE 13638919.6.0000.5105).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 66 praticantes de Muay Thai com faixa etária entre 18 e 58 anos ($28,77 \pm 9,25$), sendo 56,06% do sexo masculino. Segundo o IMC, 37,88% dos participantes estavam eutróficos, 37,88% sobrepesos e 24,24% obesos. Os participantes não consumiam alimentos durante o treino, mas a maioria consumia antes (63,67%) e após (77,27%). Os alimentos mais consumidos no pré-treino foram pão (47,62%) e fruta (38,09%). No pós-treino foi possível identificar maior consumo de arroz (39,21%) e hortaliças (32,69%). O principal motivo para a escolha dos alimentos ingeridos pré e pós-treino foi a preferência alimentar. A maioria (85,07%) não fazia uso de suplementos alimentares. Identificou-se que a maioria dos entrevistados realizava estratégias de hidratação antes, durante e após o treino, sendo que a água foi a bebida mais ingerida

nestes momentos. Quanto ao estado de hidratação, a maioria (89,39%) dos praticantes apresentou perda de peso menor que 2%, sendo considerados hidratados.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maioria dos participantes consumia alimentos fontes de carboidrato no pré e pós-treino, e estavam hidratados após o exercício utilizando água como principal fonte para hidratação.

Palavras-chave: água|suplementos nutricionais|ingestão de alimentos

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Imagem corporal e comportamentos de risco para ortorexia e vigorexia em praticantes de exercício físico de duas academias de Muriaé, MG

Flávia Damas de Souza Cunha¹; Naruna Pereira Rocha²; Denise Félix Quintão³.

1. Centro Universitário Unifaminas, Muriaé - MG - Brasil; 2. Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba - MG - Brasil; 3. Instituto Federal de Minas Gerais, Campus São João Evangelista, São João Evangelista - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A imposição feita pela mídia, pela sociedade e pelo meio esportivo são alguns fatores causais para insatisfação do indivíduo com a imagem corporal. Tais fatores têm desencadeado uma série de transtornos psíquicos, que podem gerar graves consequências à saúde. O objetivo deste estudo foi avaliar o comportamento de risco para vigorexia, ortorexia e distúrbio de imagem corporal em praticantes de exercício físico.

MÉTODOS

Estudo transversal, com adultos frequentadores assíduos (no mínimo três vezes na semana) de duas academias de ginástica em Muriaé-MG. Os participantes responderam a um questionário para vigorexia, elaborado por Rodrigues *et al.* (2008) e ao questionário da ortorexia desenvolvido por Donini *et al.* (2004) sendo traduzido por Pontes *et al.* (2014). Além disso, responderam perguntas relacionadas à influência da mídia e duas imagens de escala corporal que foram adaptadas por Frederick *et al.* (2007). Para avaliação da satisfação corporal foi considerada a seguinte equação: aparência corporal desejada menos aparência corporal real. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, com parecer 88726218.0.0000.5105. Para análise dos dados foi realizado o teste do Qui-Quadrado de Pearson e o Qui-Quadrado de Tendência Linear. Foram divididas por categorias as idades: < 31 anos e ≥ 31 anos, a profissão entre a área da saúde e outros e o sexo em feminino e masculino. Adotou-se significância estatística de $p \leq 0,05$.

RESULTADOS

Foram avaliados 80 indivíduos com média etária de $31,9 \pm 8,1$ anos, sendo 57,5% do sexo feminino. Apresentaram comportamento de risco para ortorexia e vigorexia, 82,5% e 33,7% dos avaliados, respectivamente. Somente 6,3% estavam satisfeitos com o seu corpo e 90,0% desejavam hipertrofia. Não houve diferença estatística, ao avaliar a relação do comportamento de risco para vigorexia, ortorexia e a insatisfação da imagem corporal com a profissão, idade e sexo dos participantes. Também não houve relação com digital influencer e utilização de algo indicado pelo mesmo. O grupo que apresentou comportamento de risco para vigorexia apresentou associação com o acesso à internet para troca de informações de dietas e treinos ($p=0,044$). Quando indagados sobre atitudes extremas para mudar a aparência, 21,3% dos entrevistados responderam que realizaram jejum, excesso de atividades físicas e medicações sem orientações.

CONCLUSÃO

Houve maior prevalência de comportamento de risco para ortorexia do que para vigorexia, ambas são preocupantes devido estar associada à baixa autoestima, comportamento de risco para transtornos alimentares, podendo gerar dependência da prática de exercício físico, acarretando em mudanças na vida social desses indivíduos. A maioria apresentou insatisfação com sua imagem corporal e que pode estar relacionado à dismorfia muscular, sendo importante que os profissionais de saúde estejam atentos aos comportamentos e indicativos destes transtornos.

Palavras-chave: academias de ginástica|insatisfação corporal|transtorno alimentar

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Influência da obesidade e do treinamento de força sobre o perfil metabólico hepático em modelo de dieta hiperlipídica

Suellem Torezani Sales; Andressa Prata Leite Damiani; Amanda Rangel Madureira; Jóctan Pimentel Cordeiro; André Soares Leopoldo; Ana Paula Lima-Leopoldo.
Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade é considerada fator de risco independente para o desenvolvimento da doença hepática gordurosa associada à disfunção metabólica (DHGAM). A DHGAM caracteriza-se pelo acúmulo excessivo de lipídios no citoplasma dos hepatócitos (esteatose hepática), podendo estar associado à inflamação e resistência à insulina (RI). Estratégias não farmacológicas, como o treinamento de força (T), vem sendo investigadas quanto sua eficácia em atenuar a DHGAM. O presente estudo avaliou o efeito do T na condição de esteatose hepática de ratos induzidos à obesidade.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais (CEUA), sob o protocolo nº54/2019. Ratos *Wistar* (30 dias, ~150g) foram randomizados nos grupos: a) controle (C, n=29), alimentado com dieta padrão; e b) obeso (Ob, n=29), alimentado com dieta hiperlipídica. A oferta de água foi *ad libitum*. Após a indução e manutenção da obesidade, na 16ª semana de tratamento, o grupo Ob foi redistribuído em: a) obeso (Ob, n=9) e b) obeso submetido ao T (ObT, n=9). Os parâmetros mensurados incluíram massa corporal (MC), massa dos depósitos de gordura epididimal (GE), retroperitoneal (GR), visceral (GV) e os respectivos somatórios (Σ), índice de adiposidade (IA), teste de carga máxima final (TCM): carga de T absoluta (CA), relativa (CR) e Δ de força (Δ); além do teste de tolerância à glicose (GTT), parâmetros bioquímicos, hormonais e inflamatórios, e análises histológicas nos tecidos adiposos (TA), pancreático e hepático. Os dados foram expressos em média \pm desvio padrão. Para as conclusões estatísticas, utilizou-se o teste *t Student*, considerando o nível de significância de 5%.

RESULTADOS

O grupo Ob apresentou MC superior ao C durante todo o protocolo. As variáveis GE, GR, GV, Σ , IA, triglicerídeo (TG), leptina, interleucina 6, GTT, glicose, insulina e RI apresentaram valores superiores no grupo Ob, em relação ao C (Ob>C). Na presença da obesidade, houve aumento da área e número de adipócitos de GR e GV (Ob>C), no entanto, ocorreu redução da área de células β pancreáticas (Ob<C). No TCM, o grupo ObT conduziu maior CA, CR e Δ quando comparado ao Ob (ObT>Ob). O T promoveu redução da MC, GE, massa total e área de adipócitos de GV, Σ , IA, TG, colesterol total, leptina, glicose e RI (ObT<Ob). O percentual de gordura hepática foi estatisticamente

superior para o grupo Ob em relação ao C; em contrapartida, o T promoveu diminuição da gordura hepática entre os animais obesos (ObT<Ob).

CONCLUSÃO

O T de alta intensidade foi eficaz em atenuar a esteatose hepática em modelo de obesidade induzida por dieta hiperlipídica. Estes resultados foram concomitantes à melhora da resistência insulínica e hiperleptinemia, sugerindo a participação desses biomarcadores no acúmulo de gordura no tecido hepático.

Palavras-chave: Obesidade|Esteatose Hepática|Inflamação|Resistência à Insulina|Treinamento de Força

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Influência das mídias sociais nos hábitos alimentares de praticantes de musculação

Mariana de Melo Cazal¹; Juarez Otávio Lourenço Portes².

1. Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil; 2. Centro Universitário Redentor, Itaperuna - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As mídias sociais são fonte de informações rápida sobre diversos temas, incluindo alimentação, dietas, exercícios e modismos, que podem induzir a população a ter mudanças comportamentais em busca de padrões de saúde e estéticos. Paralelamente, o desejo de alcançar um corpo perfeito tornam os praticantes de musculação potenciais consumidores das informações veiculadas nas mídias sociais. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi analisar a influência das mídias sociais nos hábitos alimentares de praticantes de musculação.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com praticantes de musculação de uma academia situada na cidade de Carangola – MG. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa Humana do Centro Universitário Redentor (CAAE 14909219.9.0000.5648). O instrumento utilizado para coleta de dados foi um questionário semiestruturado elaborado especificamente para este estudo, composto por 22 questões. Foram incluídos na pesquisa indivíduos adultos, praticantes de musculação e usuários da rede social. Após a autorização para a realização do estudo pelo proprietário do estabelecimento, os participantes foram abordados de maneira aleatória, em diferentes horários do dia e da semana, durante a prática da musculação na academia.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 92 praticantes de musculação, sendo 54,35% do sexo feminino com idade de $27,3 \pm 8,5$ anos, variando entre 18 e 56 anos. Os motivos relatados para a prática de musculação foram saúde (81,52%) e estética (64,13%). Identificou-se que a maioria usava *Instagram* (88,04%), *WhatsApp* (85,87%) e *Facebook* (73,91%), entre 4 e 8 horas por dia (56,52%). A maioria (76,09%) seguia alguma página nas redes sociais que divulgavam informações sobre alimentação, sendo que 36,96% seguiam mais de 5 páginas sobre o tema e 26,09% seguiam de 2 a 4 páginas. Quando questionados sobre se há alguém que os motivam nas redes sociais, 54,35% dos entrevistados responderam que sim, mas 40% disseram não saber se tal pessoa tem formação acadêmica e 22,86% afirmaram que não tem. O estudo verificou que por influência de pessoas/páginas das redes sociais, 45,65% já consumiram suplementos, 54,35% alimentos e 41,3 % dos praticantes de atividade física já fizeram algum tipo de dieta, destes 60,5% não mantiveram os resultados esperados após o término da dieta. As dietas mais utilizadas foram *low carb* (47,37%) e hiperproteica (28,95%). A maioria (60,5%) não conseguiu

manter o peso desejado após o término da dieta e 50% apresentaram algum sintoma devido a dieta, sendo os mais comuns: fraqueza (89,47%), irritabilidade (47,37%) e tontura (47,37%).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maioria dos participantes já foi influenciado pelas mídias sociais para o consumo de algum alimento e considerava irrelevante a formação acadêmica das pessoas que veiculam esse tipo de informação.

Palavras-chave: rede social|dieta|ingestão de alimentos

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Insatisfação corporal e pior sono estão associados a alimentação de risco entre indivíduos fisicamente ativos durante a pandemia

Matheus Bezerra Santos; Marcela Larissa Costa; Maycon George Oliveira Costa;
Raquel Simões Mendes Netto.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Há evidências que a atividade física está associada a um melhor consumo alimentar. No entanto, ainda não são claras as consequências do isolamento social no consumo de alimentar de uma população fisicamente ativa e a influência do fator protetor da atividade física sobre a alimentação durante este período. Este estudo objetivou analisar os fatores associados ao consumo alimentar de risco em uma população fisicamente ativa durante o período de isolamento social.

MÉTODOS

Estudo transversal conduzido entre indivíduos fisicamente ativos durante o isolamento social referente a COVID-19. A amostra foi coletada por meio eletrônico entre agosto e outubro de 2020, os critérios de inclusão envolveram indivíduos fisicamente ativos entre 18 e 59 anos. Os participantes responderam perguntas sobre perfil socioeconômico, nível de isolamento social, estresse, sono e satisfação corporal. O nível de atividade física e o consumo alimentar foram avaliados pelo Questionário Internacional de Atividade Física e pelo questionário de frequência alimentar adaptado do ISACAMP-Nutri, respectivamente. A análise descritiva foi realizada com base na natureza da variável. Em seguida foi realizada uma análise de regressão logística binária para verificar a associação entre variáveis. O modelo final foi ajustado para sexo, idade e renda, as variáveis independentes foram consideradas significativas através da estatística de Wald e o modelo foi considerado significativo pelo teste de Omnibus. O nível de significância adotado foi de 5%. As análises foram realizadas pelo software Statistical Package for Social Sciences versão 25.0. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o parecer: 4.380.553.

RESULTADOS

Responderam ao questionário 328 indivíduos, onde 246 permaneceram na amostra final por atenderem o critério de inclusão da atividade física. Destes, 68,7% demonstraram estar satisfeitos com relação ao corpo e 72,8% evidenciaram menor nível de estresse. Por outro lado, 57,3% dos indivíduos foram classificados na categoria de pior sono. Quanto à alimentação, 68,7% apresentou alimentação de risco e 45,9% relataram estar comendo mais durante o isolamento. Na análise de regressão logística binária, foram encontradas associações entre consumo alimentar de risco e insatisfação corporal (OR=2,395; p=0,006) e pior sono durante o isolamento social (OR=2,019; p=0,011).

CONCLUSÃO

Estes resultados indicam que indivíduos fisicamente ativos que apresentaram alimentação de risco tiveram maior chances de ter pior percepção do sono e insatisfação corporal durante o isolamento social independentemente de sexo, idade ou renda. Nossos resultados sugerem que mesmo sendo um fator protetor, a prática de atividade física isolada não é garantia de hábitos de vida e alimentares adequados, reforçando a importância da nutrição para manutenção de melhores hábitos em saúde durante o isolamento social.

Palavras-chave: Atividade Física|COVID-19|Imagem Corporal|Sono

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Perfil alimentar dos participantes do programa bolsa atleta no município de Macaé- RJ

Alessandra Alegre de Matos¹; Anderson Pontes Morales¹; Felipe Sampaio Jorge¹; Vicente de Aguiar Adames Passos¹; Everson Loureiro Pereira²; Beatriz Gonçalves Ribeiro³.

1. Universidade Federal do Rio de Janeiro - Centro Multidisciplinar Ufrj - Macaé, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro - Centro Multidisciplinar Ufrj- Macaé, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Universidade Federal do Rio de Janeiro - Centro Multidisciplinar Ufrj Macaé, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Uma ingestão adequada de energia é a base da dieta do atleta, uma vez que, determina a capacidade de ingestão de macronutrientes e micronutrientes e auxilia na composição da estrutura corporal ideal. O Programa Bolsa Atleta, implementado desde 2006, na cidade de Macaé, com vistas a proporcionar maior apoio aos atletas nos treinamentos e competições, atualmente possibilita aos atletas locais a serem destaque a nível nacional e internacional. Nesse sentido, o objetivo do presente trabalho foi identificar o perfil dietético e a composição corporal dos atletas.

MÉTODOS

Participaram do estudo 97 atletas do sexo masculino e feminino de várias modalidades esportivas, como lutas, ciclismo, atletismo, futebol e surf. A análise da ingestão energética e de macronutrientes foi realizada utilizando o recordatório 24 horas. Para a composição corporal foram realizadas medidas de massa corporal, estatura, peso magro e percentual de gordura. Para a análise do consumo alimentar foi utilizado o Programa WebDiet. e comparado as referências vigentes na área da nutrição esportiva (American College of Sports Medicine, 2016). Os dados coletados foram catalogados em um banco de dados e aplicada a estatística descritiva, sendo utilizada a frequência absoluta e relativa para a interpretação dos resultados. O tratamento estatístico foi realizado no programa estatístico SPSS® 21.0. Todos estavam com o TCLE preenchidos, a Pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética, CAEE 30474114.8.0000.5291.

RESULTADOS

A idade média dos atletas foi de 30+18 anos, estatura 168+ 2 metros, a média do consumo energético total do grupo foi de 2055+570 kcal; quanto a ingestão de carboidratos a média foi de 4g/kg/peso, seguidos de proteínas 2g/kg/peso e de lipídeos 1g/kg/peso. Ao analisar os dados por modalidade, observou-se que a maior ingestão de energia entre os atletas foi para os ciclistas 3645+570 kcal, assim como o consumo de carboidratos 6g/kg/peso, respectivamente. Enquanto que o consumo de proteínas esteve abaixo das recomendações para as modalidades de lutas, atletismo, futebol e surf, correspondendo 1g/kg/peso; em paralelo, o consumo de proteínas foi excessivo para corredores e ciclistas 3g/kg/peso, bem como a ingestão de lipídios foi excessiva para os ciclistas 2g/kg/peso.

CONCLUSÃO

A ingestão de energia e carboidratos para ciclistas foram as que mais se adequaram segundo as recomendações para atletas. No entanto, faz-se necessário um acompanhamento nutricional individualizado entre as diferentes modalidades dos participantes do programa bolsa atleta, de forma periodizada entre os treinos e competições, considerando que o desequilíbrio no consumo de energia e nutrientes pode causar redução de desempenho físico, aumento no tempo de recuperação, bem como prejuízo na saúde do atleta.

Palavras-chave: Nutrição|Energia|Macronutrientes|Composição corporal|Atletas

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Perfil do consumo de macronutrientes de jogadores profissionais de futebol por diferentes inquéritos alimentares

Joyce Lucas Vale da Silva; Lethícia Barbosa Costa; Ana Paula Castro Schutz; Fabiane La Flor Ziegler Sanches.

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O futebol é um esporte altamente difundido, sendo praticado mundialmente, para o qual os atletas necessitam de uma alimentação adequada, pois uma dieta satisfatória nutricionalmente fornecerá nutrientes necessários à melhora no desempenho e recuperação do organismo. Tendo em vista a importância do consumo alimentar de atletas, objetivou-se determinar o perfil do consumo alimentar de jogadores de futebol profissionais, através de diferentes inquéritos alimentares.

MÉTODOS

Estudo observacional, transversal, com abordagem quantitativa, a partir de coleta de dados primários e com delineamento amostral não probabilístico, com amostragem por conveniência. Foram avaliados 18 atletas do sexo masculino, com idade média de $25 \pm 5,07$ anos, em fase de pré-competição, de um clube de Campo Grande – Mato Grosso do Sul, em março de 2021. Para a avaliação do consumo alimentar, foi aplicado o Questionário de Frequência Alimentar (QFA) específico para atletas, Recordatório 24 horas (R24h) e Registro Alimentar (RA) de 3 dias não consecutivos, considerando a média desses valores. Para adequação de energia e dos macronutrientes, foram considerados como referência os valores da International Society of Sports Nutrition (ISSN). O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética para Pesquisa em Seres Humanos de uma instituição de ensino, sob o parecer nº4.326.999/2020.

RESULTADOS

O consumo energético médio dos jogadores obtido através do R24h, RA e QFA foi de $22,45 \pm 7,93$, $22,60 \pm 5,26$ e $70,24 \pm 17,49$ kcal/kg/dia, respectivamente, demonstrando que apenas o consumo estimado pelo QFA apresentou-se adequado segundo as recomendações estabelecidas pela ISSN de 40 a 70 kcal/kg/dia. O consumo de carboidratos obtido foi de $2,71 \pm 0,97$, $2,74 \pm 0,77$ e $6,46 \pm 0,89$ g/kg, respectivamente, sendo que apenas o consumo obtido através do QFA atende aos valores recomendados de 5 a 8 g/kg/dia. A ingestão de lipídios foi de $29,77 \pm 8,28$, $27,44 \pm 3,70$ e $22,42 \pm 5,80\%$ do valor energético total (VET), respectivamente, sendo o consumo de 30 a 50% do VET preconizado pela ISSN. O consumo de proteínas obtido foi de $1,29 \pm 0,60$, $1,32 \pm 0,39$ e $1,84 \pm 0,47$ g/kg/dia, respectivamente, estando abaixo da ingestão recomendada de 1,2 a 2,0 g/kg.

CONCLUSÃO

De acordo com o apresentado, os inquéritos R24h e RA demonstraram resultados similares na estimativa do consumo alimentar dos jogadores para todos os itens avaliados. Em contrapartida, no inquérito QFA a análise do consumo alimentar mostrou-se divergente, sendo observados valores superestimados em comparativo com as médias obtidas através dos demais inquéritos. Por tanto, salienta-se a importância do uso de diferentes inquéritos na avaliação do consumo alimentar para obtenção de dados mais fidedignos e representativos da ingestão alimentar de atletas. Assim, é possível garantir uma nutrição adequada e, conseqüentemente, um melhor desempenho físico.

Palavras-chave: nutrição esportiva|ingestão alimentar|recomendações nutricionais

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Prevalência de práticas alimentares saudáveis entre atletas de vôlei

Rilla Souza Marques de Sá; Aurélio Marco Souza Dourado dos Santos; Clara Amélia Nunes de Oliveira; Pedro Silva Santos; Raquel Simões Mendes Netto; Vinícius Santana Gomes.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Guia Alimentar para a População Brasileira apresenta um conjunto de recomendações alimentares que objetivam promover a saúde de pessoas, famílias e comunidades da sociedade brasileira como um todo, hoje e no futuro. Em 2014, foi publicada a 2ª edição desse Guia, que recomenda preparações culinárias feitas em casa, prioriza o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e a remoção de alimentos ultraprocessados do consumo alimentar cotidiano. Em 2020, baseada nessas recomendações do Guia, foi desenvolvida e validada uma escala para avaliação de práticas alimentares. Visto que estudos mostram que uma alimentação saudável pode melhorar o desempenho e a performance em qualquer modalidade esportiva, o objetivo deste estudo foi avaliar os hábitos alimentares em atletas de vôlei, em Aracaju/SE.

MÉTODOS

Estudo transversal, com 99 atletas de vôlei adolescentes e adultos da cidade de Aracaju/SE, no ano de 2021. A escala, aplicada através da plataforma online *Google forms*, compreende quatro dimensões do Guia (planejamento, organização doméstica, escolha dos alimentos, modos de comer) refletidas em 24 questões, que demonstram práticas alinhadas ou opostas às recomendações do Guia (em escala Likert). A classificação é apresentada em três faixas de escore, baseadas na própria escala: <32 pontos, classificada como “Atenção”; de 32 a 41 pontos, “Siga em frente”; e >41 pontos, “Excelente”. Foi utilizada estatística descritiva dos dados. Para comparação entre adolescentes e adultos, foi utilizado o teste de qui quadrado de Pearson e, para as variáveis contínuas, teste t, através do *software* SPSS v. 21. O projeto da pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob nº 5.101.963.

RESULTADOS

A média de idade dos participantes foi de 22,77 anos (DP = 10,99), sendo 78,79% mulheres. O escore na escala de práticas alimentares mostrou média de 39,4 (DP = 10,11), com 62,63% dos atletas classificados com necessidade de melhorar a alimentação (“Atenção” + “Siga em frente”). Os itens que mais influenciaram na redução dessa média tratavam do costume de variar o consumo de feijão por outras leguminosas e do uso de farinha de trigo integral, do qual 70,70% e 45,45%, respectivamente, afirmou nunca fazê-lo. Na comparação por faixa etária, os atletas adolescentes apresentaram média

significativamente menor no escore global (média = 35,84; DP = 9,65) do que os adultos (média = 43,90; DP = 9,85).

CONCLUSÃO

O atual estudo atesta que apenas um pouco mais de um terço dos atletas de vôlei avaliados possui uma alimentação adequada, tendo os adolescentes apresentado piores hábitos alimentares do que os adultos. Sendo assim, são necessárias ações de Educação Alimentar e Nutricional voltadas para esse público, principalmente para os adolescentes, a fim de estimular a adoção de boas práticas alimentares, com foco no consumo variado de leguminosas e de alimentos integrais.

Palavras-chave: Comportamento alimentar|Guias alimentares|Atividade física|Inquéritos nutricionais

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Prevalência de práticas alimentares saudáveis entre praticantes de cross-training

Rilla Souza Marques de Sá; Clara Amélia Nunes de Oliveira; Amanda Cristina Andrade de Souza Campos; Pedro Silva Santos; Raquel Simões Mendes Netto; Gabriel Pereira Vieira.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os guias alimentares são instrumentos que traduzem recomendações nutricionais em mensagens diretas, que direcionam a população-alvo a optar por alimentos nutritivos e tradicionais que contribuem para uma vida saudável. Em 2014, o Ministério da Saúde publicou a 2ª edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, que prioriza o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, recomenda preparações culinárias feitas em casa e a remoção de alimentos ultraprocessados do consumo alimentar cotidiano. Em 2020, foi desenvolvida e validada uma escala para avaliação de práticas alimentares baseadas nessas recomendações do Guia. Uma vez que estudos mostram que uma alimentação adequada traz melhora do desempenho e da performance em qualquer modalidade esportiva, o objetivo deste estudo foi avaliar os hábitos alimentares em adultos praticantes de *cross-training*, na cidade de São Cristóvão/SE.

MÉTODOS

Estudo transversal, com 31 indivíduos, de 19 a 35 anos, inscritos no projeto de extensão “UFS Cross Training” da Universidade Federal de Sergipe, no ano de 2022. A escala foi aplicada através da plataforma online *Google Forms* e compreende quatro dimensões do Guia - planejamento, organização doméstica, escolha dos alimentos, modos de comer -, representadas por 24 itens que exemplificam práticas alimentares alinhadas ou opostas às recomendações do Guia. A cada um desses itens, os respondentes devem indicar, por meio de uma escala Likert de concordância, se realizam ou não tal prática em seu dia a dia. O escore é computado pela soma das respostas a esses itens (às quais são atribuídos valores de 0 a 3), podendo variar de 0 a 72. Quanto à classificação, foram desenvolvidas, com base na própria escala, três faixas de escore: <32 pontos, classificada como “Atenção”; de 32 a 41 pontos, “Siga em frente”; e >41 pontos, “Excelente”. Foi utilizada estatística descritiva dos dados, através do Microsoft Excel. O projeto da pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob nº 5.101.963.

RESULTADOS

A média de idade dos participantes foi de 25,7 anos (DP = 4,68), sendo 58,06% homens. O escore na escala de práticas alimentares variou de 31 a 54 pontos, com média de 40,77 (DP = 6,1). Os itens que tiveram maior influência na diminuição dessa média tratavam do uso de farinha de trigo integral, do qual 70,97% afirmou nunca fazê-lo e da adição de

açúcar em bebidas, do qual 67,74% relatou fazê-lo frequentemente. Dentre os participantes, 38,71% tiveram seus hábitos alimentares classificados como “Excelente”, 58,06% como “Siga em frente” e 3,23% como “Atenção”.

CONCLUSÃO

O presente estudo constata que apenas um pouco mais de um terço dos atletas de *cross-training* avaliados possui práticas alimentares adequadas, sendo necessárias ações de Educação Alimentar e Nutricional voltadas para esse público, a fim de estimular boas práticas alimentares, principalmente o consumo de alimentos integrais e redução na adição de açúcar.

Palavras-chave: Comportamento alimentar|Guias alimentares|Inquéritos nutricionais|Atividade física

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Prevalência do Consumo de Suplementos Proteicos em Desportistas de uma academia de Belém do Pará

Daniela Brasil Vasconcelos Bordalo¹; Joseana Moreira Assis Ribeiro¹; Josiana Kely Rodrigues Moreira da Silva²; Jamilie Suelen dos Prazeres Campos¹; Flávia Pinheiro da Silva Baima¹.

1. Centro Universitário do Pará, Belém - PA - Brasil; 2. Universidade Estácio de Sá, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Quando se pratica exercício físico, as necessidades nutricionais de desportistas são aumentadas. Apesar disso, os estudos comprovam que um planejamento dietético adequado para os indivíduos que praticam exercício físico sem a busca de maiores performances, torna-se suficiente para que seja obtido sucesso nos resultados, prorrogando o aparecimento da fadiga e reduzindo a perda de massa muscular. Entretanto, os suplementos ganharam fama nas academias por todos, não somente por atletas, mas também pelos desportistas, porém seu uso sem orientação adequada pode oferecer efeitos indesejados (LOPES, 2015). Suplementos são produtos que complementam a alimentação, podem apresentar diversas formas e são voltados para fins variados (NABUCO, 2016). O objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência do consumo de suplementos proteicos em desportistas de uma academia de Belém do Pará.

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo e quantitativo, o qual relata numericamente os resultados que mostram o estado atual da população alvo da pesquisa, envolvendo uma amostra de 277 desportistas, considerando-se 95% de confiança e um erro de 5%, escolhidas de forma aleatória, de ambos os sexos. A amostra foi composta por indivíduos que aceitaram participar do estudo mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, os quais responderam um questionário com perguntas fechadas. O projeto deste estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário do Pará (protocolo número 4.50.387).

RESULTADOS

Foram entrevistados 277 indivíduos, dos quais 49% relataram uso atual de suplementos. Percebeu-se que as mulheres (57%) consomem mais suplementos do que os homens. Quando questionado quanto ao tipo de suplemento proteico mais consumido, observou-se uma predominância no uso de whey protein (65%), seguido pelo uso de creatina (20%). Destes suplementos utilizados pelos desportistas, um percentual significativo (31%) foi indicado por educadores físicos e por autoprescrição (39%). Apenas 19% dos suplementos foram indicados por Nutricionistas.

CONCLUSÃO

Foi possível observar um número significativo de pessoas que relataram consumir suplementos nutricionais. Apesar das mulheres serem mais preocupadas com a saúde, portanto mais cautelosas com os produtos que ingerem, nossos achados mostraram que mulheres utilizam mais suplementos alimentares quando comparados com os homens. Dentre os suplementos mais consumidos, whey protein não é um resultado que surpreende, pois este resultado corrobora com diversos estudos, porém o aumento da quantidade de proteínas na dieta, além das recomendações previstas para pessoas fisicamente ativas, não leva ao aumento adicional da massa magra, podendo a proteína ser utilizada como combustível energético. Quanto a questão da indicação, o Nutricionistas, que é o profissional habilitado para tal indicação, não é a principal fonte de prescrição.

Palavras-chave: Proteínas|Suplementação|Nutrição|Desportistas

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Relação entre estratégias nutricionais e perfil de humor dos fisiculturistas de elite em fase de competição.

Wilson Serrão Araujo Filho; Isabela Leal Calado; Helma Jane Ferreira Veloso; Thiago Sousa Reinaldo.

Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O fisiculturismo é julgado por padrões estéticos pré-determinados por suas categorias, que são pautadas em músculos hipertrofiados, baixo percentual de gordura e simetria corporal. Para alcançar esses padrões, durante a preparação os atletas usam estratégias que frequentemente envolvem diminuição da ingestão calórica, treinamento de força rigoroso e exercícios aeróbicos. Para competir o fisiculturista é preparado em dois momentos principais: “Off-season” (fora de temporada) que se destina a aumentar a massa muscular com ganho mínimo de gordura corporal; o “pré-contest” (pré-competição), caracterizado pela redução drástica da ingestão calórica com o objetivo principal de gerar maior oxidação de gordura corporal e manutenção da massa muscular. Na semana anterior à competição ocorre a “peak week” (semana de pico) (PKW), cujo objetivo principal é atingir a máxima estética corporal através de estratégias nutricionais e de treinamento.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi avaliar as estratégias nutricionais e hídricas de fisiculturistas de elite durante a “peak week” e no período pós competição e averiguar se existe uma correlação entre seus estados de humor.

MÉTODOS

O presente estudo faz parte de um projeto maior denominado “Análise da espessura muscular de fisiculturistas na semana de finalização”, que foi aprovado Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão (CEP-UFMA) sob o N^o 25604119.5.0000.5087. Trata-se de um estudo observacional realizado com 11 fisiculturistas de elite. A coleta foi realizada por meio de recordatórios nutricionais e questionários de humor em quatro momentos diferentes da fase de competição: antes da preparação, na pesagem, no dia do campeonato e após o término do evento. O consumo alimentar foi analisado considerando o valor calórico total, macronutrientes, micronutrientes, minerais e água e o questionário para avaliação do humor utilizado foi a Escala de Humor de Brunel (BRUMS).

RESULTADOS

A tensão esteve associada com a porcentagem de carboidratos ($r= 0.3113$) ($p= 0.0167$) e com o consumo de água ($r= -0.6076$) ($p= 0.0000$). A raiva foi associada com o percentual

de proteína ($r= 0.4384$) ($p=0.0029$) e o percentual de carboidrato ($r= -0.3293$) ($p=0.0290$). O vigor foi associado com calorias por peso ($r= 0.3390$) ($p= 0.0244$), percentual de gordura ($r= 0.4362$) ($p= 0.0031$), gordura por peso ($r= 0.3076$) ($p= 0.0031$), percentual de proteína ($r= -0.3450$) ($p= 0.0218$), proteína por peso ($r= 0.3060$) ($p= 0.0434$) e consumo de fibras ($r= 0.3591$) ($p= 0.0167$).

CONCLUSÃO

Os dados indicam que as estratégias nutricionais realizadas pelos atletas podem interferir no perfil de humor dos mesmos durante a preparação, possivelmente pela restrição imposta, porém ainda não está claro o grau desta influência tendo em vista que a tensão pré-competição e os outros fatores nutricionais atuam como fator de confusão para a interpretação dos resultados.

Palavras-chave: Fisiculturismo; | Dieta; | Humor; | Estratégias nutricionais; | Peak week

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Suplementação de Creatina por desportistas em uma academia de Belém do Pará

Joseana Moreira Assis Ribeiro¹; Daniela Brasil Vasconcelos Bordalo¹; Josiana Kely Rodrigues Moreira da Silva²; Maysa Carvalho Cavalcante de Souza¹; Jamilye Suelen dos Prazeres Campos¹.

1. Centro Universitário do Estado do Pará, Belém - PA - Brasil; 2. Universidade Estácio de Sá, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

No decorrer dos últimos anos, é notável o grande número de pessoas praticantes de atividades físicas, devido a descoberta de benefícios, o grande pico de novos praticantes eclodiu em meados da década de 80, com a instauração social e midiática do que seria diretamente ligados com práticas alimentares saudáveis, com o objetivo de beneficiar o corpo, além da melhoria do perfil estético (EUROBAROMETER, 2010). É sabido que a alimentação equilibrada, ajustada de acordo com o treino e objetivo do desportista, é crucial para que o organismo desenvolva-se saudavelmente, contribuindo com precauções como por exemplo do aparecimento de lesões bem como a perda de massa magra sendo evitada. Cresce o interesse deste público em procurar substâncias que possam suprir as necessidades do organismo as quais não conseguem com o alimento, por diversos fatores, e tendem-se ao uso de suplementos alimentares (NABUCO, 2016). O objetivo deste estudo foi verificar a finalidade do uso de creatina, bem como o tempo de uso e a frequência deste suplemento pelos desportistas de uma academia de Belém do Pará.

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo e quantitativo, o qual relata numericamente os resultados que mostram o estado atual da população alvo da pesquisa, envolvendo uma amostra de 277 desportistas, considerando - se 95% de confiança e um erro de 5%, escolhidas de forma aleatória, de ambos os sexos. A amostra foi composta por indivíduos que aceitaram participar do estudo mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, os quais responderam um questionário com perguntas fechadas. O projeto deste estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa dos Centro Universitário do Pará (protocolo número 4.50.387).

RESULTADOS

Foram entrevistados 277 indivíduos, dos quais 49% relataram uso atual de suplementos. Quando questionado quanto ao finalidade no consumo de creatina, observou - se uma predominância no ganho de massa muscular (64%), seguido de suprir nutrientes (19%). Pode - se notar que 70% dos entrevistados utilizam creatina diariamente, os demais apresentam uma quebra de ciclo ao uso, por exemplo, usam de duas a três vezes na semana (17%). Em relação ao tempo de uso deste suplemento, 28% dos entrevistados fazem uso da creatina há mais de dois anos e percebeu - se no período da pesquisa que, 22% começaram a usar há aproximadamente um mês.

CONCLUSÃO

Foi possível observar um número significativo de pessoas que relataram consumir creatina com o objetivo de ganho de massa muscular, porém nem sempre o objetivo é alcançado senão prescrito e ajustado a alimentação, por um profissional da habilitado. No que compete ao tempo e frequência de uso da creatina, destaca - se um percentual significativo que faz uso diariamente, tendo em vista uma melhor performance durante a prática física. Além de já fazerem o uso do suplemento em período igual ao tempo que pratica exercício físico.

Palavras-chave: Creatina|Suplementação|Desportistas

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Uma abordagem sobre práticas relacionadas a alimentação e exercício físico no sudeste goiano

Nathália de Oliveira¹; Mirella de Paiva Lopes²; Jéssika Martins Siqueira³; Alisson de Carvalho Gonçalves⁴; Danielle Godinho de Araújo Perfeito⁵; Ana Paula Silva Siqueira⁴.

1. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Campus Urutaígoiano, Urutaí - GO - Brasil; 2. Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia - GO - Brasil; 3. Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia - GO - Brasil; 4. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Goiano Campus Urutaí, Urutaí - GO - Brasil; 5. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Goiano Campus Urutaí, Urutaí - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A busca por um corpo esteticamente aceito tem levado as pessoas a praticarem exercícios físicos cada vez mais. Uma alimentação saudável e equilibrada, assim como a prática de exercício físico deve fazer parte da vida das pessoas que buscam qualidade de vida, melhora no seu condicionamento físico e composição corporal. Fazer esse planejamento alimentar bem como os exercícios físicos com o acompanhamento de profissionais é imprescindível para evitar deficiências nutricionais, lesões e problemas de saúde a longo prazo. Dessa forma, o objetivo desse trabalho foi observar a frequência de acompanhamento profissional (no exercício e planejamento alimentar), suplementação nutricional e da realização de dietas da moda em praticantes de exercícios físicos saudáveis do sudeste goiano.

MÉTODOS

O estudo é do tipo observacional, analítico, transversal, com aplicação de questionário online. A população inclui indivíduos praticantes de exercício físico entre 18 e 50 anos de idade, de qualquer gênero, residentes em municípios da Mesorregião Sul Goiana (Urutaí, Pires do Rio, Ipameri ou Orizona). A amostragem foi realizada por conveniência, o recrutamento realizado por meio de ferramentas digitais de informação e o questionário aplicado foi elaborado a partir da ferramenta “Formulários” do Google, composto por questões de natureza subjetiva e objetiva relativas à prática de exercício físico (tempo, nível e modalidade), à adesão a dietas da moda e ao consumo de suplementos alimentares, acompanhamento profissional para prática de exercício e para planejamento alimentar. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IF Goiano Campus Urutaí nº 52854121.7.0000.0036. Os dados foram avaliados por meio de estatística descritiva.

RESULTADOS

Participaram do estudo 130 indivíduos, sendo a maioria (60%) mulheres. Houve participação de praticantes de exercício físico de todos os municípios. Em relação à

intensidade do exercício, 30% relataram ser leve, 33% moderada e 37% intensa. A maior adesão das modalidades praticadas foi em exercícios de musculação (n=75) e o tempo médio de atividade semanal variou de 50 a 30 minutos. Cerca de 60% dos participantes declararam fazer acompanhamento com educadores físicos, 21% declararam fazer acompanhamento com nutricionista para planejamento alimentar e 22% acompanhamento nutricional e/ou médico com foco em suplementação. O uso de suplemento foi relatado por 65% dos participantes, em algum momento nos últimos 5 anos, sendo que a maioria utilizou alimentos proteicos (n=73) ou repositores energéticos (n=45). Sobre a dieta, 47% declararam já ter feito, nos últimos 5 anos, dietas do tipo *Low Carb* e em menores proporções, dietas do tipo glúten free e jejum intermitente.

CONCLUSÃO

É possível perceber que, dentre as pessoas avaliadas, a prática de auto suplementação e adesão às dietas da moda é elevada. Em contrapartida, há uma baixa adesão à orientação profissional de um(a) nutricionista.

Palavras-chave: Treinamento físico|Suplementação|Tendências na alimentação

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Utilização de concentrado proteico (whey protein) por praticantes de musculação

Gabriel Vendruscolo Pizo; Telma Maria Braga Costa; Andresa de Toledo Triffoni-Melo.

Universidade de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A musculação é um dos esportes mais praticados no Brasil. Nota-se uma utilização indiscriminada de recursos ergogênicos. A hipertrofia é dada pelo elevado consumo de proteína combinado com treinamento resistido. O *whey protein* (WP) é a proteína extraída do soro do leite de vaca. Diante do uso indiscriminado de suplementos alimentares, torna-se importante estudar o consumo e os efeitos deste suplemento. O objetivo do presente estudo foi investigar o uso de concentrado proteico como recurso ergogênico e os seus efeitos em indivíduos praticantes de musculação.

MÉTODOS

Este estudo é parte do projeto intitulado “Utilização de recursos ergogênicos por frequentadores de academia”, CAAE: 01742818.2.0000.5498, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Ribeirão Preto (UNAERP). Os dados foram coletados por meio de questionário *online*, feito por meio da plataforma *Google Forms*, com recrutamento realizado em redes sociais. Participaram do estudo 200 indivíduos adultos, de ambos os sexos, praticantes de musculação. O instrumento utilizado para a caracterização da amostra foi um questionário sociodemográfico e para a avaliação da utilização de suplementos e do uso do concentrado proteico foi aplicado um questionário sobre utilização de recursos ergogênicos por praticantes de musculação, sendo este autoaplicável, com 24 questões sobre o uso de suplementos nutricionais e o uso de concentrado proteico (*whey protein*). Foram realizadas análises descritivas dos dados sob a forma de médias, desvios-padrão e cálculos percentuais de frequência.

RESULTADOS

Dos 200 respondentes, 48% (n=96) eram homens e 52% (n=104) mulheres. O recurso ergogênico mais utilizado foi o WP (91,5%; n=183), seguido de creatina (51%; n=102), e de BCAA (45%; n=90). A maioria dos participantes encontra-se na faixa etária de 26 a 30 anos de idade (n=70) e 92% (n=183) dos 200 participantes alegaram utilizar o WP, sendo 95% (n=91) dos homens e 89% (n=92) das mulheres. O principal responsável pela indicação do suplemento foi o nutricionista, dito por 20,2% (n=37) dos homens e 19,7% (n=36) das mulheres. O principal motivo de consumo foi hipertrofia muscular, relatado por 24% (n=44) dos homens e 14,5% (n=26) das mulheres. Além disso, a hipertrofia foi o principal efeito obtido, o qual foi referido por 25,1% (n=46) dos homens e 20% (n=37) das mulheres.

CONCLUSÃO

O WP é o suplemento mais conhecido e consumido por praticantes de musculação. O principal resultado obtido com a suplementação foi hipertrofia. Conclui-se que o WP apresenta efeitos relevantes em relação ao aumento de massa muscular, porém, ainda são necessárias mais pesquisas para comprovar os efeitos ergogênicos e os sintomas adversos com a sua suplementação em longo prazo. Destaca-se a importância do nutricionista, profissional mais capacitado à indicação de uso desse suplemento.

Palavras-chave: Proteína do soro do leite|Musculação|Suplementos nutricionais|Hipertrofia do músculo esquelético

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Utilização de dietas restritivas por praticantes de atividade física do Município de Dourados -MS

Roberto Quinhone Veiga Durais¹; Gianfranco Sganzerla²; Bruna Menegassi²; Fernanda Rosan Fortunato Seixas².

1. Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados - MS - Brasil; 2. Universidade Federal da Grande Dourados (Ufgd), Dourados - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O panorama sociocultural ocidental, de crescente importância atribuída à aparência corporal, com a pressão para o emagrecimento interagindo com outros fatores biológicos, psicológicos e familiares, geraram uma proliferação de técnicas de cuidado e gerenciamento dos corpos, tais como cirurgias estéticas, práticas esportivas e das mais variadas dietas restritivas. O conceito de dietas restritivas pode ser entendido como aquelas que incentivam a restrição calórica ou de macronutrientes e grupos alimentares. No entanto, a conduta em busca de um corpo magro, com intenso controle alimentar e restrição alimentar severa, é o fator mais significativo para a insatisfação das pessoas com seus corpos e aparecimento de quadros de anorexia e/ou bulimia nervosas. Assim, o objetivo deste trabalho foi verificar a frequência da utilização de dietas restritivas para fins de emagrecimento em praticantes de atividade física do município de Dourados-MS.

MÉTODOS

Estudo transversal aprovado pelo CEP (40569720.7.0000.5160), onde praticantes de atividade física, de ambos os sexos, maiores de 18 anos responderam, em entrevistas individuais, a um questionário aplicado por pesquisadores treinados, em diferentes academias de musculação do município de Dourados-MS, no período de março a maio de 2022. O questionário continha perguntas objetivas relacionadas ao perfil sócio demográfico, hábitos alimentares e prática esportiva. Os resultados foram analisados através da estatística descritiva e inferencial, na qual a associação entre as variáveis qualitativas sexo feminino e masculino foram verificadas através da aplicação do teste qui-quadrado, adotando o nível de significância de 5% ($p \leq 0,05$).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 58 indivíduos, sendo 19 (32,8%) do sexo masculino e 39 (67,2%) do sexo feminino, com média etária de $26,41 \pm 6$. Os resultados demonstraram que 14 (77,8%) das mulheres e 4 (22,2%) dos homens realizam dietas restritivas para fins

de emagrecimento. Observou-se que mulheres utilizam, na ordem de, 55% a mais dietas restritivas quando comparado ao sexo masculino, porém essa diferença não foi significativa ($p=0,251$).

CONCLUSÃO

A utilização de dietas restritivas para fins de emagrecimento pode ser observada em praticantes de atividade física de ambos os sexos no município de Dourados-MS, no entanto o sexo feminino apresentou uma maior frequência, corroborando com outros estudos que evidenciam a pressão por um corpo magro, principalmente, com as mulheres para quem a aparência física é relacionada a um valor pessoal.

Palavras-chave: Esportes|Nutrição|Restrição



NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A ação orientadora remota da fiscalização do Sistema CFN/CRN: desafios em tempos de COVID-19

Thaís de Oliveira; Claudia Maria Treumann Rocha.
Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Fiscalização (PNF) do Sistema CFN/CRN, estabelece suas diretrizes no escopo da atividade-fim dos Conselhos Regionais: “*fiscalizar, orientar e disciplinar o exercício profissional de nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética (TND)*”. Considerando, entre outros, a declaração da Organização Mundial da Saúde em 11/03/2020 que a contaminação com o novo coronavírus caracterizava pandemia, novas ações para a continuidade da fiscalização foram propostas, de forma remota, como o Projeto “Roteiros de Ação Orientadora Remota da Fiscalização” (RAOR), que surgiu a partir da necessidade de coletar informações, acolher os profissionais e auxiliá-los nos desafios surgidos com o enfrentamento da pandemia no âmbito profissional. O objetivo deste estudo é apresentar os resultados deste projeto.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal. Foram realizados contatos telefônicos pelos nutricionistas fiscais, com os profissionais, registrando-se as informações em plataforma única (<http://raor.cfn.org.br/>). Foram propostos 08 modelos de RAOR, específicos por área de atuação. A seleção dos profissionais foi feita a partir de banco de dados de inscritos ativos e sem vínculo formal de trabalho perante ao CRN, e que durante o contato relataram atuação profissional. Após preenchimento do RAOR, foram feitas orientações padronizadas de acordo com a situação encontrada, verbalmente e via *email*. Ao final do projeto, todos os dados coletados foram tabulados em um relatório unificado, obtendo-se um diagnóstico situacional da metodologia de trabalho adotada na vigência da pandemia e eventuais alterações no regime de trabalho.

RESULTADOS

Entre 8/02/2020 e 30/11/2021, foram aplicados 5992 questionários no país, sendo 3250 (54%) para inscritos em São Paulo e Mato Grosso do Sul. Foram contemplados 7 segmentos de atuação do Nutricionista (n - número absoluto e % do total): Nutrição Clínica (NC) – Ambulatório/Consultório (1163/60%); Alimentação Coletiva (718/55%), NC – Hospital (418/51%), Alimentação Escolar (AE) pública (286/32%), Instituição de Longa Permanência para Idosos (205/69%), AE privada (137/46%) e Saúde Coletiva (113/51%). Foram aplicados 210 RAOR’s com TND’s, (98% do total do país). Todos os segmentos adotaram mudanças, tais como: modalidade de trabalho remota, alteração de

hábitos sociais, adequação de instalações físicas, utilização de novos equipamentos de proteção individual, maior higienização de equipamentos, áreas e utensílios, dentre outros. O segmento cujo regime de trabalho foi mais comprometido, com rescisão de contrato e redução de honorários, foi a AE Privada (13% das unidades escolares permaneciam fechadas por força de decreto no momento da aplicação do RAOR).

CONCLUSÃO

O Projeto RAOR trouxe informações importantes acerca da metodologia de trabalho adotada durante a pandemia, representando estratégia para acolhimento e orientação aos inscritos, e manutenção da atividade-fim do órgão, conforme diretrizes estabelecidas pela PNF.

Palavras-chave: Política Nacional de Fiscalização|COVID-19|Sistema CFN/CRN

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A associação do consumo de polifenóis com o estado nutricional antropométrico de mulheres em idade reprodutiva sob assistência ambulatorial

Manuela Dolinsky; Thalita Vicente Brandão; Camila Alves de Azevedo Monteiro Jardim; Jennifer Calazans da Conceição; Marcelly Christina Cabral dos Santos; Renata Frauches Medeiros.

Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O quantitativo de indivíduos com sobrepeso e obesidade é crescente a nível mundial e caracteriza-se como um problema de saúde pública. Sabe-se que o excesso de peso é um agravante para o surgimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e possibilita um estado inflamatório e conseqüentemente propenso a uma maior produção de Espécies Reativas de Oxigênio (EROS), o que traz prejuízos à saúde da mulher, principalmente em idade reprodutiva. Dessa forma, assistência ambulatorial é capaz de propiciar estímulo ao consumo de alimentos que possuem polifenóis, sendo estes uma estratégia eficaz na prevenção de DCNT e atuando como adjuvantes terapêutico na melhora do quadro dessas possíveis comorbidades por apresentarem propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. Com isso, o objetivo deste trabalho é avaliar a associação entre os teores de polifenóis consumidos e o estado nutricional antropométrico de mulheres em idade reprodutiva.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal randomizado com dados coletados de prontuários do Ambulatório de Dietética e Alimentos Funcionais da Universidade Federal Fluminense (UFF), com público alvo de mulheres com idade de 18 a 39 anos em 2019. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da UFF sob o nº 07017518.9.0000.5243 CAAE. Foram analisados 42 prontuários após a aplicação dos critérios de exclusão, o estado nutricional antropométrico foi avaliado através do Índice de Massa Corporal (IMC) e os teores de polifenóis consumidos foram quantificados através do recordatório de 24 horas utilizando o programa *Phenol Explorer*, onde foram excluídos os alimentos de origem animal ou com quantidades não especificadas no inquérito dietético.

RESULTADOS

Os principais alimentos que estavam com as quantidades explícitas no inquérito dietético e que puderam ter seus teores de polifenóis quantificados foram pão de farinha branca e integral, arroz branco, feijão preto e café. Foi observada uma maior frequência do consumo de TP (Teores de Polifenóis) conforme aumentava o IMC das mulheres estudadas. Mulheres com IMC na faixa de 20-30kg/m² apresentaram consumo <500mg de TP na dieta, enquanto mulheres com IMC >25kg/m² apresentaram uma prevalência de consumo entre 1000-1500mg de TP.

CONCLUSÃO

As mulheres com estado nutricional antropométrico de sobrepeso ou obesidade tiveram ingestão superior de polifenóis quando comparadas com as eutróficas. Portanto, deve-se levar em consideração que o valor energético total dos alimentos analisados é superior às principais fontes de polifenóis consumidas pela população brasileira, que são frutas, verduras e legumes.

Palavras-chave: Alimentos funcionais|saúde da mulher|inquéritos dietéticos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Abordagem do estigma nas diretrizes clínicas para o cuidado das pessoas com obesidade

Erika Cardoso dos Reis¹; Elma Lúcia de Freitas Monteiro²; Ana Claudia Morito Neves¹; Tatiane Palmeira Eleutério³; Phillipe Augusto Ferreira Rodrigues⁴.

1. Ufop, Ouro Preto - MG - Brasil; 2. Uftm, Uberaba - MG - Brasil; 3. Unimontes, Montes Claros - MG - Brasil; 4. Uniabeu, Rio de Janeiro - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença crônica não transmissível (DCNT) de origem multifatorial e complexa, considerada um grave problema de saúde pública pelas suas proporções epidêmicas. O cuidado dos indivíduos com obesidade envolve diferentes abordagens principais e as diretrizes clínicas possuem um importante papel ao sistematizar as melhores evidências para orientar profissionais de saúde, indivíduos e gestores sobre o diagnóstico e tratamento.

Diante da relevância das recomendações terapêuticas para a prática clínica e elaboração de políticas públicas, o objetivo deste trabalho foi analisar a abordagem do estigma vivenciado pelos indivíduos com obesidade por meio de diretrizes clínicas de diversos países, produzidas entre 2000 e 2020.

MÉTODOS

Estudo qualitativo com busca sistemática das recomendações diretrizes clínicas para o tratamento da obesidade publicadas entre 2000 e 2020, recuperadas nas bases de dados *Guidelines International Network* (GIN), Medline, Scopus e Web of Science, páginas de instituições de saúde e sociedades de categorias profissionais disponíveis na internet.

Para a análise, as seguintes etapas foram implementadas para cada diretriz: 1. Descrição do público-alvo, número de páginas e presença de sumário de recomendações; 2. Descrição e análise da abordagem do estigma no conteúdo da diretriz.

RESULTADOS

Foram analisadas 26 diretrizes clínicas, sendo dez da Europa (Bélgica, Finlândia, França, Inglaterra, Alemanha, Itália, Holanda, Noruega e Escócia), cinco da América do Norte (Canadá, EUA-NHLBI, EUA- Department of Defense, EUA-American College of Cardiology e EUA – AACE), cinco na América Latina (Argentina, Brasil/MS, Brasil/ABESO, México e Colômbia), cinco da Ásia (Malásia, República da Coreia, Cingapura, Arábia Saudita e Catar), uma na Oceania (Austrália) e uma mundial

(Organização Mundial de Gastroenterologia). Duas diretrizes eram anteriores ao ano 2010, 11 haviam sido elaboradas entre 2010 e 2015 e 13 datavam de 2016 em diante.

A abordagem do estigma e preconceito foi feita por 16 diretrizes clínicas, variando consideravelmente no nível de aprofundamento. O estigma foi abordado orientando que profissionais considerem o preconceito vivenciado pelas pessoas com obesidade antes de qualquer etapa do cuidado. As diretrizes recomendam também que essa interação deve ser mediada por diálogo e respeito, pois, embora a obesidade seja uma doença, ainda é associada pela sociedade em geral ao desleixo e preguiça.

CONCLUSÃO

É necessário que mais diretrizes clínicas reforcem que o tratamento da obesidade deve ter como objetivo a melhoria da saúde e não um número na balança. Como documento orientador, as diretrizes devem destacar que a obesidade não é fruto de escolhas individuais, mas uma doença associada às condições relacionadas ao ambiente alimentar, influenciado pelos aspectos socioeconômicos e políticos. Estas questões ainda são muito pouco abordadas pela maioria das diretrizes clínicas para a obesidade.

Palavras-chave: Obesidade|Estigma de peso|Diretrizes clínicas

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aceitabilidade de preparações com aproveitamento integral de alimentos por usuários de uma feira rural no município de Sobradinho - RS

Eliana Bandeira Mainardi; Bianca Inês Etges.
Universidade de Santa Cruz do Sul - Unisc, Santa Cruz do Sul - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O aproveitamento integral dos alimentos é uma alternativa capaz de propiciar às pessoas um melhor consumo nutricional e, a preocupação em reduzir o impacto ambiental causado pelo ser humano. O objetivo deste estudo foi verificar a aceitabilidade de preparações culinárias com utilização de talos e folhas de hortaliças por usuários de uma feira rural no município de Sobradinho – RS.

MÉTODOS

Pesquisa quantitativa, de delineamento descritivo transversal. Para a realização do estudo foram elaboradas duas preparações: bolo de talos e folhas de beterraba e bolo com talos e verduras. Os participantes da pesquisa para o teste sensorial foram pessoas de ambos os sexos, com idade superior a 18 anos, que frequentaram a feira de produtores rurais no município de Sobradinho - RS. Os participantes receberam uma porção de aproximadamente 30g de cada receita elaborada e uma ficha com o teste de aceitabilidade (escala hedônica estruturada mista de 7 pontos). Também foram apresentadas perguntas relacionadas ao conhecimento e uso de folhas e talos de hortaliças em preparações culinárias. Os resultados da análise sensorial foram analisados quanto à média de aceitabilidade das preparações e as médias foram relacionadas com sexo, idade. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa – UNISC, CAAE 50402921.8.0000.5343, parecer nº 4.897.251.

RESULTADOS

Participaram do teste de aceitabilidade 50 usuários da feira, A maioria era do sexo feminino (92%), com idades entre 22 a 70 anos. No presente estudo, as duas preparações receberam notas 7.0 ou muito próximas de 7.0, indicando 100% de aceitação no paladar dos provadores. O bolo de talos e folhas de beterraba (doce) teve média 7.0 de aceitabilidade e talos e verduras (salgado) obteve média de 6.9 de aceitabilidade. Observa-se que não existe diferença entre as médias de aceitabilidade entre o sexo e idade dos participantes. Quando questionados se tinham conhecimento de que é possível utilizar talos e folhas de hortaliças para preparar receitas, 88% (n=50) dos usuários da feira responderam

que sim. Dos que responderam que tinham conhecimento (n=44), 68% relataram que utilizam ou já utilizaram talos e folhas de hortaliças.

CONCLUSÃO

Os resultados dos testes de aceitabilidade demonstram que as duas preparações elaboradas com aproveitamento integral de alimentos tiveram boa aceitação, não apresentando diferença entre as médias de aceitabilidade entre as duas preparações, nem entre o sexo e idade dos participantes da pesquisa. A maioria dos participantes relatou já terem conhecimento sobre a utilização de talos e folhas de hortaliças em preparações culinárias e 100% refere que passará a utilizá-los com mais frequência. Portanto, tem-se nas preparações com aproveitamento integral dos alimentos uma ótima alternativa para evitar o desperdício de alimentos, além do acréscimo de nutrientes as preparações, ao mesmo tempo em que se estimula o consumo através de receitas atrativas e com boa aceitabilidade.

Palavras-chave: Desperdício|Alimentação saudável|Qualidade de vida|Análise sensorial|Talos e folhas de hortaliças

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ações e estratégias realizadas pelo Núcleo de Apoio à Saúde da Família no contexto do cuidado à pessoa com sobrepeso e obesidade

Ana Claudia Morito Neves¹; Erika Cardoso dos Reis¹; Diana Martins Marcos¹; Elma Lúcia de Freitas Monteiro²; Tatiane Palmeira Eleutério³.

1. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil; 2. Universidade Federal do Triângulo Mineiro (Uftm), Uberaba - MG - Brasil; 3. Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade se caracteriza como sendo uma doença multifatorial com proporções epidêmicas. O apoio e cuidado à pessoa com obesidade pelas equipes da atenção básica deve ser capaz de prever suas demandas abrangendo atenção integrada e eficaz, envolvendo ações que promovam o autocuidado, e ampliando a oferta de cuidados de saúde. Esse estudo teve como objetivo avaliar as ações e estratégias realizadas pelo Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) no contexto do cuidado à pessoa com sobrepeso e obesidade, em Minas Gerais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, observacional orientado pelo Strengthening the Reporting of Observational Studies in Epidemiology (STROBE) com dados do Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica – PMAQ-AB. Para o presente estudo, foram analisados dados do ciclo 3, realizado nos anos 2017/2018, e selecionadas as variáveis do módulo IV - entrevistas com o profissional da Equipe de Atenção Básica, bloco “IV.13. Atenção à pessoa com obesidade”. Os dados utilizados são de livre acesso na página eletrônica da Secretaria de Atenção Primária à Saúde, não sendo necessário a submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Observou-se que 95,4% das equipes NASF desenvolvem com as Equipes de Atenção Básica ações para o manejo da obesidade. Dentre essas ações relatadas, 97,1% relataram prestar assistência terapêutica aos indivíduos com sobrepeso e obesidade que apresentam IMC entre 25 e 40 kg/m². A participação em processos de coordenação do cuidado dos casos complexos que necessitam de outros pontos de atenção, quando apresentarem IMC = 30 kg/m² com comorbidades ou IMC = 40 kg/m² é realizado 85,1% das equipes. No que se refere ao desenvolvimento de grupos temáticos e/ou terapêuticos direcionados ao público com excesso de peso e obesidade em conjunto com a Equipe de Atenção Básica, 89,3% relataram realizar. A qualificação dos profissionais da Atenção Básica para o cuidado do usuário com excesso de peso e obesidade, realização de estratificação de risco da população com excesso de peso e obesidade, e assistência terapêutica aos usuários que

realizaram procedimento cirúrgico para tratamento da obesidade foram realizadas por 77,3%, 73,5% e 76,7% das equipes, respectivamente.

CONCLUSÃO

As ações e estratégias realizadas pelo NASF no contexto do cuidado à pessoa com sobrepeso e obesidade se mostraram ativas nas rotinas das equipes NASF no ano de 2017/2018. Com relação a qualificação dos profissionais para o cuidado do usuário com excesso de peso e obesidade, nota-se um cenário desafiador para a efetivação da linha de cuidado em obesidade e a garantia da integralidade do cuidado, ainda que na análise do ciclo tenha apresentado altas taxas. Nesse sentido, a Educação Permanente pode ser descrita por meios de aprendizagem voltados a partir do dia-a-dia dos profissionais e das demandas de saúde pessoais e comunitárias, com potencial de qualificar e organizar os processos de trabalho.

Palavras-chave: Obesidade|Sobrepeso|Atenção Primária à Saúde|Saúde Coletiva|Atenção à Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Acompanhamento da saúde dos beneficiários do programa de transferência de renda brasileiro entre 2019 e 2022

Ellen Cristina Silva; Aurivânia Kyrille Peixoto Felício; Rayane Felipe de França;
Jessyca Camila Carvalho Santos; Ligia Rejane Siqueira Garcia.
Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (Facisa) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (Uf, Santa Cruz - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia da *COVID-19* teve entre suas graves consequências um grande impacto econômico no Brasil, repercutindo em expressivo número de pessoas em vulnerabilidade social. Nesse momento, destaca-se a importância das políticas públicas, a exemplo dos programas de transferência de renda, como o Bolsa Família/Auxílio Brasil. Desse modo, o programa se apresenta como uma forma de assistência à população carente, que mais sofreu durante o período de isolamento. E o acompanhamento da saúde é necessário para identificação de problemas nutricionais e intervenção oportuna. Assim, este trabalho objetiva analisar os dados de acompanhamento da saúde entre o período pré-pandemia (2019) e o período atual de pandemia (2022) dos beneficiários do programa de transferência de renda.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, exploratório e descritivo, a partir da análise documental dos relatórios de dados consolidados de cobertura das condicionalidades da saúde dos beneficiários do programa Bolsa Família/Auxílio Brasil, no município de Santa Cruz, Rio Grande do Norte.

A coleta de dados ocorreu na Secretaria Municipal de Saúde, tendo como responsável técnico uma profissional nutricionista, com informações obtidas através da 1ª vigência de 2019 e 1ª vigência de 2022, considerando que os anos de 2020 e 2021 não ocorreram acompanhamentos devido à pandemia de *COVID-19*.

RESULTADOS

Observou-se uma diminuição na quantidade de beneficiários para acompanhamento na primeira vigência de 2022, quando comparado a mesma vigência do ano de 2019, diminuição equivalente a 2.905 beneficiários, correspondendo a uma redução de 20% do percentual de indivíduos acompanhados. Além do evidenciado, nota-se uma redução na quantidade de gestantes em pré-natal assistidas na primeira vigência de 2022 ao estabelecer um paralelo comparativo com o ano de 2019, obtendo uma atenuação correspondente a um total de 89 beneficiadas, com um percentual de 24% de acompanhamentos.

CONCLUSÃO

Com isso, foi possível observar mudanças nos dados analisados entre os anos correspondentes, mostrando uma redução no número de beneficiários para acompanhamento da saúde no ano de 2022, momento em que se evidencia em nível nacional e regional um aumento considerável de famílias em situação de vulnerabilidade social. Destaca-se a importância desse acompanhamento da saúde dos beneficiários, bem como a relevância da atuação do gestor municipal do programa para melhorar a efetividade das políticas públicas, a partir da identificação oportuna de famílias em situação de insegurança alimentar.

Palavras-chave: Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação|Condicionalidades da Saúde|Programas Sociais.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Adequação do ganho de peso gestacional no segundo trimestre e associação com pré-natal e fatores sociodemográficos em mulheres da Coorte Maternar

Andriele Madruga Peres; Bruna Luiza Holand; Manassés Ferreira Lemos; Vera Lúcia Bosa; Michele Drehmer; Agneskelly da Silva Ramires.
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O ganho de peso gestacional (GPG) inadequado está associado a desfechos obstétricos e neonatais desfavoráveis. São escassos os estudos que avaliam a adequação do ganho de peso por trimestre e seus determinantes. Considerando que o GPG é um fator modificável e possui grande influência na saúde materna e neonatal, o objetivo deste trabalho foi descrever o GPG no segundo trimestre e sua associação com características sociodemográficas e de pré-natal (PN) de mulheres da Coorte Maternar.

MÉTODOS

Estudo de coorte retrospectivo e prospectivo com mulheres que tiveram seus recém-nascidos em uma maternidade de referência no Sul do Brasil. Os pesos gestacionais e as datas das consultas foram extraídos das cadernetas de gestante. A adequação do GPG no 2º trimestre foi avaliado conforme o Institute of Medicine, segundo o IMC pré-gestacional: baixo peso, entre 0,44-0,58 kg/semana; eutrofia, entre 0,35-0,50 kg/semana; sobrepeso, entre 0,23-0,33 kg/semana; obesidade, entre 0,17-0,27 kg/semana. Regressões de Poisson com variância robusta bruta e ajustada foram realizadas para testar a associação entre o GPG e as covariáveis. O GPG foi dicotomizado em duas variáveis: GPG insuficiente (insuficiente/ adequado e excessivo) e GPG excessivo (excessivo/ adequado e insuficiente). As covariáveis com $p < 0,20$ na análise univariada foram incluídas no modelo multivariado final. Projeto aprovado sob CAAE: 83872018.9.0000.5327.

RESULTADOS

Foram incluídas 1001 mulheres com idade média de $28 \pm 6,1$ anos e IMC pré-gestacional médio de $26,8 \pm 5,6$ kg/m². No segundo trimestre, 279 (27,8%) mulheres ganharam peso abaixo do recomendado e 532 (53,1%) ganharam peso de forma excessiva. A cor de pele não branca aumentou 1,23 vezes o risco (IC95% 1,01–1,50) de GPG insuficiente e protegeu (RR: 0,88; IC95% 0,78–0,99) para GPG excessivo. A primiparidade reduziu em 20% o risco de GPG insuficiente no segundo trimestre (RR: 0,80; IC95% 0,65–0,99). O início tardio do PN, após a 12ª semana de gestação, aumentou em 1,16 vezes o risco (IC95% 1,03–1,32) para GPG excessivo. Não foram observadas associações estatisticamente significativas entre o GPG no segundo trimestre e idade, escolaridade, renda, planejamento da gestação e número de consultas de PN.

CONCLUSÃO

No segundo trimestre, o GPG insuficiente esteve relacionado à cor de pele não branca e à primiparidade. O início tardio do PN aumentou o risco de ganho excessivo, possivelmente relacionado à insuficiência de orientação profissional e ao início tardio de cuidados relacionados à saúde. Neste sentido é fundamental o incentivo ao início precoce do PN e a atenção às gestantes mais vulneráveis, visando orientação em tempo oportuno sobre alimentação saudável e GPG adequado, considerando os fatores de risco associados.

Palavras-chave: Ganho de Peso na Gestação|Gravidez|Estado Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Adesão à alimentação escolar de adolescentes e presença de alimentos competitivos em escolas públicas de um município do Rio de Janeiro.

Camile Robady Torres de Alvarenga¹; Carolina Antunes Dias Dargam²; Julliana Melengati de Mendonça¹; Geíza de Vasconcellos de Almeida¹; Beatriz Duarte Soares¹; Patrícia Henriques¹.

1. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é responsável por regulamentar a alimentação escolar nas escolas públicas do Brasil, que garante a oferta de refeições adequadas e saudáveis. Entretanto, estudos evidenciam baixa adesão à alimentação escolar pelos alunos, comprometendo o propósito do programa. Dentre os fatores que podem interferir na adesão à alimentação escolar, destacam-se o ambiente escolar, com ampla oferta de alimentos ultraprocessados. O objetivo deste estudo foi avaliar a adesão à alimentação escolar e a presença de alimentos competitivos com a alimentação ofertada aos alunos do ensino fundamental de escolas públicas de um município do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Realizou-se estudo transversal quantitativo, em quatro escolas de ensino fundamental selecionadas de forma aleatória, com alunos do 6º ao 9º ano do ensino fundamental. Para a investigação da adesão dos participantes foi aplicado um questionário estruturado de autopreenchimento, com questões sobre a frequência e o consumo da alimentação escolar, considerando a classificação da adesão acima de 70% alta, entre 50 e 70% média, de 30 a 50% baixa e menor que 30% muito baixa, baseado no Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE. O índice de adesão foi calculado pela razão entre o número de alunos que referiram consumir a refeição pelo número de participantes. Para a classificação em adesão parcial e efetiva, foi considerado o consumo de 1 a 3 dias e 4 a 5 dias respectivamente. Quanto aos alimentos competitivos, realizou-se registro observacional, com auxílio de um roteiro e diário de campo, para verificar a presença de cantinas, o consumo e embalagens de alimentos ultraprocessados nas lixeiras das áreas comuns da escola. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética do Hospital Universitário Antônio Pedro, registrado com o número CAAE: 98417718.5.0000.5243.

RESULTADOS

Participaram do estudo 242 alunos de ambos os sexos. O índice de adesão (%) foi de 65,2 na escola A; 66,7 na escola B; 61,1 na escola C; 69,8 na escola D, sendo todas classificadas em média adesão. Em relação aos dias de consumo, as escolas apresentaram uma média de 63% e 37% de adesão parcial e efetiva, respectivamente. Quanto à presença de alimentos competitivos, nenhuma das escolas possuía cantina. Porém em todas foram

verificadas embalagens de alimentos ultraprocessados nas lixeiras, com destaque para as bebidas açucaradas, salgadinhos de pacote e biscoitos recheados.

CONCLUSÃO

A adesão à alimentação escolar ainda é insuficiente tendo em vista o objetivo do PNAE. Apesar do ambiente escolar não colaborar com a compra de alimentos ultraprocessados, esse resultado pode ser reflexo dos alimentos levados de casa para consumo dentro da escola. Dessa forma, a educação alimentar e nutricional no ambiente escolar se torna um instrumento essencial para a modificação desse cenário, desestimulando o consumo de ultraprocessados e semeando o interesse dos alunos pela alimentação escolar

Palavras-chave: alimentação escolar|ambiente escolar|ultraprocessados

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Adesão por profissionais não nutricionistas às recomendações sobre alimentação do Ministério da Saúde para o acompanhamento de pessoas com diabetes mellitus na Atenção Primária à Saúde – Projeto ProGUIA

Anna Beatriz de Oliveira Chaves; Lorrany Santos Rodrigues; Vivian Siqueira Santos Gonçalves.

Universidade de Brasília (Unb), Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação é importante no controle do diabetes mellitus (DM) e deve ser parte das orientações ofertadas às pessoas, para que o tratamento seja otimizado. O Ministério da Saúde recomenda que a responsabilidade acerca dessas orientações seja compartilhada pelos profissionais das equipes de Atenção Primária à Saúde (APS) e disponibiliza diretrizes para subsidiar essas ações. Assim, o objetivo deste estudo foi investigar a adesão de profissionais não nutricionistas às recomendações do Ministério da Saúde no atendimento a pessoas com diabetes mellitus na APS, identificando características do perfil desses profissionais associadas.

MÉTODO

Trata-se de um estudo transversal que analisou dados coletados por meio de formulário eletrônico, divulgado por meio da técnica de “bola de neve” e desenvolvido por especialistas em nutrição, para identificar práticas de profissionais não nutricionistas na orientação alimentar de pessoas com DM. A distribuição das variáveis de interesse foi analisada por meio do cálculo de prevalências e intervalos de confiança 95% (IC95%). Foi realizada regressão de Poisson com variância robusta para investigar a associação entre características dos profissionais e a utilização dos seguintes materiais publicados pelo Ministério da Saúde: Guia Alimentar para a População Brasileira; Alimentação Cardioprotetora Brasileira; e Caderno de Atenção Básica (CAB). Utilizou-se o software Stata® versão 16.1 e considerou-se $p < 0,05$. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (FS/UnB) sob registro CAAE 41310920.6.0000.0030.

RESULTADOS

Participaram do estudo 857 profissionais não nutricionistas atuantes na APS de todas as macrorregiões brasileiras, sendo que cerca de 83% afirmaram se sentir pouco ou não qualificados para realizar orientações alimentares. Em relação aos materiais utilizados no atendimento, observou-se maior prevalência no uso do Guia Alimentar (33%) e do CAB (26%) em relação a outros materiais. Somente 0,25% afirmou utilizar a Alimentação Cardioprotetora. Entre as principais orientações relatadas destacam-se: a redução do consumo de alimentos ultraprocessados (81,67%) e a redução do consumo de carboidratos (78,05%). Identificou-se que o uso do CAB foi associado à idade, havendo maior uso entre os mais velhos (RP= 1,78, IC95% 1,17 – 2,70) e à atuação na Estratégia

de Saúde da Família (RP= 1,27, IC95% 1,04 – 1,56). Já em relação do uso do Guia Alimentar, a idade se comportou de forma contrária, tendo uma maior adesão entre os profissionais mais jovens (RP= 0,55, IC95% 0,36 – 0,85).

CONCLUSÃO

Percebeu-se baixa adesão dos profissionais não nutricionistas às diretrizes do Ministério da Saúde sobre alimentação para pessoas com DM, sendo o Guia Alimentar e o CAB os materiais mais citados e a Alimentação Cardioprotetora praticamente não utilizada. Ademais, observou-se uma relação entre a idade e a atuação na Estratégia de Saúde da Família com o uso dos materiais.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus|Protocolos|Guias Alimentares

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A duração e a latência subjetivas do sono estão associadas ao índice de massa corporal em crianças menores de 1 ano de idade

Priscilla Márcia Bezerra de Oliveira; Márcia de Oliveira Lima; Patrícia de Menezes Marinho; Risia Cristina Egito de Menezes; Jonas Augusto Cardoso da Silveira; Giovana Longo-Silva.

Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O sono é uma necessidade biológica básica, que adquire especial importância durante a primeira infância. No entanto, tem sido observado um declínio mundial na duração do sono, e evidências sugerem associação entre os indicadores de má qualidade do sono, sobretudo a curta duração, despertares noturnos excessivos (>1/noite) e tempo de latência (>30min.), e o excesso de adiposidade corporal. Mecanismos que justificam essa relação são advindos da desregulação do ciclo circadiano, que altera o funcionamento adequado da leptina, grelina, insulina, cortisol e do hormônio do crescimento, além de reduzir a taxa metabólica basal. Apesar do crescente corpo de evidências que investigam a relação entre sono e o excesso de peso, a literatura carece de estudos no primeiro ano de vida. Assim, objetivamos investigar a associação entre a duração do sono, despertares noturnos e tempo de latência com o índice de massa corporal (IMC) (médias aos 6 e 12 meses de idade) e sua variação no período de 6 meses de seguimento.

MÉTODOS

Os dados são da coorte de nascimentos: “SAND - Saúde, Alimentação, Nutrição e Desenvolvimento Infantil: um estudo de coorte”, (CAAE: 55483816.9.0000.5013). Dados demográficos foram obtidos no nascimento e dados antropométricos e de sono aos 6 e 12 meses de idade. Para os dados de sono, as mães responderam ao questionário validado *Brief Infant Sleep Questionnaire* (BISQ) e os dados antropométricos foram obtidos através de técnicas padronizadas. Foram realizadas análises de regressão linear simples e múltipla para avaliar a associação entre as variáveis dependentes: I. Média do IMC (Kg/m²) aos 6 e 12 meses e II. Variação do IMC dos 6 aos 12 meses e as variáveis independentes: I. Média da duração do sono (horas) aos 6 e 12 meses, II. Média do tempo de latência (minutos) aos 6 e 12 meses e III. Média de despertares noturnos (número) aos 6 e 12 meses. Para todas as análises, um valor de $p < 0,05$ foi adotado para definir a significância estatística.

RESULTADOS

A duração do sono e o tempo de latência associaram-se ao IMC. Para cada hora adicional de sono o IMC foi reduzido em 0,16Kg/m² (IC 95% = -0,00;-0,03, $p = 0,042$) e cada minuto adicional no tempo de latência implicou em um aumento de 0,01Kg/m² (IC 95% = 0,00;0,03, $p = 0,042$) no IMC. Estas associações foram independentes do peso de

nascimento, fumo materno durante a gestação, duração do aleitamento materno, escolaridade materna e sexo da criança. Não foram encontradas associações entre a variação do IMC do sexto ao 12º mês.

CONCLUSÃO

Os resultados sugerem que a duração do sono e o tempo de latência associam-se ao IMC no primeiro ano de vida. *Insights* sobre a influência do sono desde o início da vida no *status* de peso podem ser úteis para complementação de recomendações nutricionais e para prevenção e tratamento da obesidade.

Palavras-chave: Índice de Massa Corporal (IMC)|Privação do sono|Latência do Sono|Criança|Estudos de Coorte

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A influência das redes sociais na satisfação corporal e no comportamento alimentar de universitários

Mayra Silva dos Santos¹; Maria Carolina Pinheiro Lima¹; Carla Juliane Martins Rodrigues²; Ana Paula da Silva¹; Sabrina Daniela Lopes Viana¹.

1. Centro Universitário Adventista de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A constante exibição de corpos esbeltos e atraentes na mídia leva a uma busca obsessiva por uma forma corporal idealizada. O objetivo da pesquisa foi avaliar a influência das redes sociais na satisfação corporal e no comportamento alimentar de estudantes universitários brasileiros.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com abordagem quantitativa com 246 universitários brasileiros. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 52251721.8.0000.5377) e a coleta de dados ocorreu entre outubro de 2021 e março de 2022 por meio de um formulário eletrônico contendo: questões sociodemográficas, o Fator 5 da Escala de Atitude Sociocultural em relação à aparência (SATAQ 4), a Escala de Silhuetas de Stunkard e o questionário sobre a influência das redes sociais na alimentação. Os dados foram transferidos para o software *PSPP*, onde foram executadas as análises estatísticas, considerando um intervalo de confiança de 95% e p -valor < 0,05.

RESULTADOS

Os dados revelam que 71,25% dos estudantes eram do sexo feminino; com idade média de 26,02 anos (DP \pm 7,68); residiam principalmente, na região Sudeste (55,7%), seguidos por aqueles que viviam na região Norte (20,7%) e Nordeste (17,5%); estudavam em instituição privada (82,1%) e em cursos da área de saúde (38,6%). O Índice de massa corporal (IMC) médio foi de 24,6 kg/m² (DP = + 5,27), sendo que 55,5% estavam eutróficos e 39,1% com excesso de peso. No tocante à percepção da imagem corporal, 35,8% apresentaram distorção da imagem corporal, se viam com silhuetas que não correspondiam ao IMC correspondente ao seu estado nutricional. Em relação à satisfação corporal: 80,8% dos universitários demonstraram insatisfação com o corpo e 59,1% desejavam uma silhueta menor. Ao analisar o fator 5 da Escala de Atitudes Socioculturais em Relação à Aparência (SATAQ-4), cujo escore pode variar de 4 a 20 pontos, a pontuação média encontrada no público estudado foi de 14,49 (DP = \pm 3,94). As mulheres tiveram maior pontuação média (15,03 \pm 3,72) do que os homens (13,11 \pm 4,19). O grupo daqueles que estavam insatisfeitos e queriam emagrecer foram os que tiveram maior média 15,81 (\pm 3,26) quando comparados com aqueles que desejavam silhuetas maiores ou que estavam satisfeitos com a imagem corporal, sendo estas diferenças

estatisticamente significantes (respetivamente, $p = 0,001$ e $p < 0,05$). Cerca de 75,5% dos estudantes sentiam pressão da mídia para melhorar a aparência; 71,1% concordaram com a afirmação que para emagrecer é necessário “foco, força e fé”; e 54,4% já se sentiram influenciados a cortar da sua alimentação comidas consideradas “não saudáveis”.

CONCLUSÃO

As redes sociais influenciam negativamente na satisfação corporal e no comportamento alimentar dos estudantes, sendo que a pressão das mídias foi maior entre as mulheres, entre aqueles que desejavam emagrecer e os que tinham excesso de peso.

Palavras-chave: Imagem Corporal|Comportamento Alimentar|Estudantes|Mídias Sociais

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A influência das redes sociais no comportamento alimentar de mulheres em Parauapebas/PA, na busca pelo emagrecimento

Elisangela Cristina Martins da Silva¹; Ercília Carvalho Gomes¹; Taiana Souza Sena Ferreira¹; Maria Jose dos Santos Silva¹; Ana Cléa Bezerra Santos¹; Gabrielle Esllainy de Souza Furtado².

1. Prefeitura Municipal de Parauapebas, Parauapebas - PA - Brasil; 2. Faculdade Para O Desenvolvimento Sustentável da Amazônia, Parauapebas - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Alimentação e saúde veiculadas na mídia repercutem informações que exigem cautela no comportamento alimentar pelos modismos com influência de fatores nutricionais demográficos, econômicos, sociais, culturais, ambientais e psicológicos de um indivíduo ou grupo social. O poder midiático interfere na tomada de decisões pela busca do emagrecimento e o corpo feminino, na sociedade capitalista, é um produto nas redes sociais que veiculam padrão ideal de beleza uniforme com prejuízos na qualidade de vida. O objetivo deste estudo foi analisar a influência que as redes sociais exercem sobre o comportamento alimentar das mulheres em busca de emagrecimento em Parauapebas/PA.

MÉTODOS

Estudo transversal com abordagem quanti-qualitativa, *on line* pelo Google Forms nos dias 19 a 25 de maio de 2021, com questões abertas e fechadas, junto a mulheres de 18 a 57 anos residentes em Parauapebas/PA, por meio de *links* enviados via *whatsapp*. As mesmas compartilharam o link com outras mulheres através de grupos e mensagem rápidas. A participação foi voluntária e precisaram clicar na opção “concordo” do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) antes de realizarem a pesquisa.

RESULTADOS

Foram analisadas 101 mulheres, das quais 42% afirmaram que as redes sociais influenciam o comportamento alimentar quando se refere a postagens sobre alimentação. Das avaliadas 68,3% estavam insatisfeitas com o seu corpo e 66,3% afirmam que as redes sociais influenciam a terem um corpo mais saudável, Apresentaram maior interesse em publicações sobre refeições e receitas, afirmando imitar a mesma receita e até comprar os mesmos produtos e marcas utilizados pelos *influencers*. Observou-se que a rede social mais utilizada é *whatsapp* (55,4%) seguida de *instagram* (39,6%). Foi possível analisar que a utilização de dietas da moda no comportamento alimentar das mulheres, eram obtidas de informações das redes sociais, sem nenhum respaldo científico, e sem nenhum acompanhamento nutricional adequado, apresentando resultados em um curto prazo, auxiliado a perda de peso, mas não garantindo a permanência, por serem dietas difíceis de seguir por muito tempo se tornando inviáveis.

CONCLUSÃO

A influência das redes sociais nas mulheres, apresenta-se de forma negativa e positiva no comportamento alimentar, através de publicações compartilhadas por pessoas consideradas de sucesso na mídia sobre alimentação, exercícios físicos, dieta, corpos com o modelo padrão. Notou-se que o comportamento alimentar quando relacionado ao emagrecimento e imagem corporal imposto pela mídia, gera insatisfação com a imagem corporal, levando sentimento de frustração, pois a sociedade impõe padrões inalcançáveis de beleza feminina prejudicando as mulheres no sentido físico, social e psicológicos, podendo afastar ou aproximar de um emagrecimento saudável com reeducação alimentar e exercícios físicos orientados por profissionais habilitados.

Palavras-chave: publicidade|moda corporal|alimentação|saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A influência dos aplicativos de delivery nos hábitos alimentares dos habitantes da Baixada Santista – S.P. durante o período de pandemia de COVID-19

Ana Maria de Souza Pinto; Isabella Barbosa Pimentel.
Unifesp, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Devido à pandemia de COVID-19, governos de todo o mundo passaram a adotar o isolamento social como forma de amenizar a propagação do novo coronavírus, o que acabou impactando negativamente os hábitos alimentares da população global. O número de pedidos de comida por aplicativos de *delivery* cresceu no Brasil, durante o período de isolamento social em aproximadamente 95%. O objetivo deste estudo foi identificar as preferências alimentares dos usuários das principais plataformas de *delivery* de comida durante a pandemia de COVID-19 e sua consonância com as recomendações para uma alimentação saudável.

MÉTODOS

Estudo transversal envolvendo coleta de dados acerca das preferências alimentares dos habitantes de cinco municípios da Baixada Santista – S.P., antes e durante a pandemia de COVID-19, a partir de um questionário disponibilizado na ferramenta *Google Forms*. Após a coleta, foram observados os cardápios dos restaurantes inclusos nas categorias “Pizza”, “Lanches” e “Japonesa”, disponíveis nos aplicativos de *delivery* de comida *iFood*, *Uber Eats* e *Rappi*, a partir das informações disponibilizadas pelos próprios restaurantes – nome da preparação e ingredientes utilizados. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UNIFESP.

RESULTADOS

O questionário obteve a resposta de 140 indivíduos, sendo 53,6% residentes do município de Santos. 87,8% afirmou que possuía o hábito de pedir comida por *delivery* antes da pandemia e 97,1% afirmou que pediu comida por *delivery* durante a mesma. O *iFood* foi o aplicativo de *delivery* mais utilizado – tanto antes (74,6%) quanto durante a pandemia (86%). Entre os tipos de comida mais pedidos, destacam-se pizza (89% antes e 90,4% durante a pandemia), lanches (80,3% antes e 82,3% durante a pandemia) e comida japonesa (48,9% antes e 57,3% durante a pandemia). Os tipos de bebidas mais pedidos foram refrigerantes (22,1% antes e 38,6% durante a pandemia) e sucos naturais (7,8% antes e 16,4% durante a pandemia). As bebidas alcoólicas passaram de 5% para 26,4% durante o período da pandemia. Foram analisados 35 cardápios da categoria Pizza, 36 da categoria Lanches e 28 da categoria “Japonesa”, disponíveis nos três aplicativos. Na categoria Pizza, os três ingredientes mais utilizados foram muçarela, *catupiry* e cebola. Na categoria Lanches, os ingredientes de maior prevalência entre as preparações observadas foram

pão, hambúrguer bovino e maionese, enquanto na categoria Japonesa, os ingredientes mais utilizados entre as preparações analisadas foram salmão, *cream cheese* e cebolinha.

CONCLUSÃO

Observou-se que a pandemia de COVID-19 alterou as preferências alimentares da população analisada, uma vez que o hábito de pedir comida por *delivery* através de aplicativos intensificou-se. Observou-se que o uso destes aplicativos pode trazer impactos negativos à saúde, visto que as preparações mais pedidas são compostas por ingredientes classificados como processados e ultraprocessados.

Palavras-chave: pandemia covid-19|hábitos alimentares|aplicativos|alimentação saudável

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A integralidade no cuidado da obesidade infantil na perspectiva de profissionais de saúde do Distrito Federal

Matheus Reis da Costa de Oliveira; Maria Irene de Castro Barbosa; Bárbara Letícia Gusatto Machado; Elisabetta Recine.
Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

Cerca de 26% das crianças entre 5 a 9 anos têm excesso de peso no Distrito Federal, este número sobe para 29% no Brasil. A obesidade em crianças é um agravo em saúde multicausal, requerendo um cuidado integral que integre promoção da saúde, prevenção, tratamento e recuperação, mas também, acolhimento das demandas do território, o caráter interdisciplinar, multiprofissional e intersetorial das ações. Deste modo, este estudo buscou compreender, a partir da perspectiva de profissionais de saúde do Distrito Federal, contribuições da atenção primária à saúde e do ambiente escolar no cuidado integral de crianças com obesidade, e identificar oportunidades e barreiras à sua efetivação.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa descritivo-analítica, desenvolvido em 4 etapas. Primeiramente, realizou-se uma revisão de literatura sobre os sentidos da integralidade em saúde para desenvolvimento do instrumento de coleta de dados. Para a coleta de dados foram aplicados questionários para caracterização geral das atividades realizadas. Posteriormente, foram realizadas duas oficinas com nutricionistas da atenção primária de saúde. As oficinas tiveram como objetivo identificar oportunidades e barreiras para efetivação do cuidado integral de crianças com obesidade. Os encontros apresentaram perspectiva dialógica, com eleição de problemáticas que instigaram a reflexão crítica sobre a realidade de atuação do DF. Os encontros foram gravados e transcritos para análise dos dados. Este resumo se restringe a uma etapa de um estudo maior. Para análise de dados foi adotado o referencial de Ayres acerca dos eixos da integralidade em saúde. O projeto foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CEP FS/UnB) (CAE 33905320.5.0000.0030) e da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde (FEPECS/SES/DF) (CAE 33905320.5.3001.5553).

RESULTADOS

Os relatos dos profissionais de saúde demonstraram fatores favoráveis e limitantes para o desenvolvimento do cuidado integral em obesidade infantil. Dentre os aspectos que favorecem o cuidado integral, destaca-se: o uso da escuta ativa; a articulação intersetorial, principalmente, entre saúde-educação; e a percepção da importância da inclusão da família no cuidado. Ademais, os principais achados relacionados a fatores limitantes nestas práticas incluem: a centralização e responsabilização do cuidado na figura do

nutricionista e a dificuldade de articulação de ações com as famílias - que se sentem alheias ao cuidado da saúde dos filhos.

CONCLUSÃO

Percebe-se a tentativa da oferta de um cuidado integral, entretanto, há uma centralização do cuidado na figura do nutricionista e dificuldade de articulação com familiares, que acaba por distanciar o seu caráter multidisciplinar, interdisciplinar e intersetorial do cuidado. Desta forma, muitas vezes, os fatores limitantes sobrepõem os fatores favoráveis dificultando o exercício da integralidade.

Palavras-chave: Integralidade em Saúde|Cuidado da Criança|Obesidade Infantil

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A intersectorialidade na prevenção da obesidade infantil: avaliação do conhecimento acerca da alimentação saudável de profissionais do município de Campinas

Izabella Batista Barbosa; Cláudia Tramontt; Larissa Galastri Baraldi.
Universidade Estadual de Campinas, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma condição crônica de origem multicausal que aumenta as chances de agravos à saúde dos indivíduos. A promoção da alimentação saudável baseada nos princípios propostos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) é a principal estratégia para evitar altos índices de prevalência de obesidade em populações. Para que ações nesse campo sejam efetivas, é importante uma atuação intersectorial e multiprofissional, baseada nas recomendações alimentares vigentes. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o quanto os profissionais conhecem o GAPB.

MÉTODOS

Recorte transversal do início de um estudo de intervenção realizado com profissionais da atenção básica em saúde e da educação da região Sudoeste e Noroeste do município de Campinas. Questionário previamente validado e autoaplicável com 21 questões sobre as recomendações do GAPB foi preenchido virtualmente por 43 participantes convidados para o estudo. As opções de respostas “falso”, “verdadeiro” e “não sei” gerou um escore de soma simples variando de 0 a 21. Foram utilizados os programas EpiData e Stata para organização do banco de dados e análise estatística, respectivamente. Utilizou-se análise de frequência e média para descrição dos dados e Teste t de student e qui-quadrado para comparação entre grupos. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (CAE 29584520.4.0000.5404; Processo CNPQ 443256/2020-9; Processo FAPESP 2022/00570-0).

RESULTADOS

A amostra foi composta na maioria por profissionais do sexo feminino (91%) com idade média de 44 anos e com 18 anos em média de tempo de profissão. Aproximadamente 30% dos profissionais possuíam formação na área da educação e dentre aqueles da área da saúde (72,5%) cerca de um quarto eram nutricionistas. Da amostra total, 30% dos participantes afirmou não conhecer o GAPB, enquanto apenas 40% afirmou utilizar o GAPB em seu cotidiano. A média de conhecimento sobre as recomendações do GAPB foi de 16 (E.P : 0,8) pontos, o que representa acerto de 76% das questões respondidas. A diferença na pontuação média entre profissionais de saúde e educação não foi significativa ($p= 0.0937$), apesar da pontuação menor (-2,5 pontos em média) para o grupo educação.

CONCLUSÃO

A investigação inicial da pesquisa mostrou que, embora a maior parte dos participantes afirme conhecer o Guia e demonstre escores médios de conhecimento razoável acerca das recomendações, muitos ainda afirmam não utilizar este instrumento educativo em sua prática profissional. Esses resultados apontam uma lacuna entre conhecimento e prática profissional, o que reforça a necessidade de estratégias de educação permanente que considerem o desenvolvimento de auto-eficácia e qualificação profissional para atuação em nutrição e saúde pública.

Palavras-chave: Obesidade infantil|Equipe multidisciplinar|Educação alimentar e nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aleitamento materno em crianças menores de vinte quatro meses: estudo de prevalência

Bianca Araujo Milbratz¹; Ana Clara da Cruz Della Torre¹; Laudicéia Ferreira Fróis¹; Maysa Helena de Aguiar Toloni¹; Cynthia Francisca Xavier Costa de Assis Silva¹; Daniela Braga Lima².

1. Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Alfenas, Alfenas - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

As recomendações nutricionais da Organização Mundial da Saúde e do Ministério da Saúde evidenciam a importância do aleitamento materno exclusivo durante os primeiros seis meses de vida, e sua continuidade até os dois anos ou mais. Até o sexto mês de vida, o leite materno é suficiente para atender às necessidades nutricionais do bebê e ainda conferir proteção, contribuindo para que o desenvolvimento e o crescimento sejam adequados. O objetivo deste estudo foi analisar a prevalência do aleitamento materno e o perfil epidemiológico de crianças nos dois primeiros anos de vida.

MÉTODOS

Estudo de caráter transversal realizado com 138 lactentes acompanhados pela atenção primária à saúde do município de Lavras – MG, entre os meses de fevereiro a julho de 2022, no projeto “Caderneta de Saúde da Criança: implicações sobre a segurança alimentar e nutricional na primeira infância”, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras sob o parecer CAAE: 43815221.2.0000.5148. As variáveis sociodemográficas e antropométricas e a prevalência do aleitamento materno foram avaliadas por meio de um questionário estruturado. O estado nutricional foi avaliado pelo indicador antropométrico índice de massa corporal por idade e a prática do aleitamento materno foi investigada por meio dos Marcadores de Consumo Alimentar propostos pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Foram conduzidas análises descritivas, após teste de normalidade de Shapiro-Wilk no programa *Statistical Package for the Social Science* (SPSS), versão 20.0.

RESULTADOS

Foram avaliados 138 lactentes com predominância do sexo feminino 56,5% (n= 78). A média de idade foi de 10,64 ($\pm 7,19$) meses. A renda familiar referida foi de 44,4% (n=60) entre um e dois salários mínimos e 16% das famílias (n=21) eram contempladas pelo Programa Bolsa Família. Das crianças avaliadas, 25,4% (n=35) apresentavam algum distúrbio nutricional (9,4% baixo peso e 5,7% excesso de peso, respectivamente), 68,9% das crianças menores de seis meses estavam em aleitamento materno exclusivo 32,5% (n=55) das crianças entre seis e 24 meses ainda recebiam aleitamento materno no dia anterior à entrevista.

CONCLUSÃO

A prevalência de aleitamento materno exclusivo foi de 68,9% entre crianças menores de seis meses, considerada satisfatória e superior até mesmo às taxas nacionais. Esse dado tem impacto direto na saúde infantil, contribuindo para crescimento e desenvolvimento adequados. Em relação às crianças entre seis e 24 meses, a prevalência de aleitamento materno continuado foi insatisfatória, visto que apenas 32,5% foram amamentadas no dia anterior à entrevista. No entanto, para que as recomendações atuais sejam seguidas, são necessários maiores investimentos em saúde de forma a fortalecer as estratégias existentes e criar novas propostas para a promoção e proteção do aleitamento materno.

Palavras-chave: Aleitamento Materno|Desenvolvimento Infantil|Nutrição do Lactente|Saúde Materno Infantil|Promoção da Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentação escolar: as interações entre o nutricionista e a agricultura familiar no Centro-Oeste brasileiro

Patrícia Rafaela Mendonça; Maria Tainara Soares Carneiro; Caroline da Silva Brito;
Rita de Cassia Bertolo Martins; Naiara Ferraz Moreira.
Universidade Federal da Grande Dourados (Ufgd), Dourados - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública que está diretamente ligada à Segurança Alimentar e Nutricional, e que tem como profissional fundamental, o nutricionista. Dentre suas atividades obrigatórias, destaca-se a interação com os produtores rurais e suas organizações para conhecer a oferta e disponibilidade de alimentos e assim, inseri-los na alimentação dos escolares, atingindo o percentual mínimo de 30% na compra de produtos vinculados à agricultura familiar, conforme estabelecido na Resolução vigente. O objetivo deste estudo foi analisar o cumprimento das atividades que o nutricionista deve executar para efetivar a aquisição de alimentos da agricultura familiar no PNAE.

MÉTODOS

Estudo transversal, com amostra probabilística e representativa das Unidades Federativas (UF) da região Centro-Oeste do Brasil, Goiás (GO), Mato Grosso (MT) e Mato Grosso do Sul (MS). A coleta de dados foi por meio de questionário eletrônico enviado aos nutricionistas de cada município sorteado. Entre as questões, perguntou-se “Com relação à aquisição de alimentos da agricultura familiar, assinale se você realizava ou não as diferentes etapas listadas: levantamento dos agricultores e empreendedores familiares local; conhece os locais de produção e armazenamento; dá preferência pela aquisição de alimentos conforme a sazonalidade; realiza a especificação técnica, quantitativa, opções de substituições e periodicidade de entrega dos gêneros alimentícios para edital da chamada pública; realiza a pesquisa prévia de preços para a chamada pública; participa ativamente do processo de compra – chamada pública e, confere a qualidade dos alimentos adquiridos e entregues na escola”. Utilizou-se o teste Qui-quadrado para verificar diferenças ($p \leq 0,05$) na realização das atividades, segundo a UF e o software estatístico SPSS versão 22. Este estudo faz parte de um projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFGD (CAEE: 43302821.0.0000.5160).

RESULTADOS

Participaram do estudo 219 municípios representantes das UFs. Dos nutricionistas respondentes, 13,4% não realizavam o levantamento dos agricultores/empreendedores familiares local, sendo que o MT apresentou o maior percentual de não realização (24%), e o MS o menor (7,2%), $p < 0,03$. Mais de um terço (39,2%) dos avaliados não conheciam os locais de produção. Quanto à pesquisa de preços para a chamada pública, 17,1% não

participavam; destes, o MS foi o estado com maior percentual de não realização (23,2%) e GO o menor (10,2%), $p < 0,05$.

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados mostram que existe um elevado percentual de nutricionistas atuantes no PNAE que não participam das atividades relacionadas à agricultura familiar, o que deixa uma lacuna devido à falta de profissionais em quantidade suficiente e o excesso de obrigadoriedades que precisam ser cumpridas pelo nutricionista. Programas/ações para o estímulo e conscientização sobre a importância desta interação são fundamentais no âmbito do PNAE.

Palavras-chave: Políticas e programas de nutrição e alimentação|Saúde coletiva|Segurança alimentar e nutricional|Agricultura

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentação escolar: gestão terceirizada do cardápio em escolas técnicas de Pernambuco

Flávia Gabrielle Pereira de Oliveira ; Tereza Maciel Lyra.
Fiocruz, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar é oficialmente um direito universal dos alunos matriculados em escolas públicas e filantrópicas visando garantir o direito a uma alimentação adequada. Nas escolas em tempo integral no mínimo 70% das necessidades calóricas diárias devem ser supridas com o cardápio da alimentação escolar. Pernambuco possui uma das maiores rede de escolas em tempo integral do país e nessas escolas, empresas terceirizadas fornecem no mínimo três refeições diárias. O objetivo do presente estudo foi analisar a configuração do Programa de Alimentação Escolar em escolas técnicas de ensino médio identificando obstáculos e potencialidades relacionadas ao cardápio ofertado.

MÉTODOS

Foi desenvolvido um estudo de caso com abordagens qualitativas e quantitativas. Os dados de descrição/formulação do programa foram obtidos através de documentos oficiais, do cardápio, avaliação da estrutura física das unidades de alimentação e nutrição, através de dados primários, e entrevistas com os atores envolvidos. O estudo foi submetido e aprovado pelo comitê de ética com o número de CAAE 23512513.0.0000.5190

RESULTADOS

Os resultados indicaram que a composição dos cardápios não colocava em prática os princípios de alimentação saudável: quantidade, qualidade, harmonia e adequação, principalmente quanto se trata dos lanches ofertados. A fiscalização do PAE nessas escolas apresenta-se com inúmeras fragilidades, as penalidades não são realizadas, distorções não são corrigidas e há baixa análise técnica sobre a qualidade dos alimentos fornecidos. Outra questão observada é a não garantia do direito humano de igualdade de atendimento, pois, alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, não são atendidos por um cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas. Os resultados apresentados por este estudo permitem inferir que a gestão terceirizada da alimentação nas escolas técnicas de ensino integral, sob o ponto de vista dos entrevistados, apresenta fragilidades com relação ao fornecimento da alimentação escolar e garantida do Direito Humano a Alimentação Adequada.

CONCLUSÃO

Faz-se necessário que a operacionalização do programa tenha um controle governamental mais presente e ativo, uma gestão compartilhada que atue de forma a fiscalização a política, potencializando a existência de uma rede ativa de monitoramento da alimentação escolar. Nesse sentido, outras pesquisas também devem ser desenvolvidas a *posteriori* com cunho mais avaliativo para que se auxilie na implementação do Programa de Alimentação Escolar e para que se tenham retratos cada vez mais acurados e específicos sobre o tema.

Palavras-chave: Terceirizados|Políticas Públicas|Alimentação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

#Alimentação saudável: Comparação de imagens de refeições divulgadas no Instagram com as do Guia Alimentar

Ângela Giovana Batista¹; Márcio Fidelix Ferrari².

1. Universidade Federal de Juiz de Fora, Governador Valadares - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Santa Maria, Palmeira das Missões - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A comunicação em saúde por influenciadores nas redes sociais terá cada vez mais importância nos próximos anos, mas existem poucos estudos que mostram a influência das mídias sociais no estilo de vida e comportamento alimentar das pessoas. Influenciadores digitais tem ganhado um grande número de seguidores acríticos e adeptos à opiniões, ideias, hábitos e comportamentos destes comunicadores. Este estudo avaliou imagens de refeições, como café da manhã, almoço e jantar, divulgadas no Instagram, comparando-as com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), e a sua repercussão aos usuários da mídia.

MÉTODOS

As imagens foram selecionadas utilizando-se *hashtags* de postagens de perfis abertos do Instagram, com os temas: alimentos e alimentação para encontrar imagens de café da manhã, almoço e jantar. O perfil dos influencers foi analisado de acordo com as características disponíveis na *bio*. O período da coleta de dados foi de fevereiro até maio de 2019. As imagens divulgadas foram avaliadas quanto ao número de curtidas e relacionadas ao tempo de postagem das imagens das refeições. As imagens das refeições foram também avaliadas quanto ao tipo de processamentos dos alimentos da sua composição, bem como feita a comparação dos grupos alimentares destas com às imagens de refeições disponíveis no GAPB. O software ImageJ® foi utilizado para auxílio na análise das imagens.

RESULTADOS

Percebeu-se neste estudo, que influenciadores nutricionistas postaram 23% das imagens coletadas no Instagram, e eram os comunicadores com mais seguidores na temática. Notou-se que nas imagens de refeições coletadas (n= 588), principalmente de almoço, os alimentos mais frequentes foram os in natura e em menor proporção os processados ou ultraprocessados. As imagens de jantar apresentaram alimentos ultraprocessados mais frequentemente. Quanto à análise de grupos alimentares, a distribuição dos grupos nas imagens de refeições postadas não estavam de acordo com as diretrizes do GAPB. Alguns grupos alimentares como feijões, laticínios apareceram menos vezes que o esperado para uma alimentação saudável. Ao contrário, o grupo das carnes foi supervalorizado, aparecendo mais vezes.

CONCLUSÃO

Seguir os hábitos de influenciadores digitais não remete a adotar uma alimentação saudável, pois apesar de divulgarem refeições baseadas em alimentos in natura nas principais refeições, as postagens mostraram um desbalanço na distribuição de grupos alimentares nas refeições em comparação ao GAPB.

Palavras-chave: Mídia Audiovisual|Rede Social|Marketing|Alimentos, Dieta e Nutrição

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentos em feiras orgânicas e agroecológicas versus alimentos convencionais em supermercados: uma análise da acessibilidade financeira

Joice Alves Gaia; Amanda da Silva Gomes; Ana Debora Santos de Oliveira; Bianca Gomes de Souza; Thiago Marques Wanderley; Giovana Longo-Silva.
Faculdade de Nutrição (Fanut) - Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A produção de alimentos orgânicos tem crescido nas últimas décadas no Brasil e no mundo, no entanto, apesar dos benefícios sociais, ao meio ambiente e à saúde, apenas um em cinco brasileiros os consome, sendo os altos preços e a baixa disponibilidade relatados como os principais fatores limitantes para seu consumo. Neste sentido, o presente estudo teve como objetivo comparar os preços de alimentos orgânicos e convencionais comercializados, respectivamente, nestas feiras e em supermercados de Maceió, Alagoas, Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em Maceió, Alagoas, realizado de janeiro a fevereiro de 2021. Foram identificadas 6 feiras orgânicas e agroecológicas e 6 supermercados do município. Inicialmente, foi realizado levantamento de alimentos in natura e minimamente processados comercializados nas feiras orgânicas e agroecológicas, e seus respectivos preços, em seguida, foram pesquisadas as versões convencionais dos mesmos itens em supermercados. Os alimentos foram divididos em 10 categorias, sendo comparadas as médias de alimentos orgânicos e agroecológicos comercializados nas feiras e de convencionais comercializados nos supermercados. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel® 2010 e analisados no programa estatístico Statistical Package for Social Science - SPSS® versão 25.0, adotando valores significantes com $p < 0.05$. Devido a ausência de envolvimento de seres humanos como objeto de estudo, o presente trabalho dispensa aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Foram analisados os preços de 114 alimentos, divididos em 10 categorias: 1. frutas, 2. verduras, 3. legumes, 4. leguminosas, 5. cereais/raízes/tubérculos, 6. ervas/temperos, 7. polpa de frutas, 8. minimamente processados, 9. desidratados e 10. outros (cogumelos e tilápia). As frutas e os cereais agroecológicos e orgânicos apresentaram menores médias de preço quando comparados aos convencionais, com diferenças percentuais, respectivamente, de -11,98% e -19,16%. Não foram observadas diferenças ($p < 0,05$) de preço na maior parte das categorias (70%). O grupo das verduras apresentou preço inferior nas feiras (-2,57%) e o de legumes e ervas nos supermercados (respectivamente, 40,96% e 29,59%) (todos com $p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Não houve diferença significativa de preço entre a maioria dos alimentos das feiras orgânicas e agroecológicas versus convencionais de supermercados, refletindo uma acessibilidade financeira dos alimentos orgânicos e agroecológicos em feiras de produtores. Tais achados podem incentivar a aquisição e consumo de alimentos orgânicos pela população de Maceió, contribuindo para a promoção de uma alimentação adequada e saudável, oriunda de um modo de produção sustentável.

Palavras-chave: Alimentos sem Aditivos Químicos|Agricultura Orgânica|Segurança Alimentar e Nutricional|Alimentação Saudável

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentos ultraprocessados e variedade de alimentos *in natura* ou minimamente processados no Programa Nacional de Alimentação Escolar

Ana Beatriz Coelho de Azevedo; Daniela Silva Canella.
Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece refeições adequadas e saudáveis para os estudantes da educação básica pública. De forma inovadora, em 2020, alinhou suas recomendações ao Guia Alimentar para a População Brasileira, e estabelece que os alimentos adquiridos sejam majoritariamente *in natura* ou minimamente processados, em variedade, além de limitar a aquisição de processados e ultraprocessados. O presente estudo teve como objetivo avaliar a relação entre a participação energética de alimentos ultraprocessados e a variedade e diversidade de alimentos *in natura* ou minimamente processados adquiridos no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

MÉTODOS

Foram utilizados dados secundários do Sistema de Gestão de Prestação de Contas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação do ano de 2016. Os alimentos adquiridos foram agrupados de acordo com a classificação NOVA e foi estimada a distribuição percentual de energia de alimentos: *in natura* ou minimamente processados (G1), ingredientes culinários (G2), processados (G3) e ultraprocessados (G4). A variedade foi analisada pela contagem dos diferentes tipos de alimentos do G1. Foi estimado o percentual de municípios que atenderam a recomendação de variedade no Brasil e segundo quartos de participação energética de G4. Diferenças significativas foram identificadas pela comparação dos IC95%.

RESULTADOS

A maior parcela de energia adquirida foi referente aos alimentos *in natura* ou minimamente processados, com 44,1% (IC95% 43,8;44,4), seguido dos ultraprocessados com 29,9% (IC95% 29,6;30,2). A mediana do número de alimentos *in natura* ou minimamente processados adquiridos foi 34, variando de 0 a 169, e o percentual médio de municípios que atenderam a recomendação de, no mínimo, 50 diferentes tipos de alimentos deste grupo adquiridos anualmente, foi 8,7% (IC95% 7,8;9,6). Não foram encontradas diferenças significativas da adequação da variedade segundo quartos de participação de alimentos ultraprocessados (Q1: 6,4%; IC95% 5,0;8,2 vs Q4: 10,3%; IC95% 8,5;12,4).

CONCLUSÃO

A recomendação de variedade foi alcançada por pequena parcela dos municípios e a participação de alimentos ultraprocessados não influenciou na variedade. Ressalta-se a necessidade e importância da restrição de aquisição de alimentos processados e ultraprocessados e de uma recomendação específica para promoção da variedade e diversidade de alimentos *in natura* ou minimamente processados no PNAE, para promoção da alimentação adequada e saudável para os estudantes.

Palavras-chave: Alimentação escolar|Classificação NOVA|Variedade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alterações nos hábitos alimentares de universitários associadas ao uso de *delivery* durante a pandemia de Covid-19

Anna Beatriz Souza Antunes¹; Joana Maia Brandão¹; Dayan Carvalho Ramos Salles de Oliveira²; Magno Conceição Garcia¹; Rosely Sichieri¹.

1. Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O isolamento social domiciliar decretado para conter a disseminação da Covid-19, impulsionou os serviços de *delivery* de alimentos pelo comércio local. A alimentação obtida desta forma é muitas vezes caracterizada pela ingestão de alimentos pobres em nutrientes e com alta densidade energética. Hábitos alimentares não saudáveis são muito prevalentes entre jovens e a pandemia de Covid-19 pode ter modificado estes comportamentos. O objetivo deste estudo foi verificar possíveis alterações nos hábitos alimentares de universitários, de acordo com o uso de *delivery*, durante a pandemia de Covid-19.

MÉTODOS

Estudo transversal conduzido com universitários ingressantes em 2019 de todos os cursos de graduação de uma universidade pública do Estado do Rio de Janeiro, Brasil. Para coleta de dados foi utilizado um questionário *online* autopreenchido enviado via e-mail. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Medicina Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (CAAE: 35340820.1.0000.5260). Foram avaliadas alterações nos seguintes hábitos alimentares: frequência de consumo através de *delivery*, lanche no almoço, lanche no jantar, café da manhã, frequência de refeições diárias e quantidade de comida nas refeições através de três categorias de resposta: “aumentou”, “diminuiu” e “não mudou”. Foi realizada análise descritiva da população e regressão logística para avaliar as mudanças nos hábitos alimentares de acordo com a alteração do consumo através de *delivery*. Todas as análises consideraram ponderação das frequências segundo a taxa de resposta por curso e sexo, foram ajustadas para idade e estratificadas por sexo e presença de excesso de peso.

RESULTADOS

771 universitários responderam ao questionário (19% do universo de 3973), sendo 55% do sexo masculino, 43% com excesso de peso e idade entre 18 e 63 anos. Os aumentos relatados mais frequentes foram para: lanche no jantar (54%), frequência de consumo através de *delivery* (46%) e frequência de refeições diárias (41%), enquanto a quantidade de comida nas refeições apresentou maior relato de redução (29%). Houve maior chance de aumento das ocasiões de consumo por dia para os que aumentaram o uso de *delivery* (OR: 2,0; IC: 1,4-2,8) comparado aos que não aumentaram. Associações na mesma

direção foram observadas para realização de lanche no almoço (OR: 4,2; IC: 2,7-6,7), lanche no jantar (OR: 7,5; IC: 5,2–10,9) e quantidade de comida nas refeições (OR: 1,8; IC:1,2-2,5). Tais mudanças foram mais expressivas para os universitários com excesso de peso, comparados àqueles sem excesso de peso. Substituições de refeições por lanche foram mais expressivas entre os homens, enquanto a frequência de refeições diárias e a quantidade de comida nas refeições tiveram mais chance de aumento entre as mulheres.

CONCLUSÃO

O aumento da frequência de consumo através de *delivery* aumentou comportamentos alimentares não saudáveis durante a pandemia de Covid-19 entre universitários.

Palavras-chave: Comportamento alimentar|Dieta saudável|Saúde do Estudante|Isolamento social|COVID-19

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Amamentação na primeira hora de vida e sintomas depressivos no pós-parto

Bárbara Luíza Silva Lima; Andréa Costa Goes; Aline Nascimento Silva; Larissa Santos Martins; Thabata Zelice da Cruz de Moraes; Danielle Goes da Silva.

Universidade Federal de Sergipe (Ufs), São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A amamentação na primeira hora de vida é um importante indicador para garantir o sucesso do aleitamento materno. Além disso, a amamentação é considerada um fator de proteção para o surgimento de sintomas depressivos no pós-parto, devido aos efeitos ansiolíticos e antidepressivos da ocitocina e prolactina, hormônios produzidos durante a amamentação. Tendo em vista que a depressão é o distúrbio psiquiátrico mais prevalente no puerpério, bem como a importância da amamentação na primeira hora de vida, o objetivo deste estudo é avaliar se a amamentação na primeira hora de vida está associada aos sintomas depressivos no pós-parto.

MÉTODOS

Estudo transversal com puérperas maiores de 18 anos de idade, entre o primeiro e sexto mês do pós-parto, usuárias das Unidades Básicas de Saúde de Aracaju, Sergipe. A coleta de dados ocorreu por meio da aplicação de questionário semiestruturado por ligação telefônica, incluindo questões de identificação, socioeconômicas, satisfação com o atendimento hospitalar na maternidade, sobre o parto e pós-parto imediato. Os sintomas depressivos foram medidos utilizando ponto de corte maior ou igual a 10 pontos da *Edinburgh Postnatal Depression Scale*, versão validada no Brasil por Santos *et al* (2004). As associações da amamentação na primeira hora com as variáveis de interesse foram realizadas por meio do teste Qui-quadrado, adotando-se nível de significância menor que 5% e a *Odds Ratio*. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UFS, CAAE 46562221.80000.5546. Todas as participantes do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Participaram 299 puérperas, com média de idade de 28,3 ($\pm 5,8$) anos, e com 3,95 ($\pm 1,33$) meses de pós-parto. 85,6% se autodeclararam pardas ou negras, 81,3% tinham do ensino fundamental ao médio completo, 43,5% possuíam renda familiar de um a dois salários mínimos, 65,9% possuíam cinco ou mais dependentes da renda e 10,0% não tinham companheiro. A amamentação na primeira hora se associou com menor escolaridade ($p= 0,037$), a via de parto normal ($p < 0,001$), ao contato pele a pele precoce ($p < 0,001$) e a satisfação com o atendimento hospitalar na maternidade no parto ($p= 0,048$). Adicionalmente, as mães que não amamentaram na primeira hora de vida apresentaram 4,47 mais chances de apresentar mais sintomas depressivos em relação aquelas que amamentaram ($p= 0,043$).

CONCLUSÃO

Puérperas que amamentaram na primeira hora de vida apresentaram menos sintomas depressivos. Apoio: CNPq, PICVOL/UFS.

Palavras-chave: Aleitamento Materno|Sintomas Depressivos|Puerpério|Parto

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Amamentação na primeira hora de vida: prevalência em um município mineiro

Ana Clara da Cruz Della Torre; Laudicéia Ferreira Fróis; Bianca Araujo Milbratz; Lilian Gonçalves Teixeira; Cynthia Francisca Xavier Costa de Assis Silva; Maysa Helena de Aguiar Toloni.

Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A amamentação na primeira hora de vida do recém-nascido é considerada fator protetor para a mortalidade neonatal. A Organização Mundial de Saúde e o Fundo das Nações Unidas para a Infância enfatizam, como prioridade para os recém-nascidos, o contato pele a pele logo após o nascimento. Considera-se que essa prática estimula o estabelecimento do aleitamento materno, favorece o vínculo entre mãe e filho e possibilita a oferta da sua primeira forma natural de imunização, o colostro. Frente a isso, o objetivo do presente estudo foi identificar a prevalência da amamentação na primeira hora de vida de crianças menores de três anos.

MÉTODOS

O presente estudo é parte de uma pesquisa mais ampla denominada “Caderneta de Saúde da Criança: implicações sobre a Segurança Alimentar e Nutricional na Primeira Infância”, um estudo de caráter transversal e quantitativo, realizado entre os meses de fevereiro e maio de 2022. A coleta foi executada nas Unidades Básicas de Saúde e em visitas domiciliares no município de Lavras - MG. Os colaboradores foram recrutados enquanto aguardavam atendimento de consulta pediátrica ou abordados em seu domicílio por pesquisadores da equipe. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE: 43815221.2.0000.5148). A amamentação na primeira hora foi investigada por meio de um questionário socioeconômico semiestruturado. O banco de dados foi construído utilizando o software EPIINFO versão 7.2, sendo os dados codificados, duplamente digitados e validados. Os testes estatísticos foram realizados no programa Statistical Package for the Social Science (SPSS) versão 20.0. O teste de Shapiro-Wilk foi aplicado para avaliar a normalidade e conduzidas análises descritivas, sendo os resultados apresentados em valores percentuais.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 169 crianças menores de três anos de idade. Ao avaliar a amamentação na primeira hora de vida, logo após o parto, foi possível identificar que 69,2% (n=117) das crianças receberam aleitamento materno na primeira hora, 24,3% (n=41) não receberam e 5,3% (n=9) o responsável alegou não saber dessa informação.

CONCLUSÃO

Apesar de a maioria das crianças avaliadas terem sido amamentadas na primeira hora de vida, é válido destacar que por ser considerado um importante indicador de saúde, ressalta-se a importância de uma atenção especial às orientações sobre a amamentação durante a assistência pré-natal, seja em serviços de saúde públicos e/ou privados do país no intuito de incentivar essa prática e conseqüentemente melhorar as condições de saúde.

Palavras-chave: Aleitamento materno|Recém-nascido|Estudos epidemiológicos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ambiente alimentar comunitário de Recife: desigualdades socioeconômicas e demográficas

Jennyffer Lima¹; Juliana Souza Oliveira¹; Raquel Canuto².

1. Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Ambiente Alimentar (AA) comunitário repercute na escolha e aquisição dos alimentos e, conseqüentemente, na saúde dos indivíduos. Embora existam estudos sobre AA comunitário das cidades do sudeste brasileiro, no Nordeste ainda é pouco conhecido, sobretudo relacionado à sua relação com desigualdades sociais. Assim, objetivou-se descrever o AA comunitário e sua associação com as condições socioeconômicas e demográficas dos setores censitários de Recife.

MÉTODOS

Estudo ecológico com dados dos setores censitários urbanos de Recife. O ambiente social foi descrito por variáveis obtidas no último Censo (renda, número de domicílios, população, alfabetização, raça e disponibilidade de serviços essenciais - fornecimento de água, esgotamento sanitário e coleta de lixo), compilados no Índice de Vulnerabilidade em Saúde (IVS), categorizado em baixo, médio e alto risco. O AA comunitário foi caracterizado por dados sobre os estabelecimentos alimentares, classificados como: estabelecimentos que comercializam predominantemente alimentos in natura ou minimamente processados; estabelecimentos que comercializam predominantemente alimentos ultraprocessados; estabelecimentos mistos; e supermercados e hipermercados. Os softwares QGIS e o SPSS foram utilizados. A aprovação do Comitê de Ética foi dispensada pois trata-se de domínio público.

RESULTADOS

Do total de 20.199 estabelecimentos alimentares identificados, a maioria é do tipo ultraprocessados (77,3%, n=15.607), seguida dos mistos (14,6%, n=2.952), in natura ou minimamente processados (7,4%, n=1.488), e supermercados e hipermercados (0,75%, n=152). Em relação às condições socioeconômicas e demográficas dos setores censitários estudados (n=1.828), 34% (n=623); 35,3% (n=645) e 30,6% (n=560) apresentaram, respectivamente, baixo, médio e alto IVS. Verificou uma associação significativa indireta entre a frequência dos estabelecimentos alimentares e o IVS, de modo que os estabelecimentos são menos frequentes em áreas de IVS alto (maior vulnerabilidade em saúde), exceto para os hipermercados e supermercados que são mais prevalentes nas áreas de maior IVS.

CONCLUSÃO

O AA comunitário de Recife possui majoritariamente estabelecimentos alimentares do tipo ultraprocessados e as áreas de maior vulnerabilidade possuem menor acesso a estabelecimentos em geral, exceto super e hipermercados, demonstrando desigualdades sociais que podem limitar o acesso aos alimentos saudáveis e repercutir negativamente na alimentação e saúde da população agravando as desigualdades sociais em saúde.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar |Desigualdades Sociais |Sistemas Alimentares

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ambiente alimentar comunitário e consumo de ultraprocessados: dados do Nutritionist' Health Study

Brena Barreto Barbosa¹; Antonio Augusto Ferreira Carioca¹; Lucca Nielsen²; Marcelo Antunes Failla²; Breno Sousa Aguiar².

1. Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil; 2. Núcleo de Geoprocessamento e Informações Socioambientais (Gisa), da Coordenação de Epidemiologia e I, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar é definido como a interface do consumidor com o sistema alimentar que abrange a disponibilidade, a acessibilidade, a conveniência e a desejabilidade dos alimentos. A maior oferta e acessibilidade aos alimentos, principalmente ultraprocessados, exerceu um impacto negativo sobre os padrões de consumo alimentar na maioria dos países do mundo, o que contribuiu para que o ambiente alimentar fosse apontado como fator favorável ou dificultador ao acesso a esses produtos. Este estudo teve como objetivo analisar se o ambiente alimentar comunitário está associado ao consumo alimentar de estudantes de nutrição e nutricionistas recém-formados.

MÉTODOS

Estudo transversal, utilizando dados da coorte Nutritionist' Health Study, realizado entre 2018 a 2019 na cidade de Fortaleza, Ceará, Brasil. A exposição ao ambiente alimentar foi definida como proximidade e disponibilidade de estabelecimentos de venda de alimentos em um buffer de 500m da residência dos participantes. O consumo alimentar foi avaliado por meio de um Questionário de Frequência Alimentar e analisado de acordo com a classificação NOVA, sendo calculadas as porcentagens da contribuição de cada grupo para a ingestão energética diária. Modelos de regressão linear multinível com efeitos fixos foram usados para estimar a presença de estabelecimentos de alimentação dentro do buffer e associação com o consumo alimentar. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Estadual do Ceará sob o parecer de nº 95402618.3.0000.5534.

RESULTADOS

O estudo contou com 357 participantes, com predominância do sexo feminino (79,3%) e faixa etária menor de 25 anos (72,3%). A presença de minimercados no buffer esteve associada ao menor consumo de ultraprocessados, quando ajustada por condições socioeconômicas e de estilo de vida ($\beta = -3,29$; IC95% = -6,39 a -0,19), em relação ao 1º quartil de distribuição da quantidade de estabelecimentos. A presença de padarias e cafeterias esteve relacionada ao menor consumo de ultraprocessados entre os participantes do 3º quartil, quando ajustada por condições socioeconômicas ($\beta = -3,10$; IC95% = -6,18 a -0,02), em relação ao 1º quartil de distribuição da quantidade de estabelecimentos.

CONCLUSÃO

A presença de minimercados e padarias esteve associada negativamente ao consumo de ultraprocessados. A presença de supermercados e hipermercados, lanchonetes, padarias, varejo de processados e varejo de ultraprocessados esteve associada ao positivamente ao consumo de alimentos processados. O ambiente alimentar comunitário exerceu influência no consumo de alimentos dos participantes, sendo um indicativo de que o ambiente desempenha influência no consumo de alimentos, mesmo em populações que são motivadas fortemente pelo conhecimento em suas escolhas.

Palavras-chave: consumo alimentar|processamento de alimentos|alimentação saudável|nutricionistas

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Analisar a pesquisa de preço descrita no edital da chamada pública do estado do Rio de Janeiro.

David Ribeiro Campos¹; Josilene Valporto do Nascimento¹; Julia de Amorim Faria²; Renata Pereira Machado.³; Roseane Moreira Sampaio¹; Patrícia Camacho Dias¹.

1. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense, N - RJ - Brasil; 3. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) caracteriza-se como a política pública de maior longevidade do país na área de segurança alimentar e nutricional, sendo considerado um dos maiores, mais abrangentes e duradouros programas na área de alimentação escolar do mundo. A Lei nº 11.947/2009, tornou obrigatório o investimento de no mínimo 30% dos repasses do Fundo Nacional Desenvolvimento da Educação na aquisição de produtos da agricultura familiar pelo PNAE, baseando-se na redução das desigualdades sociais de uma localidade e/ou região, como também na mitigação das disparidades espaciais e no fortalecimento da economia local. O objetivo do presente estudo foi analisar o processo de pesquisa de preço previsto na Chamada Pública (CP) para aquisição de gêneros orgânicos e /ou agroecológicos da agricultura familiar pelo estado do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA

O estudo foi baseado na análise documental de CP para a compra de alimentos da agricultura familiar publicadas pela entidade executora do estado do Rio de Janeiro no site da Secretaria de Estado de Educação do Rio de Janeiro. Foi analisado o preço médio dos produtos orgânicos e/ou agroecológico dos grupos alimentares (Carnes e ovos, cereais, leite e derivado, leguminosas, hortaliças e frutas) de 14 regionais do estado do Rio de Janeiro presente no edital da CP publicado de 2021 com base na Lei 11947/2009 e a Resolução nº.6/2020 do FNDE. Procedeu-se a comparação das médias de preço entre regionais por grupo alimentar.

RESULTADOS

Verificou-se que o edital constava os preços de aquisição dos gêneros alimentícios por regional com base na realização de pesquisa de mercado de três mercados locais conforme preconizado pela legislação. Verificou-se que 25 % das frutas estavam com o preço médio mais barato na região Serrana 2, enquanto o preço médio do cereal apresentou-se mais baixo nas regiões Metropolitana 2 e da leguminosa na região Norte Fluminense. Em relação ao grupo das carnes (filé de peixe e ovos), a região Metropolitana 4 e Metropolitana 7 apresentaram os preços médios mais baixos. Para o grupo do leite e derivados as regiões Metropolitana 5 e Serrana 1 apresentaram os menores preços médios. As regiões Norte Fluminense,

Metropolitana 4 e Metropolitana 6 apresentaram preços médios mais baixos para hortaliças

CONCLUSÃO

Diante disso, pôde-se observar que o preço médio por regiões foi estabelecido para cada produto orgânico. Ademais, foi verificado que todos os preços constavam no edital de chamada pública, conforme preconizado na Lei 11.947/2009 e na Resolução nº6, dando prioridade para os povos indígenas, quilombolas, povos e comunidades tradicionais e agricultores familiares. No que diz respeito às diretorias regionais, foi possível observar que a região Metropolitana 4 apresentou os menores preços médios para os produtos orgânicos filé de peixe e hortaliças.

Palavras-chave: Preços dos alimentos|Chamada Pública|Agricultura familiar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise comparativa da representação gráfica, classificação dos alimentos e recomendações quantitativas de guias alimentares em três países

Gabriel Barbosa Delmondes de Moraes¹; Thaís Otranto Dias²; Karine Domingos de Araújo¹; Paulo Sérgio Loubet Filho²; Cinthia Baú Betim Cazarin²; Bruna Paola Murino Rafacho¹.

1. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (Ufms), Campo Grande - MS - Brasil; 2. Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Guias Alimentares (GA) são diretrizes intersetoriais e orientativas para guiar a população a ter uma alimentação saudável e reduzir a má nutrição e seus impactos ambientais. Tais instrumentos são atualizados devido ao avanço dos conhecimentos científicos e para refletir o estado nutricional de cada país. Existem diferentes formas de apresentação das recomendações, através do tempo e dependendo do país. O objetivo deste trabalho foi comparar o GA de três países de continentes distintos quanto à composição e classificação dos alimentos.

MÉTODOS

Pesquisa qualitativa por meio de análise documental, realizada a partir do histórico dos GA da Austrália, Estados Unidos (EUA) e do Brasil. Os aspectos comparados incluíram a representação gráfica adotada, a forma de classificação dos alimentos e as recomendações dietéticas quantitativas de cada documento.

RESULTADOS

A comparação dos GA mostrou semelhança na representação gráfica utilizada pelos três países nas suas versões antigas; sendo o uso da pirâmide o instrumento para classificação, recomendação dietética e diferenciação dos grupos de alimentos. Nas versões atuais, o GA dos EUA e da Austrália são apresentados no formato circular (mimetizando um prato), o qual é subdividido entre os grupos alimentares (cereais, leguminosas, carnes, laticínios, frutas, vegetais). A representação gráfica americana inclui o nome dos grupos sem exemplificá-los, enquanto a australiana demonstra os alimentos de cada grupo e inclui exemplos de comidas típicas. Já no Brasil, o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) não apresenta representação gráfica de suas orientações, e é o único dentre os três a classificar os alimentos segundo seu grau de processamento (classificação NOVA). Outro aspecto que diferencia esse material é não fazer recomendações de número de porções a serem consumidas na alimentação.

CONCLUSÃO

É notável a evolução na representação gráfica dos GA, partindo do formato piramidal para formatos didáticos e que dialogam melhor com a população, especialmente por utilizarem representações que remetem ao momento das refeições (figuras dos “pratos”). Apesar da alteração na representação gráfica, os EUA e Austrália ainda utilizam a classificação baseada nos grupos alimentares e na indicação de quantidades de consumo, indicadas nas subdivisões do gráfico, sendo mantidas as proporções vista na pirâmide alimentar. O GAPB por sua vez, não possui representação gráfica da recomendação alimentar justamente por não focar em proporções para consumo consideradas “ideais”. A proposta do GAPB é de que a orientação seja baseada na individualidade e balizada pela classificação NOVA. O principal contraponto observado entre os instrumentos é que o GAPB traz um novo paradigma de orientação (qualitativo, e não gráfico) onde os produtos ultraprocessados devem ser evitados dentro da realidade individual, enquanto o GA da Austrália e EUA demonstram formas de incluí-los em uma alimentação equilibrada.

Palavras-chave: Recomendações nutricionais|Programas e políticas de nutrição e alimentação|Promoção da Saúde|Guias alimentares|Alimentação saudável

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise comparativa de guias alimentares ao redor do mundo: aspectos socioculturais, de sustentabilidade e de estilo de vida em três países

Gabriel Barbosa Delmondes de Moraes¹; Thaís Otranto Dias²; Paulo Sérgio Loubet Filho²; Karine Domingos de Araújo¹; Camila Medeiros da Silva Mazetti¹; Bruna Paola Murino Rafacho¹.

1. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (Ufms), Campo Grande - MS - Brasil; 2. Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Guias alimentares são materiais educacionais orientativos, elaborados com o objetivo de transmitir à sua população recomendações de promoção à alimentação adequada e saudável (PAAS), e seus determinantes. A alimentação é permeada por diferentes fatores que moldam a cultura e o ato de se alimentar é visto sob perspectivas distintas, a partir de diretrizes estabelecidas para cada país. Deste modo, objetivou-se sintetizar os aspectos socioculturais e de estilo de vida em três guias alimentares.

MÉTODOS

Pesquisa qualitativa por meio de análise documental, com dados secundários, realizada a partir do histórico de guias alimentares para as populações, elaborados pela Austrália, Estados Unidos e Brasil, com a finalidade de analisar os aspectos “fatores socioculturais”, “sustentabilidade” e “estilo de vida” entre os três guias.

RESULTADOS

Ao considerar “fatores socioculturais”, a comparação entre os documentos resultou na constatação de que o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) enaltece o hábito de cozinhar, o consumo de pratos típicos, a escolha por alimentos baseado na classificação NOVA, além do hábito de se alimentar em companhia. Os “*Australian Dietary Guidelines*” (ADG) realçam as celebrações culturais, memórias afetivas e, também, se alimentar em companhia. Os “*Dietary Guidelines for Americans*” (DGA), destacam, o consumo de pratos típicos dos Estados Unidos e o uso de ervas e especiarias como aspectos destaques para PAAS. Para o quesito sustentabilidade, o GAPB traz a relação entre o consumo de alimentos ultraprocessados com os impactos negativos ao meio ambiente, a importância da preferência por alimentos de origem vegetal sobre carnes e outros alimentos de origem animal e o apoio à agricultura familiar. Para ADG, não se aborda a questão da sustentabilidade no contexto alimentar local. O DGA, nesse quesito, destaca o apoio à agricultura familiar e à criação de hortas comunitárias. Já no que diz respeito ao estilo de vida, as recomendações incluem a regularidade da atividade física e do consumo de água de maneira similar nos três guias.

CONCLUSÃO

Guias alimentares devem estar em consonância com seu tempo, cultura e desafios de saúde e epidemiologia, e, portanto, vários elementos de apoio da construção da alimentação saudável devem estar contemplados na sua concepção. A comparação entre guias alimentares é importante para construir e fortalecer paradigmas de orientação alimentar saudável. Com a comparação dos três documentos, podemos observar que os guias concordam em incentivar o consumo de pratos e alimentos típicos de maneira geral, sendo importante para se estabelecer um ambiente alimentar favorável. Pode-se observar robustez de informação no GAPB, que aborda questões além dos demais guias e entende a PAAS de maneira mais ampla e transversal

Palavras-chave: Guias
saudável|Culinária|Comensalidade|Padrões Alimentares

alimentares|Alimentação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise da composição nutricional das cestas básicas ofertadas às famílias em situação de vulnerabilidade social decorrente da pandemia (sars cov-2) nos municípios que compõem a região metropolitana de Curitiba

Alexsandro Wosniaki¹; Claudia Jaqueline Cassola da Silva¹; Gisele de Souza Saraiva².

1. Prefeitura Municipal de Araucária, Araucária - PR - Brasil; 2. Faculdades Integradas "Espírita", Curitiba - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Covid-19, doença infecciosa causada pelo agente etiológico SARS-CoV-2, fez com que o Ministério da Saúde adotasse medidas visando a redução da disseminação do vírus, a prevenção de novos casos de Covid-19 e a assistência e tratamento aos casos confirmados da doença, sendo adotado o isolamento social horizontal como forma de combate inicial à pandemia no Brasil. As medidas tomadas para reduzir a contaminação da Covid-19, tais como o isolamento social e orientações de distanciamento social resultaram em diversos comprometimentos, como os fatores socioeconômicos, que comprometeram a renda familiar e restringiram o acesso a alimentos de qualidade e quantidade suficientes. Dentre algumas ações relevantes para o enfrentamento da pandemia e que visam a promoção da alimentação adequada e saudável, está o benefício eventual de alimentos, sendo a cesta básica um tipo de benefício eventual. O objetivo deste estudo foi avaliar a composição das cestas básicas ofertadas pelos municípios da região metropolitana de Curitiba às famílias em situação de vulnerabilidade social decorrente da pandemia.

MÉTODOS

Estudo transversal quantitativo, no qual foram avaliadas a composição nutricional em macronutrientes e energia das cestas básicas ofertadas pelos municípios da região metropolitana de Curitiba, estado do Paraná. Utilizou-se como fonte primária dos dados o portal da transparência das prefeituras, analisando-se o conteúdo dos editais de licitação para coletar a composição das cestas básicas. Foi realizada a avaliação e comparativo das informações nutricionais das composições das cestas básicas, baseado nas necessidades diárias do público que recebeu as cestas. A amostra foi analisada pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e pela Tabela de Composição de Alimentos suporte para decisão nutricional. Com a finalidade de compreender a oferta diária de nutrientes e energia, os valores obtidos foram divididos por 30, para representar a oferta diária. Para avaliação da oferta diária, utilizou-se a Portaria Conjunta nº 3 de 2020 do Ministério da Cidadania, anexo IX.

RESULTADOS

Os resultados obtidos com relação a composição nutricional de macronutrientes e energia dos 26 municípios em comparação com a Portaria do Ministério da Cidadania, indicam que 96% dos municípios analisados ofertaram alimentos que ultrapassaram a sugestão de

complementação do anexo IX no atendimento das necessidades diárias de energia, 92% ultrapassaram a sugestão de complementação de ingestão de carboidratos, 73% de lipídeos e 69% de proteínas.

CONCLUSÃO

Considerando os resultados obtidos, as cestas básicas ofertadas pelas prefeituras da região metropolitana às em vulnerabilidade social atendem a sugestão de complementação do anexo IX da Portaria do Ministério da Cidadania, tanto em relação a energia, quanto em relação aos carboidratos. Já em relação aos lipídeos e proteínas, aproximadamente 30% dos municípios ofertam cestas que não atingem a sugestão do anexo IX.

Palavras-chave: Segurança Alimentar|Vulnerabilidade Social|COVID-19|Alimentação Básica

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise da flutuação de estabelecimentos de alimentos em capital brasileira de 2013-2018

Patrícia Pinheiro de Freitas¹; Mariana Souza Lopes²; Bruna Vieira de Lima Costa¹; Mariana Carvalho de Menezes³; Patrícia Constante Jaime⁴; Aline Cristine Souza Lopes¹.

1. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa - PB - Brasil; 3. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil; 4. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

As mudanças no ambiente alimentar têm o potencial de afetar o consumo, o estado nutricional e a saúde dos indivíduos, por isso, precisam ser compreendidas. Dessa forma, este estudo objetivou examinar a flutuação de estabelecimentos de alimentos que comercializam frutas e hortaliças (FH) ao longo de um período de cinco anos no território do Programa Academia da Saúde (PAS) segundo a vulnerabilidade do território.

METODOLOGIA

Foi realizado estudo ecológico longitudinal com dados de auditoria do ambiente alimentar de uma amostra representativa do PAS (n=18) de Belo Horizonte, Minas Gerais. Todos os estabelecimentos de alimentos e feiras livres que comercializavam FH contidos em um buffer de 1600m de cada uma das unidades do PAS amostradas foram auditados. A coleta de dados ocorreu em 2013 e em 2018. Os estabelecimentos foram classificados como supermercados; sacolões e feiras livres; e estabelecimentos locais. Para caracterizar a flutuação, os estabelecimentos comerciais foram categorizados como: estáveis, fechados ou novos. A vulnerabilidade do território foi avaliada pelo índice de vulnerabilidade à saúde (IVS) que combina variáveis socioeconômicas e de saneamento usando a escala de análise do setor censitário. O IVS foi categorizado em: baixo, médio e alto. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (CAAE: 0339.0.203.000-09; 0339.0.203.000-09A).

RESULTADOS

Em 2013 foram auditadas 298 lojas e em 2018 foram 265. Após 5 anos, 35,2% dos estabelecimentos permaneceram estáveis, 154 (32,3%) foram fechados e 155 (32,5%) novos estabelecimentos foram abertos. A estabilidade foi maior nos territórios com baixa vulnerabilidade (baixa vulnerabilidade: 45,9%; média vulnerabilidade: 31,2% e alta vulnerabilidade: 32,3%). A oscilação diferiu por tipo de estabelecimento apenas nos territórios com elevada vulnerabilidade, onde os estabelecimentos locais apresentaram maior estabilidade (52,2%), quando comparadas aos sacolões e feiras livres (22,9%). Todos os supermercados fechados não foram substituídos por novas lojas. Isso também foi verdade para estabelecimentos locais em áreas com IVS médio e alto. Os sacolões e

feiras livres tiveram maior taxa de reposição nas regiões baixo IVS quando comparado aos demais territórios.

CONCLUSÕES

A flutuação do ambiente alimentar foi alta, mas com razoável estabilidade no número total de estabelecimentos. As diferenças na flutuação identificadas de acordo com a vulnerabilidade do território evidenciam a importância de que as políticas de abastecimento de alimentos considerem as características locais visando reduzir as iniquidades.

Palavras-chave: Frutas|Verduras|Estudos longitudinais|Comércio|Ambiente Alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise da prevalência de excesso de peso entre crianças menores de 5 anos no Ceará, 2011-2021

Francisco Alexandre Sousa Moura.
Centro Universitário Inta- Itapipoca, Itapipoca - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Como resultado das transições epidemiológica e nutricional nas últimas décadas, ocorreu o aumento das doenças crônicas, como a obesidade, que não só atinge o público adulto, mas também os jovens, incluindo as crianças, onde as mesmas possuem risco maior na vida adulta de desenvolver outros quadros de doenças crônicas, como diabetes tipo II, hipertensão, problemas cardíacos e respiratórios, dentre outros. O combate a obesidade precoce tem por objetivo evitar quadros futuros, visto que, atualmente, é um dos principais desafios da saúde pública. O presente estudo objetiva analisar a evolução da prevalência de sobrepeso e obesidade entre crianças cearenses de 01 a 05 anos durante um período de 10 anos.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado a partir de dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional- SISVAN. Foram coletados dados referentes a proporção de crianças na faixa etária de 0 a 5 anos, residentes no estado do Ceará, com diagnóstico de sobrepeso, a cada biênio no período de 2011 a 2021. Os dados foram organizados em tabelas e analisados por meio de comparação dos valores obtidos no período do estudo de ambos os sexos, representados em porcentagem.

RESULTADOS

Observou-se que houve um aumento de 2,6% entre os anos de 2011 (10,14%) a 2013 (12,2%), período este que coincidiu com o início das campanhas contra a obesidade nas escolas nas principais cidade do estado e, posteriormente, uma queda de 1,19% e progressiva na proporção de crianças com excesso de peso até o ano de 2019 (11,01%). Porém, constatou-se uma elevação no último biênio analisado, 2019-2021, passando de 11,01% par 13,77%, ressaltando o início do periodo pandêmico em março de 2020 e as consequência do isolamento social.

CONCLUSÃO

As prováveis ações de estratégias de prevenção a obesidade infantil podem ter sido fatores primordiais para a queda ocorrida de 2013 a 2019. Já o período pandêmico que em função das medidas de proteção sanitárias fizeram com que as crianças ficassem mais em casa e resultassem em menos esforços físicos, afetando diretamente, acarretando no aumento do sedentarismo e na consequente falta da prática de atividades físicas. Diante dos

dados coletados, devem ser executadas ações que possam diminuir esse índice de obesidade infantil no Ceará. Com a iniciativa do governo juntamente com instituições privadas e responsáveis, é necessário que adotem medidas nas escolas e unidades básicas de saúde para que trabalhem e incentivem a educação alimentar e a prática de exercícios físicos desde os primeiros anos de vida, oferecendo uma multidisciplinariedade profissional.

Palavras-chave: Obesidade infantil |Sobrepeso|Cearense

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise das postagens de alimentação divulgadas em perfis de influenciadoras no Instagram® e o distanciamento do conceito de Alimentação Saudável abordado no guia alimentar para a população brasileira

Amanda da Silva Franco; Isabella Pimentel Pries dos Santos.
Centro Universitário Serra dos Órgãos, Teresópolis - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Instagram® ultrapassou a marca de um bilhão de usuários ativos e conta com a melhor taxa de interação quando comparada a outras redes sociais. A facilidade de acesso a informações sobre alimentação e nutrição (AN) em perfis de personalidades sem formação técnica sobre o assunto vem sendo rotineiro. O conflito entre imagens de corpos magros e torneados, vistos por uma população que possui alta prevalência de obesidade e maior descontentamento com a saúde, contribui para a insatisfação corporal, e, a mídia é considerada um dos principais fatores de risco para isso. O objetivo desse estudo foi analisar as postagens sobre AN de perfis de influenciadoras digitais leigas e as possíveis repercussões na alimentação de suas seguidoras.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo seccional, de abordagem qualitativa, que utilizou o aplicativo Instagram® para observação direta das publicações de perfis de influenciadoras fitness. O estudo ocorreu entre maio e agosto de 2021, nesse período, foram selecionadas três influenciadoras digitais que utilizam o aplicativo como sua principal plataforma. Todas as publicações selecionadas têm como público-alvo mulheres que buscam melhorar sua saúde e estética. Para análise dos conteúdos, os perfis foram monitorados duas vezes na semana, os comentários feitos por mulheres nas postagens no feed foram os escolhidos para esta pesquisa. Os dados foram compilados em uma tabela, de acordo com a natureza da publicação. Utilizou-se o conceito de alimentação adequada e saudável proposto pelo Guia Alimentar para a população brasileira (2014), bem como suas recomendações, para que fosse feita a análise dos conteúdos sobre alimentação compartilhado pelas influenciadoras e as possíveis repercussões na alimentação de seguidoras.

RESULTADOS

As três influenciadoras realizaram 243 postagens, destas, 14 tinham alguma referência à alimentação e 22 eram publicidades e/ou sorteios de alimentos, suplementos e programas de emagrecimento. As publicidades foram as postagens mais frequentes durante os meses de pesquisa. Nenhuma das três influenciadoras possuem graduação em nutrição, nem qualquer outro tipo de formação técnica. O perfil de seguidores é essencialmente de mulheres, neste sentido, é importante ressaltar que elas promovem um estilo de vida considerado saudável por muitos, mas não reforçam a importância de um acompanhamento profissional. Os posts e comentários avaliados sugerem que as

mulheres buscam orientações sobre alimentação nestes perfis. Além disso, o estilo de vida transmitido nestas páginas não considera a alimentação acessível do ponto de vista financeiro, e desconsidera também a pluralidade cultural do nosso país, e a diversidade dos alimentos e população.

CONCLUSÃO

As influenciadoras digitais não possuem o estilo de vida e alimentação compatível com grande parte da população brasileira e oferecem produtos e serviços, que sem orientação adequada e qualificada, podem ser prejudiciais à saúde.

Palavras-chave: Influenciadoras|Alimentação|Publicidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise das práticas alimentares da população de Maceió nos anos de 2013 e 2019

Maria Amália de Alencar Lima¹; Luanna Caetano de Azevedo Silva²; Julia Maria Ferreira Pereira²; Jordane Gomes dos Santos²; Leiko Asakura².

1. Secretaria Municipal de Saúde de Maceió, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

As práticas alimentares podem causar grande impacto no estado de saúde dos indivíduos como fator de proteção ou de risco para o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Esse grupo de doenças representa a principal causa de morbimortalidade no Brasil e em Maceió. Esse trabalho tem o objetivo de monitorar os fatores de risco e proteção relacionados às práticas alimentares para as DCNT dos residentes de Maceió-AL numa determinada evolução temporal.

MÉTODOS

Analisaram-se os dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) referente ao ano de 2013 e 2019 sobre o consumo alimentar e fatores de risco e proteção para DCNT da população do município de Maceió-AL. A amostra é representativa da população residente em domicílios permanentes localizados em área urbana ou rural. Os dados foram tabulados pela ferramenta Excel® 2010 e foram analisadas variáveis sociodemográficas e de consumo alimentar.

RESULTADOS

Em relação ao consumo alimentar, observou-se uma redução no consumo de alimentos considerados protetores para DCNT: consumo regular de feijão (2013: 73,5%; 2019: 66,5%), de hortaliças e frutas (2013: 25,2%; 2019: 12,6%); já o consumo de peixe ao menos um dia por semana se manteve constante (2013: 62,5%; 2019: 62,6%). Os Alimentos fatores de risco para DCNT também apresentaram redução: consumo regular de refrigerante (2013: 18,2%; 2019: 7,9%), alimentos doces (2013: 16,9%; 2019: 12,7%), substituição de pelo menos uma das refeições por lanches (2013: 2,6%; 2019: 2%) e de bebida alcoólica (2013: 23,5%; 2019: 20,1%), mais prevalente no sexo masculino em ambos os anos (2013: 35,4%; 2019: 30,3%). O consumo de alimentos não ou minimamente processados em 2019 apresentou maior prevalência entre os idosos (40%) e menor (18,8%) entre a população jovem (18 a 24 anos). Já os indivíduos com renda per capita inferior a ¼ do salário mínimo (SM) (15,1%) e com baixo grau de escolaridade (24,6%) apresentaram um menor consumo destes alimentos quando comparado aqueles com ensino superior completo (44,4%) e rendimento domiciliar superior a 5 SM (56,9%), uma situação de risco que pode estar associada à dificuldade de acesso a alimentos saudáveis. Quanto ao consumo de ultraprocessados, houve maior prevalência em

indivíduos com faixa etária entre 18 e 24 anos (27,7%) e uma redução acentuada com o avanço da idade, 60 anos ou mais (3,3%).

CONCLUSÕES

O monitoramento desses fatores de risco aponta para a necessidade de desenvolver ações de vigilância integradas que visem a promoção e educação em saúde de indivíduos mais jovens e daqueles com baixa escolaridade e menor renda, abrangendo família e comunidade. Diante disso, destaca-se a importância do Guia Alimentar para a População Brasileira que apresenta um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação com o objetivo de promover a saúde e prevenir o desenvolvimento de doenças.

Palavras-chave: DCNT|Consumo Alimentar|Fatores de Proteção|Vigilância Epidemiológica

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise das proposições legislativas relacionadas à segurança alimentar e nutricional da Assembleia Legislativa do estado do Rio de Janeiro: um olhar sobre a alimentação escolar e o enfrentamento da obesidade.

Fernanda Mainier Hack¹; Tais de Moura Ariza Alpino²; Kelly Poliany de Souza Alves³.

1. Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (Puc -Rio), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Centro de Estudos e Pesquisas Em Emergências e Desastres Em Saúde - Cepedes/Ensp/ Fiocruz, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Act Promoção da Saúde, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A incidência sobre o Poder Legislativo consiste em um conjunto de ações, de prática cidadã, para acompanhar, expor e influenciar as ações parlamentares para a garantia de direitos. No estado do Rio de Janeiro tem sido observada a crescente atuação do Poder Legislativo na proposição de políticas e programas relacionados à alimentação. Por isso, o Núcleo RJ da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável realizou mapeamento e análise das proposições apresentadas na Assembleia Legislativa (ALERJ) relacionadas às diferentes dimensões de garantia da segurança alimentar e nutricional. Este trabalho consiste na análise das proposições legislativas relacionadas às dimensões da alimentação escolar (AE) e do enfrentamento da obesidade (OB).

MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa exploratória e retrospectiva, de base documental com abordagem quali-quantitativa, na base de dados do site institucional da ALERJ, considerando as proposições legislativas (projetos de leis e leis complementares) protocoladas no período de janeiro/2019 a maio/2022. Como critério de busca foram consideradas palavras chaves relacionadas à AE e OB. Para análise qualitativa foram consideradas: relação com agenda de atuação da Aliança (totalmente alinhada, parcialmente alinhada, divergente/ameaçador e não se aplica); convergência com a promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) (vertentes de proteção, apoio e incentivo); e prioridade para ação do Núcleo RJ da Aliança (alta, média, baixa e não se aplica).

RESULTADOS

Foram encontradas 21 proposições legislativas. Destas, 20 são projetos de lei e 1 lei complementar. O maior número de proposições (19) estava relacionado à AE. Destas, 15 estão totalmente alinhadas com a agenda da Aliança, com objetivo de garantir a oferta de alimentos adequados e saudáveis aos estudantes, incluindo aqueles com necessidades alimentares especiais. Sendo assim, consideradas como prioridade alta para ação do Núcleo RJ. As outras 4 proposições estão parcialmente alinhadas e foram consideradas como de baixa prioridade para ação. Em relação a vertente de ação para a PAAS, 11 normativas da AE são voltadas à proteção dos estudantes, ou seja, proposições para impedir que fiquem expostos a fatores que estimulem práticas alimentares não saudáveis.

Apenas 2 proposições legislativas estavam relacionadas à OB, sendo apenas 1 totalmente alinhada com a agenda da Aliança, apresentando convergência com as três vertentes para a PAAS e sendo considerada com prioridade alta de ação para o Núcleo RJ.

CONCLUSÃO

Considerando o cenário de insegurança alimentar e nutricional no país e em especial no Rio de Janeiro, os resultados demonstram a relevância da sociedade civil organizada realizar este tipo de mapeamento para a incidência sobre o Poder Legislativo com vistas ao aprimoramento das proposições, apoio à tramitação e aprovação daquelas que sejam convergentes com a SAN e enfrentamento daquelas que sejam divergentes.

Palavras-chave: segurança alimentar e nutricional|direito humano à alimentação|poder legislativo|proposições legislativas

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise das refeições realizadas em um dia por um grupo diverso de comensais no município de Palmeira das Missões/RS

Marilene Cassel Bueno¹; Raísa Vieira Homem¹; Juliana Machado Severo¹; Fabiana Thomé da Cruz²; Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz¹.

1. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil; 2. Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar e nutricional refere-se ao direito e acesso regular e permanente a alimentos saudáveis qualidade e quantidade. A insegurança alimentar pode ser verificada além da fome em problemas como: obesidade, doenças relacionadas à má alimentação, ingestão de alimentos que sejam prejudiciais à saúde, dentre outras. Posto isto, este trabalho analisa um dia de refeições realizadas por um grupo diverso de comensais em Palmeira das Missões, no Rio Grande do Sul, caracterizado pela alta produção agrícola.

MÉTODOS

Esse trabalho faz parte de uma pesquisa que teve por objetivo analisar os ambientes alimentares no município de Palmeira das Missões no Rio Grande do Sul. Trata-se de uma pesquisa qualitativa para esse recorte foi utilizado os dados do Recordatório de 24 horas. O R24h buscou analisar as refeições realizadas no dia anterior à entrevista. Participaram desta pesquisa 19 comensais com idade de 21 a 60 anos. As refeições foram analisadas de modo qualitativo, ou seja, buscou-se identificar os tipos de alimentos consumidos, número de refeições, locais das refeições e locais de aquisição dos alimentos consumidos, relacionando com a segurança alimentar e nutricional e com a renda, por salários mínimos. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CAAE: 07729519.6.0000.5347).

RESULTADOS

A maioria dos entrevistados realizou quatro refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar). Comensais com menor renda (menos de um salário mínimo) realizaram duas refeições (almoço e jantar), composto por arroz, feijão e algum tipo de carne (incluindo a carcaça de frango) em ambas as refeições. Observou-se que o arroz e o feijão compôs o almoço da maioria dos entrevistados, independente da renda. Também foi constatada incidência maior de consumo de ultraprocessados no jantar com o consumo, por exemplo, de *pizza* e lasanha industrializada (renda mais alta) e bolacha e miojo (renda menor); no café da manhã com a presença de achocolatados e presunto, além disso, a margarina é um produto frequente no café da manhã e; lanche da tarde com o consumo de bala de goma, achocolatado, bolacha doce e salgada. O consumo de alimentos *in natura*, como frutas e vegetais, aumenta de acordo com o aumento da renda. Esses aspectos demonstram que a segurança alimentar e nutricional se relaciona com a renda.

A maioria das refeições foi realizada em casa e os alimentos e/ou ingredientes foram adquiridos em estabelecimentos locais.

CONCLUSÃO

Embora o R24h apresente os dados de consumo de apenas um dia, é possível observar que os comensais buscam ter uma alimentação que contemple diversos grupos de alimentos principalmente no almoço. Ademais, café da manhã, o lanche da tarde e o jantar são refeições que incidem no consumo de alimentos processados e ultraprocessados. Evidenciou-se o impacto da renda dos consumidores em relação à segurança alimentar e nutricional, especialmente com a população de menor renda.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional; Condições socioeconômicas; Consumo alimentar.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise de resíduos de agrotóxicos em olerícolas destinadas à alimentação escolar do município de Pais/MG

Diego Vaz Gondim Faria; Ricardo Monteiro Corrêa.
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, Bambuí - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A redução do uso de agrotóxicos se tornou uma das metas do desenvolvimento sustentável. A viabilidade dessa alternativa deve ser verificada por meio de estudos que relacionem a epidemiologia, toxicologia, saúde coletiva, nutrição, economia, ciências ambientais e sociais. No Brasil, ainda há poucos estudos nessa área, assim como nas que relacionam o uso de agrotóxicos com agravos à saúde, o que expõe a necessidade de gerar dados sobre a conversão para sistemas agrícolas ecologicamente corretos e o seu impacto sobre os agricultores e sociedade. Sendo ainda mais incomuns estudos envolvendo a relação entre ingestão de resíduos de agrotóxicos, por meio de alimentos, e agravos à saúde e impactos no desenvolvimento em crianças com idade inferior a 10 anos de idade.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal para determinação de resíduos de agrotóxicos nas seis hortaliças mais consumidas pelo serviço de alimentação escolar do município de Pais/MG, fornecidas por agricultores familiares e fornecedores convencionais. A determinação da presença e a quantificação dos resíduos de agrotóxicos foi realizada empregando-se o procedimento analítico multirresíduos europeu. As análises foram realizadas pelo Laboratório de Resíduos de Pesticidas do Serviço de Química da Fundação Ezequiel Dias em agosto de 2018. As informações sobre o consumo de hortaliças foram obtidas por meio da análise das notas fiscais emitidas pela Associação dos Feirantes de Pais e Região, referentes ao exercício 2016. As hortaliças analisadas foram: alface; brócolis ramoso; abobrinha caipira; couve; beterraba; e repolho.

RESULTADOS

Os comerciantes locais de hortaliças contribuíram com o total de 18 (64,23%) amostras e os olericultores locais contribuíram com o total de 10 (35,77%) amostras. Foram identificadas 14 (50%) amostras, ao todo, com presença de resíduos de agrotóxicos, sendo 11 (39,29%) fornecidas pelo comércio local e três (10,71%) fornecidas pelos olericultores locais. Entre as amostras que apresentaram resíduos de agrotóxicos, foram identificadas oito com irregularidades.

CONCLUSÃO

Pode-se considerar que as hortaliças destinadas à alimentação escolar não apresentaram resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, pois as análises realizadas nas hortaliças fornecidas pela agricultura familiar ao serviço municipal de alimentação escolar não apresentam irregularidades. Mesmo apresentando algumas amostras com resíduos de agrotóxicos, não foram identificados o uso de substâncias não autorizadas para as culturas e os limites máximos das substâncias identificadas não foram ultrapassados. Outra questão que deve ser levada em consideração é que a demanda de hortaliças para o serviço municipal de alimentação escolar de Pains/MG é suprida totalmente pela olericultura familiar local e todas as irregularidades foram observadas nas hortaliças comercializadas em estabelecimentos varejistas.

Palavras-chave: Pesticidas|Hortaliças|Escolas

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise de rótulos de alimentos ultraprocessados destinados ao público infantil contendo informações nutricionais complementares

Rosângela Aguiar Prisco; Larissa Santos Martins; Danielle Goes da Silva.
Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os rótulos de alimentos ultraprocessados destinados ao público infantil são estrategicamente atrativos, podendo até conter mensagens enganosas, para influenciar nas escolhas alimentares. As Informações Nutricionais Complementares (INC) são qualquer informação que afirme, sugira ou implique que o alimento tem propriedades nutricionais particulares. O objetivo deste trabalho é analisar a densidade energética, lista de ingredientes e INC dos rótulos de alimentos ultraprocessados destinados ao público infantil.

MÉTODOS

Estudo descritivo, transversal e com amostra por conveniência. Foram selecionados os alimentos ultraprocessados que continham desenhos e personagens infantis, comercializados em dois supermercados, da cidade de Aracaju, Sergipe, no mês de março de 2022. Foram excluídos os alimentos destinados à recém-nascidos, lactentes e crianças na primeira infância, alimentos sem INC, especiarias e alimentos produzidos pelo supermercado. Fotografou-se os rótulos, e registrou-se nome do alimento, marca, sabor, peso total, INC e lista de ingredientes. Os alimentos foram classificados conforme o Guia Alimentar Para a População Brasileira. A densidade energética foi classificada em muito baixa (0 a 0,6 kcal/g), baixa (0,7 a 1,5 kcal/g), média (1,5 a 4 kcal/g) e alta (4 a 9 kcal/g). Aditivos e ingredientes não aditivos foram identificados e quantificados na lista de ingredientes. Analisou-se presença de açúcar, gordura ou óleo entre os três primeiros ingredientes. Calculou-se as frequências absoluta e relativa e medidas de tendência central e dispersão.

RESULTADOS

Dos 31 rótulos dos alimentos ultraprocessados avaliados, 41,9% pertenciam ao grupo de biscoitos. Quanto a densidade energética, 32,3% possuíam alta, 32,2% média, 22,6% baixa e 12,9% muito baixa. Entre os três primeiros itens da lista de ingredientes, 83,9% tinham açúcar, 38,7% gordura ou óleo e em 35,5% da amostra havia ambos. Observou-se que 58% dos rótulos possuíam maior número de aditivos em relação a outros ingredientes e, 90,3% continham aromatizantes. Dos demais aditivos, 48,4% eram emulsificantes, 41,9% corantes, 41,9% acidulantes, 41,9% estabilizantes, 41,9% adoçantes, 35,5% espessantes, 19,4% conservantes, 16,1% antioxidantes, 6,1% realçadores de sabor e 3,2% umectantes. Em relação a INC, 71% eram relacionados ao conteúdo de vitaminas e 64,5% de minerais.

CONCLUSÃO

Os alimentos ultraprocessados destinados ao público infantil avaliados, possuíam alta e média densidade energética, continham açúcares, gorduras e aditivos como principais ingredientes e declararam conteúdo de vitaminas e minerais nas INC.

Palavras-chave: Alimentação Infantil|Publicidade de Alimentos|Rotulagem Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise do desempenho das metas pactuadas no Programa Crescer Saudável do ciclo 2021/2022 pelos municípios do estado do Maranhão

Nádia Caroline de Moura Matias¹; Denisy Pinto Lima¹; Leudimar Carvalho Soares Filho¹; Luana Lopes Padilha²; Maria Tereza Borges Araujo Frota³.

1. Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão (Ses-Ma), São Luís - MA - Brasil; 2. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (Ifma), Barreirinhas - MA - Brasil; 3. Universidade Federal do Maranhão (Ufma), São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Crescer Saudável tem como objetivo reforçar a prevenção e o cuidado da obesidade infantil em crianças menores de 10 anos de idade, no âmbito do Programa Saúde na Escola (PSE), fortalecendo a atenção integrada e multidisciplinar, por meio do desenvolvimento de ações e cumprimento das seguintes metas: I - avaliação do estado nutricional de todas as crianças matriculadas; II - utilização dos marcadores de consumo alimentar em pelo menos 10% das crianças; III - realização de duas atividades coletivas de promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) por ano; IV - Duas atividades coletivas de promoção de práticas corporais e de atividades físicas; V - realização de atendimento individual para todas as crianças identificadas com obesidade na Atenção Primária à Saúde (APS). Ao final de um ciclo, os municípios recebem um repasse financeiro proporcional ao alcance de cada meta. Assim, o presente estudo teve como objetivo analisar o desempenho dos municípios maranhenses em relação às metas pactuadas no ciclo 2021/2022 do Programa Crescer Saudável.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, realizado a partir da análise dos dados disponíveis no relatório final do Programa Crescer Saudável elaborado pela Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde, acerca do estado do Maranhão, e disponibilizado para as Coordenações Estaduais de Alimentação e Nutrição. Para esse relatório foram considerados todos os dados disponíveis nos Sistemas de Informação da Atenção Primária, dentre eles o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), o Sistema do Programa Bolsa Família na Saúde e o Sistema de Informação em Saúde para a Atenção Básica (SISAB). Em virtude da ausência de informações sobre os dados de cobertura das metas de alguns municípios foi possível analisar apenas 210 dos 217 municípios pactuados no estado.

RESULTADOS

Dos 210 municípios analisados, 131 (62,38%) atingiram a meta I, da avaliação do estado nutricional de todas as crianças matriculadas, recebendo o valor integral do incentivo financeiro atrelado a essa meta. Com relação a meta II, sobre a utilização dos marcadores de consumo alimentar em pelo menos 10% das crianças, 42 (35,60%) receberam o recurso de forma integral. Apenas seis municípios (4,61%) cumpriram a meta III, com a

realização de duas atividades coletivas de PAAS por ano, e nenhum município cumpriu as metas IV e V, de duas atividades coletivas de promoção de práticas corporais e de atividades físicas, e da realização de atendimento individual para todas as crianças identificadas com obesidade na APS, respectivamente.

CONCLUSÃO

Observou-se que a meta com melhor desempenho dos municípios foi o acompanhamento do estado nutricional das crianças de zero a dez anos de idade, em que mais da metade dos municípios alcançaram o percentual máximo esperado para a ação. Entretanto, as metas relacionadas às atividades coletivas, de promoção da saúde e de atendimento individual precisam ser melhoradas.

Palavras-chave: Sobrepeso|Obesidade|Promoção da Saúde em Ambiente Escolar|Alimentação Saudável

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise do estado nutricional de adultos de uma capital do nordeste brasileiro: série histórica de 2017 a 2021

Adriana Toledo de Paffer¹; Kelly Walkyria Barros Gomes¹; Nádia Larissa Henrique de Lima²; Ewerton Amorim dos Santos²; Sandra Raphaella Santos Dias³; Sonia Aparecida Fatima Farias³.

1. Secretaria Municipal de Saúde de Maceió/AL, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 3. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Ministério da Saúde refere que metade dos adultos brasileiros têm excesso de peso, sendo necessário conhecer o perfil nutricional e a real situação de saúde da população em cada território. O conhecimento do perfil pode contribuir para formulação de políticas públicas e reorganização das já existentes para o enfrentamento, prevenção e recuperação dos agravos a saúde que acometem estes indivíduos. Em razão da transição nutricional e mudanças no padrão de morbimortalidade das populações, este trabalho tem como objetivo analisar o estado nutricional de adultos do município de Maceió, Alagoas, inseridos no SISVAN.

MÉTODOS

Estudo observacional transversal acerca do estado nutricional da população adulta de Maceió, Alagoas, utilizando dados de domínio público obtidos por meio do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan). A classificação do estado nutricional dos adultos foi baseada a partir do Índice de Massa Corporal (IMC) segundo a OMS, no período de 2017 a 2021. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel 2010, de acordo com as classificações: baixo peso, eutrofia, sobrepeso, obesidade grau I, grau II e grau III. Foi realizada a análise de regressão linear, para verificar a variação de tendência da variação temporal. A variável desfecho foi a prevalência de cada categoria do estado nutricional e a variável explanatória foi o ano de levantamento dos dados, sendo categorizado de 2017 a 2021. Considerou-se significância estatística quando os valores de p foram inferiores a 0,05. Toda a análise foi realizada no software SPSS, versão 25.

RESULTADOS

Com base nos dados analisados durante os últimos cinco anos, observa-se uma tendência significativa de queda ($p < 0,001$) no percentual de eutrofia ao longo dos anos. Com relação ao excesso de peso (sobrepeso e obesidade), verificou-se aumento significativo ($p = 0,002$), variando de 68% em 2017, a 70,9% em 2021. Em relação ao baixo peso, não se observou diferença significativa ao longo dos anos ($p = 0,488$).

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados retratam o perfil do estado nutricional da população adulta de Maceió, mostrando uma diminuição do percentual de eutrofia em adultos e com relação ao excesso de peso houve um aumento significativo ao longo desses cinco anos, fenômeno que também pôde ser observado na maioria das regiões do Brasil. Assim, evidencia-se a importância do fortalecimento das redes de atenção à saúde, das ações de vigilância alimentar e nutricional e promoção da saúde, bem como a implementação de políticas públicas que garantam o acesso a uma alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: perfil antropométrico|excesso de peso|nutrição

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise do fator de correção como estratégia para minimizar desperdícios na etapa de pré-preparo de alimentos em uma unidade de alimentação escolar

Marcelly Christina Cabral dos Santos¹; Lucas de Carvalho Reis Aniceto¹; Juliana dos Santos Vilar²; Manoela Pessanha da Penha¹; Rebecka Guimarães Barros¹; Roseane Moreira Sampaio¹.

1. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Para o controle do desperdício no pré-preparo, o fator de correção, que é a razão entre o peso bruto e peso líquido, é utilizado para diagnosticar a geração de resíduos orgânicos no processo produtivo de refeições. Uma estratégia para minimizar a redução de desperdícios nesta etapa é o aproveitamento integral dos alimentos, que fortalece a segurança alimentar e a sustentabilidade do sistema agroalimentar. A escola é um espaço que favorece o desenvolvimento de hábitos alimentares, que são aprendidos durante a infância e interferem nas escolhas alimentares na fase adulta. Em vista disso, o objetivo do estudo foi determinar o fator de correção em uma UAN escolar.

MÉTODOS

Estudo transversal, de caráter quali-quantitativo, realizado em uma unidade de alimentação e nutrição escolar de um município do Estado do Rio de Janeiro, durante 3 dias consecutivos. Para determinação do fator de correção do pré-preparo, o alimento in natura foi pesado, seguido da pesagem das cascas e folhas para o descarte. Para o cálculo do fator de correção (FC), utilizou-se o Microsoft Excel® com a fórmula descrita na literatura ($FC = PB/PL$), onde “PB” significa peso bruto do alimento, tal como se adquire, antes deste ser submetidos às operações preliminares para sua preparação e “PL” que é o peso líquido do alimento limpo e cru, ou seja, já pré-preparado para ser utilizado na preparação. Além disso, para determinação do cálculo da Diferença (D) entre o fator de correção obtido e o fator de correção descrito na literatura, assumiu a fórmula: $D = \text{fator de correção obtido} - \text{fator de correção da literatura}$. Os dados dessa análise indicam que: resultados positivos indicaram uma tendência ao desperdício e os resultados negativos indicam que não houve desperdício. A fim de propor as receitas desenvolvidas a partir dos resíduos, foi necessário quantificar, com auxílio de uma balança, os alimentos que geraram maior volume de resíduos orgânicos vegetais nos 3 dias analisados e analisar os dados do FC e D.

RESULTADOS

Os resultados obtidos foram: Abóbora: $D = +0,87$ (FC obtido: 2,27 - FC literatura: 1,40); Batata: $D = +0,41$ (FC obtido: 1,47 - FC literatura: 1,06); Couve: $D = -0,52$ (FC obtido: 1,38 - FC literatura: 1,90); Brócolis: $D = +1,78$ (FC obtido: 3,90 - FC literatura: 2,12).

Esses dados indicam que, 4 amostras vegetais analisadas apresentam FC obtidos acima dos valores descritos na literatura, apenas 1 amostra se encontra dentro dos padrões estabelecidos.

CONCLUSÃO

A análise de dados mostrou-se eficaz em apontar os alimentos mais geradores de resíduos orgânicos. A partir desses dados, é possível propor iniciativas buscando mitigar o desperdício de alimentos, como a criação de receitas que utilizem a temática do aproveitamento integral dos alimentos, como a farofa com folhas de brócolis, batata e abóbora rústica. Mais estudos que abordam a análise sensorial são necessários para a efetividade do projeto e a inserção dessas receitas nos cardápios escolares.

Palavras-chave: Alimentação Escolar|Desperdício de alimentos|Aproveitamento Integral dos Alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise dos registros de condição avaliada obesidade nos atendimentos de rotina da Atenção Primária à Saúde dos municípios maranhenses

Leudimar Carvalho Soares Filho¹; Nádia Caroline de Moura Matias¹; Denisy Pinto Lima¹; Luana Lopes Padilha²; Maria Tereza Borges Araujo Frota³.

1. Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 2. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (Ifma), Barreirinhas - MA - Brasil; 3. Universidade Federal do Maranhão (Ufma), São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A atenção à saúde das pessoas com obesidade é um grande desafio para as equipes de Atenção Primária dos municípios. Embora se reconheça a sua magnitude, a obesidade ainda parece ser invisível na rotina de trabalho dos profissionais e gestores de saúde da Atenção Primária à Saúde (APS), muitas vezes não sendo reconhecida como problema de saúde pública. Diante disso, há necessidade de empoderamento das equipes de saúde no que se refere ao atendimento ao paciente obeso. Desse modo, o objetivo deste estudo é analisar os registros da condição avaliada obesidade realizados nos atendimentos de rotina da APS dos municípios maranhenses.

MÉTODOS

Trata-se de um trabalho descritivo realizado a partir da análise dos dados secundários, de domínio público, da população adulta (18 a 59 anos de idade) atendida na APS do estado do Maranhão, no período de janeiro de 2019 a junho de 2022, referentes ao estado nutricional e aos registros da condição avaliada obesidade realizados durante as consultas da APS na ficha de atendimento individual do e-SUS. Os dados do estado nutricional foram gerados a partir do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) da plataforma web e-Gestor Atenção Básica (AB) e os dados da condição avaliada obesidade, do Sistema de Informação em Saúde para a Atenção Básica (SISAB) do Ministério da Saúde (MS). Para a geração do relatório de atendimento individual para condição avaliada obesidade foram considerados todos os registros da referida condição realizados nos atendimentos de rotina da APS pelas Equipes de Saúde da Família e equipes multiprofissionais.

RESULTADOS

Com base nos dados analisados, em 2019, foram identificados no SISVAN 153.976 (19,28%) adultos com obesidade e realizados 76.131 registros de condição avaliada obesidade nas consultas no SISAB, perfazendo uma cobertura de 49,44% de acompanhamento. Em 2020, foram identificados 124.564 (20,37%) adultos com obesidade e realizados 47.557 registros nas consultas de rotina da referida condição avaliada, com cobertura de 38,17% de acompanhamento. Ao passo que, em 2021 e 2022, foram identificados 165.200 (21,41%) e 81.022 (21,87%) obesos e feitos 68.256 e 26.407

registros da condição avaliada obesidade pelas equipes de saúde, com cobertura de 41,31% e 32,59%, respectivamente.

CONCLUSÃO

O número de registros da condição avaliada obesidade nos atendimentos de rotina da APS não atende a elevada prevalência de obesidade identificada, havendo uma redução do percentual de cobertura de acompanhamentos ao longo dos quatro anos analisados. Torna-se necessário o fortalecimento da promoção da assistência integral prestada pelas equipes de saúde, assim como a priorização e revisão do processo de trabalho, dentre outros aspectos estruturais da APS para a atenção individualizada ao paciente com obesidade.

Palavras-chave: Cuidado Primário de Saúde|Controle da Obesidade|Sistema de Informação da Saúde|Vigilância Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise do teor de elementos traço e tóxicos em produtos lácteos direcionados a alimentação de crianças

Anna Karoliny Azevedo Quinto¹; Gabrielle Esteves Melo¹; Rafael Christian Chávez Rocha²; Tatiana Dillenbourg Saint’Pierre²; Fernando Lamarca³; Simone Augusta Ribas¹.

1. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (Puc-Rio), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Em uma perspectiva contemporânea, o foco no nutriente e na construção de uma narrativa de que crianças apresentam dificuldades para atingir suas necessidades nutricionais diárias, tem sido explorada nas estratégias publicitárias das indústrias de alimentos. Nesse sentido, os níveis de elementos traço são um componente importante da segurança e qualidade de produtos lácteos, por sua natureza essencial ou tóxica. A existência de lacunas de conhecimento sobre a composição nutricional e regulamentação sobre compostos lácteos (CL) e leites fortificados (LF) direcionados à primeira infância é um fator que prejudica a avaliação do impacto desses produtos sobre a saúde da criança. O objetivo desse estudo foi quantificar os teores de elementos traço e tóxicos em LF e CL e comparar com as legislações vigentes.

MÉTODOS

Foram adquiridas, de forma aleatória, 3 marcas de LF (A, B, C) e 6 de CL (A, B, C, D, E, F), de 6 lotes diferentes. As amostras foram homogeneizadas, quarteadas e, para cada lote, foram preparadas triplicatas, totalizando 166 amostras. A análise dos elementos traço (cobalto, cobre, cromo, ferro, manganês, selênio e zinco) e tóxicos (alumínio, arsênio, cádmio, chumbo, níquel, urânio e titânio) foi realizada por meio de espectrometria de massa com plasma indutivamente acoplado. Para a análise estatística, foi utilizado o programa estatístico SPSS versão 22.

RESULTADOS

As concentrações dos elementos traço e tóxicos analisados apresentaram diferenças significativas entre suas variâncias ($p < 0,001$), tanto entre as marcas dos LF, como entre as marcas dos CL. Considerando as legislações nacionais e internacionais vigentes sobre ingestão, as amostras possuíam teores adequados e seguros de elementos traço e tóxicos, exceto para urânio (marca B de LF) e níquel (marcas A, B de LF; e C, D e G de CL). Em relação as informações nutricionais descritas nos rótulos, os únicos elementos traço com teor discriminado na maioria das marcas analisadas foram ferro e zinco. As médias do teor de ferro e zinco foram superiores ($p < 0,001$) nos LF ($Fe = 5,29mg\ 200mL^{-1}$; $Zn = 1,85mg\ 200mL^{-1}$), em comparação aos CL ($Fe = 3,10mg\ 200mL^{-1}$; $Zn = 1,02mg\ 200mL^{-1}$). A marca A de LF e F de CL apresentaram teores de ferro acima de 20% do que estava discriminado no rótulo, limite máximo permitido pela legislação (22,3% e 23,2%,

respectivamente). Por outro lado, o zinco se apresentou teores inferiores a 20%, na marca A de LF e nas marcas A, B, C, D e F de CL.

CONCLUSÃO

As marcas de LF e CL analisados neste estudo, ao mesmo tempo que são fontes adequadas de elementos traço, são potenciais fontes de contaminação em relação ao urânio e níquel. Quanto a rotulagem, algumas marcas analisadas apresentaram teores de ferro e zinco em desacordo com a legislação brasileira vigente, indicando a necessidade de maior rigor por parte dos órgãos reguladores sobre a indústria alimentícia de forma a evitar riscos adversos a saúde das crianças, relacionado ao consumo desses produtos industrializados.

Palavras-chave: Alimento fortificado|Oligoelementos|Metais pesados|Segurança alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise microbiológica de manipuladores, equipamentos de proteção individual, utensílios e ambiente, em lactário hospitalar

Maria das Graças G. de A. Medeiros; Robson Maia Franco; Maria Carmela Kasnowki Holanda Duarte; Nathália Guimarães Araújo Candela; Thays Souza Marinho; Fernanda Silveira dos Anjos Bainha.

Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As enfermidades causadas por agentes etiológicos de doenças alimentares são frequentes e, quando ocorrem em ambientes hospitalares, a gravidade é alta, podendo resultar em sérias complicações infecciosas. As fórmulas infantis industrializadas (FI), são utilizadas para garantir o aporte nutricional de qualidade e segurança sanitária, para pacientes hospitalizados, em tratamento intensivo, pós-cirúrgico e prematuros. Considerando a importância da qualidade microbiológica dos alimentos direcionados a pacientes infantis, objetivou-se com a presente pesquisa avaliar as condições de processamento das fórmulas lácteas através de análises microbiológicas, a fim de nortear a adoção de técnicas higiênico-sanitárias que garantam a qualidade e inocuidade do produto final.

METODOLOGIA

Pesquisa aplicada, descritiva e qualitativa, realizada no lactário de uma Unidade Hospitalar pública, localizada no Rio de Janeiro, no período de novembro de 2018 a julho de 2019. Coletou-se com auxílio de *swabs* material das mãos, regiões naso e orofaríngea, dos equipamentos de proteção individual (EPI): touca, jaleco, máscara e luvas descartáveis, de 03 lactaristas e 03 ajudantes, totalizando 45 amostras. Coletou-se, também, amostras de utensílios para o envase das fórmulas infantis (19) e do ambiente (5 pontos). As análises microbiológicas realizadas foram: enumeração de *Coliformes a 35°C*, enumeração de *Escherichia coli*, contagem de bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas, contagem de *Staphylococcus coagulase positiva*, *Salmonella spp.*, enumeração de *Enterococcus spp.* e contagem de fungos. Aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 52648415.0.0000.5243).

RESULTADOS

Observou-se a partir dos resultados obtidos o crescimento de *Staphylococcus coagulase positiva*, bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas e fungos em 100% de amostras das mãos dos manipuladores; EPIs: 84% de resultados positivos para bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas, 32% de coliformes totais isolados no jaleco e 16% de *Escherichia coli* na touca; 50% dos manipuladores apresentaram alto grau de contaminação, para *Enterococcus spp.* principalmente nas mãos e EPIs; utensílios, 72% para bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas e 86% para fungos; ambiente, 100% para fungos e 60% para bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas.

CONCLUSÃO

Os manipuladores possuem atribuições fundamentais na produção de qualidade de fórmulas infantis, sobretudo no se refere a sanidade do processo e do produto final. Os resultados microbiológicos positivos indicaram a necessidade de um programa de capacitação em higiene pessoal periódico para os manipuladores e orientação na correta utilização dos EPIs. É imprescindível, também, a revisão das normas operacionais aplicadas, pelo serviço de nutrição, relativas às orientações sobre o armazenamento dos EPI e utensílios para o envase das FI e a higiene ambiental, tendo em visto o alto grau de contaminação por fungos e bactérias heterotróficas aeróbias e mesófilas.

Palavras-chave: Fórmulas infantis|Doenças transmitidas por alimentos|Inocuidade dos alimentos|Qualidade dos alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aplicação de indicadores de saudabilidade no ambiente alimentar do campus principal de uma universidade pública brasileira

Patrícia Maria Périco Perez.

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar universitário (AAU) é um espaço que merece atenção, pois pode influenciar os hábitos alimentares dos indivíduos a ele exposto. Indicadores de fácil aplicação são fundamentais para caracterizar e monitorar o ambiente alimentar, podendo auxiliar em diagnósticos institucionais e possíveis intervenções para melhorá-lo. O objetivo do presente estudo foi aplicar indicadores para caracterizar e avaliar a saudabilidade do ambiente alimentar do campus principal da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

MÉTODOS

Estudo seccional descritivo, com utilização de dados do inquérito realizado em novembro de 2019, para caracterizar o AAU do campus principal da UERJ. Foram aplicados 4 indicadores síntese de caracterização dos estabelecimentos comerciais existentes, sendo: Prop-AIMPP (proporção da disponibilidade de alimentos *in natura*, minimamente processados ou processados); Prop-AUPP (proporção da disponibilidade de alimentos ultraprocessados); Raz-AUPP/AIMPP (razão entre a oferta de AUP/AIMPP) e Índice de Saudabilidade (medida síntese da disponibilidade de AIMPP e AUPP). Para isso, os alimentos comercializados nos estabelecimentos foram categorizados em 2 grupos: Alimentos *in natura*, minimamente processados ou processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP) – hortaliças cruas e cozidas, frutas e sucos, arroz integral, leguminosas, molhos caseiros, águas e café - e alimentos ultraprocessados e preparações culinárias contendo estes alimentos (AUPP) – biscoitos, salgados, doces/guloseimas, molhos ultraprocessados e bebidas açucaradas e energéticos. Os estabelecimentos foram agrupados com base nos tipos de alimentos mais frequentemente vendidos nestes locais, segundo a extensão e o propósito do processamento industrial (classificação NOVA), a saber: Tipo 1 - predomínio de AIMPP; Tipo 2 - mistos (sem predomínio de AIMPP ou de AUPP) e Tipo 3 - predomínio de AUPP. Realizou-se análise descritiva, com medidas de tendência central e dispersão para as variáveis quantitativas.

RESULTADOS

O ambiente alimentar estudado era composto por 20 estabelecimentos, com predomínio do Tipo 3 (n=11), seguido pelos do Tipo 2 (n=8) e somente 1 estabelecimento do Tipo 1. A aplicação dos indicadores revelou que os estabelecimentos estudados comercializavam menos da metade (45%) do grupo AIMPP e a grande maioria (78%) comercializava alimentos do grupo AUPP. Os estabelecimentos comercializavam 2,5 vezes mais AUPP

do que AIMPP. O Índice de Saudabilidade revelou que os estabelecimentos atingiram 1/3 da pontuação máxima (100).

CONCLUSÃO

A aplicação destes indicadores permitiu conhecer o perfil geral do AAU da UERJ e a variabilidade entre os estabelecimentos. Revelou que este ambiente desencorajou uma alimentação saudável e/ou estimulou escolhas alimentares não saudáveis, tendo em vista a baixa qualidade nutricional dos alimentos ali comercializados, apontando a necessidade de intervenções voltadas para promoção da alimentação saudável.

Palavras-chave: Ambiente alimentar|Serviços de alimentação|Comportamento do Consumidor|Universidades

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aplicação do questionário brasileiro de habilidades culinárias e alimentação saudável (QBHC) com alunos de graduação em nutrição e enfermagem

Lorena Furtado Falcao¹; Fernando Claudio da Silva Bemerguy¹; Juliana de Azevedo Gonçalves¹; Elenilma Barros da Silva².

1. Universidade da Amazônia (Unama), Belém - PA - Brasil; 2. Universidade Federal do Pará (Ufpa), Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A cozinha constrói uma identidade alimentar, expressando tradições, rituais e símbolos de caráter individual e coletivo, sendo assim, o ato de comer demonstra uma relação forte de intimidade entre o ser humano e a comida, podendo representar as características individuais, sociais e culturais da pessoa. O objetivo deste estudo foi investigar quanto às habilidades culinárias de alunos de nutrição e enfermagem ingressantes em 2021 em uma universidade privada em Belém-PA, uma vez que, em demonstração científica, o público universitário geralmente apresenta barreiras para preparar suas refeições em casa.

MÉTODO

Estudo transversal, a partir de dados primários, cuja aplicação do formulário online do *Google Forms* ocorreu nos meses de novembro e dezembro do ano de 2021. Utilizou-se o Questionário Brasileiro de avaliação das habilidades culinárias e alimentação saudável (QBHC). O QBHC é composto por 8 escalas: Disponibilidade e acessibilidade de frutas, verduras e legumes (DAFVL); Atitude culinária (AC); Comportamento Culinário (CC); Autoeficácia no consumo de frutas, legumes e verduras frescos (ACFLV); Autoeficácia Culinária (AEC); Autoeficácia para uso de técnicas culinárias básicas (ATCB); Autoeficácia para uso de frutas, legumes, verduras e temperos (AFLVT); Conhecimento de termos e técnicas culinárias (CTTC). A análise estatística foi realizada por meio da técnica multivariada análise fatorial (AF) com o auxílio do programa GNU R, versão 4.1.0 com o objetivo de criar um índice que refletisse a habilidade culinária dos alunos. Este estudo foi aprovado em Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade da Amazônia sob nº de CAAE: 50350621.5.0000.5173.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 39 acadêmicos dos cursos de nutrição e enfermagem com idade predominante de ≤ 20 anos, prevalecendo o gênero feminino, 92,31% (n=36). Dentre os alunos com alta habilidade culinária, 91,67% (n=22) são do gênero feminino, 62,50% (n=15) declararam residir na Região Metropolitana de Belém e apenas 16,67% (n=4) afirmaram morar só. A partir da análise das 08 escalas do QBHC, percebe-se baixo nível

em 3 escalas, a saber: atitude culinária (30; 76,92%), comportamento culinário (38; 97,44%) e autoeficácia no consumo de FLVT (22; 56,41%). Observou-se alto nível em: Disponibilidade e acessibilidade de frutas, verduras e legumes (25; 64,1%), Autoeficácia Culinária (20; 51,28%), Autoeficácia para uso de técnicas culinárias básicas (33; 84,62%), Autoeficácia para uso de FLVT (32; 82,05%) e Conhecimento de termos e técnicas culinárias (29; 74,36%).

CONCLUSÃO

Os participantes do estudo, considerando 05 escalas, apresentaram altas habilidades culinárias. Sugere-se que tenham sido motivados pela convivência com pessoas que possuem o hábito de cozinhar, por possuírem tempo para colocar em prática receitas conhecidas e até testar novas receitas.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar|Autoeficácia|Habilidades

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Apoio social e intercorrências mamárias em nutrizes que amamentam exclusivamente

Francyleia Abreu da Silva¹; Nayra Anielly Cabral Cantanhede¹; Poliana Cristina de Almeida Fonseca²; Maylla Luanna Barbosa Martins Bragança³; Sueli Ismael Oliveira da Conceição¹.

1. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 2. Universidade Federal do Piauí, São Luis - MA - Brasil; 3. Universidade Federal do Maranhão, São Luis - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno exclusivo (AME) promove o desenvolvimento e crescimento da criança. Diante dos seus benefícios, recomenda-se o AME até o sexto mês de vida e a manutenção da amamentação até os dois anos de idade ou mais da criança. Entretanto, dentre os fatores que podem interromper o AME, estão as intercorrências mamárias e a ausência do apoio do cônjuge e de outros familiares, no período pré e pós-natal da mulher. Considerando-se que o sucesso do AME pode estar relacionado ao contexto sociocultural da nutriz e a sua rede social, o objetivo deste estudo foi estimar a prevalência do apoio do cônjuge e de familiares durante a amamentação e sua associação com as intercorrências mamárias em nutrizes assistidas pelo Programa de Puericultura de Banco de um Leite Humano, em São Luís (MA), durante o AME.

MÉTODOS

Estudo transversal aninhado a uma coorte prospectiva intitulada “Acompanhamento do estado nutricional de lactantes e lactentes atendidos em um Banco de Leite Humano (BLH) de um Hospital Universitário do Maranhão”, desenvolvido de novembro/2017 a novembro/2018. A amostra deste estudo foi composta por 169 nutrizes que procuraram atendimento no BLH no primeiro mês de vida da criança e que foram assistidas mensalmente até que o lactente completasse seis meses de vida. Aplicou-se um questionário semiestruturado para a coleta de dados socioeconômicos e demográficos, do pré-natal, apoio social e intercorrências mamárias (mastite, fissura, ingurgitamento mamário e outros) durante o AME. O Teste Qui-quadrado e o Teste Exato de Fischer foram empregados para verificar as associações entre as covariáveis e o desfecho de interesse ($p < 0.05$). A pesquisa que originou este estudo foi aprovada pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão sob os pareceres nº 2.341.252, de 20 de outubro de 2017, e nº 2.673.595, de 24 de maio de 2018.

RESULTADOS

Todas as nutrizes se submeteram ao pré-natal, das quais 81,3% realizaram seis ou mais consultas, em sua maioria na rede pública de saúde (94,7%). Elevada frequência das nutrizes não recebeu orientações a respeito do aleitamento materno (55,4%), de posições do bebê para amamentar (63,7%) e dos cuidados com as mamas durante o pré-natal

(59,2%). Maior frequência do grupo avaliado (82,0%) recebeu apoio do companheiro, entretanto, na presença de dores nos mamilos (41,1%) e mamilos ausentes, planos ou invertidos (13,2%), maior proporção delas (86,8%) não recebeu tal suporte durante o AME ($p=0,021$).

CONCLUSÃO

Houve considerável apoio social dirigido às nutrizes, mas dentre as que apresentaram intercorrências mamárias, a maior parcela não recebeu esse apoio. Reforça-se a necessidade da maior participação dos atores que compõem a rede social da gestante no pré-natal e nos cuidados com a saúde da criança.

Palavras-chave: Apoio social|Cuidado pré-natal|Aleitamento materno

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A presença de crianças no domicílio influencia na escolha dos alimentos adquiridos pelos pais: análise do ano 2018 no Brasil.

Isabela de Albuquerque Ribeiro; Eliseu Verly Junior.

Instituto de Medicina Social Hesio Cordeiro, Universidade do Estado do Rio de Janeiro (ImS/Uerj), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Mundialmente, estima-se que cerca de 40 milhões de crianças com idade inferior a cinco anos apresentam algum grau de obesidade ou sobrepeso. O consumo regular de frutas e hortaliças pode vir a contribuir para o controle da ingestão energética e para redução do risco de obesidade, ao passo que alimentos ultraprocessados, como bebidas açucaradas, em média, possuem alta densidade energética e grande teor de açúcar livre, e seu consumo vem sendo associado ao desenvolvimento da obesidade infantil nas últimas décadas. Os hábitos alimentares são construídos na infância e podem perdurar ao longo da vida adulta. A construção dos hábitos alimentares de crianças pode ser influenciada pela disponibilidade dos alimentos presentes nos domicílios. Não se sabe o quanto os pais modificam seu padrão de compra de alimentos quando há crianças no domicílio. Esta informação é importante para avaliar a percepção dos pais sobre a influência do ambiente na formação de hábitos alimentares saudáveis em seus filhos. Este estudo buscou comparar a aquisição de frutas, hortaliças e bebidas adoçadas entre os domicílios com criança e sem crianças no Brasil, segundo o sexo da pessoa de referência do domicílio.

MÉTODOS

Estudo transversal que utilizou dados secundários gerados pela Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF IBGE, inquérito 2017-2018. Os domicílios foram classificados em: i) presença ou não de crianças de 2 a 5 anos de idade. Foi estimado o total de aquisição (Kg) de frutas, hortaliças e bebidas adoçadas na semana. As diferenças de aquisição (Kg) do alimento entre domicílios com e sem criança foram estimadas por modelos de regressão quantílica, modelando o p50 (mediana), estratificado por sexo da pessoa de referência do domicílio, com ajustes por cor/raça, número de adolescentes, adultos e idosos vivendo no domicílio, renda per capita e gasto mensal com alimentação.

RESULTADOS

Quando a pessoa de referência era do sexo masculino, em domicílios com criança a mediana de aquisição de hortaliças foi 98g/semana menor que nos domicílios sem crianças; não houve diferença quando a pessoa de referência era do sexo feminino. Não foi observada diferença para frutas e bebidas adoçadas.

CONCLUSÃO

As quantidades adquiridas dos alimentos avaliados não diferiram entre o domicílio com e sem crianças. A exceção foi para a menor mediana de hortaliças em domicílios com crianças quando a pessoa de referência era do sexo masculino. Aparentemente, os pais não se preocupam em tornar o ambiente alimentar mais saudável quando há crianças na família.

Palavras-chave: aquisição de alimentos|alimentação infantil |ambiente alimentar
|Pesquisa de Orçamentos Familiares

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aquisição de bebidas não alcoólicas para consumo nos domicílios brasileiros: menos leite e muito refrigerante (2002-03 a 2017-18)

Natália Oliveira; Daniela Silva Canella.

Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de bebidas ultraprocessadas, incluindo as bebidas adoçadas com açúcares e adoçadas artificialmente, está associado a diversos agravos de saúde. O objetivo deste trabalho foi avaliar a evolução no volume de bebidas minimamente processadas e ultraprocessadas adquiridas para consumo nos domicílios brasileiros e sua aquisição segundo participação energética de alimentos ultraprocessados na alimentação.

MÉTODOS

Utilizados dados das Pesquisas de Orçamentos Familiares (POF) realizadas pelo IBGE nos anos de 2002-03, 2008-09 e 2017-18, de representatividade nacional e disponíveis publicamente. Utilizou-se as informações de aquisições de itens alimentares para consumo domiciliar. Foram obtidas as quantidades de cada item por indivíduo (*per capita*), agrupadas em grupos e subgrupos da classificação NOVA, e então selecionadas as bebidas. Investigou-se o volume de aquisição diária *per capita* (em mililitros) das bebidas minimamente processadas (leites; leites desnatados; e iogurtes naturais) e das bebidas ultraprocessadas (refrigerantes regulares; refrigerantes diet/light; e outras bebidas, incluindo bebidas lácteas sem iogurte; sucos ou chás artificiais regulares; sucos ou chás artificiais diet/light; iogurte/coalhada diet/light; bebidas lácteas diet/light e leite de soja em pó regular ou diet/light). Considerando a relação do consumo alimentar com a renda, foram realizados modelos de regressão linear para obter os valores preditos da aquisição ajustados por renda. Com os valores preditos, foram descritas médias e Intervalos de Confiança de 95% (IC95%) para o Brasil e segundo quartos de participação energética de alimentos ultraprocessados nos três períodos. Diferenças significativas foram identificadas com base na comparação entre os IC 95%.

RESULTADOS

A aquisição das bebidas minimamente processadas diminuiu ao longo do período [2002-03: \bar{x} : 156,5ml (IC 95%: 148,3-164,8); 2017-18: \bar{x} : 101,6ml (95%IC: 98,1-105,1)] e das ultraprocessadas se manteve estável [2002-03: \bar{x} : 117,9ml (95%IC: 108,1-127,7); 2017-18: \bar{x} : 122,8ml (IC 95%: 111,2-134,4)]. A bebida mais adquirida em 2002-03 foi o leite [\bar{x} : 154,7ml (95%IC: 146,4-162,9)] e em 2017-18 os refrigerantes regulares [\bar{x} : 110,7ml (95%IC: 99,2-122,2)]. Houve diminuição na aquisição de leite desnatado e aumento de outras bebidas ultraprocessadas no período. O volume adquirido das bebidas ultraprocessadas aumentou e das minimamente processadas diminuiu em função do aumento na participação energética dos alimentos ultraprocessados na alimentação.

CONCLUSÃO

O leite foi a bebida mais adquirida para consumo domiciliar pelos brasileiros em 2002-03, enquanto os refrigerantes regulares foram os comprados em maior volume em 2017-18. Houve queda na compra de leite e aumento de outras bebidas ultraprocessadas. Políticas públicas efetivas de regulamentação das bebidas ultraprocessadas devem ser implementadas, incluindo tributação e acesso restrito a essas bebidas em ambientes como escolas.

Palavras-chave: Bebidas não alcoólicas|Classificação NOVA|Tendência

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Árvore de Decisão para fatores decisórios sobre a formalização da área de alimentação e nutrição nas Secretarias Municipais de Saúde de Mato Grosso do Sul

Alline Lam Orué¹; Claudia Cristina Gonçalves Pastorello¹; Karine Domingos de Araújo²; Henrique Bello²; Bruna Paola Murino Rafacho²; Camila Medeiros da Silva Mazzeti².

1. Universidade de São Paulo, Campo Grande - MS - Brasil; 2. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A carga de má nutrição é um desafio constante para os serviços de saúde brasileiros, que demandam planejamento e organização em prol da efetividade das ações de alimentação e nutrição, assim, o objetivo do estudo foi determinar a probabilidade de organização dessas ações dentro da gestão de saúde dos municípios de Mato Grosso do Sul.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo, transversal, de abordagem quantitativa e com base em dados primários, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul sob parecer de número 3.981.748 (CAAE: 20532419.0.0000.0021), cujos dados foram coletados por meio do questionário “Diagnóstico da Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição nos Municípios” do Ministério da Saúde, preenchido pelos gestores destas áreas nos 79 municípios de Mato Grosso do Sul, com auxílio da ferramenta SurveyMonkey®. Para análise da influência da existência de um responsável técnico formalmente indicado para área de alimentação e nutrição nos municípios, conduziu-se uma análise de valor da informação de cada uma das variáveis do questionário levantado e a partir das variáveis consideradas relevantes e estatisticamente significativas ($p < 0,05$) construiu-se um algoritmo de árvore de decisão. Para condução dessa análise utilizou o pacote rpart do software R Studio 1.4.1717®.

RESULTADOS

A análise indicou que a ausência de nutricionistas na equipe de gestão da área de alimentação e nutrição está atrelada ao desconhecimento do respondente sobre a existência de metas da área nos planos anuais e plurianuais (acurácia de 80%), e desconhecimento da existência de protocolos de terapia nutricional (acurácia de 67%) denunciavam a ausência de profissional formalmente indicado como responsável pelas ações de alimentação e nutrição municipais. Por outro lado, municípios com pelo menos um nutricionista na equipe e informados sobre ambas as questões supracitadas (sabiam referir que “sim” ou “não”) apontou a probabilidade da existência de um gestor formalmente indicado para área (acurácia de 82%). Nos municípios com nutricionista na equipe de alimentação e nutrição, a existência do profissional gestor formalmente

indicado está atrelada a mais relatos de participação formal e regular da área técnica de alimentação e nutrição nos processos decisórios de planejamento da Secretaria Municipal de Saúde (acurácia de 67%). E quando não há essa participação formalizada e regular na gestão e planejamento, há alta probabilidade de não existir alguém formalmente indicado à condução das ações alimentação e nutrição (acurácia de 89%).

CONCLUSÃO

A árvore de decisão demonstrou o grau de conhecimento de cada município em relação às ações de alimentação e nutrição, bem como sua gestão, ficando evidente que a presença de nutricionista na equipe da gestão favoreceu a área técnica responsável pela alimentação e nutrição a ser atuante na administração da saúde e ter conhecimento de seus processos e suas fragilidades.

Palavras-chave: Administração de Serviços de Saúde|Atenção Primária à Saúde|Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação|Gestão em Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

As multigestas proporcionam risco aumentado de Toxoplasmose

Priscilla Vilela dos Santos¹; Débora Nonato Miranda de Toledo¹; Bianca Alves Almeida Machado¹; Nathalia Sernizon Guimarães¹; Valter Ferreira de Andrade Neto²; André Talvani¹.

1. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

A toxoplasmose congênita é uma doença infecciosa, causada pela transferência placentária do protozoário *Toxoplasma gondii* para o feto podendo gerar déficits neurológicos, neurocognitivos e/ou morte. Estima-se que em 50 a 80% das mulheres em idade reprodutiva se infecte pelo *T. gondii* no Brasil. Dado que a infecção da mãe acarreta o risco de transmissão fetal em cerca de 30% dos casos. O objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência da toxoplasmose e os fatores associados em mulheres grávidas assistidas pelo Serviço de Saúde Pública de Ouro Preto, Brasil.

MÉTODOS

O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto sob o protocolo: 23467219.7.0000.5150 Trata-se de um estudo transversal realizado entre abril e dezembro de 2020 com mulheres grávidas que foram avaliados os níveis de anticorpos IgM e IgG específicos contra *T. gondii*. Estas mulheres também responderam a um questionário estruturado, utilizado para identificar os padrões socioeconômicos, gestacionais, nutricionais e clínicos.

RESULTADOS

Ao total, 131 gestantes foram avaliadas com idade entre 13 e 46 anos. A prevalência de infecção por *T. gondii* foi de 45,8% (n=60). Ao comparar a quantidade de partos progressos, mulheres multigestas estavam mais expostas à infecção por *T. gondii* (p <0.009). Este estudo observou elevada prevalência de mulheres grávidas soropositivas para *T. gondii*, onde 10,7% da amostra informou a ausência de saneamento básico em casa. A maioria das gestantes relatou ter ensino médio completo (58,02%), ter um emprego (43,56%), com renda entre dois e três salários mínimos (52,67%), residindo na área urbana da cidade (60,31%), e ter, no local de residência, acesso à rede de saneamento básico: água encanada (86,26%), rede de esgoto (89,31%) e coleta de lixo urbano (97,71%). Ao observar os hábitos alimentares dos voluntários (variáveis alimentares), a maior parte da amostra consumiu leite pasteurizado (89,31%), vegetais crus (99,24%) e carnes cruas/mal cozidas (67,94%). 50,38% tinham o hábito de limpar/lavar frutas e verduras em água corrente. Ao investigar a contaminação cruzada, observamos que 75,57% lavavam a faca antes de reutilizá-la. Os voluntários relataram que lavavam as mãos rotineiramente antes de preparar as refeições (94,66%).

CONCLUSÃO

Os dados identificaram que as multigestas apresentam um potencial fator de risco para toxoplasmose gestacional, considerando a alta positividade anti- *T. gondii* sorologia nessas mulheres. Sabendo-se que a monitorização clínica contra a infecção por *T. gondii* durante os cuidados pré-natais é essencial para a realização de testes de rastreio e que fatores de risco é ponto essencial a ser inserido no programa educativo para este público-alvo, sugere-se que as medidas educativas sobre higiene para segurança alimentar e preventivas devem ser intensificadas em mulheres multigestas, tornando-as conscientes dos riscos potenciais do contato com *T. gondii*.

Palavras-chave: gestações múltiplas|toxoplasmose congênita|segurança alimentar|fatores de risco|grávidas

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aspectos maternos e de nascimento influenciam o consumo de alimentos ultra processados em adultos jovens: resultados do estudo de saúde dos nutricionistas

Mariana Ferreira Pinto¹; Sthefani da Costa Penha¹; Antonio Augusto Ferreira Carioca².

1. Universidade Estadual do Ceará (Uece), Fortaleza - CE - Brasil; 2. Universidade de Fortaleza (Unifor), Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Eventos característicos dos primeiros 1.000 dias de vida podem influenciar o consumo alimentar durante a idade adulta. O objetivo deste estudo foi analisar se os aspectos maternos e de nascimento estão associados ao consumo alimentar em adultos jovens utilizando dados da linha de base da coorte Estudo de Saúde dos Nutricionistas (NutriHS). Aspectos maternos refletem sobre o consumo alimentar da prole. Como exemplos disso, estudos têm demonstrado que mães mais jovens, multíparas e com menor nível de instrução estão mais propensas a apresentar alimentos menos saudáveis a seus filhos, o que pode resultar na adesão a hábitos alimentares inadequados durante toda a vida. Atualmente, há limitação de estudos que avaliaram a associação entre eventos maternos e de nascimento e consumo alimentar em adultos, em especial de acordo com a classificação NOVA, devido à necessidade da realização de estudos longitudinais. Portanto, uma coorte de graduandos em Nutrição e nutricionistas recém-egressos pode ser vantajosa, visto que são, ou estão em formação para se tornarem, profissionais de saúde que lidam com a avaliação dietética diariamente, possibilitando a obtenção de informações mais fidedignas. Estas são essenciais para a compreensão dos processos fisiológicos que podem influenciar o consumo alimentar ao longo da vida e que ajudam a prevenir doenças associadas.

MÉTODOS

Uma análise transversal foi realizada com dados de 386 alunos de graduação em Nutrição ou nutricionistas maiores de 18 anos. O consumo alimentar atual foi coletado por meio de questionário de frequência alimentar e avaliado de acordo com a classificação NOVA. Os fatores maternos e de nascimento incluíram idade materna, paridade, tipo de parto, problemas de saúde na gestação, prematuridade e peso ao nascer. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Estadual do Ceará, no. 95402618.3.0000.5534.

RESULTADOS

A contribuição energética atual de alimentos ultra processados foi associada positivamente com o Padrão 1, caracterizado por participantes cujas mães apresentaram

idade menor ou igual a 19 anos, eram primíparas e haviam realizado parto normal ($\beta = 0,48$; Intervalo de Confiança de 95% [IC] = 0,02; 1,66).

CONCLUSÃO

Concluimos que ser filho de mãe mais jovem foi associado ao maior consumo de alimentos ultraprocessados na idade adulta na Coorte NutriHS, enfatizando que os aspectos característicos dos primeiros 1.000 dias parecem influenciar a alimentação durante a idade adulta, demonstrando a necessidade de aprimoramento do acesso a intervenções que estimulem práticas alimentares adequadas desde o início da vida.

Palavras-chave: Gravidez|Paridade|Parto|Exposição materna|Consumo alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aspectos nutricionais de lactantes no primeiro mês pós-parto

Lucíola Sant'Anna de Castro¹; Ana Carolina Lavio Rocha¹; Adriana Souza Torsoni²;
Mina Desai³; Michael G Ross³; Kelly Pereira Coca¹.

1. Universidade Federal de São Paulo - Unifesp, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade de Campinas - Unicamp, Campinas - SP - Brasil; 3. University Of California - Ucla, California - Estados Unidos da America.

INTRODUÇÃO

A alimentação adequada e saudável no pós-parto contribui de forma benéfica para o estado nutricional da mulher, principalmente neste período em que as necessidades nutricionais são aumentadas devido à amamentação. O presente estudo teve como objetivo investigar os aspectos nutricionais de lactantes no primeiro mês pós-parto.

MÉTODOS

Estudo transversal com lactantes atendidas em ambulatório de Aleitamento Materno da cidade de São Paulo, entre fevereiro de 2020 e maio de 2022. Incluiu-se mulheres adultas com gestação única e de termo e até 30 dias pós-parto. Foram coletados dados sociodemográficos (idade, escolaridade e estado civil) e antropométricos (peso e altura). Utilizou-se o Índice de Massa Corporal pré-gestacional e a classificação do Ministério da Saúde do Brasil para a avaliação do estado nutricional. O consumo alimentar foi analisado com base no Formulário de Marcadores do Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Para a descrição dos dados utilizou-se frequências relativas e absolutas, e para as análises estatísticas empregou-se os testes *t* de Student e Qui-quadrado de Fisher, considerando o nível de significância α igual a 5%. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética sob o nº 4.067.920.

RESULTADOS

Foram avaliadas 84 nutrizes, cuja média de idade foi de 31,2 anos (DP= 5,4), 67,5% tinha ensino superior completo e todas viviam com companheiro. Quanto ao estado nutricional, 50% eram eutróficas e 45,4% estavam com excesso de peso. Do total, 81% estavam em aleitamento materno exclusivo. Em relação aos hábitos alimentares, 59,5% realizam as refeições assistindo TV ou mexendo no celular e as refeições realizadas mais frequentemente foram desjejum (98,8%), almoço (100%), lanche da tarde (78,6%) e jantar (92,9%). Comparadas com as mulheres eutróficas, as mulheres com excesso de peso fizeram, em média, menos refeições ao dia ($p= 0,041$), consumiram menos frutas ($p=0,006$), menos hortaliças (0,018) e consumiram mais bebidas adoçadas ($p=0,005$) no dia anterior ao inquérito. Em relação aos marcadores alimentares, as mulheres com excesso de peso apresentaram menor prevalência de marcadores saudáveis ($p= 0,026$) quando comparadas às eutróficas.

CONCLUSÃO

Observou-se uma prevalência elevada de excesso de peso nas nutrizes avaliadas associado com menor frequência de hábitos alimentares saudáveis. Neste sentido, o consumo alimentar deve ser ponto de atenção nas orientações para promoção da saúde e alimentação adequada durante a amamentação.

Palavras-chave: Nutrição materna|Estado nutricional|Consumo de alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

As potencialidades dos dados da Vigilância Alimentar e Nutricional a partir da percepção da sociedade civil organizada

Beatriz Gouveia Moura; Clara Cecília Ribeiro de Sa; Jucelir dos Santos; Andressa Araújo Fagundes; Silvia Maria Voci.
Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Programas e políticas públicas são fortalecidas quando são construídas, monitoradas e avaliadas em conjunto com a sociedade civil. É importante existir o olhar desse público nas políticas de alimentação e nutrição. Isto posto, pretende-se conhecer a percepção da sociedade civil organizada sobre as potencialidades das informações da Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) do Sistema Único de Saúde (SUS) no contexto dos diversos territórios e sistemas alimentares existentes no Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal e exploratório, de natureza quantitativa, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob número de Parecer 4.786.176 e realizado com a sociedade civil organizada envolvida com a VAN e/ou com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. A seleção dos participantes foi feita por conveniência e a coleta de dados, realizada entre maio e junho de 2022, se deu a partir de um questionário autoaplicável estruturado no Google Forms após assinatura do Termo de consentimento livre e esclarecido pelos respondentes. Os dados foram tabulados e as variáveis objetivas foram analisadas em frequência absoluta e relativa por meio da análise descritiva no programa Statistical Package for the Social Sciences versão 20.0 e os dados subjetivos passaram pela análise qualitativa temática de Bardin.

RESULTADOS

Dos 21 participantes, 66,7% eram associados com a área da Segurança Alimentar e Nutricional de incidência estadual ou municipal (90,5%), com uma maioria feminina (76,2%), com 52,4% autodeclarados de cor preta ou parda, 66% tendo pelo menos o ensino superior. Houve uma diversidade de idades, regiões e formações. Os representantes consideraram que a potencialidade da VAN para os sistemas alimentares e os diversos territórios brasileiros está principalmente (34,5%) no fortalecimento, direcionamento de políticas públicas e com a visibilização da diversidade dos territórios e da situação da alimentação e nutrição destes locais (27,6%). A VAN foi percebida como uma ferramenta de luta e de transformação (17,2%) que precisa ser dialogada com

diversos setores (13,8%) e que também contribui para a ampliação do atendimento à população (6,9%).

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos, a VAN possui um papel importante para pensar as políticas públicas no Brasil considerando as diferenças territoriais, sendo uma ferramenta que pode transformar as diferentes realidades. Destaca-se a importância de reconhecê-la e fortalecê-la ampliando o diálogo entre a gestão e a sociedade civil organizada.

Palavras-chave: Políticas de Saúde|Direito à Alimentação|Participação Popular|Política Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação do ganho de peso gestacional com desfechos perinatais na Amazônia Ocidental Brasileira

Paola Soledad Mosquera¹; Maíra Barreto Malta¹; Ana Alice de Araújo Damasceno¹; Paulo Augusto Ribeiro Neves²; Alicia Matijasevich¹; Marly Augusto Cardoso¹.
1. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional materno durante a gestação é um dos principais determinantes da saúde materno-infantil. O ganho de peso gestacional (GPG), quando inadequado, pode resultar em consequências obstétricas e neonatais desfavoráveis, no entanto, o ganho de peso insuficiente e excessivo durante a gestação são altamente prevalentes em países de baixa e média renda. Dado que não há consenso internacional sobre o que seria GPG desejável, este estudo teve como objetivo descrever o GPG entre puérperas da Amazônia brasileira utilizando as recomendações do Instituto de Medicina (IOM) e as curvas do Intergrowth-21st, e sua associação com desfechos perinatais.

MÉTODOS

Foram utilizados dados de puérperas com índices de massa corporal pré-gestacional normal (IMC, n=658) participantes do estudo de coorte de nascimentos MINA-Brasil (Saúde e Nutrição Materno-Infantil no Acre). O GPG foi classificado em insuficiente, adequado ou excessivo segundo as diretrizes do IOM, e abaixo de -1, dentro de -1 a 1 e acima de 1 escore-z de acordo com as curvas do Intergrowth-21st. Regressão de Poisson e linear foram realizadas para avaliar a associação entre GPG e escore-z de peso ao nascer (PN), baixo peso ao nascer (BPN), macrossomia, pequeno para idade gestacional (PIG), grande para idade gestacional (GIG), parto prematuro, e cesariana, com auxílio do programa Stata 15.0. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (n° 872.613, 13 de novembro 2014).

RESULTADOS

O GPG inadequado foi elevado segundo ambos os métodos (IOM: 41,2% insuficiente e 24,8% excessivo; Intergrowth-21st: 25,2% abaixo de -1 escore-z e 16,9% acima de 1 escore-z). Os bebês de mães com GPG excessivo ou acima de 1 escore-z apresentaram maior risco de macrossomia (5,16 e 3,96 vezes, respectivamente), GIG (2,90 e 3,58 vezes, respectivamente) e PN médio mais elevado (0,47 e 0,48 z-score, respectivamente) em comparação com bebês cujas mães ganharam peso adequado ou dentro de -1 a 1 z-score. Mulheres com GPG abaixo dos padrões do Intergrowth-21st foram mais propensas a dar à luz bebês PIG e com escore-z de PN mais baixos.

CONCLUSÃO

A inadequação do peso gestacional continua sendo um importante problema de saúde nesta população, independentemente do método utilizado para sua classificação. O GPG acima das recomendações de ambos os métodos foi associado a desfechos perinatais adversos, todavia, desfechos de peso ao nascer desfavoráveis foram observados apenas entre mulheres que ganharam peso gestacional abaixo dos padrões do Intergrowth-1st, sugerindo que esse método poderia orientar melhor o GPG ideal durante a gravidez entre mulheres saudáveis da Amazônia brasileira. Nossos resultados enfatizam a necessidade de ações de cuidado pré-natais que promovam o ganho de peso gestacional adequado.

Palavras-chave: Ganho de peso na gestação|Peso ao nascer|Saúde materno-infantil

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação dos fatores sociodemográficos e clínico-nutricionais com o consumo de alimentos ultraprocessados em gestantes de São Luís, Maranhão

Francisca Adriana Vieira da Silva; Wyllyane Rayana Chaves Carvalho; Ana Karina Teixeira da Cunha França; Nayra Anielly Cabral Cantanhede; Isabela Leal Calado; Carolina Abreu de Carvalho.

Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

Resumo:

INTRODUÇÃO

Em razão à transição nutricional, o padrão alimentar sofreu graves mudanças que implicaram em consequências à saúde devido aos atuais sistemas de produção, distribuição e consumo ligados à industrialização dos alimentos repercutindo no aumento da prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Neste novo cenário, surge os alimentos ultraprocessados (AUP), formulações industriais, ricos em aditivos projetados para deixar o produto mais atraente, mais palatável, com maior vida útil de prateleira e prontos para o consumo. Além disso, são densos em energia, constituídos por gorduras não saudáveis, açúcares, sal, pobres em fibras alimentares e em micronutrientes. Nesse sentido, alguns estudos demonstraram que a nutrição inadequada durante a gestação, proveniente do maior consumo de AUP, pode acarretar prejuízos no binômio mãe e filho. Entre os efeitos negativos, podem ser evidenciados o baixo consumo de nutrientes, baixo peso ao nascer e prematuridade, como também o aumento de ganho de peso gestacional e neonatal, obesidade materna, diabetes mellitus e hipertensão arterial, que pode elevar o risco de macrosomia fetal. Assim, este estudo teve como objetivo avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) na dieta de gestantes e investigar os fatores sociodemográficos e clínico-nutricionais associados.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com amostra de 237 gestantes de São Luís, Maranhão, seguindo as recomendações do STROBE (Strengthening the Reporting of Observational Studies in Epidemiology). Foram utilizados dados sociodemográficos, clínicos, antropométricos e de consumo alimentar. A contribuição energética do consumo de AUP foi realizada por meio do inquérito do recordatório de 24 horas. O teste Qui-quadrado e o modelo de Regressão Logística Multivariada foram utilizados para investigar a associação entre as variáveis independentes e o consumo energético de AUP. Este estudo obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Certificado de Apresentação de Apreciação Ética - CAEE: 80172617.0.2005.5086) sob protocolo nº 2.793.598.

RESULTADOS

Gestantes com escolaridade entre 9 e 12 anos de estudo apresentaram quase quatro vezes maior consumo de AUP (OR 3,95, IC de 95% 1,24-12,5, $p<0,020$) e aquelas que realizaram sete ou mais consultas de pré-natal apresentaram menor consumo de AUP (OR 0,34, IC de 95% 0,12-0,94, $p=0,040$).

CONCLUSÃO

A escolaridade foi associada ao consumo de AUP elevado e o maior número de consultas no pré-natal associado ao menor consumo de AUP. Esses achados alertam para a importância para maior vigilância e assistência da Atenção Primária a Saúde (APS), para o fornecimento de orientações de promoção à saúde e para uma alimentação adequada e saudável, nesta fase da vida.

Palavras-chave: Padrão alimentar|Consumo alimentar|Nutrição Materna|Dieta

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre a autoavaliação da alimentação e o consumo de alimentos ultraprocessados por profissionais de hospitais públicos federais durante a pandemia da COVID-19

Malaine Moraes Alves Machado¹; Ana Clara Martins e Silva Carvalho¹; Camila Moura Batista Ferro¹; Inaiana Marques Filizola Vaz¹; Lana Pacheco Franco²; Ana Paula Perillo Ferreira Carvalho¹.

1. Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil; 2. Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares, Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A limitação da circulação das pessoas em espaços sociais, o contato direto com pessoas contaminadas pelo SARS-CoV-2, a sobrecarga na jornada de trabalho, as incertezas relacionadas ao seu próprio estado de saúde e ao risco de morte podem ter efeitos diretos no estilo de vida de trabalhadores da saúde. Diante disso, a pandemia da COVID-19, pode ocasionar mudanças nos hábitos alimentares deste público. O objetivo deste estudo foi verificar a associação entre a autoavaliação da alimentação e o consumo de alimentos ultraprocessados por profissionais de hospitais públicos federais.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, observacional e analítico, realizado em 14 hospitais públicos federais brasileiros. A coleta de dados foi por meio de um questionário estruturado via plataforma online. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do centro coordenador (nº 4.852.395) e dos demais centros participantes. A normalidade dos dados foi verificada pelo teste de *Shapiro-Wilk*. Para as variáveis categóricas os dados estão apresentados em valores absolutos (n) e relativos (%) e a variável contínua (idade) foi apresentada como mediana e intervalo interquartil. A associação entre as variáveis independentes e os desfechos foram avaliadas por meio do teste Teste Exato de *Fischer*. O nível de significância utilizado para todos os testes foi de 5% ($p < 0,05$). As análises estatísticas foram realizadas utilizando-se o software STATA® versão 12.0.

RESULTADOS

Participaram do estudo 1143 trabalhadores da saúde dos hospitais, sendo 81,1% mulheres, com mediana de idade de 38 anos, 63,0% pós-graduados, 31,2% com mais de um vínculo empregatício, e a maioria com renda familiar entre quatro e 10 salários mínimos. O consumo de hambúrguer e embutidos foi associado ao sexo ($p=0,014$) e a idade ($p=0,010$). O consumo de doces também foi associado ao sexo ($p=0,049$) e a idade ($p < 0,001$). Já o consumo de bebidas açucaradas foi associado ao sexo ($p < 0,001$), à escolaridade ($p=0,015$) e à renda ($p=0,026$). Enquanto que o consumo de macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados foi associado à escolaridade ($p=0,035$), à idade ($p=0,007$), à renda familiar ($p=0,042$) e a ter mais de um vínculo

empregatício ($p=0,046$). Quanto a autoavaliação da alimentação, 38,2% relataram que permanece igual, 36,6% que está menos saudável e 25,2% que está mais saudável que antes da pandemia. Esta variável esteve associada com todos os desfechos analisados ($p < 0,001$).

CONCLUSÃO

O consumo de alimentos ultraprocessados foi associado a autoavaliação da alimentação. Além disso as diferentes categorias de alimentos ultraprocessados avaliadas demonstraram associação com sexo, idade, escolaridade, renda familiar e dois vínculos empregatícios. A qualidade da alimentação após a pandemia piorou para mais de um terço dos trabalhadores.

Palavras-chave: Consumo Alimentar|Alimentos Industrializados|Estilo de Vida

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre composição familiar e consumo de alimentos fora de casa entre idosos

Lídia Pitaluga Pereira; Caroline Cardoso Ferreira Faria; Paula Agrizzi Borges; Paulo Rogério Melo Rodrigues; Dayane de Carvalho Rodrigues Penteadó; Márcia Gonçalves Ferreira.

Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos fora de casa tem aumentado na população brasileira nos últimos anos, havendo, no entanto, redução nessa prática com o advento da pandemia de COVID-19. Vários fatores influenciam o consumo alimentar fora do domicílio, dentre eles, fatores econômicos, de socialização e de conveniência. Esse tema constitui uma importante pauta de discussão entre a comunidade científica, por tratar-se de uma ocasião de consumo que tem sido associada à maior ingestão de alimentos de baixa qualidade nutricional. Os arranjos familiares podem interferir no consumo de alimentos fora de casa, inclusive pela população idosa. O objetivo deste estudo foi verificar a associação entre a composição familiar e o consumo de alimentos fora de casa entre idosos.

MÉTODOS

Estudo transversal com 485 idosos frequentadores de centros de convivência de uma capital do Centro-Oeste brasileiro. Os dados foram coletados por questionário aplicado por entrevistadores treinados entre os meses de outubro de 2019 e março de 2020. O consumo de alimentos fora de casa foi investigado pelo enunciado “Em quantos dias da semana o(a) Sr.(a) costuma comer fora de casa?” A variável desfecho foi categorizada em sim/não. As variáveis independentes relacionadas à composição familiar foram morar: sozinho, com o cônjuge, com filhos, com netos e com outros familiares. O teste do qui-quadrado foi utilizado para analisar a associação entre as variáveis da composição familiar e o consumo de alimentos fora de casa. As análises estatísticas foram conduzidas com auxílio do software STATA. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal localizada na capital (parecer nº 3.598.400).

RESULTADOS

A frequência de consumo de alimentos fora de casa entre os idosos deste estudo foi de 33%. Do total de idosos avaliados, 75% relataram morar sozinhos, 31,4% com cônjuge, 42,5% com filhos, 26,8% com netos e 17,5% com outros familiares. O consumo de alimentos fora de casa associou-se diretamente com o fato de o idoso morar sozinho ($p=0,004$) e não possuir cônjuge ($p<0,001$). Morar com

filhos, netos ou outros familiares não mostrou associação com o desfecho analisado.

CONCLUSÃO

O consumo alimentar fora de casa associou-se diretamente com o fato de o idoso morar sozinho e não possuir cônjuge. Ressalta-se a influência da comensalidade no consumo alimentar dos idosos, podendo o consumo alimentar junto à família representar um fator de proteção, no sentido de favorecer o consumo de alimentos minimamente processados, preparados em casa, evitando-se o consumo de alimentos de elevada densidade energética e baixa qualidade nutricional, muito disponíveis quando o consumo se dá fora do ambiente domiciliar, o que pode impactar negativamente na saúde dos idosos.

Palavras-chave: Idoso|Consumo de alimentos|Composição familiar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre densidade mineral óssea, consumo alimentar e seus fatores associados em mulheres menopausadas

Luciana Bronzi de Souza¹; Raquel Machado Schincaglia²; Larissa Vaz-Gonçalves³; Lavínya Moreira Souto¹; Sara Adna Pereira da Silva¹.

1. Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil; 2. University Of Nevada, Goiânia - GO - Brasil; 3. The University Of Queensland, Herston - Australia.

INTRODUÇÃO

Dados da literatura sugerem a existência de associação positiva entre o consumo de alimentos lácteos e densidade mineral óssea (DMO) em mulheres na pós-menopausa. No entanto, essa relação não foi totalmente estabelecida. Desta forma, o presente trabalho tem o objetivo de avaliar se há associação entre o consumo de leite e seus derivados, composição corporal e a densidade mineral óssea em mulheres menopausadas de Goiânia-GO.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, aninhado a uma coorte com mulheres na pós-menopausa acompanhadas em ambulatórios de saúde, profissionais e estudantes Universidade Federal de Goiás (UFG); idosas da Universidade Aberta da Terceira Idade da Universidade Estadual de Goiás (UNATI/UEG); idosas do Centro de Referência em Atenção à Saúde da Pessoa Idosa (CRASPI) de Goiânia, dentre outros espaços institucionais. A composição corporal e a DMO foi medida pelo método da absorptometria de raios-X de dupla energia (DXA). Os sítios anatômicos avaliados foram coluna lombar (L1 a L4), colo do fêmur e fêmur total. Os resultados obtidos pela densitometria foram classificados pelo T-score, foram diagnosticadas com DMO normal àquelas com T-score >-1 e baixa (osteopenia ou osteoporose) quando T-score esteve $\leq -1,1$. O consumo alimentar foi avaliado por meio da aplicação de três recordatórios alimentares de 24h em dias não consecutivos. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humano (CEP/UFG) sob parecer nº 751.387 e emenda nº nº 178.4248.

RESULTADOS

Oitenta e duas mulheres com idade média de 56 anos ($\pm 6,17$, grupo coluna lombar e $\pm 6,40$, grupo fêmur total) foram incluídas neste estudo. Metade delas (50,0%) apresentaram DMO reduzida da coluna lombar e 26,0% DMO reduzida do fêmur total (lado direito). Idade avançada foi associada com DMO reduzida (OR = 1,16 IC95%: 1,03-1,32, $p = 0,017$). Participantes com redução da DMO total do fêmur tiveram maior número de filhos ($3,33 \pm 1,28$ filhos, $p = 0,018$) e amamentaram por mais tempo ($39,33 \pm 33,68$ meses; $p = 0,009$) em comparação com mulheres com DMO normal (ambos os sítios). Àquelas com DMO reduzida da coluna lombar, a circunferência da cintura (CC) e o peso corporal foram menores em relação à DMO normal (CC: $p = 0,039$; peso

corporal: $p = 0,001$). Energia, carboidratos e gordura provenientes do consumo de leite e derivados não apresentaram associação com DMO. Mulheres com DMO normal do fêmur total apresentaram maior consumo de proteínas vegetais ($p = 0,047$) e cálcio ($p = 0,025$) de produtos não lácteos.

CONCLUSÃO

Não foi encontrada associação entre o consumo de leite e seus derivados e DMO em mulheres na pós-menopausa. Idade avançada apresentou risco de 16% de redução da DMO e maior porcentagem de gordura corporal apresentou risco 17% menor de redução da DMO.

Palavras-chave: densidade óssea|osteoporose pós-menopausa|laticínios|alimentos, dieta e nutrição|composição corporal

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre excesso de peso, consumo de fastfood e alimentos ultraprocessados em crianças e adolescentes com nanismo no Brasil

Beatriz Lucas Chaves; Ursula Viana Bagni.
Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O nanismo é uma condição genética rara, que além de provocar crescimento esquelético anormal, causa alterações metabólicas que predisõem a obesidade e acúmulo de gordura na região abdominal. Assim, o controle do ganho de peso na infância e adolescência nessa população é fundamental. Contudo, o consumo de alimentos elevado valor calórico e baixa qualidade nutricional é crescente, potencializando o risco do desenvolvimento da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis no nanismo. A alimentação de jovens com essa condição ainda não foi investigada no país, assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre consumo de fastfood, alimentos ultraprocessados e estado nutricional de crianças e adolescentes brasileiros com nanismo.

MÉTODOS

Trata-se de estudo observacional, seccional, desenvolvido em âmbito nacional com crianças e adolescentes com nanismo (n=28). A amostragem foi não probabilística baseada no método Respondent Driven Sampling. A coleta de dados ocorreu de forma remota entre agosto de 2021 e junho de 2022, por meio de questionário online semiestruturado. Investigou-se as práticas alimentares por meio do questionário baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira. O estado nutricional foi avaliado por medidas antropométricas referidas, considerando-se excesso de peso valores de índice de massa corporal para idade maior que + 2 escores-z das curvas de crescimento para jovens com nanismo. Para as análises de associação, empregou-se o teste Qui-quadrado no software SPSS versão 22.0, considerando o valor de $p < 0,05$ para significância estatística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal Fluminense (Parecer: 4.826.711; CAAE: 46933921.4.0000.5243).

RESULTADOS

O excesso de peso esteve presente em 7,4% (IC95% 0,0-19,0) dos participantes. Observou-se elevada frequência de consumo regular de bebidas açucaradas (44,4% IC95% 26,1-64,5), doces (44,4% IC95% 26,9-64,0), açúcar de adição (50,0% IC95% 32,0-70,6), refrigerantes (25,9% IC95% 11,1-42,9) e fastfood (18,5% IC95% 4,0-36,4), assim como de jovens que trocam refeição por fastfood (11,1% IC95% 0,0-

24,1). Entretanto, não foi evidenciada associação entre essas práticas alimentares e a presença de excesso de peso.

CONCLUSÃO

Observou-se elevada frequência de práticas alimentares não saudáveis nas crianças e adolescentes com nanismo no Brasil. Embora não tenham se demonstrado associadas à presença de excesso de peso, constituem-se importantes fatores de risco para o desenvolvimento de obesidade e doenças crônicas na vida adulta, que podem prejudicar a qualidade de vida dessa população.

Palavras-chave: Nanismo|Alimentos, dieta e nutrição|Obesidade|Doença crônica

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre frequência semanal de consumo da alimentação escolar e o consumo diário de alimentos saudáveis e não saudáveis dos estudantes de escolas públicas.

Mayva Mayana Ferreira Schrann; Gilmar Mercês de Jesus; Lizziane Andrade Dias; Lara Daniele Matos dos Santos Araujo; Anna Karolina Cerqueira Barros; Camila da Cruz Martins.

Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A infância é a fase mais suscetíveis a carências nutricionais, devido a escolhas alimentares inadequadas o mesmo à insegurança alimentar. A avaliação do consumo alimentar contribuir na avaliação de políticas públicas, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O objetivo do estudo foi avaliar a associação entre a frequência semanal de consumo da alimentação escolar e o consumo diário de alimentos saudáveis e não saudáveis entre escolares de escolas públicas.

MÉTODOS

Estudo transversal com amostra de estudantes do 2º ao 5º ano de escolas públicas de Feira de Santana, Bahia (n = 2.477; idade 9,1±1,38 anos; 53,2% de meninas; IMC 17,5±3,5 Kg/m²). Dados do consumo diário de alimentos saudáveis (CDAS) (arroz; feijão; Laticínios (LAT); Proteína animal (PTNA); Frutas e vegetais (FTVG)) e não saudáveis (Bebidas açucaradas (BA) e Doces) e da frequência (1 à 5 x na semana) do consumo da alimentação escolar (AE) foram obtidos por meio de questionário online para a recordação do dia anterior (Web-CAAFE). Peso corporal e estatura foram aferidos para calcular o Índice de Massa corporal (IMC), com escores-z obtidos conforme curvas da IOTF. A análise de dados incluiu estatística descritiva e regressão de Poisson múltipla com inflação de zeros para avaliar a associação entre frequência semanal de consumo da AE e o CDAS e não saudáveis, com ajuste por sexo, idade e escore-z de IMC. A significância estatística foi avaliada por valores de $p < 0,05$. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Estadual de Feira de Santana. (CAAE: 02307918.5.0000.0053, Parecer nº 3.994.186).

RESULTADOS

Os escolares tinham o consumo de uma porção/dia de arroz 69,84%, feijão 72,43%, LAT 64,86%, PTNA 74,40%, FTGV 53,21%, BA 68,43% e Doces 77,19%. O consumo diário de PTNA (4x/sem: IRR=1,37, IC95%=1,18-1,59; 5x/sem: IRR=1,22, IC95%=1,06-1,40) e de feijão (4x/sem: IRR=1,18, IC95%=1,02-1,37; 5x/sem: IRR=1,23, IC95%=1,07-1,40) se associou a maiores frequências semanais de consumo da AE. O consumo FTVG foi maior entre os estudantes que consumiam a AE, pelo menos uma vez na semana, em comparação aos que não consumiam (1x/sem: IRR=1,30, IC95%=1,01-1,67; 2x/sem:

IRR=1,48, IC95% 1,14-1,92; 3x/sem: IRR=1,42, IC95%=1,07-1,87); 4x/sem: IRR=1,75, IC95%=1,36-2,25; 5x/sem: IRR=1,31, IC95%=1,03-1,67). Consumir a AE 5x/semana se associou a um consumo diário, em média, 23% menor de Doces (IRR=0,77, IC95%=0,63-0,94). Não foram observadas associações estatisticamente significativas entre frequência semanal de consumo da AE com o consumo diário de BA, Arroz e LAT. A idade modificou o efeito do consumo semanal da AE sobre o consumo de Feijão e de FTVG.

CONCLUSÃO

O consumo da AE, sobretudo maior ou igual a quatro vezes por semana, se associou a maior consumo de alimentos marcadores de dieta saudável, como PTNA, Feijão e FTVG. Por outro lado, foi fator de proteção para o consumo de Doces. Todavia, não houve proteção, estatisticamente significativa contra o consumo de BA.

Palavras-chave: Inquéritos nutricionais|Dieta saudável|Recomendações nutricionais

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre insegurança alimentar e marcadores da alimentação em estudantes universitários durante a pandemia Covid-19

Paulo Rogério Melo Rodrigues¹; Bruna Emanuelli de Souza¹; Bartira Mendes Gorgulho¹; Patrícia Simone Nogueira¹; Márcia Gonçalves Ferreira¹; Dirce Maria Marchioni².

1. Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

As restrições sociais e econômicas decorrentes da pandemia causada pelo vírus SARS-CoV-2 agravou a vulnerabilidade de diversos grupos populacionais, incluindo os estudantes universitários. Entre os reflexos sociais e econômicos, diversos estudos têm destacado a insegurança alimentar e alterações no consumo alimentar de estudantes universitários, os quais podem comprometer o estado nutricional e de saúde dessa população.

OBJETIVO

Estimar a associação entre insegurança alimentar e marcadores da alimentação em estudantes universitários durante a pandemia Covid-19.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados do inquérito BRAZUCA-Covid Cuiabá (Insegurança alimentar, estado nutricional e estilo de vida na comunidade acadêmica durante a pandemia Covid-19), realizado online entre agosto de 2020 a fevereiro de 2021, com estudantes de uma universidade pública na região Centro-Oeste do Brasil. A alimentação dos estudantes foi avaliada com perguntas semelhantes às aplicadas no inquérito VIGITEL, “Em quantos dias da semana, você costuma comer (nome do alimento)?”, sendo considerados feijão, verduras e legumes, frutas, leite e derivados, carne vermelha, frango/galinha e ovos, com as seguintes opções de resposta: 1 a 2 dias por semana, 3 a 4 dias por semana, 5 a 6 dias por semana, todos os dias (inclusive sábado e domingo), quase nunca e nunca. O consumo regular dos alimentos foi avaliado considerando a frequência de consumo \geq cinco vezes por semana. A insegurança alimentar foi estimada utilizando a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, sendo categorizada em Segurança alimentar (SA), Insegurança alimentar leve (IAL) e Insegurança alimentar moderado ou grave (IAMG). Foram estimadas as proporções de consumo regular dos marcadores da alimentação de acordo com a insegurança alimentar, sendo as diferenças verificadas de acordo com o teste do qui-quadrado. O estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa – CEP-Saúde da UFMT (CAAE: 36582820.0.0000.8124).

RESULTADOS

Entre os estudantes universitários que responderam à pesquisa (N= 187) foi observado 65,6% (IC95%= 58,3; 72,2%) de SA, 25,1% (19,3; 32,0%) de IAL e 9,3% (5,8; 14,5%) de IAMG. Foi verificada associação significativa entre (in)segurança alimentar e o consumo regular dos seguintes marcadores: verduras e legumes (SA= 73,3%, IAL= 58,7%, IAMG= 17,6%, p da tendência linear <0,01), frutas (SA= 55,8%, IAL= 47,8%, IAMG= 5,9%, p da tendência linear <0,01), leite e derivados (SA= 53,3%, IAL= 26,1%, IAMG= 29,4%, p da tendência linear <0,01) e ovos (SA= 22,5%, IAL= 30,4%, IAMG= 47,1%, p da tendência linear= 0,03). Não houve associação significativa entre a condição de insegurança alimentar e o consumo regular de feijão (valor de p= 0,25), carnes vermelhas (p= 0,38) e frango/galinha (p= 0,25).

CONCLUSÃO

Foi observada expressiva proporção de estudantes universitários em condição de insegurança alimentar. A insegurança alimentar foi associada à menor frequência de consumo de alimentos marcadores de alimentação saudável.

Palavras-chave: Insegurança alimentar|Alimentos|Estudantes|Universitários|Covid-19

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o excesso de peso e obesidade entre crianças e adolescentes brasileiros

Ariene Silva do Carmo; Ana Maria Thomaz Maya Martins; Ana Maria Spaniol; Jéssica Pedroso da Silva; Tatiane Nunes Pereira; Gisele Ane Bortolini.
Ministério da Saúde, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) na infância e adolescência pode comprometer o crescimento e desenvolvimento, contribuir para o aparecimento precoce de agravos relacionados à má alimentação, como doenças crônicas não transmissíveis e aumento das chances de obesidade. O objetivo foi verificar a associação entre o consumo de AUP e o excesso de peso em crianças e adolescentes acompanhados na Atenção Primária à Saúde (APS).

MÉTODOS

Trata-se de estudo de delineamento ecológico, de abrangência nacional, tendo os municípios como unidades de análise, desenvolvido com dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Foram utilizadas as prevalências do consumo de AUP e de sobrepeso e de obesidade segundo o IMC por idade de crianças e de adolescentes acompanhados na APS em 2021. 8.114.382 crianças e 4.310.752 adolescentes tiveram o estado nutricional avaliado; e 735.829 crianças e 311.521 adolescentes tiveram o consumo alimentar avaliado. Foi realizada a análise de correlação parcial, ajustada por macrorregião brasileira, cobertura da APS e porte populacional do município. Os dados obtidos foram analisados no software Stata versão 11.0. Foi adotado o valor de significância de 5%.

RESULTADOS

A média da prevalência municipal de excesso de peso e de obesidade, respectivamente, foi de 16,0% (IC95%: 15,8-16,2) e de 6,9% (IC: 95%: 6,8-7,1) entre crianças de 0 a 2 anos; de 17,4% (IC95%: 17,1-17,6) e de 9,2% (IC: 95%: 9,0-9,4) entre crianças de 2 a 4 anos; de 36,0% (IC: 95%: 35,7-36,2) e de 19,2% (IC 95%: 19,0-19,4) entre crianças de 5 a 9 anos; e de 35,0% (IC: 95%: 34,7-35,2) e de 14,8% (IC 95%: 14,6-15,0) entre adolescentes. A média da prevalência municipal do consumo de AUP no dia anterior ao atendimento na APS foi de 31,9% (IC95%: 30,9-33,0) entre crianças de 0 a 2 anos; de 85,6% (IC95%: 84,8-86,4) entre crianças de 2 a 4 anos; de 88,0% (IC: 95%: 87,3-88,7) entre crianças de 5 a 9 anos; e de 86,8% (IC: 95%: 86,0-87,5) entre adolescentes. Houve uma correlação direta e estatisticamente significativa entre o consumo de AUP e excesso de peso entre 0 e 2 anos ($r=0,097$, $p<0,001$), 5 a 9 anos ($r=0,044$, $p<0,001$) e adolescentes ($r=0,069$, $p<0,001$). Observa-se correlação direta e estatisticamente significativa entre o consumo de AUP e obesidade entre 0 e 2 anos ($r=0,076$, $p<0,001$), 5 a 9 anos ($r=0,047$,

$p < 0,001$) e adolescentes ($r = 0,067$, $p < 0,001$). Entre crianças de 2 a 4 anos, não houve associação estatisticamente significativa entre o consumo de AUP e excesso de peso e obesidade ($p > 0,05$).

CONCLUSÃO

As médias das prevalências do consumo de AUP e de excesso de peso entre crianças e adolescentes foram elevadas. Houve relação direta e estatisticamente significativa entre o consumo de AUP e excesso de peso e obesidade entre crianças e adolescentes, com exceção daquelas entre 2 a 4 anos. Os achados reforçam a importância de políticas públicas para reversão do cenário, destaca-se as ações de promoção da alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Criança|Adolescente|Ultraprocessados|Excesso de peso

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre raça/cor de pele, obesidade e mortalidade por COVID-19 no estado do Rio Grande do Sul nos anos de 2020 e 2021

Anelise Silva da Silva.

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia de COVID-19 afetou de maneira desigual a população mundial apresentando piores desfechos entre a população negra no Brasil. A obesidade é um dos fatores de risco para o agravamento da COVID-19 e também é mais frequente na população negra. Assim, o objetivo deste estudo foi compreender a associação entre raça/cor de pele, obesidade e mortalidade por COVID-19 no estado do Rio Grande do Sul e testar a hipótese de que a obesidade seja um fator mediador da associação entre cor de pele/raça e mortalidade por COVID-19 no Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de uma coorte retrospectiva com população maior de 19 anos internada por COVID-19 no Rio Grande do Sul, em 2020 e 2021. Os foram extraídos dos registros de internação no SIVEP-gripe (Sistema de Informação e Vigilância Epidemiológica da Gripe). Foram excluídos do estudo indivíduos hospitalizados por COVID-19 residentes de outros estados e que a causa do óbito não tenha sido a doença. As variáveis analisadas forma: sociodemográficas autodeclaradas (sexo, idade, raça/cor de pele, escolaridade, local de moradia), presença de obesidade autoreferidos e mortalidade por COVID-19 (atestado de óbito). As conduzidas análises bivariadas (Qui-quadrado de Pearson) e multivariadas (Regressão Logística). Todas as análises foram realizadas no software SPSS 20.0.

RESULTADOS

Foram incluídos 113.737, com idade média de 59,28 anos (dp 16,53). A maioria das pessoas eram brancas (84,9%). A prevalência de obesidade foi de 14,2% e a mortalidade foi de 32,0%. As pessoas pretas e pardas tiveram maiores prevalências de obesidade (18,1% e 18,7%, respectivamente) e de mortalidade (39,4% e 36,4%, respectivamente), quando comparadas às brancas. Os indivíduos com obesidade tiveram maior prevalência de mortalidade (39,3%). Quando analisada a associação entre cor de pele/raça e mortalidade estratificada pela obesidade, ajustada para idade, observou-se que houve associação entre as variáveis apenas entre os indivíduos sem obesidade (pretos: RR:1,45; IC95%1,35:1,155 e pardos RR:1,29; IC95%1,20:1,39).

CONCLUSÃO

Neste estudo, a cor de pele/raça esteve associada tanto com a obesidade quanto com a mortalidade por COVID-19. Porém, o papel mediador da obesidade nessa associação e não foi confirmado, uma vez que, a cor de pele/raça e mortalidade foram associadas apenas no grupo sem obesidade. Dessa forma, é possível que outros fatores tornem a população negra mais suscetível a mortalidade por COVID-19, como por exemplo, a qualidade do acesso e tratamento nos serviços de saúde.

Palavras-chave: obesidade| mortalidade|COVID-19| racismo

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associações diretas e indiretas entre discriminação racial percebida, padrões alimentares e obesidade em adultos do sul do Brasil

Raquel Canuto¹; Ylana Elias Rodrigues²; Caroline Lima Cunha¹; Ilaine Schuch¹; Marcos Pascoal Pattussi³; Marcos Fanton⁴.

1. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil; 2. Universidade de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Porto Alegre - RS - Brasil; 3. Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo - RS - Brasil; 4. Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Como estressor crônico, a discriminação racial leva ao estresse psicológico e afeta comportamentos de saúde, como alimentação, atividade física e consumo de álcool. Assim experiências de discriminação acumuladas ao longo da vida podem prejudicar os comportamentos em saúde levando a doenças não transmissíveis doenças crônicas, como hipertensão, diabetes e obesidade. Porém, apesar do racismo ser um grande problema social no Brasil, a literatura nessa temática é escassa. Assim o objetivo desse estudo foi analisar as associações diretas e indiretas entre a discriminação racial percebida, padrões alimentares e obesidade e obesidade abdominal em uma amostra da região central de Porto Alegre, RS.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de base populacional com amostra de indivíduos adultos com idade entre 20 e 70 anos, de ambos os sexos, residentes na área na área central de Porto Alegre. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UFRGS (número: 46934015.3.0000.5347). A discriminação racial foi medida por meio da escala Experiences of Racial Discrimination (EOD) validada para o Brasil. Os padrões alimentares foram identificados por meio de análise de componentes principais a partir de um questionário de frequência alimentar validado com 85 itens alimentares. Medidas antropométricas foram realizadas seguindo as recomendações da OMS, obesidade geral (≥ 30 kg/m²) e abdominal (circunferência da cintura ≥ 88 cm para mulheres e ≥ 102 cm para homens) foram analisadas, covariáveis sociodemográficas também foram incluídas nas análises. A Modelagem de Equações Estruturais foi usada para testar as relações entre as variáveis, por meio de análise fatorial confirmatória (CFA) simultânea a análise de regressão.

RESULTADOS

Um total de 400 participantes com idade média de 47,2 anos (DP = 13,9 anos) foram avaliados. Foram identificados 4 padrões alimentares: Saudável, Tradicional Brasileiro, Açúcares e refinados carboidratos e Fast-food. A experiência de discriminação racial teve um efeito direto positivo na obesidade e na obesidade abdominal em todos os modelos. Por outro lado, a experiência de discriminação racial não teve efeito direto em nenhum

padrão alimentar; e a experiência de discriminação racial não teve efeito indireto na obesidade e na obesidade abdominal mediada por qualquer padrão alimentar.

CONCLUSÃO

Nossos resultados sugerem que a maior experiência de discriminação racial está associada à obesidade e obesidade abdominal, e sua associação é independente de padrões alimentares saudáveis ou não saudáveis. As explicações para essa associação direta passam pela resposta neuroendócrina ao estresse com efeito no acúmulo corporal de gordura. Futuras pesquisas nessa temática fazem-se fundamentais para compreender o impacto do racismo nos desfechos em nutrição.

Palavras-chave: Obesidade|Racismo|Consumo Alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Atendimento a pessoas com obesidade na atenção primária à saúde

Erika Cardoso dos Reis¹; Tatiane Palmeira Eleutério²; Ana Claudia Morito Neves¹; Elma Lúcia de Freitas Monteiro³; Phillipe Augusto Ferreira Rodrigues⁴; Andréa Maria Eleutério de Barros Lima Martins².

1. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil; 2. Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros - MG - Brasil; 3. Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba - MG - Brasil; 4. Uniabeu, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são um problema de saúde pública mundial, com altas taxas de prevalência. No âmbito das DCNT, a obesidade é considerada um grande desafio para a saúde pública, de difícil controle e reversão, que demanda articulação entre o cuidado individual, ações coletivas e implementação de políticas públicas que contribuam para a adoção de hábitos saudáveis. Neste sentido, nos últimos anos, a obesidade ganhou destaque na agenda das políticas públicas de saúde, sendo o Ministério da Saúde o principal proponente das ações. Considerando a importância de assegurar o acesso universal e equânime aos serviços de saúde para as pessoas com obesidade, e sendo a Atenção Primária à Saúde (APS) a responsável pela coordenação do cuidado entre os pontos de atenção das Redes de Atenção à Saúde (RAS), é importante conhecer o acesso e cuidado oferecido a estas pessoas nos serviços da APS do SUS. Assim, o objetivo deste estudo é avaliar a proporção de atendimentos para a condição avaliada obesidade na APS.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo longitudinal, observacional e descritivo, baseado em análise de dados secundários disponíveis em arquivos de acesso público e irrestrito do portal e-Gestor/AB. Os dados foram extraídos dos relatórios públicos de saúde/produção do SISAB, selecionando problema/condição avaliada obesidade de pessoas maiores de 18 anos, no atendimento individual na APS, entre 2018 e 2021. A tabulação e análise dos dados foram realizados em planilhas do Microsoft Excel Worksheet®.

RESULTADOS

A média nacional de atendimentos na APS por todas as condições entre os anos de 2018 e 2021 foi de 130.190.240. Desse total, os atendimentos de pessoas com a condição avaliada obesidade foi de 2,5% (3.303.351), variando de 2,0% (2.232.563) em 2020 e 2,8% em 2018 (3.718.753) e 2021 (3.885.726). Outras doenças crônicas, como hipertensão arterial sistêmica e diabetes mellitus tiveram a média de atendimentos superior à condição obesidade, ficando em 21,1% para hipertensão e 9,0% para diabetes mellitus para o mesmo período de tempo avaliado.

CONCLUSÃO

Apesar de a obesidade ser um problema de saúde importante e crescente em todo o mundo, observa-se que o atendimento a pessoas com a condição obesidade não é proporcional ao total de atendimentos realizados na APS por todas as condições avaliadas. Isso pode indicar o não reconhecimento desta condição como uma doença e conseqüentemente, falta de responsabilização dos profissionais pelo cuidado desses indivíduos.

Palavras-chave: Obesidade|Doenças Crônicas não Transmissíveis|Atenção Primária à Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Atendimento nutricional com gestantes de alto risco: relato de experiência

Karla Gabrielle Sales Fernandes; Isabela Reis do Nascimento; Andrezza Brito de Souza; Gabriella Machado de Souza; Keyla Bianca Barbosa Silva; Danielle Góes da Silva.
Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O acompanhamento nutricional realizado no período gravídico, sobretudo em gestações de alto risco, reduz complicações materno-fetais. Nessa perspectiva, o ambulatório de nutrição materno infantil realiza atendimentos a gestantes SUS dependentes e aliado a isso, proporciona a experiência prática para alunos de nutrição, tornando-os profissionais melhores capacitados. O objetivo do estudo é relatar a experiência vivenciada no atendimento do Ambulatório de Nutrição Materno Infantil do Hospital Universitário de Sergipe.

MÉTODOS

Relato de experiência da atividade ambulatorial no período após a pandemia da Covid-19. Pacientes são encaminhadas com diagnóstico de alto risco em diferentes trimestres gestacionais. Inicialmente são esclarecidos os objetivos da consulta e os procedimentos que serão realizados. É aplicada anamnese perante as seguintes questões: saúde da gestante, sinais e sintomas, histórico familiar, informações socioeconômicas, exames bioquímicos e dados dietéticos. São aferidas as medidas antropométricas PPG e peso atual, avaliando o ganho de peso gestacional segundo Atalah, et al. (1997). Ademais, é aplicado um recordatório alimentar de 24 horas. Posteriormente é estabelecida a conduta nutricional somada a orientações nutricionais. As consultas são realizadas um dia na semana, por estudantes de nutrição sob a supervisão de nutricionistas. As frequências foram realizadas pelo software *IBM SPSS Statistics 20*®.CAAE: 00772612.7.0000.0058.

RESULTADOS

O ambulatório promove melhoria na qualidade de vida das gestantes assistidas, sendo comumente observado o controle das condições clínicas das pacientes. Nesse sentido, destacamos como principal evolução nas consultas de retorno a redução do consumo de alimentos ultraprocessados e uma maior autonomia para escolhas alimentares saudáveis. A vivência ambulatorial solidifica o conhecimento teórico aprendido nas aulas e também possibilita o contato profissional com mulheres em condições socioeconômicas limitadas e com uma rede de apoio fragilizada. Nesse cenário, é realizada uma escuta acolhedora, e ao mesmo tempo utilizamos nosso conhecimento técnico para orientar as melhores escolhas alimentares dentro das possibilidades e necessidades de cada paciente. No período pós pandemia, atendemos 47 gestantes com média 22,4 ($\pm 5,9$) anos e idade gestacional 32,6 ($\pm 21,3$) semanas. A maior parte (96,4%) foram encaminhadas para acompanhamento nutricional pelo obstetra, sendo as complicações gestacionais mais

frequentes a DMG e HAS. Como limitações encontradas no serviço, destacamos que os atendimentos são realizados 1 vez por semana (quantitativo de 5 pacientes por dia), a baixa disponibilidade de salas de atendimento e de nutricionistas envolvidos.

CONCLUSÃO

O atendimento ambulatorial proporciona melhor prognóstico das condições clínicas das gestantes, bem como, contribui como experiência educativa enriquecedora para os estudantes. Apoio: Pró-Reitoria de Extensão/UFS (ProEx/UFS).

Palavras-chave: Gravidez|Nutrição pré-natal|Assistência Ambulatorial

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Atitudes alimentares e percepção corporal de frequentadores de academia

Eliene Aparecida dos Santos Silva Luiz¹; Ester Vitória de Vargas¹; Carla Juliane Martins Rodrigues²; Thaís Rosa de Oliveira Silva¹; Sabrina Daniela Lopes Viana¹.

1. Centro Universitário Adventista de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A preocupação com a aparência e o uso de dietas emagrecedoras e/ou hiperproteicas são muito salientadas em ambientes como as academias, sendo que seus frequentadores são incentivados a fazerem tais dietas. Sem a orientação adequada, o consumo dos macronutrientes e micronutrientes destas dietas pode apresentar déficits ou exageros. O objetivo deste trabalho foi analisar as atitudes alimentares, a satisfação e a percepção corporal de frequentadores de três academias da Zona Sul de São Paulo.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de abordagem quantitativa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 25393419.6.0000.5377) com 79 praticantes de atividade física que frequentam academia. A coleta de dados ocorreu pela aplicação de um questionário contendo três partes: um formulário com informações socioeconômicas e questões sobre a prática de atividade física, a Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas (EAAT) e a Escala de Silhuetas de Stunkard. As análises estatísticas foram estatísticas no software Action Stat.

RESULTADOS

Os participantes estudados tinham como características predominantes: sexo masculino (59,5%); cor de pele branca (48,1%); idade média de 30,7 anos (DP ± 8,36); ensino médio completo (34,2%) e superior completo (34,2%); solteiros (70,9%), renda salarial entre 1 e 3 salários-mínimos (39,2%) e padrão alimentar onívoro (96,2%). Em relação à prática de atividade física (AF), a musculação foi a modalidade mais praticada (53,75%). Cerca de 28,2% dos participantes almejavam a definição do corpo e fortalecimento muscular, 55,7% praticavam atividade física de 5 a 7 vezes na semana com duração de 1 a 2 horas (67,1%). Sobre a imagem corporal, 53,2% não se viam com a imagem compatível com o seu IMC real e 78,4% estavam insatisfeitos, sendo que 77,4% queriam diminuir medidas. A pontuação média na EAAT foi 68,2 pontos (DP+14,2). A maior parte dos praticantes de atividade física relataram que sentiam prazer ao comer e que possuíam boas lembranças associadas a comida, no entanto, constatou-se a presença da culpa e da tentativa de total controle sobre alimentação. Um em cada cinco participantes deixava de comer algum alimento por conta das calorias.

CONCLUSÃO

As atitudes alimentares transtornadas foram mais presentes entre os indivíduos insatisfeitos com a imagem corporal. A maior parte dos participantes apresentavam distorção da imagem corporal e insatisfação, além disto, demonstraram grande preocupação em relação ao ato de se alimentar e houve a presença de crenças de alimentos “ruins e engordativos”, que são características de comer transtornado.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar|Imagem Corporal|Atividade Física

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Atuação de nutricionistas em organizações do terceiro setor: uma análise a partir da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável

Kelly Poliany de Souza Alves¹; Bruna Kulik Hassan¹; Camila Maranhã Paes de Carvalho².

1. Act Promoção da Saúde, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Terceiro Setor pode ser definido como o conjunto de organizações de natureza privada sem fins lucrativos, dotadas de autonomia e administração própria, dedicadas à consecução de objetivos sociais ou públicos, embora não sejam parte da administração estatal. Na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), a atuação das organizações deste setor inclui a defesa de diversas causas sobre todo o sistema alimentar, inclusive a agenda regulatória, com vistas à garantia do direito à alimentação. Nesse sentido, destaca-se nos últimos anos a atuação da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável. Este estudo teve como objetivo identificar as características da atuação de nutricionistas em quatro organizações que compunham o Núcleo Gestor da Aliança no período de 2019 a 2021 visando fornecer subsídios para discussão e aprimoramento da Resolução CFN N°600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caso de abordagem exploratória e descritiva sobre as atividades profissionais desenvolvidas e compartilhadas por nutricionistas das quatro organizações do terceiro setor nos espaços e processos de atuação da Aliança, como reuniões, encontros, grupos de trabalho e mobilizações sociais. As atividades foram sistematizadas e categorizadas de acordo com as quatro estratégias para o *advocacy* (processo de defesa de uma causa): produção de conhecimento, comunicação, mobilização e incidência política.

RESULTADOS

A produção de conhecimento incluiu desenvolvimento e apoio a estudos inéditos, sistematização, mapeamento e análise de evidências científicas, mapeamento e análise de políticas públicas e proposições legislativas. A comunicação abrangeu a produção de conteúdo para veículos de imprensa, o apoio técnico para desenvolvimento de campanhas e a concessão de entrevistas. A mobilização consistiu em mapeamento, diálogo e articulação com parceiros da sociedade civil para defesa conjunta de causas específicas ou mais abrangentes, organização e oferta de cursos e oficinas de formação para ativistas e atores do controle social. Já a incidência política incluiu reuniões com gestores públicos e parlamentares, além de participação em audiências públicas. Predominaram as

atividades relacionadas à agenda regulatória, como proteção da alimentação saudável no ambiente escolar, rotulagem, publicidade e tributação de alimentos.

CONCLUSÃO

As atividades profissionais das nutricionistas das organizações do terceiro setor analisadas não estão contempladas no escopo das áreas de atuação descritas na Resolução CFN N°600/2018. Sugere-se que o escopo da área de Nutrição em Saúde Coletiva seja ampliado, incluindo na subárea de Políticas de Programas Institucionais um novo segmento denominado “Monitoramento e Defesa das Políticas Públicas em SAN” e neste o novo subsegmento denominado “Organizações do Terceiro Setor para Defesa de Direitos”.

Palavras-chave: Área de atuação profissional|Nutricionista|Organizações não governamentais|Segurança Alimentar e Nutricional|Direito à Alimentação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Atuação do conselho de alimentação escolar na execução do PNAE durante a pandemia de COVID-19

Suele dos Santos Benício; Andréa das Graças Ferreira Frazão; Ivanira Amaral Dias; Jucilene Magalhães Alves Sousa; Josiane Pantoja Crescêncio; Gabriela Cicalise Souza Santos.

Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O livro Geografia da fome (1946) de Josué de Castro, tem papel basilar no que tange a discussão sobre a fome e suas implicações na vida humana. Nele, o autor traça o primeiro mapa da fome no Brasil, rompendo com o pensamento de que esta era uma realidade longínqua. Foi nesse cenário e com o propósito de garantir comida para milhões de crianças brasileiras, que nasceu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Tamanha sua importância, que tem gerado debates, embates e pesquisas em prol de melhorias, pois, muitos estudantes têm na alimentação escolar a única ou a principal refeição do dia. Assim, não é um equívoco afirmar que a fome está atrelada à insegurança alimentar e nutricional, e que o programa surge como forma de combatê-las. Diante de tal importância, houve a necessidade do acompanhamento e fiscalização na prática. Surgem então, os Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs), ferramenta importante para a garantia do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas e a Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes. Em 2020, com a suspensão das aulas presenciais por conta da pandemia de Covid-19, este direito se viu ameaçado.

Diante do exposto, o objetivo deste estudo é relatar sobre a atuação do CAE de municípios paraenses na execução do PNAE, durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Estudo descritivo-retrospectivo, do tipo relato de experiência, que apresenta dados sobre a atuação do CAE de municípios paraenses, durante o ano de 2021, com foco nas estratégias e dificuldades enfrentadas. As informações foram coletadas de recursos audiovisuais dos Encontros de Conselheiros de Alimentação Escolar, gravados por meio da plataforma de videoconferências Google Meet. Foram cedidos pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar de Belém, Pará, que oferece formação para os CAEs, por meio de projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, nº 3.738.979. A análise dos dados considerou fontes verbais (falas dos conselheiros) e não verbais (fotos do momento de entrega da alimentação).

RESULTADOS

A análise apontou que cada município vivenciou uma realidade particular. Contudo, houveram pontos convergentes quanto às estratégias positivas relativas às diretrizes do

PNAE, como: sustentabilidade, participação social, alimentação saudável e adequada, além do cumprimento das normas higiênico-sanitárias de combate ao coronavírus. Quanto às dificuldades, destacam-se: falta de diálogo por parte da gestão com o CAE; adoecimento e afastamento de conselheiros; renovação do CAE; aumento do preço dos alimentos; elaboração do Regimento Interno e Plano de Ação; visita às escolas; compra da agricultura familiar.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o CAE é uma peça chave para a manutenção e execução do PNAE, visto que sua atuação permitiu que diversos estudantes tivessem seu direito à alimentação garantido. Entretanto, percebe-se que ele também enfrenta dificuldades para exercer seu papel com mais autonomia e que a pandemia as evidenciou ainda mais.

Palavras-chave: Controle social;|Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas;|Segurança alimentar e nutricional;|Política pública;

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Autopercepção do estado de saúde em adultos residentes no Distrito Federal

Dienifer Dias Belchor; Joana Simplício dos Santos; Lorenza Rodrigues dos Reis Gallo; Priscila Claudino de Almeida; Aldemir Soares Mangabeira Júnior; Sara Araujo da Silva Mendes.

Centro Universitário Unieuro, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O perfil de saúde do indivíduo pode ser descrito de forma objetiva (presença e ou ausência de doença) e de maneira subjetiva pela autopercepção de saúde, considerado indicador válido para mensurar a qualidade da vida humana. Essa autopercepção está relacionada à compreensão da própria pessoa sobre seu estado de saúde de maneira positiva ou negativa. A autopercepção negativa é a soma dos fatores de risco que poderão comprometer o estado de saúde e estão envolvidos no cotidiano do indivíduo de maneira subjetiva, sendo um parâmetro importante pelo seu valor de prognóstico da morbidade, incapacidade funcional e mortalidade. O objetivo desse trabalho foi investigar a associação da autopercepção de saúde em adultos residentes no Distrito Federal (DF) com fatores de riscos associados às doenças crônicas não transmissíveis.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal observacional, realizado em adultos de 18 a 59 anos residentes no DF. Este estudo teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro Universitário Euro-Americano, pelo protocolo 4.264.534, preconizado pela Declaração de Helsinque e pela Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde. A variável desfecho foi a autopercepção negativa do estado de saúde. As variáveis relacionadas a estilo de vida, doenças autorreferidas e obesidade foram as independentes e as variáveis sociodemográficas foram consideradas como ajuste no modelo de análise final. A análise de dados foi realizada no Stata, versão 14.2.

RESULTADOS

Foram avaliados 384 adultos, sendo 77,3% do sexo feminino, com renda familiar ≥ 3 mil reais por mês e escolaridade igual ou superior a 12 anos de estudo. Quanto aos fatores de risco da DCNT, 29,16% dos indivíduos relataram consumo abusivo de álcool e 9,40% referem ser tabagistas. Dentre as doenças crônicas autorreferidas, 2,6% referiram ter diabetes, 14,1% hipertensão e 15,9% apresentam obesidade e a autopercepção negativa do estado de saúde foi encontrada em 47,4% dos adultos avaliados. Obteve-se que a autopercepção negativa do estado de saúde manteve-se associada significativamente às variáveis anos de estudo e vive com companheiro(a). Na população avaliada neste estudo, aqueles com 12 ou mais anos de estudo têm 41% menos chance de apresentar autopercepção negativa do estado de saúde e aqueles que vivem com companheiro(a)

apresentam chance de 28% a mais de perceberem o próprio estado de saúde como regular, ruim ou muito ruim.

CONCLUSÃO

A população adulta do DF com maior escolaridade possui 41% menor chance de apresentar percepção negativa, em contrapartida a viver com companheiro(a) têm 28% mais chance de apresentar autopercepção negativa do estado de saúde.

Palavras-chave: Autopercepção de saúde|Doenças Crônicas|Saúde Pública

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da aceitabilidade de preparações com sachês de micronutrientes em pó (nutrisus) produzido nacionalmente

Elysa Tenorio de Almeida; Joice Kelly Gomes de Vasconcelos; Délis Barbosa Soares;
Telma Maria Menezes de Toledo Florêncio; Ana Paula Grotti Clemente.
Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação adequada e saudável na infância é essencial para que o indivíduo consiga alcançar o pleno potencial de crescimento e desenvolvimento, em contrapartida, carências nutricionais a longo prazo, podem acarretar efeitos negativos e irreversíveis. As deficiências de ferro, zinco, vitamina A e iodo são as que mais acometem crianças menores de 5 anos. Dessa maneira, o governo brasileiro, em 2014, seguindo as orientações da Organização Mundial da Saúde, implantou a fortificação da alimentação com vitaminas e minerais em pó e estabeleceu a Estratégia de Fortificação da Alimentação Infantil com Micronutrientes em Pó (NutriSUS), promovendo a importação dos sachês. Contudo, devido a grande demanda do programa e os enormes entraves burocráticos para a importação foi necessário buscar um fornecedor no mercado nacional, sendo indispensável a reavaliação de sua aceitabilidade. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a aceitabilidade de preparações com adição do NutriSUS produzido nacionalmente.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de intervenção, composto por crianças matriculadas no Centro de Recuperação e Educação Nutricional de Alagoas (CREN-AL), com faixa etária entre 3 a 6 anos de ambos os sexos. Para realizar o teste de aceitabilidade, os sachês foram adicionados individualmente nos pratos já porcionados das crianças, nas preparações do almoço e jantar comumente servidas no cardápio da instituição, respeitando as orientações do fabricante. Para avaliação da aceitabilidade foi analisada a aceitação das preparações com e sem adição do sachê em dias alternados, através do uso da ficha de escala hedônica facial e do método de resto-ingestão. Os dados foram analisados através do software R 3.5.1 com nível de significância em 5%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 48090821.4.0000.5013).

RESULTADOS

Participaram da avaliação 75 crianças. Por meio da escala hedônica facial, decorreu uma aceitabilidade geral de 92,68% e 87,5% ($p > 0,05$) com a adição do sachê NutriSUS nas refeições almoço e jantar, respectivamente. No almoço, as crianças de 3 a 4 anos que não receberam o suplemento tiveram o maior resto-ingestão ($125 \pm 119g; p > 0,05$) e as que fizeram uso obtiveram um menor ($106 \pm 110g; p > 0,05$), já as crianças de 5 a 6 anos que utilizaram o sachê tiveram um maior resto-ingestão ($78,3 \pm 136g; p > 0,05$) e as que não

receberam apresentaram um menor ($45\pm 77.9\text{g}; p>0,05$). No jantar, ambos os grupos etários que receberam a suplementação tiveram maior resto-ingestão ($179\pm 187\text{g}; p>0,05$) e ($75\pm 21.2\text{g}; p>0,05$), e os grupos que não fizeram uso tiveram um menor resultado ($75\pm 70.4\text{g}; p>0,05$) e ($67.5\pm 95.5\text{g}; p>0,05$).

CONCLUSÃO

Os sachês produzidos nacionalmente (NutriSUS) apresentaram uma boa aceitação pelo público avaliado, sem distinção estatística entre as refeições (almoço e jantar), podendo ser utilizado de maneira versátil dentro da dinâmica familiar.

Palavras-chave: Suplementação|Micronutrientes|Crianças

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da implementação das ações da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) no estado do Maranhão

Leudimar Carvalho Soares Filho¹; Denisy Pinto Lima¹; Nádia Caroline de Moura Matias¹; Luana Lopes Padilha²; Maria Tereza Borges Araujo Frota³.

1. Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 2. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (Ifma), Barreirinhas - MA - Brasil; 3. Universidade Federal do Maranhão (Ufma), São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) é um compromisso do governo com a erradicação dos problemas relacionados à falta de alimentos e à pobreza. A PNAN completou 20 anos de publicação e não há registros da avaliação de sua implementação no Maranhão, de modo a identificar suas limitações e potencialidades, visando ao aprimoramento da política e de sua implementação no âmbito do Sistema Único de Saúde. Este estudo teve o objetivo de avaliar as ações e estratégias para implementação das diretrizes da PNAN no âmbito da Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão (SESMA).

MÉTODOS

Pesquisa documental retrospectiva realizada a partir de dados dos relatórios de gestão da Coordenação Estadual de Alimentação e Nutrição da SESMA, dos informes e relatórios técnicos da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde (MS) e dos dados gerados dos sistemas de informação dos Programas de Alimentação e Nutrição executados pela SESMA de 2008 a 2020.

RESULTADOS

De 2013 a 2019, a SESMA realizou nove oficinas da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil formando 218 tutores, com 77 oficinas de trabalho em Unidades Básicas de Saúde, abrangendo 1295 profissionais da Atenção Primária à Saúde (APS). De 2011 a 2020, 94,47% dos municípios receberam recursos federais para fortalecimento da Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) para a compra de equipamentos antropométricos. Em 2019, foram registrados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional o peso e a estatura de aproximadamente 1.942.359 pessoas de todas as faixas etárias com cobertura de 27,30%; 36,40% dos municípios aderiram à Estratégia de Fortificação para a Alimentação Infantil com Micronutrientes em Pó (NutriSUS) e 100% dos municípios participam do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A. Quanto ao Programa Bolsa Família, a cobertura de acompanhamento das condicionalidades da saúde passou de 74,60% em 2011 para 80,85% em 2019. Sobre as ações de enfrentamento e controle do avanço do sobrepeso e obesidade foram realizadas estratégias como o Programa Academia da Saúde, que em 2019, contava com 28 polos credenciados no estado, e 100% de pactuação para o Programa Saúde na Escola e para o Programa Crescer Saudável, no qual todos os municípios pactuaram ações intersetoriais sobre a obesidade infantil. Sobre

o Financiamento das ações de Alimentação e Nutrição (FAN) instituído pelo MS, de 2006 a 2019 a SESMA recebeu R\$1.552.850,00 e utilizou 91,93% do recurso. De 2006 a 2014, a contrapartida da SESMA para Ações de Alimentação e Nutrição (AAN) foi de aproximadamente R\$229.786,98, somados ao valor de custeio para viagens de monitoramento das AAN nos municípios.

CONCLUSÃO

As metas pactuadas da SESMA com o MS foram alcançadas. Assim, verifica-se a importância que o FAN tem para as secretarias de saúde, pois o recurso é a principal fonte para realização das ações previstas na PNAN. Entretanto, destaca-se o desafio de incorporação à VAN na rotina dos serviços da APS no estado.

Palavras-chave: Avaliação de Programas e Projetos de Saúde|Política Pública|Política Nutricional|Nutrição em Saúde Pública

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da ingestão de micronutrientes em adultos de Sergipe

Cindy Rafaela Pinto de Oliveira; Ana Beatriz Moura Santos; Paula Regina Fontes dos Santos; Ticiane Clair Remacre Munareto Lima; Débora dos Santos Tavares; Veruska Moreira de Queiroz.

Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os micronutrientes são componentes naturais presentes nos alimentos com grande importância para garantir o bom funcionamento do nosso organismo e para prevenir a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis. No entanto, para atingir a recomendação diária é preciso que o indivíduo tenha uma alimentação balanceada e variada, contendo todos os grupos alimentares. O objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo de micronutrientes em adultos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, de natureza quantitativa, realizado com adultos de 20 a 59 anos, ambos os sexos, atendidos no Centro de Simulações e Práticas Clínicas da Universidade Federal de Sergipe, no município de Lagarto. Foram coletados dados da ingestão alimentar através do Recordatório Alimentar de 24 horas referente a um dia, sendo este o anterior à entrevista. Foram obtidas as quantidades de micronutrientes (cálcio, ferro, potássio, zinco, sódio, Vitamina A, C e E) através do *software Nutwin* versão 1.6 (2009). A prevalência de inadequação da ingestão de cada micronutriente foi estimada pela proporção de indivíduos com a ingestão abaixo da recomendação da *Estimated Average Requirement* (EAR). Para os nutrientes que ainda não possuíam os valores de referência da EAR a comparação foi realizada com base na *Adequate Intake* (AI) (Institute Of Medicine, 2000, 2001). As variáveis numéricas foram demonstradas por meio da média e desvio padrão e as categóricas através da frequência absoluta e relativa. Este estudo integra um projeto mais amplo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, sob parecer 2.099.101.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 113 indivíduos com média de idade de 37,14 (\pm 10,72), sendo predominante o sexo feminino (n = 99; 87,6%). A maioria apresentou consumo insuficiente para o cálcio (n = 101; 89,4%), ferro (n = 78; 69,0%), potássio (n = 104; 92,0%), zinco (n = 59; 52,2%), vitamina A (n = 59; 52,2%) e vitamina E (n = 108; 95,6%) e de acordo com o recomendado para o sódio (n = 61; 54,0%) e para a vitamina C (n = 64; 56,6 %).

CONCLUSÃO

A maioria dos participantes da pesquisa apresentou um consumo insuficiente para a maioria dos micronutrientes estudados. Esse desfecho pode estar relacionado com hábitos alimentares inadequados sendo necessário investir em ações de avaliação do consumo de micronutrientes e de educação alimentar e nutricional para adultos, o que contribui para a identificação precoce de deficiências nutricionais e para a diminuição da morbimortalidade nesse grupo populacional.

Palavras-chave: Consumo alimentar|Deficiências nutricionais|Vitaminas|Minerais

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da ingestão dietética de vitamina D em crianças

Ingrid Mayara Bulhões de Araujo; Gleicy Kelly Fernandes Nunes; Maria Claret Costa Monteiro Hadler.

Universidade Federal de Goiás (Ufg), Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A vitamina D é essencial para as funções do organismo. A sua deficiência está associada a alterações ósseas como o raquitismo infantil e outras doenças agudas e crônicas. É necessário realizar o consumo adequado com base nas recomendações para a idade de acordo com Dietary Reference Intakes (DRI). A população pediátrica tem uma elevada prevalência de inadequação nutricional deste micronutriente, sendo esta considerada grupo de risco. Este estudo tem o objetivo de avaliar o consumo de vitamina D e verificar a associação com as variáveis socioeconômicas, ambientais, maternas e de saúde das crianças.

MÉTODOS

Estudo transversal, utilizando dados do consumo alimentar de um ensaio clínico randomizado por cluster. Foram avaliados em uma amostra de 161 crianças de 6 a 48 meses de idade usuárias dos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) de Goiânia, Goiás, Brasil. O consumo alimentar foi avaliado por meio da pesagem direta dos alimentos e do recordatório de 24 horas completando um dia alimentar. A inadequação foi avaliada com base nas recomendações da Dietary Reference Intakes. Foram coletadas as variáveis de idade da criança, sexo, raça, escolaridade da mãe, renda familiar per capita, tratamento de água, abastecimento de água e esgoto, e dados antropométricos das crianças. Utilizou-se os testes de Kolmogorov Smirnov, qui-quadrado, Mann Whitney e teste de correlação de Spearman. Adotou-se o nível de significância de 5%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás com o número da CAAE: 80541717.3.0000.5083.

RESULTADOS

Observou-se uma homogeneidade entre meninos e meninas para todas as variáveis estudadas. A mediana do consumo de Vitamina D foi de 5,77 µg (230,8 UI) por dia. Houve inadequação do consumo alimentar de vitamina D em 81,4% das crianças. Apenas 10% fazia a ingestão diária recomendada para a idade. A idade da criança teve correlação negativa com o consumo de vitamina D ($r = -0,36$; $p < 0,001$). O consumo de vitamina D não teve correlação com a renda familiar per capita, escolaridade materna, idade materna e IMC para a idade.

CONCLUSÃO

O percentual de inadequação encontrado na ingestão dietética em relação ao consumo de vitamina D foi muito alto e quanto maior a idade da criança menor foi o consumo de vitamina D. Este estudo contribui com a reestruturação das orientações nutricionais, e poderá nortear ações para favorecer o planejamento de estratégias, cardápios e condutas para assegurar a ingestão adequada da vitamina D em diversos modelos de cuidado nutricional.

Palavras-chave: consumo alimentar|deficiência de vitamina D|crianças|vitamina D

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da operacionalização e monitoramento do programa nacional de suplementação de ferro em municípios do estado de Alagoas

Elysa Tenorio de Almeida; Marília Moura e Mendes; Ana Paula Grotti Clemente.
Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A anemia ferropriva ainda é considerada um importante problema de saúde pública, devido a sua alta prevalência e estreita relação com prejuízo no crescimento e desenvolvimento infantil. No Brasil, é uma das principais carências nutricionais em enfrentamento entre crianças menores de 2 anos. Com intuito de realizar ações de prevenção e controle da anemia por deficiência de ferro no âmbito do Sistema Único de Saúde foi instituído o Programa Nacional de Suplementação de Ferro (PNSF), em 2005, que consiste na suplementação universal com suplementos de ferro em doses profiláticas para crianças de 6 a 24 meses, gestantes e mulheres no pós-parto e pós-aborto, associado a ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). O presente estudo teve como objetivo avaliar a operacionalização e monitoramento do PNSF entre crianças de 6 a 24 meses, em municípios do estado de Alagoas.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em seis municípios do estado de Alagoas que abrangem todas as regiões fisiográficas do estado: Pilar (Região Metropolitana); Murici (Zona da Mata); Teotônio Vilela (Região Sul); São Luís do Quitunde (Região Norte); Pão de Açúcar (Sertão) e Batalha (Agreste). Para avaliar a operacionalização foi aplicado formulário padronizado aos coordenadores do PNSF, foram analisados dados dos relatórios públicos disponíveis no Sistema de Micronutrientes para verificar o monitoramento. Acessando o Sistema de Informação e Gestão da Atenção Básica foram calculadas média ponderada anual nacional, das macrorregiões e dos municípios avaliados. As atividades de EAN foram verificadas a partir dos relatórios do Sistema de Informação em Saúde-Atenção Básica. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 80416617.0.0000.5013).

RESULTADOS

Apenas 4 coordenadores municipais participaram da entrevista. Foi possível identificar ausência de planejamento, desconhecimento da abrangência e propósito do PNSF, pois os municípios realizavam distribuição com caráter medicamentoso e não profilático, como é orientado pelo Programa, além disso, as capacitações não ocorriam há mais de 3 anos. Apenas Murici utilizava os dados do mapa de acompanhamento do Programa Bolsa Família para definir o público-alvo. A farmácia central foi apontada como responsável desde o planejamento até a distribuição dos suplementos, sendo o sulfato ferroso em solução oral (25mg/ml) a principal compra. Todos os municípios utilizavam a plataforma

e-Gestor AB e o Sistema de Micronutrientes para monitoramento do programa, dessa maneira, identificou-se que Batalha apresentou maior cobertura (41,4%), logo após, Murici (8,79%), Pão de Açúcar (5,48%) e Teotônio Vilela (5,02%), porém este último foi o que mais realizou atividades de EAN.

CONCLUSÃO

Identificou-se uma baixa cobertura do PNSF nos municípios, associada a falhas na operacionalização e monitoramento. Espera-se que este estudo contribua para a melhora na operacionalização e, assim, atue na redução das prevalências de anemia ferropriva

Palavras-chave: Deficiência de ferro|Micronutrientes|Suplementação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da percepção dos consumidores em relação aos alimentos *in natura* e processados

Danipessanha.Dp@Gmail.Com¹; Isabella Thais Silva Oliveira¹; Bartira Mendes Gorgulho¹; Erick Almeida Esmerino²; Ana Paula Aparecida Pereira¹.

1. Universidade Federal de Mato Grosso - Ufmt, Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense, Niterói - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

As transformações nos sistemas socioeconômicos e de produção dos alimentos têm resultado num aumento do consumo de produtos ultraprocessados e redução do consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, com conseqüente aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis. Considerando que a avaliação do consumo alimentar vai além da análise da composição nutricional e química dos alimentos e que explora aspectos culturais e emocionais, desejos, necessidades e o comportamento dos consumidores, são necessárias outras metodologias para avaliar as motivações de consumo. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de alimentos por indivíduos brasileiros considerando o grau de processamento e os fatores que determinam essa escolha.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal descritivo, no qual foi desenvolvido um questionário *online* de autopreenchimento na plataforma *Compusence Cloud*, contendo questões socioeconômicas e demográficas; além de questões sobre o consumo alimentar e os fatores que motivam esse consumo, os quais foram avaliados por meio de uma escala Likert de sete pontos, sendo 1=discordo totalmente e 7=concordo totalmente. Os dados foram analisados no programa XLSTAT 2021.4.1.1222 por meio da Análise de Variância (ANOVA) e Teste de Tukey. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso (CAAE: 52607421.6.0000.8124).

RESULTADOS

Foram obtidas 187 respostas, sendo 71,66% dos participantes do sexo feminino, com idade entre 18 e 45 anos (90,38%), com, no mínimo, graduação incompleta (71,65%). E residentes na região Centro-Oeste (32,62%). Em relação à motivação de consumo, os participantes afirmaram que sentem mais atraídos e com vontade de comer os alimentos e *in natura* e minimamente processados” (6,71±0,69 e 6,52±0,89, respectivamente), assim como consideram esses alimentos mais saudáveis (6,60±0,79 em uma escala de sete pontos) quando comparados com os produtos ultraprocessados (2,42±1,85, 3,70±2,00 e 1,53±0,93, respectivamente) (p<0,05). Entretanto, os participantes consideram que os produtos ultraprocessados são encontrados com mais facilidade (6,81±0,65) em relação aos alimentos *in natura* (6,57±0,87) (p<0,05). Em relação à

frequência do consumo, os participantes descreveram ingerir frequentemente tanto os alimentos *in natura* e minimamente processados ($5,61\pm 1,43$) quanto os produtos ultraprocessados ($5,80\pm 1,40$), sem diferença significativa ($p>0,05$). Sobre as emoções e os sentimentos que os alimentos despertavam, os alimentos *in natura* e minimamente processados apresentaram maior média de respostas para emoções positivas ($6,26\pm 1,11$) ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

Concluiu-se que a maioria dos participantes apresentou maior desejo de comer e de se aproximar dos alimentos *in natura* e minimamente processados, embora os participantes tenham considerado os produtos ultraprocessados mais disponíveis e acessíveis.

Palavras-chave: Alimentos in natura|Classificação NOVA|Consumo alimentar|Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação de insegurança alimentar e nutricional em famílias com crianças de até 12 anos de idade impactadas pela pandemia de Covid-19

Silvia de Fatima Barreto Nogueira.

Centro Universitário Senac Santo Amaro São Paulo/Sp, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O desenvolvimento infantil não saudável é pautado e observado de forma mundial por meio de três possíveis vertentes: a desnutrição, a fome oculta e o sobrepeso, fatores esses intimamente relacionados a questões sociais com destaque para a crise humanitária causada pela pandemia de Covid-19.

OBJETIVO

O objetivo do presente trabalho foi identificar a avaliação de insegurança alimentar e nutricional em famílias com crianças menores de 12 anos de idade inseridas em uma organização não governamental (ONG) na periferia de São Paulo/SP durante o cenário pandêmico.

MÉTODOS

Foi elaborado um questionário para que um dos membros responsável da família da criança respondesse via link disponibilizado pelo assistente social da ONG. O questionário foi auto preenchido (agosto de 2020) em função do cenário de isolamento ocasionado pela pandemia de Covid-19. No entanto, foi gravado um vídeo explicativo de como deveria ser o preenchimento. Foram analisadas variáveis socioeconômicas e demográficas. A situação de insegurança alimentar e nutricional foi avaliada com auxílio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), que mede a percepção e a experiência familiar da segurança alimentar, insegurança e fome em nível domiciliar, classificando o domicílio em segurança ou insegurança alimentar (leve, moderada ou grave). Se o domicílio obtém pontuação zero, é classificado em SAN. Nos domicílios com menores de 18 anos de idade, a classificação dos níveis de insegurança alimentar leve, moderada ou grave corresponde a 1 a 5 pontos, 6 a 10 pontos e 11 a 15 pontos, respectivamente⁴). Os dados coletados foram tabulados e organizados no programa Microsoft Office Excel

RESULTADOS

Responderam ao questionário 66 pessoas, sendo que 18,2% (n=12) foram excluídas por não terem crianças menores de 12 anos domiciliadas junto ao respondente. Assim, a amostra final foi de 54 respondentes. Destes, 68,5% (n=37) eram as mães sendo 94,6% (n=35) a responsável financeira pelo domicílio. Observou-se que 63,0% (n=34) das famílias tinham apenas uma criança no domicílio, 25,9% (n=14) estava sem emprego

formal e 59,3% (n=32) não tinham uma renda fixa. Responderam também que 33,3% (n=18) recebiam Bolsa Família e 55,6% (n=30) recebiam Auxílio Emergencial devido a pandemia de Covid-19. Dos indivíduos avaliados, 88,9% (n=48) passavam por algum grau de insegurança alimentar e nutricional. A insegurança leve foi a mais frequente, acometendo 66,7% (n=36). Dos itens avaliados na EBIA, observou-se que 87,0% (n=47) dos respondentes tinham preocupação que os alimentos acabassem antes de poderem comprar ou receber comida, 59,3% (n=32) ficaram sem dinheiro para ter uma alimentação saudável e variada e 81,5% (n=44) deixou de fazer uma refeição porque não havia dinheiro para comprar comida.

CONCLUSÕES

A prevalência de insegurança alimentar leve foi a mais observada entre as famílias estudadas.

Palavras-chave: Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)|Segurança alimentar e nutricional (SAN)|Equidade social.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

AVALIAÇÃO DE MARCADORES DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E NÃO SAUDÁVEL PARA PRODUÇÃO DE MATERIAL EDUCATIVO EM MÍDIAS SOCIAIS

Joice Rodrigues da Silva; Irene Coutinho de Macedo; Lis Proença Vieira.
Centro Universitário Senac, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Tem-se observado uma redução gradual do consumo de frutas, verduras e legumes em detrimento do aumento de alimentos ultraprocessados, ao mesmo tempo que crescem os casos de obesidade e doenças crônicas. As mídias sociais têm se consolidado como meios de comunicação influentes, podendo ser estratégicas para atividades de educação e comunicação em saúde. O objetivo deste trabalho foi conhecer aspectos qualitativos da alimentação de adultos a fim de desenvolver um material educativo no formato eletrônico com informações de práticas alimentares saudáveis, promoção e prevenção da saúde.

MÉTODOS

Estudo transversal em amostra de conveniência de indivíduos adultos. A coleta de dados foi realizada durante um mês por meio de formulário eletrônico sobre uso de mídias sociais como fontes de informação sobre alimentação, temas pesquisados nessa área, modo de comer e dados qualitativos do consumo alimentar semanal com base em marcadores de consumo alimentar saudável (frutas; verduras e legumes) e não saudável (embutidos; macarrão instantâneo e salgadinhos; *fast food*; doces e guloseimas; bebidas adoçadas). Posteriormente, as informações obtidas subsidiaram o desenvolvimento de materiais educativos para divulgação em mídias sociais. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob o número CAAE 22863219100005469.

RESULTADOS

Foram estudados 100 indivíduos, na faixa etária de 18 a 56 anos, dos quais 84% eram mulheres. As mídias mais utilizadas foram *Whatsapp*® (96%) *Instagram*® (86%) e *YouTube*® (70%) e os temas mais pesquisados (85%) foram sobre emagrecimento e alimentos que supostamente engordam e/ou emagrecem. Verificou-se que 72% dos participantes realizam as refeições enquanto se distraem com a TV e/ou celular. Os marcadores de alimentação saudável apontaram 79% e 65% com consumo de frutas e hortaliças, respectivamente, inferior a cinco vezes/semana. Quanto aos marcadores de alimentação não saudável, destacaram-se os doces/ guloseimas e bebidas adoçadas, com 44% cada, acima de duas vezes/ semana, seguido dos embutidos (36%), macarrão instantâneo e salgadinhos (12%) e *fast food* (16%) nessa frequência de consumo. Esses dados resultaram no desenvolvimento de sete materiais educativos para mídias sociais. Foram cinco *posts* com imagens ilustrativas - alimentação saudável, comer com atenção,

desmistificação de alimentos que engordam ou emagrecem, identificação de alimentos ultraprocessados, importância das frutas, verduras e legumes para a saúde - e dois vídeos: “Alimentação saudável de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira” e “Conhecendo os alimentos ultraprocessados”.

CONCLUSÃO

A maioria do público estudado apresentou baixa frequência de consumo de frutas, verduras e legumes e elevada em alimentos ultraprocessados, sobretudo doces e bebidas adoçadas, além de comer com distrações. Foi possível desenvolver materiais educativos no formato eletrônico, contribuindo com informações adequadas sobre alimentação saudável nas mídias sociais.

Palavras-chave: mídias sociais|comportamento alimentar|consumo alimentar|educação alimentar e nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do consumo alimentar de crianças em instituições de acolhimento

Adriana César da Silveira¹; Álvaro Jorge Madeiro Leite²; Poliana Coelho Cabral³; Pedro Israel Cabral de Lira³.

1. Hospital Universitário Walter Cantídio, Fortaleza - CE - Brasil; 2. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil; 3. Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação é reconhecida pela legislação brasileira como um direito social. O consumo alimentar da população brasileira é avaliado através das *Pesquisas de Orçamentos Familiares*. Entretanto, são estudadas famílias, o que exclui pessoas em instituições de acolhimento institucional. O objetivo desse trabalho foi avaliar o consumo alimentar de crianças que vivem em regime de acolhimento institucional em uma capital do Nordeste brasileiro.

METODOLOGIA

Estudo transversal, descritivo e analítico, realizado em cinco instituições de acolhimento de uma capital no Nordeste brasileiro, com crianças de até 60 meses de idade, no período de maio a agosto de 2017. O instrumento utilizado para avaliação do consumo alimentar foi o formulário *Marcadores do Consumo Alimentar*, do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN do Ministério da Saúde, que identifica comportamento alimentar saudável ou não saudável.

As variáveis estudadas foram sexo, idade, idade quando do acolhimento na instituição, tempo de acolhimento e consumo alimentar. Os dados sobre o consumo foram coletados por um nutricionista em entrevistas com as cuidadoras das crianças. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco protocolo 2.019.560 de 18 de abril de 2017.

RESULTADOS

A amostra foi constituída por 63 crianças de 1 a 60 meses de idade ($30,0 \pm 16,4$ meses), sendo a maioria do sexo feminino (52,4%). Vinte e três crianças (36,5%) estavam há mais de um ano nas instituições. A idade das crianças quando do acolhimento variou de 0 a 56 meses ($17,6 \pm 16,2$ meses), sendo 35 (55,5%) entre 1 e 24 meses de idade.

Verificou-se que 92,7% das crianças apresentavam algum indicador de consumo alimentar não saudável para sua faixa etária. A maioria das crianças entre seis meses e cinco anos consumiam alimentos ultraprocessados e bebidas adoçadas em proporções expressivas. O consumo de macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ($p=0,044$) e biscoito recheado ($p=0,000$) foi maior entre os maiores de 24 meses. Não houve diferença no consumo alimentar segundo tempo de acolhimento.

O adequado consumo de verduras variou de 38,9% a 100% ($p=0,000$) e de feijão de 50% a 100% ($p=0,006$), entre as instituições. Com exceção do consumo de bebidas adoçadas, diferenças entre as instituições também foram encontradas no consumo de alimentos ultraprocessados: guloseima ($p=0,002$), doce ($p=0,002$), biscoito recheado ($p=0,002$), biscoito salgado ($p=0,002$), salgadinho ($p=0,047$), e macarrão instantâneo ($p=0,047$).

CONCLUSÃO

Observou-se que a maioria das crianças apresentava algum indicador de consumo alimentar não saudável para sua faixa etária. Foi alta a frequência de consumo de alimentos ultraprocessados, sobretudo de bebidas adoçadas em todas as instituições.

Palavras-chave: alimentação|nutrição|institucionalização

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do consumo de alimentos de universitários durante a pandemia de COVID-19

Vanessa Brum Ferreira¹; Risblue Versiani Travessa Bello¹; Maria Eduarda Ribeiro José²; Amanda da Silva Franco¹; Maíra Lopes Mazoto³; Natália Oliveira¹.

1. Centro Universitário Serra dos Órgãos (Unifeso), Teresópolis - RJ - Brasil; 2. Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O isolamento social foi considerado a principal medida para o enfretamento do coronavírus, impactando em mudanças no estilo de vida da população, como alterações no consumo alimentar com o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados. Portanto, o objetivo foi avaliar as mudanças no consumo de alimentos de universitários de uma instituição privada, durante a pandemia do COVID-19.

MÉTODOS

Estudo transversal, quantitativo, de amostra por conveniência, realizado entre junho-agosto de 2021 com estudantes de um centro universitário em Teresópolis (região serrana do RJ). O estudo foi aprovado pelo Conselho de Ética do UNIFESO (CAAE: 46452821.4.0000.5247). A coleta foi feita por questionário autoaplicável em 3 blocos: dados pessoais; características sociodemográficas e hábitos de vida, como consumo de alimentos. Foram utilizadas questões adaptadas do questionário do ConVid - FIOCRUZ e do VIGITEL-Brasil. Para o consumo de alimentos, foi obtida a frequência de consumo semanal de alimentos específicos – mesmos utilizados no VIGITEL-Brasil – antes e após o início da pandemia. Tais alimentos foram categorizados em: alimentos *in natura* ou minimamente processados e alimentos ultraprocessados. Para isto, a frequência semanal, coletada como variável categórica, foi transformada em variável numérica estabelecendo o maior valor como o número absoluto (ex: 1 a 2 dias na semana = 2). Posteriormente, foi obtida a média semanal do consumo dos dois grupos para cada participante e categorizados em: <3 dias; 3-5 dias; >5 dias (consumo regular) e nunca/quase nunca. Descritas frequências relativas e Intervalos de confiança de 95% (IC 95%). Diferenças significativas entre os grupos foram identificadas pela comparação entre os IC 95%. Utilizado software Stata 16.0.

RESULTADOS

No total, 407 universitários participaram do estudo, sendo 80,8% do sexo feminino, 61,1% menores de 25 anos, 81,8% da área da saúde (36,4% da nutrição) e cerca de 40% tinham excesso de peso. Mais da metade comiam alimentos *in natura* ou minimamente processados entre 3-5 dias na semana antes [49,9%; (IC95%: 45,0-54,7)], e durante a pandemia [43,7% (IC95%: 39,0- 48,6)]. Para os ultraprocessados, a maior prevalência foi no consumo em <3 dias na semana nos dois períodos analisados (74,7%). Não foram

identificadas diferenças significativas entre os períodos. Ressalta-se menor prevalência no consumo regular de verdura ou legume durante a pandemia [antes: 45,7% (IC95%: 40,9-50,6); depois: 37,3% (IC95%: 32,8- 42,2)], com consequente aumento no consumo em apenas 1-2 dias.

CONCLUSÃO

Apesar de não encontrar diferença significativa entre os períodos, ressalta-se a presença dos ultraprocessados na alimentação dos universitários independente das mudanças ocorridas em função da pandemia. Verificar as mudanças que permaneceram nos universitários após a pandemia seguem sendo importantes para elaboração de ações de educação alimentar e políticas públicas eficazes.

Palavras-chave: Coronavírus|Ultraprocessados|Consumo alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do estado nutricional de crianças quilombolas do município de Bequimão, Maranhão

Maria Tereza Borges Araujo Frota¹; Esthella Fernanda Souza Baima¹; Livia Nascimento Vasconcelos¹; Victor Nogueira da Cruz Silveira¹; Helma Jane Ferreira Veloso¹; Luana Lopes Padilha².

1. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 2. Instituto Federal do Maranhão, Barreirinhas - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

As comunidades remanescentes de quilombos tendem a apresentar desvantagens socioeconômicas decorrentes do processo de discriminação histórica e que impactam negativamente no acesso à educação, saneamento básico e serviços de saúde. Da mesma forma, estão mais sujeitas a apresentarem elevados níveis de insegurança alimentar, que se manifesta tanto sob a forma de desnutrição e carências de micronutrientes quanto em sobrepeso e obesidade. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de crianças escolares quilombolas residentes no município de Bequimão, Maranhão.

MÉTODOS

Estudo transversal que avaliou crianças de cinco a dez anos de idade residentes em dez comunidades quilombolas certificadas do município de Bequimão, Maranhão. As medidas antropométricas foram aferidas nas escolas e seguiram as orientações do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). O peso das crianças foi aferido utilizando como instrumento a balança digital de bioimpedância da marca Omron® e a estatura foi medida com antropômetro da marca Avanutri®. As crianças foram avaliadas segundo os indicadores antropométricos estatura-para-idade (E/I) e Índice de Massa Corporal para idade (IMC/I), calculados segundo o escore Z para cada índice nutricional com auxílio do *software* Anthro versão 3.2.2. A concentração de hemoglobina no sangue foi obtida através de punção capilar, com leitura imediata através de um hemoglobímetro portátil. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão (CAAE nº 38369220.2.0000.5087 e parecer substanciado nº 4.316.358).

RESULTADOS

Foram avaliadas 143 crianças, sendo 54,2% meninas e 45,8% meninos. A maioria das mães ou responsáveis (96,5%) declararam as crianças como pretas ou pardas. Das crianças avaliadas, 84,62% estavam eutróficas de acordo com o índice IMC-para-idade, 5,59% apresentam desnutrição e 4,9% apresentam baixa estatura-para-idade. A parcela de crianças com excesso de peso foi de 9,79%. A presença de anemia foi verificada em 11,43% das crianças avaliadas, sendo a média de hemoglobina de 12,61 g/dl.

CONCLUSÃO

A maioria das crianças avaliadas estavam eutróficas de acordo com os parâmetros estabelecidos. Os valores encontrados para desnutrição e baixa estatura-para-idade estão dentro dos limites aceitáveis para populações, assim como a proporção de crianças anêmicas. Considerando o resultado sobre o excesso de peso encontrado neste estudo, é importante manter o monitoramento do estado nutricional dessas crianças, através do acompanhamento do seu crescimento e desenvolvimento, para avaliar se o comportamento da prevalência observada nesse grupo se manterá estável ou vai seguir a tendência de aumento nas populações infantis observada no Brasil.

Palavras-chave: Antropometria|Quilombos|Saúde da criança

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do estado nutricional de lactentes submetidos a diferentes métodos de alimentação complementar: ensaio clínico randomizado

Cátia Regina Ficagna; Paula Ruffoni Moreira; Renata Oliveira Neves; Leandro Meirelles Nunes; Juliana Rombaldi Bernardi.

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Tradicionalmente a alimentação complementar é iniciada com alimentos oferecidos em forma de papa ou purê por um adulto com o auxílio de talheres, no entanto, nas últimas décadas métodos alternativos têm sido propostos, como o *Baby-Led Weaning* (BLW) e o *Baby-Led Introduction to Solids* (BLISS). Esses métodos visam proporcionar maior autonomia para a criança e evitar a hiperalimentação que pode contribuir para o ganho de peso excessivo. O objetivo do estudo foi avaliar o estado nutricional de lactentes submetidos a diferentes métodos de introdução alimentar: tradicional, BLISS e misto (junção dos métodos tradicional e BLISS) aos 9 meses de vida.

MÉTODOS

Ensaio clínico randomizado com pares mãe-lactentes submetidos à intervenção sobre introdução alimentar saudável, baseada em três diferentes métodos de introdução alimentar (Tradicional, BLISS ou Misto) aos 5,5 meses de vida do lactente. Os dados antropométricos dos lactentes foram aferidos em duplicata, inseridos e processados no software *Anthro*[®], obtendo-se os escores-z dos índices Peso para Idade (P/I), Índice de massa corporal para Idade (IMC/I), Peso para Estatura (P/E) e Estatura para Idade (E/I). Os dados sociodemográficos da família foram coletados por questionário on-line, após a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido no momento da intervenção. As variáveis contínuas foram descritas por mediana e intervalo interquartil [P25 – P75] ou média e desvio padrão (DP), e as variáveis categóricas por número absoluto e relativo (%). As médias dos escores-z foram comparadas utilizando o teste ANOVA. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética do Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob o nº 2019-0230 e registrado no Registro Brasileiro de Ensaio Clínicos (ReBEC), sob a identificação RBR-229scm.

RESULTADOS

Foram avaliados 129 lactentes aos 9 meses de idade, randomizados nos grupos: tradicional (n=42), BLISS (n=44) e misto (n=43). A mediana de idade materna foi de 33 anos [28 – 36]; renda familiar mediana de 6.000 reais [3.850 – 10.000]; escolaridade materna mediana de 18 anos [15 – 20] e 85% (n=101) declararam a raça branca. A média de escore-z de: P/I foi 0,272 (DP); 0,255 (DP) e de 0,147 (DP) (p=0,798); IMC/I: 0,392 (DP); 0,257 (DP) e de 0,338 (DP) (p=0,829); P/E: 0,472 (DP); 0,324 (DP) e de 0,392 (DP) (p=0,783); E/I: -0,012 (DP); 0,112 (DP); -0,163 (DP) (p=0,581) nos grupos

tradicional, BLISS e misto, respectivamente. Não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas entre os grupos.

CONCLUSÃO

Não houve diferença no escore-z de P/I, IMC/I, P/E e E/I dos lactentes aos 9 meses de idade, submetidos a diferentes métodos de alimentação complementar.

Palavras-chave: Alimentação Complementar|Antropometria|Nutrição do Lactente

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do quadro técnico de nutricionistas do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Centro-Oeste brasileiro

Patrícia Rafaela Mendonça; Maria Tainara Soares Carneiro; Caroline da Silva Brito;
Rita de Cassia Bertolo Martins; Naiara Ferraz Moreira.
Universidade Federal da Grande Dourados (Ufgd), Dourados - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) exige que o seu responsável técnico (RT) seja o nutricionista e o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) estabeleceu atribuições obrigatórias e complementares e parâmetros numéricos mínimos de referência quanto ao número de profissionais (RT e Quadro Técnico-QT). A literatura retrata a dificuldade dos nutricionistas em cumprirem as suas atribuições no âmbito do PNAE e como justificativa foi apontado que os municípios avaliados apresentavam defasagem no QT. Assim, objetivou-se avaliar a adequação do número de nutricionistas com atuação no PNAE na região Centro-Oeste do Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal com amostra probabilística e representativa dos municípios dos estados de Goiás (GO), Mato Grosso (MT) e Mato Grosso do Sul (MS) da região Centro-Oeste (CO) do Brasil, desenvolvido por meio de um questionário online (*Google Forms*) com nutricionistas do PNAE. Os municípios avaliados foram classificados de acordo com o estado e em tipologia: rural, intermediário e urbano, conforme classificação do IBGE. Quanto à avaliação da adequação do QT atuantes no PNAE foi utilizada a Resolução do CFN nº 465/2010 que estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência, por Entidade Executora (EEx), para a educação básica. Os parâmetros são 1 RT para até 500 alunos; 1 RT e 1 QT de 501 a 1.000 alunos; 1 RT e 2 QT de 1.001 a 2.500 alunos; 1 RT e 3 QT de 2.501 a 5.000 alunos; 1 RT e 3 QT mais 1 QT a cada fração de 2.500 alunos, sendo recomendado uma carga horária mínima de 30 horas semanais. Foi realizado teste Qui-quadrado (p -valor $\leq 0,05$) para verificar diferenças estatísticas em relação a adequação do quadro técnico segundo os estados e a tipologia dos municípios. Utilizou-se o programa estatístico SPSS versão 22 para as análises. Este trabalho faz parte de um projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFGD (CAEE: 43302821.0.0000.5160).

RESULTADOS

Dos 219 municípios participantes do estudo, todos relataram ter nutricionista atuante no PNAE. Apenas 10,0% ($n=22$) desses municípios apresentaram adequação do número de nutricionistas conforme os parâmetros da Resolução CFN 465/2010, sendo os estados de GO, MT e MS, respectivamente, com 14,0%; 10,0% e 4,3% de adequação ($p=0,118$). Em relação à classificação dos municípios segundo a tipologia foi identificada a adequação

do quantitativo de nutricionistas em 15,2% dos municípios do tipo rural; 3,0% intermediário e 5,5% urbano ($p=0,44$).

CONCLUSÃO

Os resultados apontam baixo percentual de adequação do número de nutricionistas atuantes no PNAE conforme o quantitativo de profissionais, a sua carga horária de trabalho e o número de escolares atendidos pela EEx na região CO e independentemente da tipologia. Essa inadequação pode refletir o não cumprimento em sua totalidade das atribuições inerentes ao nutricionista no âmbito do PNAE, podendo, assim, não atingir a eficiência na garantia do Direito à Alimentação Adequada dos alunos beneficiados pelo programa.

Palavras-chave: Políticas e programas de nutrição e alimentação|Alimentação escolar|Responsabilidade técnica

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do risco sanitário de unidades de alimentação e nutrição escolares da rede municipal de ensino de Dourados-MS

Rita de Cassia Bertolo Martins; Carolina Martins de Moraes; Drielly Naisa Rufino;
Veronica da Silva Chamo.

Universidade Federal da Grande Dourados (Ufgd), Dourados - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

As refeições oferecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escola (PNAE) devem ser equilibradas nutricionalmente, atender as necessidades nutricionais dos alunos de acordo com o período de permanência na instituição e elaboradas conforme as normas higiênico-sanitárias para evitar contaminação e doenças transmitidas por alimentos. Para garantir a segurança dos alimentos em unidades escolares atendidas pelo PNAE foi elaborada a lista de verificação das boas práticas (LVBP) para Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANES), a fim de identificar os pontos frágeis que necessitam de intervenção. O objetivo deste estudo foi qualificar o risco sanitário das Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE) da Educação Infantil-EI e Ensino Fundamental-EF de Dourados-MS.

MÉTODOS

Estudo de campo com corte transversal, realizado na rede pública de ensino municipal de Dourados-MS, no período de outubro/2021 a março/2022. Como instrumento, utilizou-se a LVBP em UANE, aplicada por meio de observação direta em visita a cada escola. A lista possui seis blocos (Edifícios e Instalações, Equipamentos com Temperatura Controlada, Manipuladores de alimentos, Recebimento de matéria prima, Processos e Produções e Higiene Ambiental) com 113 itens para avaliação da conformidade sanitária, sendo atribuído pontuação de zero a oito, de acordo com o risco de contaminação e proliferação de microrganismos, a cada item. A partir das pontuações de cada bloco, o valor da somatória final classifica o percentual do risco sanitário da UANE. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o estudo foi aprovado pelo CEP-UFGD, CAAE 30608720.1.0000.5160.

RESULTADOS

Foram observadas e avaliadas 40% das UANE da rede pública municipal do município (22 escolas de EI e 17 de EF). A maioria das unidades apresentou baixo risco sanitário (82,1%), seguido de risco sanitário regular (12,8%). A pontuação média das escolas de EI foi $84,1 \pm 4,7$ e em EF foi $80,6 \pm 11,2$. Em todos os blocos da LVBP foram observadas irregularidades, no entanto, conforme adequação média, as principais inconformidades foram observadas nos itens que compõem o bloco de Processos e Produções ($69,4 \pm 8,5\%$) e Equipamentos de Temperatura controlada ($75,9 \pm 19,9\%$), que são os que apresentam maior frequência de itens com potencial elevado de multiplicação de microrganismos,

necessitando, assim, de medidas corretivas e maior monitoramento para garantir maior qualidade e segurança da alimentação escolar. Já o bloco de Recebimento das matérias primas e Manipuladores de alimentos foram os que obtiveram maior adequação à legislação sanitária vigente ($98,6\pm 7,4\%$; $93,4\pm 10,5\%$, respectivamente).

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que a maioria das UANE apresenta baixo risco sanitário. Todavia, as unidades necessitam de monitoramento contínuo e de adequações na estrutura física e operacional para garantir a segurança dos alimentos destinados aos estudantes beneficiados pelo Programa de Alimentação Escolar.

Palavras-chave: Higiene dos alimentos|Inspeção sanitária|Lista de verificação|Manipulação de alimentos|Segurança de alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação dos dados de laudos médicos e nutricionais de crianças com alergia à proteína do leite de vaca atendidas pela assistência farmacêutica no Tocantins

Clara Oliveira Lopes¹; Laís Fernanda Costa Oliveira¹; Jéssica Pereira Lima²; Marta Azevedo dos Santos¹; Milena Alves de Carvalho Costa³; Renata Andrade de Medeiros Moreira¹.

1. Universidade Federal do Tocantins (Uft), Palmas - TO - Brasil; 2. Autônomo, Palmas - TO - Brasil; 3. Secretaria de Estado da Saúde do Tocantins (Sesau), Palmas - TO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) se manifesta por mecanismos imunológicos mediados e/ou não mediados por imunoglobulina E (IgE) ou mistos. Esse estudo objetivou descrever os sinais e sintomas mais frequentes em crianças com diagnóstico que recebem fórmula infantil para APLV pelo setor de Fórmulas Nutricionais Especiais (FNE) da Assistência Farmacêutica da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins (SESAU).

MÉTODOS

Pesquisa quantitativa retrospectiva a partir de dados dos laudos de solicitação de fórmula infantil para APLV para crianças cadastradas no setor de FNE da Assistência Farmacêutica da SESAU entre os anos 2020-2021. Foram utilizados dados contidos no primeiro laudo médico como, sexo, idade, sinais e sintomas, motivo da dietoterapia, tipo de diagnóstico e suporte nutricional. Como também a justificativa da dietoterapia e a explicação da conduta dietoterápica dos laudos nutricionais de solicitação. Foi realizada análise descritiva dos dados. Esse trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Tocantins (nº4.999.609).

RESULTADOS

Foram avaliados 345 laudos médico e nutricional de crianças na primeira solicitação de fórmulas para APLV, onde 53,3% eram do sexo masculino e tinham mediana de idade de 5,0 meses (IC95%:5,2-6,0), sendo 67,5% ≤ 6 meses. Desses, 82,6% (n=280) dos laudos médicos apresentaram a descrição dos sinais e sintomas, onde foram identificados que 37,8% apresentavam sangramento retal e vômito, 23,1% diarreia, 19,6% cólica, 18,9% baixo ganho de peso, 15,7% sangue nas fezes, 8,9% refluxo gastroesofágico, 5,4% regurgitação, 1,8% gastroenterite, 1,1% déficit de crescimento, 0,7% colite eosinofílica e nenhum apresentou letargia e palidez. No laudo médico o tipo de diagnóstico estava descrito em 53,7%, onde 62,1% foram por IgE não mediada e 8,8% não foi identificado. O suporte nutricional de 80,1% das crianças avaliadas foi de via oral e o motivo da dietoterapia relatado foi por alterações mecânicas da deglutição (18,2%), doença neurológica (6,7%) e síndrome da má absorção (6%) e desnutrição moderada (6%). Destaca-se que 69,7% apresentaram informação inadequada. Quanto aos laudos

nutricionais, apenas 51% apresentaram justificativa da dietoterapia, destes 68,6% eram por sinais e sintomas, 23,2% desnutrição e déficit ponderal, 19,1% patologia, 12,1% aleitamento materno/alimentação complementar e 0,6% deglutição. A explicação da conduta dietoterápica esteve presente em 5% dos laudos, sendo 14,3% devido a mãe ter baixa produção de leite e 9,5% baixo peso/idade.

CONCLUSÃO

Percebe-se que as crianças com APLV apresentaram inflamação do trato gastrointestinal que culmina em sinais e sintomas graves, sendo o acompanhamento desses e do diagnóstico fundamental para o tratamento da APLV. Porém, observou-se que uma porcentagem significativa de laudos que não trouxeram essas informações, o que pode interferir na melhora do quadro.

Palavras-chave: Hipersensibilidade a leite|Condições patológicas, sinais e sintomas|Atenção à saúde|Saúde coletiva

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação dos marcadores de consumo alimentar de nutrizes no primeiro e terceiro mês pós-parto

Lucíola Sant'Anna de Castro¹; Ana Carolina Lavio Rocha¹; Bárbara Tideman Sartorio Camargo¹; Mina Desai²; Michael G Ross²; Kelly Pereira Coca¹.

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. University Of California - Ucla, California - Estados Unidos da America.

INTRODUÇÃO

Pesquisas nacionais têm apontado para o consumo insuficiente de alimentos saudáveis e acima do recomendado para alimentos não saudáveis. Estudo propôs comparar as práticas alimentares de nutrizes nos primeiro e terceiro mês pós-parto.

MÉTODOS

Coorte prospectiva realizada de 2020 a 2022 com nutrizes atendidas em ambulatório de Aleitamento Materno de São Paulo, Brasil. Foram coletados dados sociodemográficos, antropométricos e de consumo alimentar, este último pelo Formulário de Marcadores do Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Para a avaliação do estado nutricional utilizou-se o Índice de Massa Corporal pré-gestacional e a classificação determinada pelo Ministério da Saúde, Brasil. Para a descrição dos dados utilizou-se frequências relativas e absolutas, e para as análises estatísticas empregou-se os testes McNemar e t pareado, considerando o nível de significância α igual a 5%. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética sob o nº 4.067.920.

RESULTADOS

Foram avaliadas 54 nutrizes, com média de idade de 31,8 anos (DP= 5,4), 63% tinham ensino superior e todas viviam com companheiro. Quanto ao estado nutricional, 53,7% eram eutróficas e 46,3% estavam com excesso de peso. Em relação ao tipo de aleitamento materno, houve um aumento da taxa de aleitamento exclusivo de 83,6% para 92,6% do 1º para o 3º mês pós-parto. Quanto ao consumo alimentar, houve uma diminuição do número de marcadores saudáveis do 1º para o 3º mês, mas sem diferença estatística. Na estratificação dos grupos pelo estado nutricional, observou-se a redução significativa desses marcadores nas nutrizes eutróficas ($p= 0,010$). A análise dos marcadores saudáveis observou-se um decréscimo significativo no consumo de feijão ($p= 0,041$) do 1º (63,6%) para o 3º mês (45,4%) pós-parto, estimado em 18,2% (IC95%; 1,2%; 35,2%). Em relação ao consumo de frutas, houve um decréscimo de 82,8% para 65,5%, entre as mulheres eutróficas porém sem diferença estatística ($p= 0,062$). Por outro lado, foi observado aumento do consumo de hortaliças do 1º (67,3%) para o 3º mês (72,7%) entre todas as mulheres, também sem diferença estatística. Quanto aos marcadores não saudáveis, houve um aumento do consumo de embutidos (34,6% para 38,2%), doces e/ou biscoitos (69,1% para 78,2%), uma diminuição no consumo de bebidas açucaradas (49,4% para

45,5%), macarrão instantâneo e/ou salgadinhos (18,2% para 10,9%). O hábito de assistir televisão e/ou mexer no celular enquanto faz as refeições (60% para 56,4%) do 1º para o 3º mês não foi estatisticamente significativo.

CONCLUSÃO

Observou-se uma diminuição da prevalência de marcadores de consumo alimentar saudáveis, especialmente as leguminosas, e aumento de marcadores não saudáveis no 3º mês pós-parto. Neste sentido, a vigilância alimentar é imprescindível no acompanhamento das nutrizes de modo a prover orientações adequadas para promoção da saúde e alimentação saudável durante a amamentação.

Palavras-chave: Vigilância nutricional|Nutrição materna|Consumo de alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do uso futuro da teleconsulta em nutrição por nutricionistas inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas 6º Região (PE, AL, PB, RN) durante a pandemia por COVID-19

Ana Carla Santos de Jesus Teles¹; Maycon George Oliveira Costa¹; Marcela Larissa Costa¹; Samuel Paulino Rodrigues Maciel²; Fabiana Poltronieri³; Raquel Simões Mendes Netto¹.

1. Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil; 2. Conselho Regional de Nutricionistas, Recife - PE - Brasil; 3. Centro Universitário Fam, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A continuidade do uso das ferramentas on-line para o teleatendimento em nutrição depende das considerações dos profissionais nutricionistas no que se refere as possíveis vantagens e limitações das consultas remotas e na percepção dos profissionais na utilização desse serviço. O objetivo desse estudo foi verificar a associação do uso futuro da teleconsulta com utilização de tecnologias e preferências dos nutricionistas sobre os serviços de consultas on-line durante a pandemia da COVID-19 no Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de estudo observacional transversal realizado via questionário eletrônico com nutricionistas inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas 6ª região (CRN-6). Foi realizado cálculo amostral utilizando o OpenEpi (*Open Source Epidemiologic Statistics for Public Health*) versão 3.01 para representatividade da população estudada, com frequência de resposta de 69,64% da variável dependente. Foram avaliadas variáveis sociodemográficas como: sexo, idade e nível acadêmico. A variável dependente utilizada foi: “Você continuaria usando o serviço via teleconsulta?”. As respostas foram analisadas quanto aos tipos de tecnologias da informação e comunicação (TIC) mais utilizadas, familiaridade com as mesmas, preferência da forma de atendimento e avaliação de valores das consultas e posicionamento do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) quanto a continuidade. Para a análise estatística foram utilizadas mediana, intervalo interquartil, frequências e o teste de associação qui-quadrado de Pearson ($p < 0,05$). Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o parecer nº 5.101.963.

RESULTADOS

O tamanho da amostra mínimo para 90% de intervalo de confiança foi 229 indivíduos. Participaram da pesquisa 311 nutricionistas inscritos no CRN-6 que realizaram consultas remotas, sendo 88,1% do sexo feminino com mediana de 30 (10 IIQ) anos e 54,7% com pós-graduação lato sensu. Observou-se uma associação entre o uso futuro em teleconsulta e maior familiaridade em tecnologias $\chi^2 (1) = 4,546$; $p = 0,033$. Houve associação entre o uso futuro em teleconsulta e maior preferência de redução do valor do serviço, se fosse

necessário, para continuar utilizando essa modalidade $\chi^2 (1) = 16,040$; $p = <0,001$, maior preferência de consultas on-line do que presenciais $\chi^2 (1) = 7,772$; $p = 0,005$ e maior concordância quanto ao CFN manter a teleconsulta após o término da pandemia $\chi^2 (1) = 14,841$; $p = <0,001$. Não houve associação entre o uso futuro da teleconsulta e os tipos de ferramentas tecnológicas mais utilizada $\chi^2 (1) = 0,024$; $p = 0,877$.

CONCLUSÃO

Nutricionistas dos estados PE, AL, PB, RN que concordaram com o uso futuro da teleconsulta preferiam o atendimento on-line, independentemente da forma (chamada por voz via celular, videoconferência, troca de mensagens), tiveram maior familiaridade com o uso de tecnologias e concordaram com redução do preço das consultas on-line para continuar com o atendimento remoto.

Palavras-chave: Consulta remota|Telenutrição|SARS-CoV-2|Sistemas Tecnológicos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação in vivo de retinol em produtos (farinha e bolo sem glúten) oriundos de batata-doce (*Ipomoea batatas*) cultivar Beauregard biofortificada com carotenoides

Valéria Cristina dos Santos Camargo; Silvana Mariana Srebernich; Regina Esteves Jordão.

Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A deficiência de vitamina A (DVA) é um dos principais problemas de saúde pública do Brasil. Assim, foram desenvolvidos alimentos biofortificados com carotenoides como meio alternativo e complementar às intervenções dietéticas no combate a DVA. Entretanto, a absorção do β -caroteno pode ser afetada por diversos fatores e portanto, este trabalho teve por objetivo utilizar modelos animais para avaliar a biodisponibilidade de carotenoides pró-vitâmicos A em batata-doce biofortificada (BDB) e seus derivados, para conhecer a eficiência da sua conversão em vitamina A (VA) e sua potencialidade.

MÉTODOS

Os procedimentos de manuseio de animais foram aprovados pela CEUA da PUC Campinas, parecer nº 038/2017. Foram elaboradas seis dietas experimentais: D1) Dieta padrão AIN93G com 6UI de VA; D2) Fonte de VA foi a farinha de batata doce - FBD; D3) Fonte de VA foi o bolo de FBD e D4) Fonte de VA foi o bolo de batata-doce in natura. Foram utilizados 25 Gerbils, machos, com 35 a 41 dias, desmamados e com pesos corporais de 50,94g (+/- 6,97). Durante 4 semanas receberam dietas livre de VA (SVA) a fim de induzir a deficiência marginal de VA. Em seguida foi realizada a eutanásia de 5 animais e os demais foram distribuídos em 4 grupos (com 5 animais cada), que receberam as dietas experimentais por 4 semanas: G1:D1; G2:D2; G3:D3 e G4:D4. Realizou-se controle diário de peso e consumo alimentar. Ao final do experimento foi feita a eutanásia e realizada a coleta de sangue por punção cardíaca e a análise de VA no soro/plasma por HPLC com Kit da Chromsystems Diagnostics. E análise exploratória dos dados e os grupos foram comparados pelo teste não paramétrico de Kruskal-Wallis seguido do teste de comparações múltiplas de Dunn com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Os níveis de VA (retinol) presentes no soro/plasma sanguíneo refletem a quantidade de VA e carotenos que foram ingeridos e absorvidos. As concentrações médias de retinol plasmático dos grupos 1, 2, 3 e 4 após repleção foram: 1,15 μ mol/L, 1,27 μ mol/L, 1,34 μ mol/L e 1,36 μ mol/L, respectivamente, que não diferiram entre si ($p = 0,11$) e nem do grupo SVA que apresentou valor inferior discreto de 0,867 μ mol/L. Concentrações plasmáticas de <0,7 μ mol/L são indicativos de inadequação subclínica de VA ou deficiência marginal de VA, próximo ao observado naqueles no período de depleção

(0,867 μ mol/L). Os demais grupos apresentaram concentrações dentro dos limites recomendados. Quando comparado com o grupo controle, os animais dos grupos 2, 3 e 4, apresentaram níveis de VA no soro próximos, indicando que os carotenoides foram absorvidos e convertidos em VA ficando biodisponíveis no organismo.

CONCLUSÃO

Os teores de carotenoides pró-vitâmicos A encontrados na batata-doce cultivar Beauregard e seus derivados são elevados e apresentaram boa biodisponibilidade, sendo fonte promissoras de VA, podendo ser utilizados em conjunto com os demais programas no combate a DVA.

Palavras-chave: Hipovitaminose

A|Carotenoides|Biofortificação|Biodisponibilidade|Gerbil

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação no consumo de Frutas, Legumes e Verduras entre Pré idosas e Idosas de Brasília – DF.

Fernanda da Silva Gonçalves; Lara Pereira Saraiva Leão Borges; Alessandra Gaspar Sousa; Teresa Helena Macedo da Costa.
Universidade de Brasília - Unb, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação exerce uma importante influência na promoção e proteção da saúde. O consumo adequado de frutas, legumes e verduras (FLV) é um fator determinante na prevenção das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). A Organização Mundial da Saúde recomenda que deve ser consumido 400g/dia equivalendo a cinco porções com 80g cada. A correlação positiva entre idade e FLV pode estar associada com as diferenças na construção do hábito alimentar entre as gerações. Os idosos consolidaram seus hábitos alimentares em um contexto de menor consumo de alimentos processados. Outro fator considerável, é a maior atenção com o bem estar e a receptividade das orientações fornecidas nos estabelecimentos de saúde entre pessoas mais velhas. Avaliar dados de consumo alimentar em grupos populacionais é um desafio, considerando a grande variabilidade intrapessoal de consumo. O objetivo desse estudo foi comparar o consumo em gramas e porções de frutas (F) e de legumes/verduras (LV) entre o grupo de pré idosas (55-60 anos) com as idosas (65-75 anos) e a associação do consumo de F e VL com o índice de massa corporal (IMC).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional e transversal de uma subamostra do estudo ICA-Brasília (Inquérito de Consumo alimentar e Atividade física), aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília – UnB, com o número CAAE 48418315.4.0000.0030. Os grupos alimentares foram identificados através da seleção dos alimentos equivalentes a cada grupo alimentar de acordo com as determinações do Guia Alimentar para População Brasileira (2006). O consumo usual de F e LV foi estimado através do software PC-Side, a partir de dois recordatórios de 24h em dias não consecutivos. O teste de Shapiro-Wilk foi usado para verificação da normalidade. As diferenças de consumo de F e LV entre os grupos foi testada através do teste Mann-Whitney. A correlação entre consumo de F e VL com o IMC foi realizada através do teste de Spearman. A significância foi considerada em 5%.

RESULTADOS

Vinte sete pré-idosas e 20 idosas foram avaliadas. A mediana do consumo diário de porções de F foi de 3,5 e 3,6 e de VL de 2,4 e 2,2 para pré-idosas e idosas, respectivamente. A distribuição do consumo usual em gramas de F teve distribuição assimétrica e não pode ser ajustada. A mediana do consumo de VL foi de 108g/dia para os dois grupos. Não houve diferença estatística para o consumo entre os grupos. Correlação negativa significativa foi encontrada entre o IMC e o consumo em gramas de VL ($r = -0.446$, $p = 0,002$) e porções de VL ($r = -0,525$, $p < 0,001$). Correlação entre IMC e porções de F não foi significativa.

CONCLUSÃO

O consumo de VL foi maior em idosas com menor IMC, não ocorrendo o mesmo com as frutas. Metade das idosas tiveram consumo usual em porções diárias inferior ao valor de 3 porções/dia de VL. As três porções diárias de frutas foi atingida pelos dois grupos. O aumento do consumo de VL é indicado para as idosas.

Palavras-chave: Consumo alimentar|Frutas |Vegetais|Idosos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação nutricional de universitários da área de saúde de uma universidade pública de Pernambuco

Fabianny Layza Cavalcante Bezerra¹; Natália Mayara Menezes de Souza²; Camila Bianca Gomes Silva de Lima²; Sabrina Firmino de Melo²; Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade²; Poliana Coelho Cabral².

1. Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic/Ufpe/Cnpq), Recife - PE - Brasil; 2. Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A rotina atarefada, o estresse e o curto tempo para preparar uma refeição saudável são fatores que acarretam o desenvolvimento de maus hábitos alimentares, sendo comum que, perpetuados ao longo da vida adulta, favoreçam o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, afetando e diminuindo a qualidade de vida. Para avaliação nutricional as medidas antropométricas são as ferramentas mais usadas nos estudos epidemiológicos e na prática clínica, devido ao seu baixo custo, aceitabilidade pelas pessoas, praticidade de aplicação, além de não causar prejuízo ao indivíduo. O objetivo desse estudo foi realizar a avaliação nutricional de universitários da área de saúde de uma universidade pública de Pernambuco no início da graduação.

MÉTODOS

Estudo transversal, envolvendo 206 calouros matriculados nos cursos de Nutrição, Ciências Biológicas e Enfermagem dos Campis Recife e Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco, que iniciaram entre 2015 e 2016. Os participantes foram avaliados no início do curso, sendo excluídos da pesquisa os estudantes com idade ≥ 40 anos; gestantes; mulheres que já possuíam filhos; portadores de distúrbio alimentar e aqueles que, por condição física, não foi possível mensurar o peso e a altura. A avaliação antropométrica foi realizada segundo técnicas preconizadas por Lohman et al. (1991), por meio da determinação do peso corporal e estatura, utilizando uma balança eletrônica digital Plena, capacidade 150kg com divisão de 100g e um estadiômetro portátil (*Ghrum Polar Manufacture*, Suíça) com precisão de 1mm, respectivamente. As medidas antropométricas foram aferidas em duplicata pelo mesmo avaliador e repetidas quando o erro de aferição entre elas foi maior que 100g para peso e 0,5cm para altura. O valor resultante das aferições foi a média entre as duas medidas mais próximas. O índice de massa corporal foi classificado de acordo com idade e sexo (adolescentes), seguindo a referência antropométrica e os pontos de corte da *World Health Organization* (2007); já os adultos foram classificados segundo os limites de corte de 1995 da mesma entidade. O estudo foi aprovado (CAAE 41423215.6.0000.5208) pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco.

RESULTADOS

A idade média dos participantes foi de $18,2 \pm 0,8$ anos, no qual 71,4% eram do sexo feminino. Segundo o índice de massa corporal, a magreza foi encontrada em 10,7% dos estudantes, 69,4% eram eutróficos e 19,9% apresentavam excesso de peso (sobrepeso + obesidade), prevalecendo a magreza (12,2%) no sexo feminino e a eutrofia (69,5%) e excesso de peso (23,7%) no sexo masculino.

CONCLUSÃO

Um maior índice de desnutrição foi encontrado na população feminina e pode estar relacionado a uma maior preocupação com a imagem corporal, principalmente entre os indivíduos privilegiados financeiramente. Novos estudos devem investigar as causas do excesso de peso e desenvolver políticas públicas que visem sua prevenção.

Palavras-chave: Estudantes|Universidade|Massa corporal|Avaliação nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Benefícios econômicos da Iniciativa Hospital Amigo da Criança

Osvaldinete Lopes de Oliveira Silva¹; Marina Ferreira Rea²; Flávia Mori Sarti².

1. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC) é uma estratégia custo-efetiva em promover a amamentação na primeira hora de vida e reduzir a mortalidade infantil. Ao mesmo tempo, beneficia os hospitais com incrementos financeiros aos valores dos procedimentos realizados. O objetivo foi verificar se há benefícios econômicos da IHAC com o custo dos partos.

MÉTODOS

Análise descritiva de dados obtidos de uma avaliação econômica de custo-efetividade (ACE) realizada em 6 hospitais públicos, sendo 3 hospitais Amigos da Criança (HAC) e 3 Hospitais não habilitados como Amigos da Criança (HNAC) no município de São Paulo em 2017/2018, cujos resultados da ACE já foram publicados. Foram calculados e comparados os custos médios dos partos nos dois grupos de hospitais segundo tipo de parto e tempo de internação. Sob a perspectiva do prestador de serviço, foram estimados, por microcusteio, os custos diretos específicos relativos aos procedimentos do pré-parto, parto e puerpério, considerando os itens: medicamentos, insumos, exames e recursos humanos. Primeiramente foram identificados os custos relevantes, depois foram quantificados os recursos usados nos procedimentos e, valorados os recursos em moeda corrente. Como custos de manutenção da IHAC foram considerados apenas os valores referentes aos treinamentos anuais e não foram incluídas as economias geradas pelo não uso de fórmulas infantis. A coleta de dados ocorreu mediante análise de prontuários, de protocolos padrão de procedimentos e entrevistas com os profissionais para estimar o tempo médio de cada procedimento com o binômio mãe-bebê. Foram analisados os prontuários de 15% da amostra de mães e os valores médios estimados, por itens de custo, foram imputados às demais mães que se enquadravam nas mesmas categorias de tipo de parto e tempo de internação, por hospitais. Projeto aprovado no CEP da FSP/USP sob o parecer nº 1.811.327 em 08/11/2016

RESULTADOS

A amostra foi composta de 642 mães. O preço médio do parto foi de R\$ 978,86; tendo, o valor de R\$ 1014,12 nos HNAC e R\$ 953,75 nos HAC. Mesmo com o custo de manutenção da IHAC, nos HAC o custo médio foi significativamente menor em 6% comparado ao parto nos HNAC, menor tanto para o custo do parto normal quanto da

cesárea. Em ambos os grupos, o custo dos recursos humanos representou a maior proporção (68,8%) e dos insumos, o menor. Em média, o custo do parto normal foi 46,4% menor que o da cesárea. Considerando que a média mensal de partos nos 6 hospitais incluídos no estudo era de 1.823 partos, estima-se que, se todos os partos fossem em HAC, poderiam ser economizados anualmente, apenas nesses 6 hospitais, o equivalente a R\$ 549.306,36.

CONCLUSÃO

Os partos em HAC apresentaram menores custos representando uma estimativa de importante economia para os serviços de saúde, com benefícios econômicos para a saúde pública, favorecendo assim, a possibilidade de expansão da IHAC no Brasil.

Palavras-chave: Iniciativa Hospital Amigo da Criança|Aleitamento materno|Avaliação econômica

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Busca por informações sobre alimentação e nutrição entre adultos de ambos os sexos

Keila Priscila dos Santos Avelar¹; Sebastião Sousa Almeida¹; Maria Fernanda Laus².

1. Universidade de São Paulo (Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade de Ribeirão Preto (Unaerp)/Universidade de São Paulo (Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Devido ao avanço tecnológico as pessoas estão cada vez mais conectadas, interagindo entre si de forma rápida, pesquisando e compartilhando informações sobre diversos temas, produtos e serviços, incluindo saúde e alimentação. Com isso, as mídias sociais se tornaram um meio de comunicação eficaz. Contudo, muitas informações sobre saúde, alimentação e nutrição são equivocadas, o que fortalece preconceitos relacionados ao peso e incentiva um padrão alimentar transtornado. Divulga-se a ideia de que para ter um estilo de vida saudável ou determinado padrão corporal é necessário evitar determinados alimentos e preparações, gerando um terrorismo nutricional. Uma vez que o Brasil está entre os três primeiros países do mundo que mais utilizam mídias sociais, torna-se importante investigar quais são os meios mais utilizados pela população na busca por tais informações. Assim, o objetivo desta pesquisa foi verificar se há procura por informações sobre alimentação e nutrição por homens e mulheres e, caso haja, onde esta busca é feita.

MÉTODO

Trata-se de um estudo observacional, conduzido com base nas diretrizes para Estudos Observacionais em Epidemiologia (STROBE), que foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 46354621.4.0000.5407). Participaram da pesquisa 518 indivíduos, de ambos os sexos, com idade entre 18 e 50 anos. Os participantes responderam um questionário pela plataforma REDCap, cujo link foi divulgado por e-mail e redes sociais. Os participantes que deram o aceite no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foram direcionados para o questionário, elaborado pelas pesquisadoras, que continha questões sobre sexo, idade, cor da pele, estado civil, se busca por informações sobre alimentação e nutrição e, em caso afirmativo, onde a busca é feita com mais frequência.

RESULTADOS

Dos 518 participantes, 77,6% (n = 402) eram do sexo feminino, 69,9% (n = 362) se declararam brancos e 55% (n = 285) estavam solteiros. A maioria dos homens (66,4%; n = 77) e 86,1% das mulheres (n = 346) relataram buscar informações sobre alimentação e nutrição. Entre os homens, as fontes de procura mais citadas foram sites de busca - Google⁰, Ecosia⁰, Binge⁰ (51,9%; n = 40); seguido por atendimento com nutricionista (19,5%; n = 15); redes sociais - Facebook⁰, Instagram⁰, TikTok⁰ (15,6%; n = 12); e outros - artigos, YouTube⁰, televisão, revistas e jornais (13,0%; n = 10). Entre as mulheres, as fontes mais citadas foram sites de busca (43,6%; n = 151); seguido por redes

sociais (27,5%; n = 95); atendimento com nutricionista (18,8%; n = 65) e outros (10,1%; n = 35).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maioria dos participantes procura informações sobre alimentação e nutrição, e que as principais fontes utilizadas para pesquisa foram sites de busca e redes sociais. Esses achados são relevantes uma vez que apontam que o nutricionista, profissional capacitado para orientar a população sobre o tema, não se configura a primeira opção para ambos os sexos. Apoio: CAPES/PROEX e UNAERP.

Palavras-chave: Pesquisa|Informações nutricionais|Mídias sociais

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Características sociais e nutricionais associadas à força de preensão palmar em adultos e idosos oriundos da atenção primária de Londrina, Paraná.

Vinicius Balan Ramos Coronado; Guilherme Henrique Dantas Palma; Monique Quintiliano Silva; Nayara da Silva Gimenes Peres.
Centro Universitário Filadélfia (Unifil), Londrina - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

A força muscular (FM), medida por meio da força de preensão palmar (FPP), tem sido apontada como importante marcador de saúde e qualidade de vida, e sua manutenção associa-se a autonomia e independência, menor risco de osteoporose, infarto do miocárdio, quedas, e doenças crônicas. A FM reduz com a idade, mas existem fatores biológicos, sociais, nutricionais e comportamentais que podem determinar um aumento ou diminuição da conservação da FM ao longo da vida. Ao considerarmos a FM como importante componente para a manutenção da qualidade de vida, a compreensão dos fatores associados à sua inadequação deve envolver as especificidades de cada população; sendo assim, o objetivo deste trabalho foi verificar a associação entre as características sociodemográficas e de estilo de vida e a FPP de adultos e idosos provenientes de Unidades Básicas de Saúde de Londrina, Paraná.

MÉTODOS

Participaram deste estudo, de caráter transversal e observacional, indivíduos com 35 anos ou mais, homens e mulheres, oriundos das Unidades Básicas de Saúde da área urbana do município de Londrina - PR. Indivíduos foram entrevistados por meio de formulário contendo questões fechadas sobre características sociodemográficas e questionário de frequência alimentar. O peso e a estatura foram auto-relatados; a FPP foi medida com dinamômetro manual (TAKEI SCIENTIFIC INSTRUMENTS CO., LTD., modelo tKK 5401). Indivíduos foram instruídos a realizar duas repetições, utilizando a maior força possível com o membro dominante, assumindo-se o maior valor para a análise. A regressão linear de Poisson foi realizada para verificar a razão de prevalência (RP), considerando a FPP como desfecho, sendo categorizada como “adequada” ou “inadequada”. As análises foram ajustadas por renda, sexo, idade, estado nutricional e nível de atividade física. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos do Centro Universitário Filadélfia (parecer nº 3.297.312, CAAE: 09745119.2.0000.5217).

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 122 pessoas, sendo a maioria (67,2%) mulheres e adultos (59,8%); a mediana de FPP foi menor ($P < 0,05$) em pessoas idosas, mulheres e pessoas com menor escolaridade. A RP de força inadequada foi maior em indivíduos sem companheiro(a) quando comparados aos casados (RP = 1,777, IC95% 1,002-3,192), com

menor frequência de ingestão de leguminosas (RP=1,838, IC95% 1,165-2,899), de frutas e hortaliças (RP=2,112, IC95% 1,193-3,740) e de carne vermelha (RP=1,803, IC95% 1,061-3,063). Indivíduos que eram assistidos em bairros periféricos apresentaram menor prevalência de inadequação de FPP quando comparados aos da região central (RP=0,553, IC95% 0,327-0,936).

CONCLUSÃO

A inadequação de força apresentou associação com a situação conjugal, região da moradia e com a menor ingestão de leguminosas, frutas e hortaliças e carne vermelha, além da idade, sexo e escolaridade dos indivíduos avaliados.

Palavras-chave: Força muscular|Determinantes sociais da saúde|Envelhecimento|Antropometria

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Caracterização das áreas técnicas de alimentação e nutrição dos municípios de Mato Grosso do Sul

Alline Lam Orué; Maria Ligia Rodrigues Macedo; Karine Domingos de Araújo;
Henrique Bello; Bruna Paola Murino Rafacho; Camila Medeiros da Silva Mazzeti.
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A gestão e adequação dos programas e ações de alimentação e nutrição às singularidades locais cabem à Área Técnica de Alimentação e Nutrição (ATAN), de modo a priorizar a organização da atenção nutricional, entre outros temas da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Como o estado de Mato Grosso do Sul é campeão em mortes atribuíveis ao excesso de peso num país onde a saúde pública gasta mais de 1 bilhão de reais, por ano, com excesso de peso, o objetivo deste estudo foi analisar a organização da gestão das ações da área de alimentação e nutrição dos municípios, caracterizando os gestores responsáveis pela área, a atuação, governança e financiamento.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo, transversal, de abordagem quantitativa e com base em dados primários, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul sob parecer de número 3.981.748 (CAAE: 20532419.0.0000.0021), no qual um gestor da área de alimentação e nutrição, de cada um dos 79 municípios de Mato Grosso do Sul, preencheu o questionário “Diagnóstico da Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição nos Municípios” via SurveyMonkey®. Utilizou-se o teste de qui-quadrado para comparar municípios com e sem ATAN. Todas as análises foram realizadas pelo programa R Studio 1.4.1717®, adotando nível de significância de 5% ($p \leq 0,05$).

RESULTADOS

Participaram 79 gestores, dos quais, 92,4% eram do sexo feminino, 45,6% enfermeiros e 36,7% nutricionistas, 62% de raça/cor branca, 36,7% parda e apenas 1,3% preta, bem como nenhuma pessoa indígena ou amarela. Foram encontrados 3 gestores sem ensino superior completo em municípios cuja ATAN não constava no organograma da Secretaria Municipal de Saúde (SMS). Esta ausência no organograma foi congruente com o desconhecimento de questões como alocação de recursos, ações e metas de alimentação e nutrição nos relatórios e planos da SMS; enquanto a presença coincidiu com mais respostas positivas sobre haver responsáveis técnicos formalmente indicados, política de alimentação e nutrição municipal, metas da área, elaboração de materiais orientativos e participação em processos decisórios de planejamento e gestão da SMS. Porém, no contexto geral do estado, a gestão financeira mostrou-se tão incipiente que

financiamentos específicos da área eram desconhecidos, subutilizados ou totalmente desprezados.

CONCLUSÃO

A composição das equipes revela desigualdade social no estado, pois ocupar cargo de gestor foi oportunidade mais frequente para pessoas brancas. As falhas encontradas na organização e gestão da ATAN, principalmente nos municípios em que esta não consta no organograma, esclarecem, em parte, causas da grave situação do estado no que tange o excesso de peso, mesmo com recursos destinados à área de alimentação e nutrição. Este estudo pode alicerçar a criação de estratégias de intervenção, como a orientação quanto ao acesso e utilização dos recursos.

Palavras-chave: Administração de Serviços de Saúde|Atenção Primária à Saúde|Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação|Gestão em Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Caracterização do perfil dos pacientes atendidos pelo serviço de nutrição do Programa Melhor em Casa em um município da região sudoeste de Goiás.

Júlia Alves Cotrim.

Instituto Federal Goiano - Campus Urutai, Goiania - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

O programa melhor em casa (PMC) oferece atendimento domiciliar para pacientes que têm dificuldade para se locomover até a unidade básica de saúde (UBS) ou que o tratamento pode ser realizado em casa. É um programa importante para diminuir internações desnecessárias e infecções para o paciente. O objetivo é descrever o perfil epidemiológico dos pacientes atendidos no Programa Melhor em Casa (PMC), pela equipe do Serviço de Atenção Domiciliar de um município da região sudoeste de Goiás.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, cujos dados foram obtidos por meio de consulta ao Boletim de Vigilância Nutricional de 19 de maio de 2022 município de Caldas Novas, Goiás. Os dados usados neste estudo são de domínio público. Foram analisados dados sociodemográficos (sexo e idade); atenção paliativa, condições crônicas, via de alimentação e objetivo de atendimento. Os dados foram tabulados em planilhas do programa Microsoft Excel. Foi realizada uma análise descritiva e apresentada em frequências relativas e absolutas.

RESULTADOS

Foi analisado os atendimentos realizados em maio de 2022. Foram atendidos pelo serviço de nutrição 26 pacientes, sendo a maior parte do sexo masculino (61,5%; n=16). Em relação a faixa etária, foram atendidos indivíduos de 10 a 19 anos (11,5%; n=3); 20 a 29 anos (7,7%; n=2); 30 a 39 anos (7,7%; n=2); 45 a 59 anos (11,5%; n=3); 60 a 69 anos (7,7%; n=2); 70 a 79 anos (26,9%; n=7) e com 80 anos ou mais (26,9%; n=7). Mais da metade dos pacientes estão sob os cuidados paliativos (61,5%; n=16). As condições crônicas mais prevalentes foram: acidente vascular cerebral (AVC) (38,5%; n=10), paralisia cerebral (19,2%; n=5), transtornos mentais (11,5%; n=3) e câncer (7,7%; n=2). Observou-se que as vias de alimentação mais usadas foram a gastrostomia (57,7%; n=15) e a sonda nasoenteral (19,2%; n=5). Em relação ao objetivo de atendimento, o tratamento para a desnutrição foi o mais prevalente (92,3%; n=24).

CONCLUSÃO

O presente estudo mostrou que os idosos (≥ 60 anos de idade) representam mais da metade do perfil de pacientes atendidos pelo PMC e, mais da metade encontram-se em cuidados

paliativos. O acidente vascular cerebral (AVC) foi a condição crônica mais prevalente nestes indivíduos. A gastrostomia foi a via de alimentação mais utilizada. A desnutrição foi o problema nutricional mais prevalente nestes indivíduos. O PMC permite caracterizar o perfil sociodemográfico e epidemiológico do paciente atendido pelo programa, a fim de avaliar a demanda de serviço nesse setor com vista na melhoria e adequação do tratamento disponibilizado por essa nova modalidade de atendimento do Sistema Único de Saúde.

Palavras-chave: Idoso|Sistema Único de Saúde|Cuidados Paliativos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Caracterização dos agricultores beneficiários do PNAE do município de Lagarto/SE

Suzana Alves de Jesus; Anny Karoline Santana Rocha; Milena do Nascimento Silva; Vivianne de Sousa Rocha; Barbara Melo Santos do Nascimento; Diva Aliete dos Santos Vieira.

Universidade Federal de Sergipe - Ufs, Lagarto - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A agricultura familiar contribui para o desenvolvimento do país através da produção de alimentos base. Nesse sentido, diversas políticas públicas têm sido traçadas com o intuito de fortalecer a agricultura familiar e o desenvolvimento local. Diante disso, torna-se necessário avaliar a efetividade de políticas públicas voltadas ao fortalecimento da agricultura familiar. Este trabalho propôs caracterizar os agricultores familiares beneficiados pelo PNAE do município de Lagarto, Sergipe.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com amostra conveniência de agricultores que fornecem alimentos para o PNAE do município de Lagarto, Sergipe. A informação sobre os agricultores, empreendedor familiar rural ou cooperados que fornecem produtos ao PNAE foi obtida por meio da publicação do resultado da Chamada Pública do município de Lagarto referente ao ano de 2020. Foram coletadas informações referentes ao sistema produtivo utilizado, variedades produzidas, tempo de participação no programa do PNAE, tipo de assistência técnica recebida no último ano, por meio de questionário estruturado. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (UFS), (parecer número 3.509.933). Todas as análises foram realizadas utilizando o software R®, versão 3.5.1, com nível de significância estatística de 5%.

RESULTADOS

A amostra é composta por 12 agricultores familiares. Observou-se que o principal sistema produtivo adotado pelos agricultores foi o tradicional. Ao serem questionados quanto o recebimento de assistência técnica, todos foram unânimes ao relatarem que nunca recebem qualquer tipo de assistência técnica e rural. Todos os agricultores entrevistados cultivam os alimentos com sistema de irrigação. A maioria fornece há menos de dez anos e relatam consumir os alimentos que produzem. Os principais benefícios relatados pelos agricultores a respeito do fornecimento dos gêneros alimentícios para o PNAE foram o melhor preço do mercado e renda fixa mensal. Em relação as desvantagens citaram a baixa frequência de fornecimento. Observa-se que os principais gêneros cultivados pelos agricultores foram frutas e tubérculos, com destaque para o maracujá, mandioca, acerola, laranja e banana. A maior parte dos alimentos fornecidos ao PNAE são hortaliças, frutas

e tubérculos. Há também alguns produtos beneficiados pelas cooperativas como farinha de mandioca, beju de tapioca, bolos, broa e polpa de frutas.

CONCLUSÃO

A partir dos achados do presente estudo observa-se que os agricultores familiares beneficiários do PNAE não recebem qualquer tipo de assistência técnica e rural, o que pode levar a perdas na produção e baixos rendimentos, interferindo na qualidade dos alimentos produzidos. Apesar disso, nota-se uma variedade no fornecimento de gêneros alimentícios que estimulam a cultura alimentar, além de contribuírem para o fornecimento de uma alimentação nutricionalmente adequada aos escolares, contribuindo para promoção a saúde.

Palavras-chave: Agricultura|Alimentação escolar|Políticas públicas

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Cárie e anemia em crianças em instituições de acolhimento institucional

Adriana César da Silveira¹; Álvaro Jorge Madeiro Leite²; Poliana Coelho Cabral³; Pedro Israel Cabral de Lira³.

1. Hospital Universitário Walter Cantídio, Fortaleza - CE - Brasil; 2. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil; 3. Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A cárie e a anemia, sobretudo na faixa etária pediátrica, ainda representam grandes problemas de saúde pública no Brasil. Embora em declínio, a prevalência de cárie ainda exige atenção, visto que, assim como a anemia, têm consequências que podem comprometer os indivíduos biológica e socialmente. O objetivo desse trabalho foi verificar a frequência de cárie e anemia em crianças residentes em instituições de acolhimento e a relação com o estado nutricional.

METODOLOGIA

Estudo transversal, descritivo realizado em cinco instituições de acolhimento de um estado do Nordeste brasileiro, com crianças de até 60 meses de idade, entre maio e agosto de 2017. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco protocolo 2.019.560 de 18 de abril de 2017. Os dados coletados foram sexo, idade, tempo de acolhimento institucional, anemia, cárie, peso e altura.

A avaliação odontológica foi realizada por uma cirurgiã-dentista, utilizando o odontograma para o cálculo do índice ceo-d, que indica dentes cariados (c), dentes com extração indicada (e) e dentes obturados (o). A anemia foi determinada pela dosagem de hemoglobina (Hgb) capilar, utilizando-se o fotômetro portátil *HemoCue*. Consideraram-se anêmicas crianças com seis meses ou mais com Hgb<11g/dL, e Hgb<9,5g/dL nos menores de seis meses, conforme pontos de corte da Organização Mundial da Saúde.

Para a avaliação antropométrica os índices utilizados foram estatura-para-idade (E/I) e o índice de massa corporal para a idade (IMC/I), de acordo com a idade e sexo, expressos em escore-z, utilizando-se o *software* Anthro v3. 2.2, 2006 da Organização Mundial da Saúde.

RESULTADOS

Constituíram a amostra 63 crianças de 1 a 60 meses de idade ($30,0 \pm 16,4$ meses), a maioria do sexo feminino (52,4%). Vinte e três crianças (36,5%) estavam há mais de um ano nas instituições. Apenas cinco crianças (9,43%) apresentaram cárie dentária e não houve associação com o tempo de acolhimento ($p=0,153$). O índice ceo-d da população foi de 0,28, e variou de 0,00 a 0,66 entre as instituições. Três crianças não aceitaram a realização do exame odontológico. Das sete que ainda não possuíam dentes, a idade

variou de 1 a 11 meses. A frequência de anemia foi de 22% (14 crianças), e esteve associada ao tempo de acolhimento, sendo maior nas crianças que estavam a menos de 12 meses nas instituições ($p=0,024$). Uma criança se recusou a fazer a coleta de sangue.

A frequência de baixa estatura foi de 22,2%, não estando associada nem à cárie ($p=0,068$), nem à anemia ($p=0,472$). Pelo índice IMC/I, 87,3% estavam eutróficas. Não houve relação entre o IMC/I e anemia ($p=0,184$) ou cárie ($p=0,117$).

CONCLUSÃO

A frequência de anemia na amostra estudada foi alta e esteve associada ao tempo de acolhimento, sendo maior nas crianças que estavam a menos de 12 meses nas instituições. A frequência de baixa estatura também foi alta, porém baixa a de cárie. Não houve relação entre o estado nutricional e anemia e a cárie.

Palavras-chave: estado nutricional|nutrição |institucionalização

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Cartilhas brasileiras sobre alimentação e nutrição no contexto da pandemia de covid-19: análise de conteúdo temática

Taísa Alves Silva¹; Ana Flávia de Sousa Silva¹; Camila Cremonesi Japur¹; Poliana Cardoso Martins²; Thamara Smaniotto Buttros¹; Fernanda Rodrigues de Oliveira Penaforte³.

1. Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade Federal da Bahia, Salvador - BA - Brasil; 3. Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Durante a pandemia de Covid-19 diversas restrições nas interações sociais foram impostas, modificando o cotidiano, o estilo de vida, o bem-estar psicológico e trazendo preocupações em relação ao consumo de alimentos e de contaminação por essa via. Com o intuito de promover educação em saúde, diversas cartilhas sobre alimentação e nutrição foram elaboradas. Dessa forma, este estudo teve como objetivo analisar o conteúdo de cartilhas brasileiras sobre alimentação e nutrição elaboradas no contexto da pandemia de Covid-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo qualitativo e exploratório, com análise de conteúdo temática de cartilhas sobre alimentação e nutrição disponibilizadas durante a pandemia. As cartilhas foram selecionadas em abril de 2021, utilizando como critérios: conter orientações sobre alimentação e nutrição durante a pandemia de Covid-19; foco na população brasileira; ser produzida por organizações oficiais brasileiras de alcance nacional, com foco em saúde ou nutrição e sem vínculo com instituições de ensino; escrita em português brasileiro; publicada no primeiro ano da pandemia (março de 2020 a março de 2021); estar disponível na internet gratuitamente.

RESULTADOS

Quatro cartilhas foram selecionadas e após análise, foram observados três eixos temáticos: (1) Planejamento das refeições; (2) Higienização das compras e alimentos; e (3) Alimentação saudável e escolha dos alimentos. O primeiro eixo temático, “Planejamento das refeições”, engloba orientações sobre a organização das compras de alimentos, armazenamento e preparo das refeições, ressaltado a importância do planejamento para evitar desperdícios. O segundo eixo, “Higienização das compras e alimentos”, esclarece as dúvidas sobre o contágio da Covid-19 por meio de alimentos, focando nas formas corretas de higienização de alimentos, superfícies e objetos. Já o

terceiro eixo, “Alimentação saudável e escolha dos alimentos”, possui orientações baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira, incentivando o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e a prática culinária, e enfatizando a relação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o aumento do risco de doenças crônicas não transmissíveis, principalmente pela preocupação do ganho de peso corporal durante a pandemia devido à redução de atividades físicas, sofrimento emocional e comer excessivo.

CONCLUSÃO

As cartilhas analisadas orientam sobre aspectos práticos importantes da alimentação e nutrição no período da pandemia de Covid-19, esclarecendo dúvidas da população. Contudo, observou-se lacunas em relação às reflexões sobre a multidimensionalidade das práticas alimentares, dos fatores ambientais, políticos e econômicos, incluindo a insegurança alimentar, que interferem nas escolhas alimentares, expandindo o conceito de alimentação saudável para além de questões ancoradas no peso corporal e aspectos nutricionais dos alimentos.

Palavras-chave: Infecções por Coronavírus|Educação Alimentar e Nutricional|Comportamento Alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Casos novos e gastos federais atuais com o câncer colorretal atribuíveis à inatividade física, má alimentação e nutrição no Brasil

Thainá Alves Malhão; Bruna Pitasi Arguelhes; Fabio Fortunato Brasil de Carvalho;
Luciana Grucci Maya Moreira; Maria Eduarda Leão Diogenes Melo.
Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (Inca), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O câncer colorretal tem importante impacto na vida das pessoas, famílias e sociedade. No Brasil, é o segundo câncer mais incidente. A cada ano, são, aproximadamente 41.000 casos novos diagnosticados e 19.000 óbitos pela doença em toda a população. Entre 2020 e 2040, projeta-se um aumento de 77% no número de casos novos e 86% nas mortes por câncer colorretal no país. Com o intuito de fornecer subsídios técnicos para a gestão estratégica no Sistema Único de Saúde (SUS), este estudo teve como objetivo avaliar o impacto da exposição aos fatores de risco relacionados à alimentação, nutrição e atividade física nos casos novos e gastos federais atuais com o tratamento do câncer colorretal no Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de avaliação econômica em saúde que aplicou a metodologia de macrocusteio. Considerou-se um intervalo de cerca de 10 anos entre o eventual desenvolvimento de câncer colorretal e a exposição ao excesso de peso, baixo consumo de fibras, atividade física insuficiente no lazer, consumo de carne vermelha acima do recomendado (500 gramas por semana) e o consumo de carne processada e de bebidas alcoólicas em quaisquer quantidades. Calculou-se a fração do impacto potencial (FIP), usando os riscos relativos do *World Cancer Research Fund* e a prevalência em adultos ≥ 20 anos que dependem exclusivamente do SUS de inquéritos nacionais conduzidos em 2008. No modelo de macrossimulação, também foram incluídas as estimativas de casos novos de câncer colorretal em pessoas com ≥ 30 anos ocorridos em 2020 do Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva, e os gastos federais com pacientes oncológicos ≥ 30 anos atendidos em 2018 oriundos dos Sistemas de Informação Ambulatorial e Hospitalar do SUS. Por fim, estimaram-se os casos novos e gastos atribuíveis, multiplicando a FIP pelos casos novos e gastos com o tratamento oncológico, respectivamente.

RESULTADOS

Em conjunto, os fatores de risco avaliados foram responsáveis por 11.741 casos novos em 2020 e R\$ 159 milhões dos gastos federais diretos em 2018 com o câncer colorretal, o que representa cerca de 29% tanto dos casos novos com ≥ 30 anos ($n=40.428$), quanto dos gastos totais com a doença (R\$ 545 milhões). O fator de risco com maior impacto econômico e no número de casos novos foi o baixo consumo de fibras (11%), seguido da

atividade física insuficiente no lazer (9%), consumo de carne processada (5%), consumo de carne vermelha acima do recomendado (3%), consumo de bebida alcoólica (3%) e excesso de peso (2%).

CONCLUSÃO

Esses achados reforçam que estratégias de prevenção primária voltadas à promoção da alimentação saudável, da manutenção de peso corporal adequado, da prática de atividade física e da redução do consumo de bebidas alcoólicas podem evitar os casos novos por câncer colorretal, bem como reduzir os gastos com a doença no Brasil.

Palavras-chave: Neoplasias colorretais|Prevenção & controle|Alimentos, dieta e nutrição|Exercício físico|Risco atribuível à população

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Cidades saudáveis e a prevenção da obesidade infantil: perspectivas brasileiras

Tatiane Nunes Pereira; Ariene Silva do Carmo; Ana Maria Thomáz Maya Martins; Marília Barreto Pessoa Lima Rodrigues; Ana Maria Cavalcante de Lima; Gisele Ane Bortolini.

Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição - Ministério da Saúde, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade infantil é um grande problema de saúde pública no Brasil. Os ambientes em que estamos inseridos influenciam as escolhas alimentares e a prática da atividade física, alguns dos determinantes da obesidade. Nesse cenário, o Ministério da Saúde lançou a Estratégia Nacional de Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil (Proteja) em 2021, que objetiva deter o avanço da obesidade infantil, baseando-se em adesão voluntária de municípios ao incentivo financeiro para apoio à implementação da Estratégia. Dos 1331 municípios elegíveis, por critérios pré-definidos, 1320 (99,1%) responsabilizaram-se pela agenda. A estratégia inclui ações essenciais obrigatórias e adesão voluntária a, no mínimo, cinco dentre 41 ações complementares. Algumas dessas ações são voltadas à criação de ambientes saudáveis. Assim, o objetivo desse trabalho é analisar a contribuição do Proteja para a construção de cidades saudáveis.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo, desenvolvido a partir das informações do Sistema de adesão a incentivo financeiro para a estruturação da Atenção Primária à Saúde (APS), disponível no portal e-Gestor do Ministério da Saúde, sobre as metas existentes e pactuadas pelos municípios que realizaram adesão ao Proteja em 2021, conforme a Portaria GM/MS Nº 1.863, de 10 de agosto de 2021. A análise descritiva contemplou o cálculo da distribuição de frequências relativas e absolutas para as variáveis do estudo.

RESULTADOS

Foi identificado que 55,7% (n=34) das ações essenciais e complementares são estruturantes por promoverem mudanças ambientais, garantindo apoio ou proteção à alimentação adequada e saudável e à atividade física. Dessas, 5 (14,7%) são essenciais e 29 (85,3%) são complementares. Os principais componentes do ambiente alimentar que a Estratégia induz melhorias são as escolas e o ambiente comunitário, por terem ações essenciais relacionadas. Entre os municípios com adesão ao Proteja, 1228 (93%) se comprometeram a realizar alguma ação complementar estruturante, sendo que as mais pactuadas foram “garantir a oferta gratuita de água potável nas escolas da rede pública” (58,6%), “efetivar as compras mínimas de produtos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar” (33,3%) e “investir na adaptação e adequação de equipamentos de atividade física para crianças com obesidade” (22,3%).

CONCLUSÃO

Considerando a importância da implementação de ações que atuem nos múltiplos determinantes da obesidade infantil, o Proteja contempla um conjunto de ações que, poderão apoiar a reversão do cenário de obesidade infantil no país. Deste modo, com a Estratégia, espera-se que os gestores públicos de diversos setores possam reconhecer a obesidade infantil como um problema prioritário de saúde pública e compartilhar a responsabilidade na implementação de medidas efetivas para a prevenção e atenção à obesidade infantil, transformando seus municípios em cidades mais saudáveis.

Palavras-chave: Criança|Adolescente|Obesidade|Política Pública|Intersetorialidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Cobertura e ações da gestão do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional em Mato Grosso do Sul, 2009-2019

Francielle Perini Zanatta¹; Osvaldinete Lopes de Oliveira Silva²; Arthur de Almeida Medeiros².

1. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Amambai - MS - Brasil; 2. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O SISVAN objetiva fornecer dados sobre a situação nutricional e alimentar da população usuária do SUS para a formulação de ações, programas e políticas que visem tanto à promoção da alimentação adequada e saudável, como a prevenção e o tratamento de agravos nutricionais. Estudos nacionais apontam baixa cobertura do sistema, em Mato Grosso do Sul há poucos estudos que utilizaram dados do SISVAN. O objetivo desse estudo foi avaliar a tendência temporal de cobertura do SISVAN e identificar as ações desenvolvidas pela gestão que potencializam a Vigilância Alimentar e Nutricional nos municípios sul-mato-grossenses.

MÉTODOS

Pesquisa analítica, quantitativa e transversal, com coleta de dados primários e secundários. Os dados primários foram coletados através de questionário eletrônico aplicado aos coordenadores municipais do SISVAN, em 2022, investigando perfil do coordenador e ações realizadas na Atenção Primária à Saúde. Os dados secundários foram provenientes do SISVAN web de relatórios públicos segundo o indicador peso para altura no período de 2009 a 2019, e de acesso restrito para cobertura de marcadores de consumo alimentar no período de 2015-2019, de crianças menores de 5 anos e as estimativas populacionais preliminares elaboradas pelo Ministério da Saúde. A cobertura do Estado nutricional (EN) e Marcadores de consumo alimentar (MCA) foram considerados variáveis de desfecho. Para a análise da tendência temporal da cobertura foi realizada regressão Joinpoint e para associação das variáveis a regressão logística bivariada e multivariada com nível de significância de 95%.

RESULTADOS

Participaram do estudo 34 municípios. A média da cobertura de estado nutricional dos municípios passou de 23,1% em 2009 para 33,6% em 2019, os marcadores de consumo alimentar de 1,8% em 2015 para 3,1% em 2019. Identificou-se tendência temporal de aumento significativo da cobertura do estado nutricional com variação percentual anual média de 3,7%. A minoria dos coordenadores do SISVAN executam ações de gestão do sistema. Entre os municípios que apresentaram equipamentos antropométricos suficientes

a chance de ter a cobertura do estado nutricional acima da média nacional foi de 6 vezes, de 5 vezes para aqueles que tinham equipamentos em boas condições de uso, de 5 vezes para aqueles que apresentaram formulários impressos e de 4 vezes para aqueles que receberam capacitação. Entre os municípios que receberam capacitação para marcadores de consumo alimentar a chance de ter a cobertura acima da média nacional foi de 4 vezes com uma marginal significância.

CONCLUSÃO

Houve aumento discreto da cobertura do SISVAN no período analisado, sendo necessário melhorar a organização da vigilância nutricional nos municípios para potencializar a cobertura, com maior comprometimento da gestão na disponibilidade de recursos para estrutura e capacitação dos profissionais que fazem a gestão e alimentam o sistema.

Palavras-chave: Saúde da família|Vigilância Nutricional|Atenção Primária à Saúde|Gestão em Saúde|Monitoramento

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comida de rua: perfil dos manipuladores de alimentos e necessidades de conhecimentos sobre a gestão do negócio e das boas práticas de fabricação

Maria das Graças G. de A. Medeiros; Manoela Pessanha da Penha; Ivaniely Furtado da Anunciação; Ingrid Silva da Costa Corrêa; Maristela Soares Lourenço; Jane Silva Maia Castro.

Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A comida de rua representa um importante segmento de mercado com impacto na geração de emprego e renda e valorização da cultura alimentar, mas pode configurar um problema de saúde pública devido ao risco de doenças transmitidas por alimentos que acometem milhares de pessoas anualmente no mundo, com risco de morte. Os ambulantes de comida de rua, também denominados manipuladores de alimentos, trabalham nas ruas, praças e feiras e são considerados, segundo estudos, uma importante via de contaminação microbiológica dos alimentos, tendo vista a falta de conhecimento técnico, a inadequação das condições de trabalho e a carência de regulações sanitárias para este comércio. Neste contexto, o conhecimento sobre as boas práticas na manipulação de alimentos, é relevante, tendo em vista que o profissional participa de todas as etapas da produção dos alimentos. Este trabalho teve como objetivo conhecer o perfil dos manipuladores da comida de rua no município de Niterói/RJ, assim como analisar o conhecimento sobre a gestão da atividade laboral e sobre as boas práticas de fabricação.

MÉTODOS

Pesquisa aplicada e descritiva, de abordagem qualitativa e quantitativa, realizada com 67 manipuladores do segmento da comida de rua, residentes no município de Niterói/RJ, participantes de um curso online de capacitação profissional, em 2021. Instrumento de pesquisa, questionário formato *Google Forms*®, enviado por *e-mail* na inscrição do curso, com 56 perguntas sobre: aspectos socioeconômicos, laborais e de boas práticas de fabricação. Tratamento estatístico semiquantitativo, descritivo exploratório, por meio das frequências das variáveis e Teste Exato de *Fisher*, nível de 5% de significância ($p < 0,05$). Aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 46526521.0.0000.5243).

RESULTADOS

Manipuladores, em sua maioria, mulheres (85,1%); renda familiar predominante, entre as faixas da população economicamente ativa, entre R\$ 1.908,00 e R\$ R\$5.724,00 (53,8%). Grau de instrução da maior parcela de participantes sendo o Ensino Superior Incompleto (35,8%). Aspectos laborais: 46,3% informaram terem mais de 48 meses de atuação neste segmento; 47,8% tinham experiência anterior na área de alimentos; 73% tinham

conhecimento sobre as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos; 75% afirmaram terem feito treinamento sobre o tema; 70,1% disseram trabalhar na informalidade; 72,7% atuam nesse comércio por escolha; 46,3% fazem controle de estoque e 62,5% fazem controle de caixa.

CONCLUSÃO

À medida que se observa a consolidação desse segmento, de importância social e econômica, mas com um potencial de risco sanitário associado, assim como a insuficiência de trabalhos científicos nesta área, faz-se necessário a ampliação de estudos sobre o comércio de comida de rua e projetos que viabilizem a formação profissional, desses atores sociais, sobre as boas práticas de fabricação e do comércio de alimentos.

Palavras-chave: Alimentos de rua|Segurança dos alimentos|Boas práticas de fabricação|Inocuidade dos alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comparação de anticorpos neutralizantes no leite e no sangue de lactantes vacinadas para SARS-COV-2: uma revisão sistemática

Ianne Stéfani Angelim Vieira; Daniele Marano Rocha; Fernanda Mazzoli; Marina Machado Vilarim de Castro; Fernanda Rebelo.
Fiocruz, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Alguns estudos verificaram que a vacinação contra o novo coronavírus induz resposta efetiva de titulação de anticorpos neutralizantes no sangue e leite materno. Salienta-se que os estudos que analisaram a transferência de anticorpos para os recém-nascidos através do leite materno após a vacinação ainda são escassos, sobretudo no Brasil. Além disso, a maioria dos artigos publicados considerou a transferência de imunidade mãe-feto em mulheres recuperadas da COVID-19 e não vacinadas e/ou analisaram leite e/ou sangue isoladamente. Portanto, este estudo, através da realização de uma revisão sistemática, objetiva comparar a presença de anticorpos no sangue e no leite humano de lactantes vacinadas contra o vírus SARS-CoV-2 em relação àquelas não vacinadas.

MÉTODOS

Foi realizada revisão sistemática e efetuado o registro no PROSPERO com número de registro CRD42021287554. O estudo foi realizado de acordo com as diretrizes do PRISMA. O escopo da pesquisa foi sistematizado por meio do modelo PICO. Foram considerados elegíveis os estudos de coorte, caso-controle e transversal que avaliaram a presença de anticorpos neutralizantes contra o SARS-CoV-2 no leite e no sangue de lactantes vacinadas e que tiveram como grupo controle lactantes não vacinadas.. Construiu-se a estratégia de busca sistematizada, com a utilização dos descritores DeCs, MeSH e Entree para as bases de dados BVS, Medline/Pubmed e Embase, respectivamente. Já para as bases multidisciplinares Web of Science e Scopus foi feita adaptação da redação da estratégia. Foram identificados os estudos que continham as palavras-chave: *COVID-19*, *human milk*, *vaccine*, e *antibodies* e seus correspondentes em português. O risco de viés de todos os artigos incluídos foi avaliado através da ferramenta de avaliação Newcastle-Ottawa Scale.

RESULTADOS

As buscas nas bases de dados identificaram 233 registros. Após a remoção de 128 que estavam duplicados, foram lidos os títulos e resumos de 105 e excluídos 94 destes. Com a leitura na íntegra de 11 artigos, 4 estudos de coorte foram considerados elegíveis e, assim, incluídos nesta revisão sistemática. Os resultados destes estudos apontaram que, após a vacinação com os imunizantes Pfizer-BioNTech e Moderna, as lactantes apresentaram respostas de anticorpos contra o vírus SARS-CoV-2 tanto no sangue quanto no leite materno.

CONCLUSÃO

Como as lactantes vacinadas contra o vírus SARS-CoV-2 apresentam maior expressão de anticorpos em relação àquelas não vacinadas, é provável que, além da proteção materna contra COVID-19, a imunização também forneça imunidade neonatal através da amamentação.

Palavras-chave: COVID-19|Leite humano|Vacina|Anticorpos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comparação do ambiente alimentar comunitário antes e durante a pandemia de Covid-19

Milene Cristine Pessoa¹; Olivia Souza Honório²; Gabriela Reis Martins¹; Melissa Luciana de Araújo²; Larissa Loures Mendes¹.

1. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia de COVID-19, ocasionou diversos efeitos no mundo, tanto no âmbito econômico como nos aspectos relacionados a saúde e nutrição. Contudo, ainda não se sabe qual a dimensão dos efeitos da pandemia em relação ao ambiente alimentar comunitário. Diante disso, o presente estudo tem o objetivo de comparar as características do ambiente alimentar comunitário antes e durante o primeiro ano da pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Estudo ecológico, realizado na cidade de Belo Horizonte. Foram analisados dados da disponibilidade de estabelecimentos que comercializam alimentos referente aos anos de 2019 e 2020. Os dados foram obtidos junto a Secretaria Estadual de Fazenda do estado de Minas Gerais. Como unidade de análise utilizou-se os setores censitários. As variáveis sociodemográficas utilizadas são do Censo de 2010 (renda, população, números de pessoas alfabetizadas e número de pretos e pardos) e do CIDACS (Índice de Privação do Brasil). Os estabelecimentos que comercializam alimentos foram agrupados em três categorias, de acordo com o estudo da CAISAN, sendo elas: (1) estabelecimentos de aquisição de alimentos *in natura*; (2) estabelecimentos mistos e (3) estabelecimentos de aquisição de alimentos ultraprocessados. Ademais, foi calculado a existência de desertos alimentares na cidade, pelo cálculo da densidade de estabelecimentos saudáveis (estabelecimentos de aquisição *in natura* mais os estabelecimentos mistos) por 10 mil habitantes. Sendo que os setores censitários abaixo do percentil 25 da distribuição da densidade de estabelecimentos saudáveis foram classificados como desertos alimentares. Os dados serão apresentados em frequência absoluta e relativa, e mediana e intervalo interquartil (p25-p75). As frequências foram comparadas pelo teste qui-quadrado e as medianas pelo teste de Wilcoxon. Valor de p adotado foi 0,05. Foram construídos mapas coroplégico para demonstrar a distribuição dos estabelecimentos e dos desertos alimentares. Os softwares utilizados foram o SPSS 19.0 e QGis 2.14.3.

RESULTADOS

Houve aumento significativo no total de estabelecimentos que comercializam alimentos de 2019 para 2020 (9,00-10,00; $p < 0,0001$), porém reduziu o número de estabelecimentos de aquisição de ultraprocessados (3,00-2,00; $p < 0,0001$). Aumento o percentual de setores censitários classificados como desertos alimentares (16,1% – 23,9%), sem que em ambos os

anos os desertos foram mais frequentes em áreas de maior privação (22,2% - 30,9%). A concordância entre os setores censitários identificados desertos alimentares nos anos de 2019 e 2020 foi baixa (valor Kappa = 0,423).

CONCLUSÃO

Uma provável explicação para a redução no número dos estabelecimentos de aquisição de alimentos ultraprocessados pode ser as medidas restritiva que foram implementadas durante a pandemia. Houve piora das características do ambiente alimentar comunitário quando se avalia a existência dos desertos alimentares.

Palavras-chave: COVID-19|Saúde Pública|Nutrição|Ambiente Construído|Desertos Alimentares

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comparação do hábito alimentar de adultos, moradores do estado de São Paulo, no período antes e durante a pandemia da Covid - 19.

Carolina Carpinelli Sabbag Maziero; Rafaela da Silva Marinho; Mirlene Dantas dos Santos; Gislane Silva Araújo.
Universidade Paulista, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Devido ao período de pandemia da Covid-19 e o período de isolamento social, diversos serviços tiveram de ser paralisados. Durante esse período, diversas vulnerabilidades foram expostas e algumas mudanças nos hábitos alimentares da população foram observados. Para alguns indivíduos ocorreu a diminuição do acesso aos alimentos, para outros houve um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados, e também houveram aqueles que foram impactados de forma positiva, melhorando os hábitos alimentares devido à maior tempo dentro de casa e em companhia da família, podendo destinar mais tempo à alimentação.

OBJETIVO

O objetivo deste estudo foi comparar as características dos hábitos alimentares no período anterior e durante a pandemia da Covid-19.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal, com análise quantitativa de dados, para verificar possíveis alterações nos hábitos alimentares da população durante o período de pandemia da Covid-19, em comparação com o período anterior à pandemia. Foi aplicado um questionário contendo 58 questões, e para atingir os objetivos propostos por este estudo foram utilizadas 15, das 58 questões realizadas pela pesquisa completa. A amostra foi constituída por 121 adultos, de ambos os sexos, moradores do estado de São Paulo. A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário eletrônico, realizado pela plataforma Google Forms®, aplicado via link e divulgado nas redes sociais.

RESULTADOS

Observou-se que, durante o período de pandemia, comparado ao período anterior, 39,7% dos participantes da pesquisa passaram a cozinhar suas refeições diariamente e 4,3% dos indivíduos dedicaram mais tempo à realização das refeições. A pesquisa mostra ainda ser

um hábito comum entre os participantes, tanto no período anterior, quanto no período de pandemia, realizar as refeições à mesa e utilizar telas durante essas refeições com frequência maior que 70% para esses hábitos. O hábito de realizar as refeições com alguma companhia foi maior que 68% entre os participantes tanto antes quanto durante o período de pandemia.

CONCLUSÃO

A partir dos dados apresentados, foi possível identificar algumas mudanças na forma de se alimentar, nos adultos moradores do estado de São Paulo, avaliados pelo estudo. Quando comparamos o período anterior e durante a pandemia de Covid -19, observamos algumas mudanças, de maneira positiva, como a alteração do hábito de cozinhar as próprias refeições durante a pandemia, um maior tempo dedicado a essas refeições e a realização das refeições em companhia.

Palavras-chave: Pandemia|Covid-19|Hábitos alimentares

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comportamento alimentar e percepção da qualidade de vida na população trans

Henrique Bello¹; Karine Domingos de Araújo¹; Kévin Allan Sales Rodrigues²; Bruna Paola Murino Rafacho¹; Camila Medeiros da Silva Mazzeti¹.

1. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Pessoas trans sofrem barreiras sociais e culturais devido às percepções de feminino e masculino na sociedade atual, sofrendo com níveis elevados de insatisfação corporal devido a disforia de gênero e fatores sociais, podendo gerar pior percepção da qualidade de vida e pode aumentar o risco para desenvolvimento de transtornos alimentares. Objetiva-se elucidar os fatores associados à qualidade de vida da população trans, entre eles a disforia de gênero, percepção da imagem corporal, nível de satisfação corporal e comportamento alimentar.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo, transversal, de abordagem quantitativa e com base em dados primários, submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, sob CAAE: 47949621.7.0000.0021. Participaram do estudo 181 pessoas trans, respondendo em forma on-line ao questionário sociodemográfico, questionário para determinação de avaliação da qualidade de vida (WHOQOL-bref) e o Eating Disorders Examination Questionnaire (EDE-Q) para diagnóstico de transtorno alimentar (TA).

RESULTADOS

Em relação aos achados, observou-se uma mediana de idade de 25 anos (18-44 anos). A maioria se autodeclarou branca (73,5%), homem trans (44,4%), bissexual ou pansexual (55,9%) e com ensino superior incompleto, em curso, completo ou com pós-graduação (77,5%). Em relação à qualidade de vida nenhum dos participantes são classificados no quesito “Muito Boa qualidade de vida”, e 48,07% da amostra obtém o diagnóstico de “Necessita melhorar a qualidade de vida” em sua auto avaliação e em relação à satisfação com a própria saúde, 37,57% (n= 68) ferem que é ruim ou muito ruim. Para o EDE-Q, a pontuação média geral foi de 2,24 (0,81-5,6 pontos), e apresentou 12,7% (n=23) dos participantes com pontuação acima de 4, indicativo de TA. Nos domínios do EDE-Q, se observou a pontuação média de: “Restrição Alimentar” e “Preocupação com a Comida” 1,65 pontos cada, “Preocupação com o peso corporal” 2,49 pontos e “Preocupação da forma Corporal” 3,15. No comparativo, as mulheres trans são mais diagnosticadas com comportamentos de risco para transtornos alimentares ($p=0,06$) quando comparadas com homem trans e pessoas não binárias, principalmente no domínio da escala que trata da preocupação com o peso ($p=0,056$).

CONCLUSÕES

Indivíduos mais satisfeitos com o próprio corpo e com a própria aparência tendem a apresentar menor risco para TA e melhores índices de qualidade de vida. Notadamente, pessoas do gênero feminino sofrem mais com a cultura do ideal corporal, sendo importante a instituição e aprimoramento de políticas públicas que acolham essa população, com estímulos para a procura e permanência nos serviços de saúde.

Palavras-chave: Pessoas Trans|Disforia de Gênero|Imagem Corporal|Insatisfação Corporal|Comportamento Alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Composição domiciliar e consumo de refeições e lanches em idosos brasileiros: Inquérito Nacional de Alimentação 2017-2018

Ingrid Thais Reis Pinheiro¹; Amanda Cristina de Souza Andrade¹; Luana Silva Monteiro²; Thaís Meirelles de Vasconcelos³; Rosângela Alves Pereira²; Paulo Rogério Melo Rodrigues¹.

1. Universidade Federal do Mato Grosso (Ufmg), Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro (Ufrj), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Universidade Estadual do Ceará (Uece), Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento da população é um reflexo da combinação entre aumento da expectativa de vida e queda das taxas de natalidade. Nesse contexto, a alimentação adequada é um fator essencial para preservar a saúde e qualidade de vida do idoso. No entanto, tem sido observado que os idosos estão em risco nutricional, pois apresentam inadequações alimentares, com hábitos alimentares não saudáveis, incluindo omissão de refeições. Além disso, observa-se o significativo aumento do número de idosos que moram sozinhos, fato que agrava as inadequações no consumo alimentar desta população. O objetivo desse estudo foi avaliar a associação da composição domiciliar com os hábitos de consumo das refeições e lanches entre idosos brasileiros.

MÉTODOS

Estudo transversal, com idosos (N= 8336; ≥ 60 anos de idade) participantes do Inquérito Nacional de Alimentação de 2017-2018. O consumo alimentar foi obtido por recordatório alimentar de 24 horas, sendo registradas as informações relatadas pelos indivíduos sobre alimentos e bebidas, horários e ocasiões de consumo (Café da manhã, Almoço, Jantar, Ceia, Lanche e Outras ocasiões). O consumo dos lanches e de outras ocasiões foram agrupados de acordo com o horário de consumo. A composição domiciliar foi avaliada a partir das perguntas “Quantas pessoas moram no domicílio?” e “Qual a condição dos moradores na unidade de consumo”, sendo o idoso classificado em Mora sozinho ou Mora acompanhado. Nas análises estatísticas foram considerados os pesos amostrais e o efeito do desenho da amostra. Foram estimadas as frequências de relato das refeições e lanches com seus respectivos Intervalos de Confiança de 95% (IC95%) de acordo com os grupos da exposição analisada, sendo as diferenças verificadas pela não sobreposição dos IC95%. Este estudo foi considerado isento pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Medicina Social da UERJ (nº 4.316.087), conforme Resolução do Conselho Nacional de Saúde nº 46/2012 e Ato Operacional nº 001/ 2013, uma vez que os dados são desidentificados e disponíveis publicamente.

RESULTADOS

Entre os idosos participantes do INA foi observado que 97,6% consumiram o café da manhã, 98,0% o almoço e 84,0% o jantar. O lanche da manhã foi referido por 44%, da

tarde por 69,0% e da noite por 57,6%. O consumo do café da manhã foi menor entre os homens que moravam sozinhos (94,5%, IC95%= 90,4; 96,8%) comparados aos que moravam acompanhados (97,8%, IC95%= 97,1; 98,3%). O consumo do jantar foi menor entre as mulheres que moravam sozinhas (75,2%, IC95%= 69,9; 79,8%) comparadas àquelas que moravam acompanhadas (83,1%, IC95%= 81,1; 84,9%). Não houve diferença significativa no consumo do almoço e dos lanches.

CONCLUSÃO

Morar sozinho associou-se à omissão de refeições, com características distintas para homens e mulheres. Os profissionais da área da saúde devem ser capazes de identificar idosos vulneráveis em seu domicílio, visando intervir e dar suporte ao indivíduo que apresenta maior vulnerabilidade nutricional.

Palavras-chave: Consumo refeições|Consumo de lanches|Composição Domiciliar|Composição Domiciliar|Inquérito Nacional de Alimentação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Condição de segurança alimentar e nutricional de um município da tríplice fronteira após a pandemia de Covid-19

Aline Luiza Führ¹; Micaele Libório²; Ariana Stumpf²; Esmirrá Isabella Tomazoni³; Poline Félix Galdino da Silva¹; Ana Cleufe Cheway Salvatti Fahs⁴.

1. Universidade Federal da Integração Latino-Americana (Unila), Foz do Iguaçu - PR - Brasil; 2. Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (Udc), Foz do Iguaçu - PR - Brasil; 3. Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), Foz do Iguaçu - PR - Brasil; 4. Uningá, Foz do Iguaçu - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

Apesar de inúmeros avanços, ainda hoje muitas pessoas convivem com a fome em diversos locais do planeta. No Brasil, essa realidade passou a se tornar novamente um problema de saúde pública, de modo que o país passou a ser incluído, recentemente, no mapa da fome. Em regiões de fronteira diversos aspectos incitam para que muitas famílias convivam com a vulnerabilidade social. Outrossim, dentre os impactos da pandemia de COVID-19, é unânime a inflação econômica e aumento da vulnerabilidade social, que influenciam na escolha alimentar e ocorrência de fome. Nesse sentido, o presente trabalho tem por objetivo avaliar a condição de Segurança Alimentar e Nutricional de usuários de Unidades Básicas de Saúde localizadas em município de tríplice-fronteira, no período pós-pandemia da COVID-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de delineamento observacional, transversal e abordagem quantitativa, realizado de Abril a Junho de 2022, em Foz do Iguaçu- PR. A coleta de dados ocorreu nas Unidades Básicas de Saúde do município, de maneira presencial, por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). A amostragem foi realizada por meio de conveniência, de maneira que houvesse distribuição equilibrada dos participantes, dentre as diversas regiões do município. Os indivíduos, sendo adultos e idosos, que aguardavam atendimento nas Unidades Básicas de Saúde foram convidados a participar do estudo mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. No momento, também foram solicitados peso e altura referidos, os quais foram avaliados posteriormente conforme classificação preconizada por para faixa etária. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva pelo software Microsoft Excel. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, através do Certificado de Apresentação para Apreciação Ética, sob o número 55735621.5.0000.8527.

RESULTADOS

Participaram do estudo 225 indivíduos, com idades entre 19 e 74 anos, dos quais 80,89% (n=182) eram do gênero feminino; 60,65% (n= 131) encontravam-se em sobrepeso e obesidade pelos dados referidos; e 53,77% (n=169) conviviam com algum grau de Insegurança Alimentar. A Insegurança Alimentar Grave foi observada em 15,11%

(n=34) dos indivíduos, especialmente naqueles que residiam em domicílios com menores de 18 anos (17,42%; n=23).

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciam que mais da metade da amostra convivia com algum nível de Insegurança Alimentar bem como, com o excesso de peso, nesta abordagem que foi realizada após a pandemia da COVID-19. Tal resultado se soma à realidade que vem sendo vivenciada no país e apresenta o retrato deste município localizado em tríplice fronteira.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional|Fome|Pandemia COVID-19|Saúde de fronteira|Nutrição em saúde pública

XXXXXXXXXXXXX

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Condições do pré-natal em unidades básicas de saúde do município de Aracaju

Marilya Nascimento Fraga; Karla Gabrielle Sales Fernandes; Victoria Vieira Abreu;
Milena Silva de Souza; Andrezza Brito de Souza; Danielle Góes da Silva.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O pré-natal é um conjunto de medidas que visam a promoção da saúde materno-infantil. Quando realizado adequadamente, o pré-natal garante que complicações gestacionais sejam identificadas precocemente e intervenções possam ser realizadas, corroborando para a redução da morbimortalidade materna e neonatal. Assim, o objetivo deste estudo é investigar as condições do pré-natal de gestantes da rede pública de saúde.

MÉTODOS

Estudo transversal com gestantes maiores de 18 anos no terceiro trimestre gestacional, realizado em 14 unidades básicas de saúde. Sobre as condições do pré-natal foram avaliados o número de consultas, idade gestacional na primeira consulta e uso de suplementos nutricionais, além de informações socioeconômicas, antecedentes obstétricos e de saúde, obtidos por meio da aplicação de um questionário semiestruturado no aplicativo REDCap™. O estado nutricional atual foi obtido pelos dados de peso e altura da caderneta da gestante e classificado pelos critérios Atalah, et al. (1997). A análise estatística foi realizada pelo software IBM SPSS Statistics 20®, foram calculadas média, desvio-padrão e frequência absoluta e relativa, teste Qui-quadrado, com significância de p menor que 0,05. CAAE: 90242518.5.1001.5546.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 131 gestantes, com média de idade de 26,4 ($\pm 5,9$) anos e média de idade gestacional de 32,5 ($\pm 4,7$) semanas, 34,3% eram primíparas e 67,3% não planejaram a gravidez. A média de IMC atual foi de 28,7 ($\pm 4,7$) Kg/m² e 50,0% possuíam excesso de peso. Observou-se que 63,4% se autodeclararam pardas, 45,2% tinham até o ensino médio incompleto, 56,1% possuíam renda domiciliar menor que um salário mínimo, 76,7% viviam com o companheiro e 32,8% eram beneficiárias do Bolsa Família. Em relação ao pré-natal, 21,2% realizaram a primeira consulta depois do primeiro trimestre e 46,8% fizeram menos de 6 consultas até o momento do acompanhamento nutricional. Encontrou-se que 93,9% faziam uso de suplementos nutricionais, 87,8% utilizavam sulfato ferroso e 56,1% ácido fólico. O planejamento da gravidez ($p=0,024$) e a maior escolaridade ($p=0,050$) esteve associado à realização da primeira consulta de pré-natal antes do primeiro trimestre.

CONCLUSÃO

Conclui-se que gestantes com menor escolaridade e que não planejaram a gravidez realizaram o pré-natal mais tardiamente, o que pode representar maior risco à saúde materno-infantil. Dessa maneira, tais grupos merecem atenção a fim de prevenir complicações e promover um bom prognóstico gestacional. Apoio: CNPq, Ministério da Saúde - Brasil e Fapitec/SE.

Palavras-chave: Gestantes|Cuidado Pré-Natal|Atenção Primária à Saúde|Nutrição Pré-Natal

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conhecimento de mulheres em período lactacional da baixada fluminense sobre o aleitamento materno e fatores que levam ao desmame precoce

Raíssa de Souza Oliveira; André Manoel Correia dos Santos.
Universidade Iguazu (Unig), Nova Iguaçu - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O leite materno é recomendado de forma exclusiva pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e Ministério da Saúde (MS) até o sexto mês de idade da criança, sendo o alimento mais completo que proporciona benefícios nutricionais, imunológicos e emocionais tanto para o bebê quanto para a mãe. O conhecimento das mães sobre a importância da amamentação é fundamental para esta prática, pois ajuda a evitar o desmame precoce, que se caracteriza pela interrupção da oferta do leite materno ao peito antes do lactente ter completado seis meses de idade, prática cada vez mais comum. O objetivo desse trabalho foi observar o conhecimento de mulheres em período lactacional sobre o aleitamento materno e quais são os fatores que podem levar ao desmame precoce.

MÉTODOS

O estudo se trata de uma pesquisa exploratória onde a população alvo foi composta por nutrizes da baixada fluminense-RJ que estão no período de amamentação. Participaram da pesquisa nutrizes com no máximo 18 meses de lactação. A coleta das participantes ocorreu via contato por WhatsApp. A amostra foi por conveniência e foram convidadas a responder um questionário constituído com 22 questões, passado de fevereiro a março de 2022 com perguntas relacionadas a amamentação e desmame precoce. Os critérios de inclusão foram ter tido bebê nos últimos doze meses. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com número de protocolo 29605720.4.0000.8044.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 32 mães, com mediana de idade de 23,5 anos. Com relação as orientações sobre AM durante a APN ou na maternidade, 37,5% relataram ter recebido informações no pós-natal imediato e ressalta-se que 12,5% não tiveram nenhum tipo de orientação. Apesar de 87,5% das mães terem recebido algum tipo de orientação sobre aleitamento materno durante a sua última gestação, tanto no seu pré-natal, como no pós-natal ou até mesmo nos dois momentos, apenas 6,3% das mães continuaram o aleitamento materno até o final dos seis meses de vida do bebê. Das mães que deixaram de amamentar precocemente 25% relataram ter sido pelo retorno precoce ao trabalho, 25% foi porque o leite secou, seguido pela dor ao amamentar (15,6%). Além disso, observou-se que o conhecimento sobre os benefícios do aleitamento materno não era suficiente para garantir uma amamentação plena. Nota-se que ainda se conhece pouco sobre os benefícios que o aleitamento materno traz para a mãe e para o bebê, das 32 mães

que responderam o questionário, 15 não sabiam os benefícios que o aleitamento proporciona para a mãe.

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados neste estudo, indicam ainda que a maioria das mães participantes receberam alguma orientação sobre os benefícios que o LM traz para criança e para ela. Ressalta-se um número menor, mas ainda significativo de mães que não tinham conhecimento algum sobre o assunto pois não receberam orientação. E uma parte destas nutrizes não praticaram o aleitamento materno ou desmamaram antes do tempo recomendado pela OMS e MS.

Palavras-chave: Aleitamento Materno|Conhecimento|Desmame

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conhecimento dos nutricionistas sobre as normativas da teleconsulta durante a pandemia da COVID-19 no Brasil

Maycon George Oliveira Costa¹; Ana Carla Santos de Jesus Teles¹; Pedro Silva Santos¹; Marcela Larissa Costa¹; Fabiana Poltronieri²; Raquel Simões Mendes Netto¹.

1. Universidade Federal de Sergipe (Ufs), Aracaju - SE - Brasil; 2. Centro Universitário das Américas (Fam), São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Durante a pandemia da COVID-19 no Brasil foi publicada a resolução nº 666/2020 do Conselho Federal de Nutrição (CFN) a qual possibilitou a assistência nutricional de forma remota. O CFN emitiu documentos orientativos para auxiliar a prática do nutricionista nessa nova modalidade de atendimento e criou a plataforma e-Nutricionista. O objetivo desse estudo foi caracterizar os nutricionistas quanto ao conhecimento das normativas da teleconsulta em nutrição durante a pandemia da COVID-19 no Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de estudo observacional transversal realizado via questionário eletrônico. O questionário levantou questões sobre idade, sexo, nível acadêmico e tempo de exercício profissional, além do cadastro na plataforma e-nutricionista, conhecimento e leitura dos nutricionistas quanto a resolução nº 666/2020 que define e disciplina a telenutrição durante a pandemia e os documentos orientativos do CFN. Estatísticas descritivas utilizadas foram média, desvio-padrão (DP), mediana, intervalo interquartil (IQQ) e frequência relativa. Para comparações entre grupos (por idade e tempo de atuação profissional) foram utilizados os testes de Qui-quadrado de Pearson (categóricas) e de Mann-Whitney (contínuas). Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o parecer nº 5.101.963.

RESULTADOS

Foram avaliados amostra representativa de 670 nutricionistas que realizaram teleconsulta, distribuídos entre as regiões Norte (1,5%), Nordeste (58,7%), Centro-Oeste (3,6%), Sudeste (29,3%) e Sul (7%). Sendo 90,9% do sexo feminino com mediana de 32 (14 IIQ) anos e 53,3% tinham pós-graduação lato sensu. A maioria dos nutricionistas (58,7%) relatou não possuir cadastro na plataforma e-Nutricionista. Quanto ao conhecimento sobre a resolução nº666/2020 do CFN e os documentos orientativos de teleconsulta, 54,8% e 51,4%, respectivamente, sabiam da existência e leram o documento. Os indivíduos com maior média de idade relataram possuir conhecimento sobre a resolução (34,97 x 32,94 anos), observado pelo resultado do teste U=4,9788,00; p=0,020 e também relataram possuir conhecimento sobre os documentos orientativos (34,98 x 33,08 anos), U =50702,00; p=0,032. Os nutricionistas com maior média de meses de atuação

profissional possuíam conhecimento sobre os documentos orientativos (101,97 x 78,49 meses), $U= 50198,50$; $p=0,019$.

CONCLUSÃO

Observou-se conhecimento e leitura dos materiais disponibilizados pelo CFN sobre telenutrição para os grupos de maior idade, e maior conhecimento dos documentos orientativos para o grupo de maior tempo de atuação profissional, que possivelmente pode impactar na qualidade da teleconsulta. A maioria não tinha cadastro no e-Nutricionista, sendo necessário um maior incentivo e divulgação para a regularização em telenutrição.

Palavras-chave: Telenutrição|Conhecer|Doença pelo Novo Coronavírus (2019-nCoV)|Serviços de Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Construção e validação de questionário para avaliar as dificuldades na adesão a dieta isenta de glúten de indivíduos com desordens relacionadas ao glúten

Pâmela Mayara de Oliveira; Amanda Moreira Veloso Cutrim; Eduardo Nakano; Renata Puppim Zandonadi.

Universidade de Brasília (Unb), Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O glúten, rede proteica tridimensional, é amplamente utilizado na indústria alimentícia em massas, biscoitos, produtos de panificação, confeitaria e molhos devido às suas características tecnológicas. Contudo, existem pessoas com desordens relacionadas ao glúten (DRGs) que compartilham a exposição dietética ao glúten como fator etiológico. O único tratamento disponível para DRGs é a dieta isenta de glúten (DIG). Estima-se que 10% da população mundial segue uma DIG. Ressalta-se que a DIG não deve ser apenas livre de glúten, mas que possa suprir as necessidades nutricionais, desempenhando um papel crucial na saúde do indivíduo. A adoção da DIG envolve diversos desafios, como acesso físico e financeiro ao alimento; qualidade dos alimentos sem glúten encontrados no mercado; exclusão social, dentre outras. Portanto, os objetivos deste estudo foram desenvolver e validar um instrumento para avaliar as principais dificuldades na adesão da dieta isenta de glúten.

MÉTODOS

Este estudo de caráter exploratório transversal foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (CAEE: 24415819.2.0000.8101) e faz parte de um projeto com apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq e FAPDF). A partir de uma extensa revisão de literatura foram selecionadas questões sobre as dificuldades apresentadas pelos indivíduos para seguir a DIG. Posteriormente, foi realizada validação semântica e de conteúdo por meio da técnica de juízes (método de Delphi). Após esta etapa, realizou-se avaliação da reprodutibilidade e consistência interna por meio de teste-reteste com uma amostra de conveniência (n = 30 indivíduos com DRG). A análise de reprodutibilidade foi feita por meio do coeficiente de correlação interclasse (CCI) e a consistência interna foi avaliada utilizando o alfa de Cronbach cujos valores acima de 0,6 indicam bom grau de reprodutibilidade.

RESULTADOS

Foram inicialmente selecionados 17 itens para compor o questionário. A primeira rodada de avaliação por especialistas contou com 22 juízes que aprovaram os 17 itens quanto à importância e clareza, mas sugeriram modificação de nove itens. Na segunda rodada participaram 16 juízes para avaliação dos nove itens modificados. Destes, cinco foram aprovados. A terceira rodada foi realizada por 12 juízes que aprovaram as modificações dos quatro itens restantes. Portanto, o questionário foi composto por 17 itens aprovados

com concordância $\geq 84\%$. A avaliação de consistência interna e reprodutibilidade resultou em valor de kappa $>0,6$ e concordância absoluta $\geq 70\%$, apresentando boa reprodutibilidade e consistência interna.

CONCLUSÃO

Foi construído e validado um instrumento para avaliar as dificuldades na adesão à dieta sem glúten com itens avaliados como necessários e de fácil entendimento. Este instrumento contribuirá para a realização de pesquisas com vistas a melhorar políticas públicas voltadas para os indivíduos com DRG.

Palavras-chave: Dieta sem glúten;|Validação;|Desordens relacionadas ao glúten.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar de adultos da região Nordeste do Brasil registrados no SISVAN entre 2015 e 2018

Isabelle Rodrigues de Souza Gama¹; José Roberto dos Santos Lima¹; Nancy Borges Rodrigues Vasconcelos¹; Ewerton Amorim dos Santos²; Lídia Bezerra Barbosa³.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade de Ciências da Saúde de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 3. -, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar saudável é um dos determinantes do estado de saúde dos indivíduos. Entretanto, é notório, as modificações dos hábitos alimentares que se caracterizam pela diminuição do consumo de refeições tradicionais e saudáveis, em detrimento do maior consumo de alimentos industrializados. Tais alimentos consequentemente contribuem com o aumento da prevalência de doenças crônicas. Desta forma, o monitoramento das práticas de consumo alimentar da população contribui para o entendimento do processo saúde-doença. Assim, o objetivo deste estudo é caracterizar o consumo alimentar de adultos da Região Nordeste do Brasil acompanhados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) entre os anos 2015 e 2018.

MÉTODO

Estudo descritivo com dados secundários provenientes do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). A amostra do estudo foi composta de adultos com dados registrados no SISVAN Web. Os dados foram coletados pela plataforma SISVAN Web. Coletou-se dados de consumo de alimentos tidos como marcadores de uma alimentação saudável (feijão, frutas, verduras e legumes) e; de alimentos ultraprocessados. As análises dos dados foram realizadas no *Microsoft Excel for Windows*®. Foi realizada análise descritiva com cálculo de prevalências. As informações utilizadas no presente estudo são oriundas de banco de dados de domínio público, sem possibilidade de identificação de sujeitos, sendo dispensada de apreciação em comitê de ética em pesquisa.

RESULTADOS

A prevalência de consumo de alimentos marcadores de uma alimentação saudável variou de 35% a 95%. O feijão apresentou uma prevalência média de consumo de 89%, sendo as maiores prevalências observadas no ano 2015 para os estados de Sergipe e Ceará, ambos com prevalência de 95% de consumo. A prevalência de consumo do grupo das verduras e legumes variou de 64% (2016) a 71% (2017), no entanto a menor prevalência foi de 35% no ano de 2015 para o estado de Ceará. O consumo de frutas apresentou prevalência média de 72%; a maior prevalência foi no ano 2018 de 74%, o que aponta para uma elevação da prevalência de consumo deste alimento; ainda, dentre os estados o que apresentou uma maior prevalência foi o de Sergipe no ano 2016 (83%). A prevalência

de consumo se mostrou elevada nos anos avaliados. Prevalência mais elevada foi observada para o estado de Pernambuco (variou de 76% em 2015 a 80% em 2017). O estado do Piauí apresentou a menor prevalência média de consumo de alimentos ultraprocessados (65%).

CONCLUSÃO

A prevalência de consumo de alimentos marcadores de uma alimentação saudável teve prevalência ligeiramente aumentada no período avaliado e; a prevalência de consumo de alimentos ultraprocessados pelos adultos da região Nordeste do Brasil acompanhados pelo SISVAN permaneceu elevada em todos os estados.

Palavras-chave: Consumo de alimentos|Dieta|Vigilância Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar de crianças de seis a 23 meses: Projeto Primeira Infância

Bianca Araujo Milbratz¹; Ana Clara da Cruz Della Torre¹; Camila Maciente Souza¹; Maysa Helena de Aguiar Toloni¹; Milena Serenini Bernardes²; Daniela Braga Lima³.

1. Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. Universidade Federal de Alfenas, Alfenas - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O padrão alimentar compreende os alimentos que são consumidos habitualmente pelos indivíduos e conhecê-lo permite subsidiar ações de educação alimentar e nutricional. A família tem o papel de estimular desde o início uma alimentação saudável, com estratégias para o reconhecimento dos sinais de fome e saciedade, além do estímulo à sua capacidade de autocontrole, que irão contribuir para um comportamento alimentar adequado. O Guia Alimentar para as Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos recomenda o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, e desestimula a oferta de ultraprocessados, açúcar ou preparações adoçadas. Este estudo teve o objetivo de avaliar o consumo alimentar de crianças de seis a 23 meses.

MÉTODOS

Trata-se um estudo transversal realizado com crianças entre seis a 23 meses acompanhadas em Unidades Básicas de Saúde no município de Lavras – MG, como parte de um projeto maior intitulado: “Caderneta de Saúde da Criança: implicações sobre a segurança alimentar e nutricional na primeira infância”, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras sob o parecer CAAE: 43815221.2.0000.5148. Foram obtidas informações sociodemográficas e sobre a frequência do consumo alimentar da criança nas últimas 24 horas por meio dos marcadores do consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Os dados foram tratados por meio da estatística descritiva.

RESULTADOS

Foram avaliadas 95 crianças com predominância do sexo feminino (n= 33;54,1%). A média de idade foi de 14,6 ($\pm 5,06$) meses. No dia anterior à entrevista 80% comeram fruta inteira, em pedaços ou amassada e 94,7% ingeriram comida salgada. A comida salgada foi oferecida duas vezes no dia para 73,3% crianças, principalmente, oferecida para maioria em pedaços. Vegetal ou fruta de cor alaranjada foi oferecido para 58,9% das crianças, enquanto, 22,1% ingeriram verduras de folha. O arroz, o feijão e a carne ou ovo foram oferecidos para 85,3%, 82,1% e 78,9% das crianças, respectivamente. Cerca de 41,1% das crianças ingeriram bebidas adoçadas.

CONCLUSÃO

O padrão de consumo alimentar observado entre crianças foi marcado por forte presença do arroz e feijão, fortalecendo a prática cultural brasileira, em contrapartida, constatou-se o baixo consumo de verduras de folha, importantes fontes de fibras, vitaminas e minerais, necessários para manutenção de um bom estado nutricional e de saúde. Quase metade das crianças ingeriu bebidas adoçadas no dia anterior à entrevista, o que deve ser evitado de acordo com as recomendações para a faixa etária, que atualmente desaconselha essa prática antes dos dois anos de vida. Torna-se necessário ações de educação alimentar e nutricional pautadas nas recomendações do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de dois anos, fortalecendo práticas de alimentação saudáveis de forma a garantir o crescimento e o desenvolvimento adequado.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar|Dieta Saudável|Ingestão de Alimentos|Nutrição do Lactente|Saúde da Criança

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar de estudantes de uma universidade pública do Sul do Brasil

Glenda Mariana Cantoni Brock¹; Esmirrá Isabella Tomazoni²; Katharine Margaritha Satiro Braz¹; Leticia Viviane de Jesus¹; Fernanda Oliveira Lima¹; Dalila Moter Benvegnú¹.

1. Universidade Federal da Fronteira Sul (Uffs), Realeza - PR - Brasil; 2. Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), Foz do Iguaçu - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, tem-se observado uma grande mudança no comportamento alimentar da população brasileira, intensificada pela transição nutricional, refletindo sobre o aumento da prevalência de indivíduos classificados com sobrepeso e obesidade. No âmbito universitário, pesquisas sugerem que os estudantes apresentam práticas alimentares inadequadas, caracterizadas pela omissão de refeições, pelo alto consumo de alimentos ultraprocessados, com baixo teor nutricional em detrimento da ingestão de frutas, legumes e verduras. Ademais, pesquisas apontam que, em várias realidades, o ambiente alimentar universitário desencoraja uma alimentação saudável e estimula práticas alimentares não saudáveis, tendo em vista a baixa qualidade nutricional dos alimentos comercializados nos estabelecimentos neles existentes. Portanto, o objetivo do presente trabalho foi identificar o consumo alimentar de estudantes de uma universidade pública, fundada recentemente, situada no Sul do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa de delineamento observacional, transversal e abordagem quantitativa. A coleta de dados foi realizada durante o ano de 2021, na qual foi aplicado um questionário referente ao consumo alimentar, por meio de entrevista, através da plataforma Google Meet, devido à pandemia da COVID-19. Utilizou-se o Guia Alimentar para a População Brasileira para estimar a adequação do consumo alimentar em abaixo, adequada ou em excesso. Os indivíduos foram convidados a participar do estudo mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva pelo software Microsoft Excel®, 2019. O estudo apresenta aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), registrada pelo nº 87026418.1.0000.5564.

RESULTADOS

Participaram do estudo 188 indivíduos, sendo que 74,5% (n=140) eram do sexo feminino e 25,5% (n=48) do sexo masculino. Em relação à idade dos alunos, 44,7% (n=84) apresentaram faixa etária dos 18 aos 21 anos e 55,3% (n=104) entre 22 e 58 anos. Verificou-se que 88,3% (n=166), 64,4% (n=121), 61,2% (n=115) e 68,1% (n=128) dos estudantes possuem baixo consumo alimentar de cereais; legumes e verduras; frutas e; doces, respectivamente, conforme as recomendações. O consumo de óleos e gorduras

apresentou maior percentual em consumo adequado, sendo em 36,7% (n=69) da amostra. Além disso, apenas 34,6% (n=65) e 36,2% (n=68) dos estudantes apresentaram consumo adequado em legumes e verduras, bem como em frutas, respectivamente, sendo menos que a metade da amostra.

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciam que mais da metade da amostra, apresentou baixo consumo na maioria dos grupos alimentares investigados, de acordo com as recomendações. Além disso, este estudo serve de subsídio para enfatizar a importância de programas de conscientização sobre os hábitos alimentares entre os universitários, de modo a impactar positivamente em suas escolhas.

Palavras-chave: Universidade|Consumo de alimentos|Comportamento alimentar|Transição nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar de estudantes universitários do Nordeste brasileiro durante a pandemia de COVID-19

Débora Cavalcante Ferro¹; André Eduardo da Silva Júnior²; Ana Debora de Oliveira¹; Mateus de Lima Macena²; Dafiny Rodrigues Silva Praxedes²; Nassib Bezerra Bueno¹.

1. Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A adesão de práticas nutricionais adequadas é essencial ao desenvolvimento físico e mental dos indivíduos, portanto uma alimentação qualificada é indispensável para um bom aprendizado. Com a pandemia é comum que os hábitos alimentares mudem devido ao novo modelo de vida, visto que as pessoas passaram a ficar reclusas, diminuindo a frequência com que se alimentavam fora de suas residências. Além disso, torna-se comum o aumento no consumo de alimentos mais saudáveis e frescos, preparados em casa, especialmente em classes econômicas mais elevadas. Os fatores emocionais também influenciam, pois algumas pessoas passam a consumir mais alimentos devido a preocupações e ansiedade, enquanto outras diminuem a ingestão pelas mesmas razões. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi descrever o consumo alimentar de estudantes universitários do Nordeste do Brasil durante o período pandêmico.

MÉTODOS

É um estudo transversal, no qual foram recrutados estudantes universitários de instituições públicas e privadas dos 9 estados do Nordeste do Brasil, durante o período de outubro a dezembro de 2020. O questionário online contemplava questões sociodemográficas, estilo de vida, antropométricas e alimentares. Para determinar a classe econômica foi utilizado o Critério de Classificação Econômica Brasil. E para avaliar o consumo alimentar foi aplicado o questionário do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) para indivíduos com 2 anos ou mais. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (4.410.403).

RESULTADOS

Foram incluídos 2.621 universitários com média de idade de 24 ± 6 anos, 1.816 (69,3%) eram do sexo feminino e 1.282 (49,0%) eram de classe econômica média. Destes, 1.403 (53,5%) relataram praticar exercício físico. O índice de massa corporal média da amostra foi de $24,2 \pm 5,0$ Kg/m². Com relação ao consumo alimentar, 1.700 (64,9%) participantes relataram ter consumido feijão no dia anterior, assim como 1.456 (55,6%) frutas frescas e 1.554 (59,3%) consumiram verduras e legumes. Observou-se que 940 (35,9%) participantes consumiram hambúrgueres e embutidos no dia anterior, 1390 (53,0%) ingeriram bebidas adoçadas, 609 (23,2%) consumiu alimentos ultraprocessados, como macarrão instantâneo e salgadinho, e 989 (37,7%) relataram a ingestão de doces.

CONCLUSÃO

Conclui-se, portanto, que mais da metade dos estudantes universitários relataram ter consumido alimentos in natura e minimamente processados (frutas frescas, feijão, verduras e legumes) no dia anterior. Além disso, as bebidas adoçadas foram reportadas por mais da metade dos participantes, despontando como o principal ultraprocessado consumido nesta amostra durante o período pandêmico. Assim, intervenções nutricionais individuais e comunitárias para este grupo, devem ser estruturadas visando a manutenção dos hábitos saudáveis e a redução do consumo de bebidas adoçadas.

Palavras-chave: Comportamento alimentar|Perfil nutricional|Estudantes|SARS-CoV-2

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar dos idosos participantes dos grupos de HIPERDIA de Mossoró-RN

Paloma Kathleen Moura Melo¹; Laura Camila Pereira Liberalino¹; Cristiane Souto Almeida²; Lívia Carolina Amâncio³; Jamillelimajbl@Gmail.Com⁴.

1. Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil; 2. Faculdade Vale do Jaguaribe, Aracati - CE - Brasil; 3. Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil; 4. Escola de Saúde Pública do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A nutrição adequada no idoso é fundamental para o desenvolvimento saudável, na qual irá proporcionar um envelhecimento que amenize os efeitos causados pelas alterações fisiológicas. O estado nutricional da população idosa, relaciona-se com o meio a qual está inserida, podendo ainda sofrer influências de patologias crônicas. Assim, a avaliação do consumo alimentar possibilita um diagnóstico do estado nutricional do indivíduo ou da população e, por ser uma variável complexa que interage diretamente com o meio social e econômico, é fator essencial para estudos de epidemiologia nutricional devido ao importante papel que a dieta assume no aumento da obesidade em muitos países e sua possível relação com doenças crônicas (LIBERALINO, 2011; CHAGAS, 2013). O objetivo desse trabalho foi descrever o perfil de alimentação dos idosos participantes dos grupos de acompanhamento do HIPERDIA em Mossoró-RN.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa de delineamento transversal, com caráter descritivo e abordagem quantitativa. O consumo alimentar foi obtido através do método Recordatório de 24h, durante dois dias alternados, com auxílio de álbum fotográfico. As variáveis sociodemográficas, estilo de vida e saúde foram coletadas a partir de um questionário semiestruturado contendo informações sobre: sexo, idade, estado civil, nível de escolaridade, atividade física, uso de prótese e presença de HAS e DM. A construção do banco de dados de alimentos foi realizada nas planilhas do Microsoft Office Excel (2011). Uma lista de 959 alimentos ou preparações foi identificada a partir de todos os registros. Esses, por sua vez, foram organizados em 30 grupos, considerando-se a similaridade nutricional. O projeto foi aprovado, em seus aspectos éticos e metodológicos, pelo Comitê de Ética da Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (UERN) com parecer nº 1.668.434 e CAAE: 57382616.0.0000.5294.

RESULTADOS

Entre os idosos avaliados (n=54), houve um predomínio do sexo feminino, com idade média de 70,98 (6,3) anos, sendo a maioria alfabetizados em maior proporção de viúvos e de com uso de prótese dentária. Observou-se que a HAS foi a doença de maior prevalência (n=34). Em relação ao consumo alimentar, destaca-se o elevado consumo de

cereais, feijão, leite e frutas, se caracterizando como principal componente da dieta básica da população estudada, bem como, variação no fracionamento das refeições.

CONCLUSÃO

É necessário mais estudos relacionados aos consumos alimentar dos idosos para que possa fornecer elementos para o controle da ingestão alimentar adequada e para a prevenção de distúrbios nutricionais.

Palavras-chave: Consumo
Inadequada|Idosos|HIPERDIA

alimentar|Padrão

Alimentar|Ingestão

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar e alimentação saudável durante a pandemia covid -19 no Brasil

Ana Maria de Souza Pinto; João Filipe Dias de Oliveira Montez; Daniel Henrique Bandoni.

Unifesp, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A declaração da situação de pandemia de COVID-19, em março de 2020, obrigou que as autoridades de todo o mundo adotassem diferentes medidas de confinamento, o que pode levar à alterações na rotina diária da população mundial e consequentemente no consumo e na aquisição de alimentos, o que pode refletir diretamente em alterações no comportamento alimentar. O objetivo deste estudo foi avaliar a frequência do consumo de alimentos marcadores do hábito alimentar e as alterações causadas pela pandemia de COVID-19 no Brasil.

MÉTODOS

O estudo faz parte de um projeto de pesquisa que tratou de uma investigação transnacional coordenada pela Universidade de Évora, Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Estoril e Universidade do Porto em dezesseis países, coletando através de um questionário *on-line*, aplicado de abril a junho de 2020, dados sociodemográficos, sobre a frequência de consumo de determinados grupos de alimentos e se na pandemia o consumo foi menor, igual ou maior em relação ao período anterior ao confinamento. Para o presente estudo foram utilizados os dados coletados do Brasil. Para a análise de dados foram considerados os grupos de alimentos consumidos comumente no ambiente domiciliar e foi realizado o teste estatístico do qui-quadrado para avaliar as diferenças significativas ($p < 0,05$) entre os marcadores de consumo e as características sociodemográficas e avaliar os marcadores de uma alimentação saudável. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Um total de 282 indivíduos foram incluídos no estudo, havendo predominância do sexo feminino (75,5%) e da faixa etária de 36 a 50 anos de idade (32,3%). A maior faixa etária (≥ 51) apresentou maior frequência ($p < 0,05$) do consumo de alimentos saudáveis (frutas e hortaliças) e mínimas alterações no comportamento alimentar durante o confinamento. Foi encontrado um baixo percentual de frequência de consumo de pescados e um aumento significativo ($p < 0,05$) do consumo de alimentos ultraprocessados pelo sexo feminino, pelos indivíduos com menor renda familiar ($\leq R\$3000$) e pelos indivíduos com idade entre 26 e 35 anos durante a pandemia.

CONCLUSÃO

Os indivíduos mais jovens apresentaram as maiores alterações no comportamento alimentar durante a pandemia, sendo observado um aumento significativo do consumo de alimentos não saudáveis. A piora do comportamento alimentar está diretamente relacionada à maior prevalência do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs), o que é um problema de saúde pública. Ações de promoção à saúde e de educação alimentar e nutricional devem ser fortalecidas a fim de melhorar a qualidade de vida da população e de diminuir os impactos deste problema nos sistemas de saúde.

Palavras-chave: comportamento alimentar|coronavírus

alimentar|quarentena|pandemia|consumo

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar em pessoas com hipertensão: uma análise a partir da Alimentação Cardioprotetora Brasileira

Hamilton Vivas da Silva Filho; Letícia de Jesus Macêdo; Tereza Cristina Barros do Carmo; Érica Santos da Silva; Lana Mércia Santiago de Souza; Edilene Maria Queiroz Araújo.

Universidade do Estado da Bahia - Uneb, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é uma doença crônica, caracterizada pelo aumento dos níveis pressóricos, sistólica, maior igual a 140 mmHg, e/ou diastólica, maior igual a 90 mmHg. A Alimentação Cardioprotetora (AC) é uma nova estratégia de proteção cardiovascular, por meio de alimentos tipicamente brasileiros, classificados segundo sua composição. O objetivo do estudo foi analisar a qualidade do consumo alimentar de usuários com hipertensão, a partir das recomendações da AC.

MÉTODOS

Estudo transversal, resultado de uma análise de dados de um ensaio clínico randomizado, que avalia a efetividade da AC Brasileira na redução da pressão arterial (PA). Neste recorte, participaram indivíduos adultos e idosos, ambos os sexos, que apresentaram PA superior a 140x90, sem orientação nutricional nos últimos seis meses; foram acompanhados em sete unidades básicas de saúde em um município baiano. Os usuários responderam ao Questionário de Frequência Alimentar (QFA) semanal, contendo a separação dos alimentos, segundo as categorias da AC, dispostas por cores, nas quais os alimentos eram identificados: verde, alimentos in natura e minimamente processados; amarelo: cereais, pães, óleos, gorduras, sal, açúcar; azul: proteínas, processados; e vermelho: ultraprocessados, considerando uma dieta com valor energético de 2000 kcal. A AC, de caráter diário, foi ajustada seguindo o QFA, adequando suas recomendações, multiplicando, assim, a meta de consumo por 7 (sete dias). Os dados coletados foram dispostos numa planilha Excel versão 14.0.7268.5000 (32 bits). Pesquisa aprovada pelo comitê de ética da UNEB, CAAE: 43203121.5.3005.5662.

RESULTADOS

Foi realizada a análise qualitativa do consumo alimentar de 20 usuários, maioria mulheres (n=18), renda de ½ a 2 salários mínimos (n=12). A análise do consumo identificou um padrão com maior prevalência de alimentos ultraprocessados do grupo vermelho, não recomendados na AC, com uma média de 11,3 porções na semana. Os alimentos mais consumidos no grupo foram os biscoitos, pães de forma processados, e os embutidos, principalmente a linguiça calabresa. Houve menor consumo de alimentos protetores do

grupo verde, média de 17,5 porções semanais (meta=84 porções) e 0% atingiram a recomendação; amarelo, média 13,7 porções semanais (meta= 70 porções) e 0% atingiram a recomendação. Apenas no grupo azul, houve participantes que atingiram a recomendação de consumo, 10,53%, 2 participantes, com média de 14,73 porções semanais (meta= 21 porções).

CONCLUSÃO

Conclui-se que nos sujeitos investigados há um consumo fora das recomendações apresentadas para a proteção cardioprotetora, com elevado consumo de alimentos ultraprocessados, em detrimento aos alimentos protetores. Desse modo, é necessário compreender fatores relacionados a essas escolhas para condução de ações que permitam prevenir os agravos cardiovasculares em pessoas com hipertensão.

Palavras-chave: Hipertensão arterial|Atenção à saúde (saúde pública)|Ingestão de alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar em pessoas com hipertensão: uma análise qualitativa baseada no guia alimentar

Clara Liberato Marques de Azevedo; Ana Caroline Rocha dos Reis; Luana dos Anjos de Carvalho; Ana Kely de Jesus Santos; Edilene Maria Queiroz Araújo; Lana Mércia Santiago de Souza.

Universidade do Estado da Bahia - Uneb, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é um agravo crônico, multifatorial caracterizado pela elevação na Pressão Arterial (PA) persistente, em níveis acima de 140 por 90 mmHg, de alta prevalência na sociedade brasileira e considerada fator de risco para outras doenças cardiovasculares. Seu tratamento envolve medidas medicamentosas e não medicamentosas, cuja promoção da alimentação saudável tem grande importância, da qual o Guia Alimentar Para População Brasileira (2014) apresenta-se como instrumento orientador das práticas. O objetivo deste estudo é avaliar o consumo alimentar de usuários com HAS baseado no Guia Alimentar.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, resultado de uma análise de dados de um ensaio clínico randomizado, que avalia a efetividade da Alimentação Cardioprotetora Brasileira na redução da PA. Participaram indivíduos ≥ 20 anos, ambos os sexos, com diagnóstico de HAS, que não seguiam orientação nutricional nos últimos seis meses, acompanhados em sete UBS de um município baiano, no período de abril a junho de 2022. Utilizou-se questões sobre o perfil de renda e o recordatório de 24 horas, com informações sobre número de refeições, tipo de alimento, porção e ingredientes. Os dados coletados foram dispostos numa planilha Excel versão 14.0.7268.5000 (32 bits), contendo a separação dos alimentos segundo as categorias em in natura/minimamente processados, processados e ultraprocessados, referidos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. O projeto de pesquisa mencionado com o número CAAE 43203121.5.3005.5662 foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade do Estado da Bahia - UNEB, no parecer 4.643.952.

RESULTADOS

Foram entrevistados 20 usuários com HAS, majoritariamente do sexo feminino (n=18; 90%), com renda inferior a $< \frac{1}{2}$ (n=6; 30%) salário mínimo (SM), de $\frac{1}{2}$ a 2 (n=12; 60%) SM e 2 a 4 (n=2; 10%) SM. Houve uma média de 3,7 refeições ao dia, variando entre 2 a 5. Observou-se consumo maior de alimentos/preparações, in natura/minimamente processadas ($\bar{x}=6,05$, variando de 2 a 16), tal como feijão, arroz e leite; seguido do grupo dos processados ($\bar{x}=2,65$, variando de 0 a 5), por exemplo, o pão francês e manteiga; e menor dos ultraprocessados ($\bar{x}=1,6$, variando de 0 a 4), como o pão de forma e margarina.

CONCLUSÃO

A análise permitiu identificar que os alimentos in natura apresentaram maior frequência de consumo entre o grupo estudado, conforme preconiza o guia, mas com grande variação. Soma-se a isso o consumo dos processados e ultraprocessados, que deveriam ser evitados, especialmente pelas pessoas com hipertensão, adicionado ao número reduzido de refeições diárias. Tais resultados indicam expressões da insegurança alimentar e nutricional, intensificadas pelo cenário pandêmico recente, que acentuou iniquidades, influenciou diretamente na situação financeira e refletiu na aquisição de alimentos. Isso reforça a necessidade de ações que promovam a alimentação saudável e adequada às pessoas com HAS.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional|Alimentos|Consumo Alimentar|Insegurança Alimentar|Nutrição em Saúde Pública

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos de uma amostra de crianças e adolescentes de Campo Grande (Mato Grosso do Sul)

Francislaine Dias Teixeira; Beatriz de Fátima dos Santos Gomes; Giovana Eliza Pegolo.
Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares adquiridos no início da vida são delineadores da saúde do indivíduo, impactando no estado nutricional e comorbidades. Assim, este estudo teve como objetivo descrever a frequência de consumo de alimentos *in natura* e processados de crianças e adolescentes.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, descritivo, com amostra por conveniência, composta por pais ou mães de crianças e adolescentes matriculados em um instituto de educação de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). O questionário, desenvolvido pelas autoras, foi respondido de forma *on-line*, por um dos responsáveis pela criança/adolescente. Foram investigadas as frequências de consumo de alimentos *in natura* e processados, de realização do café da manhã e se os participantes conheciam o Guia alimentar para a população brasileira. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (Certificado de Apresentação de Apreciação Ética 40556220.4.0000.0021/Parecer 4.563.255).

RESULTADOS

Participaram 46 de um total de 114 famílias convidadas. As crianças e adolescentes foram divididos por idade (Grupo 1, 0 a 4 anos, 11 meses e 29 dias; Grupo 2, 5 a 9 anos, 11 meses e 29 dias; Grupo 3, adolescentes com idades a partir de 10 anos completos). Sobre a frequência de consumo de alimentos, os principais resultados foram: frutas, consumo diário por 50% das crianças do Grupo 1; 24,2% entre as do Grupo 2; e 16,7% entre os adolescentes. Já os legumes, crus/cozidos, foram consumidos todos os dias por 37,5%, 18,2% e 16,7%, respectivamente, por idade. O leite foi consumido diariamente por 37,5%, 54,5% e 37,5%, para cada faixa de idade. Os ultraprocessados mais consumidos diariamente foram: sucos industrializados = 25% entre as crianças do Grupo 1; doces = 21,2% no Grupo 2; leite fermentado, 12,5% no Grupo 3. Sobre a frequência de realização do café da manhã, entre as crianças na primeira faixa de idade, 50% consumiam todos os dias. Já entre as crianças de 5 a 9 anos, 57,6% e, entre os adolescentes, 62,5%, informaram frequência diária. Sobre o Guia alimentar para a população brasileira, 76,7% dos pais

responderam que não o conheciam, 11,6% informaram que sim e o mesmo percentual que não tinham certeza.

CONCLUSÃO

O consumo de frutas e legumes, em maior percentual entre as crianças de até 5 anos, diminuiu com a idade e pode refletir maior atenção dos pais nos primeiros anos de vida. A ingestão diária de leite só ultrapassou a metade dos participantes entre os escolares até 10 anos, fato este preocupante tendo em vista a fase de crescimento e desenvolvimento. Por outro lado, o consumo de industrializados se mostrou presente no cotidiano em todas as faixas etárias. Como a maioria dos pais não conhece o Guia alimentar, tal instrumento poderia nortear escolhas alimentares saudáveis para toda a família.

Palavras-chave: Hábitos alimentares|Padrões alimentares|Promoção da saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos fonte de vitamina B12 e estado nutricional de acadêmicos de um Curso de Nutrição no extremo Sul Catarinense.

Aline Antunes Ghidolin¹; Paula Rosane Vieira Guimarães².

1. Unesc, Criciúma - SC - Brasil; 2. Universidade do Extremo Sul Catarinense - Unesc, Criciúma - SC - Brasil.

INTRODUÇÃO

Jovens universitários assim que ingressam na vida acadêmica tem suas rotinas alteradas, acabam passando por um grande processo de transformação. É geralmente nesse momento que suas escolhas alimentares sofrem algumas alterações, o aumento de comidas prontas e processadas e *fast foods* passam a se fazer mais presente no dia a dia dos jovens que têm que conciliar muitas vezes trabalho, estudos e responsabilidades pessoais. A consequência acaba aparecendo como o sobrepeso e desenvolvimentos de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), optam por alimentos práticos e repetitivos, surgindo assim as várias deficiências de micronutrientes encontradas com frequência na população. O objetivo foi investigar o consumo de alimentos fontes de vitamina B12 e o estado nutricional dos acadêmicos do curso de Nutrição em uma universidade do extremo Sul Catarinense.

MÉTODOS

Pesquisa descritiva, transversal, quantitativa, coleta de dados primários via formulário online. Aprovação com Comitê de Ética CAAE n.55957722.9.0000.0119.

RESULTADOS

Foram coletados dados de 75 acadêmicos, sendo 89,3% (67) do sexo feminino, 9,4% (7) masculinos, a idade média foi de 22,3 ($\pm 5,7\%$). Quanto ao recordatório alimentar 24h, responderam 57 (76%) sendo 50 (87,7%) do sexo feminino e 7 (100%) do sexo masculino. Quanto aos macronutrientes, para ambos os sexos, observou-se que carboidratos e proteínas apresentaram valores adequados, já os lipídios, se apresentaram superiores às necessidades recomendadas pelas DRIs (2006). Quanto a vitamina B12, os resultados apontaram uma deficiência em ambos os sexos, as mulheres com média de 1,1 ($\pm 1,3$)/dia e os homens com média diária de 1,8 ($\pm 2,02$), quando o recomendado é de 2,4 mg/dia. Os alimentos fontes de B12 que tiveram frequência diária foram ovo com 38,7% (29) seguido do leite 45,3% (34) e o queijo 28% (21). Dentre as carnes, a bovina foi a mais consumida diariamente com 15 (20%), quando se observa o consumo de 2 a 4 vezes na semana fica em 40% (30) dos participantes. O frango foi a segunda carne mais consumida diariamente 18,7% (14) e de 2 a 4 vezes na semana também aparece em segundo com 36% (27) participantes. O estado nutricional de 67,1% (49) dos participantes foi considerado eutrófico ou adequado. O excesso de peso apareceu em 28,8% (21) dos participantes da pesquisa e 4,1% (3) em magreza grau 1.

CONCLUSÃO

Os resultados apresentados neste estudo apontam um consumo de alimentos fontes de B12 abaixo do esperado, embora consumam alimentos diversificados, a uma baixa ingestão de B12 e alimentos fontes de vitaminas do complexo B. O estado nutricional dos participantes, se apresentou acima de 60% com adequação, mas em quase 30% se encontrou excesso de peso. É fundamental e de grande importância a atuação do Nutricionista na prevenção e intervenção de medidas que visem o melhor aporte nutricional para os indivíduos, lembrando que o espaço universitário deve ser promotor de uma alimentação equilibrada com opções alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Vitamina B12|Avaliação Nutricional|Universitários|Consumo|Nutrição

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos fonte e suplemento de ácido fólico em gestantes de um município da baixada fluminense - RJ

André Manoel Correia dos Santos; Luciana Freires Rodrigues.
Universidade Iguazu (Unig), Nova Iguaçu - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A vitamina B9 ou ácido fólico é obtido da dieta e é necessário para a síntese do DNA e RNA e essencial para a eritropoiese, além de regular a células nervosas, prevenir defeitos congênitos no tubo neural, aspecto central do desenvolvimento fetal, sendo indispensável para uma gravidez saudável. O objetivo desse trabalho foi avaliar o consumo de alimentos fontes de folato e utilização do suplemento ácido fólico durante a gestação.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional realizado no município de Paracambi, Rio de Janeiro, na Maternidade Municipal Laurindo José Ferreira. Gestantes no terceiro trimestre, sem intercorrências clínicas, consideradas saudáveis foram recrutadas no atendimento pré-parto durante o período de abril a maio de 2021. Foram entrevistadas 50 gestantes que estavam na maternidade para realização do parto. Uma vez de acordo com a proposta da pesquisa, as gestantes foram entrevistadas para obtenção de informações sobre dados pessoais, dados sobre pré-natal e utilização de suplementos e ingestão de alimentos fonte de folato. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, com número de protocolo 44577021.3.0000.8044.

RESULTADOS

As gestantes apresentavam mediana de idade de 24 anos, sendo 64% primíparas, na sua maioria (66%) solteiras e com mais de oito anos de estudo (68%). O início do pré-natal se deu, em sua maioria, com oito semanas gestacionais (41,6%), e a maioria fez mais do que sete consultas, sendo 81,6% em rede pública. Com relação a uso do ácido fólico, 92% não utilizaram o suplemento antes da gestação, e durante o período gestacional, 84% relataram seu uso. O início do uso foi a partir da primeira consulta (84%) e o tempo de utilização do suplemento foi até o final da gestação para 71,4% e até o terceiro mês para 28,6%. A concentração do suplemento foi de 5mg para a 82%. O profissional que mais indicou o suplemento foi médico (82%) do pré-natal e o local de aquisição foi a Unidade de Saúde (59,5%). Das que utilizavam o suplemento, 33,3% apresentavam dificuldade de lembrar o seu uso. Somente 51,2% foram orientadas sobre a importância e o motivo do uso durante o período gestacional. Durante a consulta do pré-natal, 53,1% relataram orientação de aumento do consumo de alimentos fontes e essa orientação foi dada por médicos (94%). Somente três gestantes (6%) tiveram contato com Nutricionista durante pré-natal. Com relação a ingestão de alimentos fontes, 72% consumiam com muita frequência alimentos ricos em farinha branca, 18% tinham pouca frequência e 10%

consumiam raramente. Com relação aos folhosos verdes escuros, 42% consumiam raramente, 28% não consomem, 20% diariamente e 10% pouca quantidade.

CONCLUSÃO

De acordo com o relato das gestantes com relação ao consumo de alimentos fontes de folato, fica evidente que há um maior consumo de alimentos fortificados com ácido fólico do que de alimentos naturais fonte de folato, associado à suplementação elevada de 5 mg de ácido fólico pela maioria das mães.

Palavras-chave: ácido fólico|suplemento dietético|nutrição pré-natal

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos segundo a classificação NOVA entre adultos residentes em uma região remota no Amazonas.

Gleiciane da Silva Costa¹; Murilo Ramos Costa²; Patrícia dos Santos Guimarães¹; Vera Lúcia Conceição de Gouveia Santos³; Amanda Forster Lopes¹.

1. Universidade Federal do Amazonas, Coari - AM - Brasil; 2. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo - SP - Brasil; 3. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Segundo as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, deve-se priorizar o consumo de alimentos in natura e preparações culinárias e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados. Nas cidades amazônicas, regiões de acesso remoto cuja cultura alimentar é conhecida pelo consumo de farinha e peixe, já se percebe a ocorrência da transição nutricional, com a presença e consumo de alimentos ultraprocessados. Assim, o objetivo do presente estudo é descrever o consumo de alimentos baseados na classificação NOVA, de adultos residentes na zona urbana do município de Coari, interior do Amazonas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo descritivo e exploratório, transversal, com abordagem quantitativa. A população é composta por indivíduos adultos, homens e mulheres, residentes na zona urbana do município de Coari-Amazonas. Os dados sociodemográficos foram obtidos através de um questionário de caracterização e foi aplicado um recordatório alimentar de 24 horas por entrevistadores previamente treinados. Após a coleta das informações e tabulação, os alimentos foram agrupados de acordo com a classificação NOVA em 3 grupos: Grupo 1 (G1) - alimentos *in natura* ou preparações culinárias com esses alimentos, Grupo 2 (G2) – alimentos processados e Grupo 3 (G3) – alimentos ultraprocessados. A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAEE 51494521.2.0000.5020).

RESULTADOS

Até o momento 113 participantes tiveram as informações tabuladas, todos moradores no centro do município. A média de idade foi de 45,0 anos ($\pm 19,4$), o adulto mais novo possuía 18,0 anos e de maior idade, 88,0 anos e 77,0% (87 pessoas) eram do sexo feminino. A partir do recordatório 24 horas coletado, foi identificado o consumo de 118 alimentos distintos que foram citados 1070 vezes pelos participantes. A partir da citação dos alimentos, notou-se que 693 (64,8%) eram do G1, 260 (24,3%) do G2 e 117 (10,9%) eram do G3. Dentre os alimentos do G1, o arroz (118 vezes), a farinha (78), o frango (74), o peixe (60) e o ovo (40) foram os mais citados. Em relação aos alimentos do G2 o pão (96 vezes) e o café (76) foram os mais citados. Já em relação ao G3, as bolachas

industrializadas doces e salgadas foram citadas 16 vezes, seguida do suco artificial (15 vezes) e de calabresa e salsicha, 10 vezes cada.

CONCLUSÃO

Nota-se que, segundo o recordatórios 24 horas avaliados, prevaleceu entre a população estudada o consumo de alimentos do grupo 1, cujas preparações caseiras foram as que mais foram citadas. Ainda que se note na região as facilidades de acesso à alimentos ultraprocessados, dentre os adultos estudados, há um maior consumo de alimentos preparados, evidenciando a importância da informação e educação alimentar e nutricional para que esses hábitos sejam mantidos, seguindo as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Palavras-chave: Consumo de Alimentos|Adulto|Comportamento Alimentar|Qualidade de Vida

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos segundo Guia Alimentar para População Brasileira durante a pandemia da Covid-19

Luísa Miranda Matos¹; Thaianie Ingrid Silva de Oliveira¹; Laura Buarque Goulart Coutinho¹; Leticia Matias Lacaz²; Elaine Cristina de Souza Lima¹; Katia Cilene Tabai².

1. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Uma alimentação saudável influencia positivamente o estado de saúde geral de um indivíduo e auxilia na prevenção de doenças crônicas como a obesidade, que é considerada um fator de risco para a Covid-19. Diante disso, o Guia Alimentar para a População Brasileira tem como “regra de ouro” a priorização de alimentos *in natura* ou minimamente processados e redução dos ultraprocessados. A qualidade e o acesso à alimentação foram ainda mais afetados durante a pandemia, cerca de metade das famílias que diminuíram o consumo de arroz, feijão, vegetais e frutas convivem com insegurança alimentar moderada ou grave (fome) no Brasil. O objetivo deste estudo foi analisar o consumo alimentar de indivíduos brasileiros com base no Guia Alimentar durante a pandemia.

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada *online*, através da plataforma *Google Forms*, entre 26 e 30 de abril de 2021, após a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), nº 30994920.6.0000.5285, e a permissão dos participantes através de assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) eletrônico, respeitando os aspectos éticos da pesquisa. Participaram da pesquisa 395 indivíduos. O questionário foi elaborado com perguntas sobre os dados socioeconômicos, aspectos referentes ao isolamento e suas implicações na alimentação e perfil de compras ocasionadas pela pandemia da Covid-19. Trata-se de um estudo descritivo, analítico e transversal. Os dados foram tabulados no Excel® para realização das análises.

RESULTADOS

Participaram do estudo 395 indivíduos, sendo a maioria do sexo feminino (79,75%) entre 18 a 29 anos (48,35%) e a faixa de renda com maior participação foi de R\$ 1.001,00 a R\$ 3.000,00 (22,70%), enquanto a menos expressiva foi abaixo de R\$ 1.000,00 (5,30%). Com relação ao consumo alimentar de alimentos frescos/in natura, as frutas (98,23%) e

hortaliças (94,43%) obtiveram um resultado mais expressivo. Além disso, para os alimentos consumidos de forma seca, os cereais (83,04%) e as leguminosas (41,27%) se destacaram, no entanto, os alimentos congelados de maior resultado foram as carnes (47,09%). Já para os alimentos industrializados/enlatados, os cereais (8,10%), leguminosas (6,58%) e carnes (6,84%) foram os mais destacados. Com relação aos alimentos prontos para consumo (delivery), as carnes foram as mais mencionadas (13,16%), seguido pelas leguminosas (5,82%). Vale ressaltar que 23,80% dos participantes afirmaram não consumir carne.

CONCLUSÃO

No presente estudo, foi possível observar o maior consumo de frutas e hortaliças in natura, além de cereais e leguminosas secos. No entanto, chama a atenção o resultado expressivo das carnes consumidas através de delivery, bem como congelados para preparo.

Palavras-chave: Hábitos alimentares|Ultraprocessados|Covid-19|Segurança alimentar e nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos ultraprocessados e a combinação de excesso de peso e obesidade abdominal em escolares do município de Rio das Ostras, RJ

Ana Carolina Carvalho¹; Alessandra Alegre de Matos²; Cynthia Gonçalves Silva¹; Thainá Andrade Rocha Oliveira do Rozário¹; Luiz Felipe da Cruz Rangel³; Beatriz Gonçalves Ribeiro³.

1. Universidade Federal do Rio de Janeiro - Centro Multidisciplinar Ufrj - Macaé, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Programa de Pós- Graduação Em Nutrição - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Programa de Pós Graduação Em Nutrição Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade infantil é considerada um grave problema de saúde mundial, que afeta cada vez mais precocemente as crianças. Dentre os principais fatores de risco, destaca-se o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP). Esses alimentos são considerados mais atrativos, palatáveis e práticos e seu consumo pelo público infantil e desperta grande preocupação, uma vez que nessa faixa etária estes se encontram em vulnerabilidade nutricional. Além disso, o excesso de peso (EP) nessa fase está associado ao surgimento precoce de doenças crônicas não transmissíveis. Este trabalho tem como objetivo estimar o consumo de AUP e a combinação de EP e obesidade abdominal (OA) entre escolares do município de Rio das Ostras, RJ.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional de caráter transversal que avaliou 294 escolares, de 6 a 10 anos incompletos, de ambos os sexos, matriculados em duas escolas públicas da área urbana do município de Rio das Ostras. Para avaliação antropométrica foi realizada a aferição das medidas de estatura, do peso e do perímetro da cintura. O estado nutricional foi classificado, segundo o Índice de Massa Corporal (IMC/idade), recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e a presença de OA foi classificada pela relação cintura e estatura (RCEst $\geq 0,50$). A avaliação do consumo alimentar foi feita através da aplicação do Questionário Alimentar do Dia Anterior (QUADA-3). Para as análises estatísticas foi utilizado o programa SPSS versão 21.0. As análises descritivas foram apresentadas em forma de média e desvio padrão com o índice de significância de 5% e para analisar o estado nutricional e o consumo entre os sexos foi realizado o teste de Qui-quadrado. Todos estavam com o TCLE preenchidos e a Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética, CAEE 17781619.31001.5699.

RESULTADOS

Segundo a classificação do IMC/Idade, 66% dos escolares foram classificados com eutrofia, 3,1% com magreza, 30,9% com EP, sendo 12,2% com obesidade e 2,7% com obesidade grave, sem diferença estatística entre os sexos. Pela RCEst 19,6% foram classificados com OA. Entre os alunos com sobrepeso, obesidade e obesidade grave, 34%, 91,6% e 100% também foram classificados com OA, respectivamente. Do total da

amostra, 19,4% apresentaram a combinação de EP e OA. Na avaliação do consumo alimentar, observou-se que 99,3% dos escolares consumiram algum AUP na dieta do dia anterior, sendo o café da manhã (90,8%) e lanche da tarde (77,9%) as refeições em que este consumo apresentou maior prevalência, em ambos os sexos. Os grupos de AUP mais consumidos pelos escolares foram os de bolacha salgada e pão (80,6%), refrigerantes e sucos artificiais (60,9%) e achocolatado com leite (57,5%), sem diferença estatística entre os sexos.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o elevado consumo de alimentos ultraprocessados verificado na dieta dos escolares, esteve acompanhado pela alta prevalência de excesso de peso, de obesidade abdominal e da combinação de ambos.

Palavras-chave: Escolares|Consumo alimentar|Alimentos ultraprocessados |Estado Nutricional |Obesidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos ultraprocessados e circunferência abdominal em adolescentes: uma análise de resultados da IV pesquisa de saúde e nutrição de Pernambuco-Brasil

Maria José Laurentina do Nascimento Carvalho¹; Nathalia Barbosa de Aquino²; Nathália Paula de Souza²; Luis Henrique Facunde da Silva³; Pedro Israel Cabral de Lira¹; Poliana Coelho Cabral¹.

1. Pós-Graduação Em Nutrição - Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 2. Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória, Vitória de Santo Antão, Recife - PE - Brasil; 3. Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os modos de vida contemporâneo, através da diversidade de alimentos comercializados, apelo da mídia, a influência do marketing e da tecnologia dos alimentos contribuíram para a alta ingestão de alimentos ultraprocessados, com elevada concentração de gorduras, açúcares e sódio, durante a adolescência. O consumo desses produtos alimentícios torna adolescentes susceptíveis ao sobrepeso e a obesidade e, acarretam inúmeros prejuízos à sua saúde e bem-estar favorecendo as doenças crônicas não transmissíveis precocemente. Nesse contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar o efeito do consumo de alimentos ultraprocessados sobre a circunferência abdominal de adolescentes no estado de Pernambuco.

MÉTODOS

Estudo transversal de base populacional, realizado com dados da IV Pesquisa Estadual de Saúde e Nutrição. Analisou-se uma subamostra de 96 adolescentes, de 10 a 19 anos de idade e ambos os sexos, que responderam um questionário de frequência alimentar. Realizou-se uma média dos índices de consumo para 14 alimentos ultraprocessados (Macarrão instantâneo, biscoito recheado, batata frita, chocolate, sorvete, achocolatado em pó, pipoca industrializada, açúcar, balas, coxinha, pizza, cachorro quente, refrigerante e suco artificial) e a variável resultante foi categorizada em tercís. Foi utilizada a Análise de Variância a um fator (One-Way ANOVA) – post-hoc Bonferroni, para as análises. A circunferência abdominal foi considerada a variável dependente do estudo (variável contínua). O SPSS, versão 13, foi utilizado para as análises e adotou-se como nível de significância um $p \leq 0,05$. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco, sob o CAAE: 38864820.0.0000.5208.

RESULTADOS

Nos adolescentes avaliados foi evidenciada associação entre uma maior média da circunferência abdominal e o maior consumo de alimentos ultraprocessados ($p=0,02$).

CONCLUSÃO

Os achados deste trabalho alertam quanto a necessidade de fomentar políticas de abastecimento, acesso e educação, que promovam uma alimentação saudável e sustentável nos diversos espaços no qual o adolescente encontra-se inserido. Destaca-se a importância de ações de educação alimentar e nutrição pautadas nas recomendações do novo guia alimentar para população brasileira e classificação NOVA dos alimentos, a fim de promover autonomia de saberes e escolhas saudáveis, essenciais na prevenção do sobrepeso, a obesidade e doenças associadas.

Palavras-chave: Adolescência|Circunferência da cintura|Alimentos ultraprocessados|Padrão ocidental

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados em escolares da rede municipal de ensino do município de Rio das Ostras, RJ

Alessandra Alegre de Matos¹; Luiz Felipe da Cruz Rangel¹; Flávia Erika Felix Pereira²; Cynthia Gonçalves Silva³; Beatriz Gonçalves Ribeiro⁴.

1. Programa de Pós- Graduação Em Nutrição - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Programa de Pós-Graduação Nutrição - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Universidade Federal do Rio de Janeiro - Centro Multidisciplinar Ufrj - Macaé, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 4. Programa de Pós Graduação Em Nutrição Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O aumento do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP), acontece paralelamente, ao aumento da prevalência do excesso de peso e obesidade. Além disso, a desigualdade social presente no Brasil, tem impactado a situação nutricional da infância. Este trabalho tem como objetivo, identificar o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) e sua associação com determinantes sociodemográficos e o excesso de peso em escolares da rede municipal de ensino do município de Rio das Ostras, RJ.

MÉTODOS

A amostra foi composta por 420 escolares de 6 a 10 anos incompletos de ambos os sexos. Dados do consumo alimentar foram coletados por meio do Questionário Alimentar do Dia Anterior (QUADA-3); dados antropométricos através do peso, estatura e dados sociodemográficos, através de questionário auto preenchido pelo responsável. Para análise do consumo alimentar foi utilizada a classificação NOVA, o estado nutricional foi classificado, segundo o IMC/idade-OMS, foram analisadas a escolaridade materna, renda familiar, benefício do Programa bolsa família e cor autorreferida. Para as análises estatísticas foi utilizado o programa SPSS versão 25.0. Para análise descritiva univariada foram utilizadas medidas de frequência e de tendência central e de dispersão mediante as variáveis contínuas; médias e desvios padrão para variáveis com distribuição normal, enquanto para as que não possuíam esta característica, medianas e intervalos interquartil (percentil 25-percentil 75); para as variáveis contínuas, teste de Shapiro-Wilk para normalidade e para verificar diferenças teste t de Student; caso a variável não seguia uma distribuição gaussiana, o teste de Mann-Whitney; para as variáveis categóricas, os testes Qui-quadrado de Pearson e Qui-quadrado com correção de continuidade de Yates. Todos estavam com o TCLE preenchidos e a Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética, CAEE 17781619.31001.5699.

RESULTADOS

Observou-se que 98,2% dos escolares consumiram AUP no dia anterior e os alimentos mais citados foram o grupo da bolacha e pão, refrigerantes e sucos artificiais e

achocolatado com leite. Apresentaram excesso de peso e obesidade 30,1% e 14,8% dos escolares, respectivamente. Houve uma associação entre o maior índice de massa corporal e um menor consumo de iogurte ($p<0,009$). O grupo não beneficiário do bolsa família apresentou um consumo de 60,8% de achocolatado com leite comparado aos 43,2% do grupo beneficiário ($p<0,045$). Os escolares pardos e pretos apresentaram um consumo de 81,7% de bolacha e pão comparados aos 62,2% dos brancos ($p<0,025$).

CONCLUSÃO

Considerando as variáveis do estudo, não ser beneficiário do programa bolsa família e ser pardo e preto foram determinantes para o consumo de ultraprocessados, enquanto que o excesso de peso não foi associado a este grupo de alimentos.

Palavras-chave: dieta, alimentação e nutrição|consumo alimentar|sobrepeso|obesidade|escolares

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos ultraprocessados está associado com a depressão em adolescentes brasileiros de uma coorte

Maria Eduarda Coimbra Feijó¹; Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola²; Carolina Abreu de Carvalho¹; Maylla Luanna Barbosa Martins Bragança¹; Livia Carolina Sobrinho Rudakoff¹; Antônio Augusto Moura da Silva¹.

1. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 2. Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil.

INTRODUÇÃO

A adolescência é um período de risco para transtornos depressivos. Nesse contexto, é importante o estudo dos fatores modificáveis da depressão, como a dieta. O consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) é alto na adolescência e já foi associado à várias doenças. Há poucas evidências sobre a relação do consumo de alimentos segundo o grau de processamento e depressão em adolescentes. O objetivo do estudo foi investigar a associação entre o consumo de AUP e alimentos *in natura* ou minimamente processados com a depressão em adolescentes de uma coorte brasileira.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados do terceiro seguimento de uma das coortes do consórcio RPS (Ribeirão Preto, Pelotas e São Luís), realizado em São Luís-MA, no ano de 2016. A amostra foi de 2.493 adolescentes nascidos em 1997/98. Os dados do consumo alimentar foram obtidos por meio do Questionário de Frequência Alimentar (QFA) e agrupados de acordo com a classificação *NOVA*. A investigação de episódio depressivo maior atual e passado foi realizada por meio da aplicação de módulos diagnósticos do International Neuropsychiatric Interview (MINI). Para a análise de associação, utilizou-se regressão de Poisson com ajuste robusto da variância, para ajuste de covariáveis.

RESULTADOS

A média de consumo energético dos adolescentes foi de 2.929,7 kcal sendo 35% de AUP. O maior consumo de AUP foi associado a maior prevalência de depressão. A cada aumento de 1% no percentual de consumo calórico de AUP, houve aumento de 1% na prevalência de depressão (RP 1,01; IC95% 1,006-1,02). A cada aumento de 1% no percentual de consumo calórico de alimentos *in natura* ou minimamente processados, houve redução de 1% na prevalência de depressão (RP=0,99; IC95% 0,98-0,99). Os resultados em tercis de consumo dos grupos alimentares foram similares. Houve uma associação positiva significativa entre alto consumo de AUP e maior prevalência de depressão: adolescentes no terceiro tercil de consumo de AUP apresentaram prevalência de depressão 42% maior do que os no primeiro tercil no modelo ajustado (RP 1,42; p = 0,028; IC95% 1,04 – 1,95). Um maior consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados foi um fator de proteção para o desenvolvimento da doença: houve uma diminuição 34% na prevalência de depressão para os adolescentes no segundo tercil de

consumo (RP 0,66; $p = 0,009$; IC95% 0,49 – 0,90) e de 35% para os do terceiro tercil (RP 0,65; $p = 0,006$; IC95% 0,47– 0,88) comparados com os do primeiro tercil. O p-valor de tendência linear foi significativo tanto na análise bruta como para ajustada para as análises com AUP e alimentos *in natura*/minimamente processados

CONCLUSÃO

A redução do consumo de AUP e o aumento da ingestão de alimentos *in natura* e minimamente processados pode ser um aliado à abordagem preventiva da depressão, considerando a importância do manejo de fatores modificáveis da doença para a sua profilaxia e tratamento na adolescência.

Palavras-chave: Consumo alimentar|Assistência à Saúde Mental|Adolescência

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos ultraprocessados nos lanches por escolares da rede pública e privada de ensino em São Luís (MA)

July Emile Caires Fernandes; Heloisa Baima da Silva Santos; Nayra Anielly Cabral Cantanhede; Ana Karina Teixeira da Cunha França; Maylla Luanna Barbosa Martins Bragança; Sueli Ismael Oliveira da Conceição.
Universidade Federal do Maranhão, São Luis - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos ultraprocessados nos lanches por escolares pode desencadear prejuízos nos seus hábitos alimentares e na saúde, por serem fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Logo, deve-se monitorar continuamente o consumo alimentar de escolares, de modo a identificar precocemente distúrbios e riscos nutricionais e adotar medidas para o seu controle. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados nos lanches por escolares da rede pública e privada de ensino, em São Luís (MA).

MÉTODOS

Estudo transversal aninhado à investigação transversal intitulada “Consumo alimentar e prevalência de desnutrição, sobrepeso, obesidade em escolares da rede pública e privada de ensino, em São Luís, Maranhão, em 2005”. A amostra deste estudo abrangeu 539 escolares, entre 9 e 16 anos de idade. Avaliou-se o consumo de lanches (colação, lanche e ceia) pelo Recordatório Alimentar 24 horas. Agrupou-se os alimentos conforme NOVA classificação dos alimentos em: *in natura*, minimamente processados, ingredientes culinários e preparações culinárias caseiras; alimentos e preparações processados; e alimentos e preparações ultraprocessados. Calculou-se a média do consumo de energia nos três lanches e a média do percentual de energia proveniente de cada grupo de alimentos por nível de processamento, em relação à média do total de energia oriunda de todos os lanches. Identificou-se quantidades médias de sódio e fibras consumidos. O erro padrão das estimativas foi corrigido pelo efeito de desenho e as estimativas foram corrigidas usando-se os fatores de ponderação. Nas análises por dependência administrativa da escola aplicou-se os testes qui-quadrado, para variáveis categóricas, e *t* de Student, para contínuas. O nível de significância adotado foi 5%. O estudo original foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão, sob parecer consubstanciado número 00495.

RESULTADOS

Os alimentos e preparações ultraprocessados foram os mais consumidos nos lanches pelos escolares, com contribuição de 61,0% (IC, 95% = 55,8-66,1) da energia consumida nessas refeições. O percentual de energia proveniente desse grupo de alimentos nos lanches dos escolares da rede privada foi mais elevado (75,3%) em comparação ao consumido pelos

escolares da rede pública de ensino (57,3%) ($p < 0,001$). O consumo médio de sódio foi maior entre escolares da rede pública (510,9 mg) que àqueles da rede privada (374,5 mg) ($p < 0,001$). De acordo com a dependência administrativa da escola não houve diferença estatística significativa na ingestão de fibras ($p = 0,242$).

CONCLUSÃO

O elevado consumo de alimentos ultraprocessados nos lanches por escolares apontam riscos à saúde, sendo imperioso implementar ações contínuas de Promoção da Alimentação Saudável, dirigidas a esse grupo, à família e ao corpo social das escolas, a fim de contribuir com as escolhas de lanches saudáveis.

Palavras-chave: Lanches|Alimentos industrializados|Ingestão de alimentos|Criança|Adolescente

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de arroz e feijão no Brasil: distribuição sociodemográfica, qualidade nutricional e evolução temporal (2008-2018)

Gabriela Lopes da Cruz; Maria Laura da Costa Louzada.
Universidade de São Paulo (Usp), São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O arroz e o feijão são os alimentos mais consumidos no Brasil, sendo verdadeiros símbolos da tradição alimentar nacional. Apesar de constituírem a base da alimentação brasileira, seu consumo vem diminuindo ao longo dos anos. O objetivo deste estudo foi aprofundar-se na investigação inédita do consumo alimentar individual de arroz e feijão no Brasil em 2017-2018 de acordo com características socioeconômicas e demográficas, sua associação com qualidade da dieta, e a evolução temporal do seu consumo entre 2008 e 2018.

MÉTODOS

Estudo com análise transversal e longitudinal. Foram utilizados dados do consumo alimentar de indivíduos com idade ≥ 10 anos das Pesquisas de Orçamentos Familiares 2008-2009 e 2017-2018. Os alimentos foram agrupados segundo a classificação NOVA. Modelos de regressão linear brutos e ajustados foram utilizados para avaliar a associação entre o consumo de arroz e feijão e características sociodemográficas, indicadores da qualidade nutricional da dieta (de acordo com recomendações de ingestão estabelecidas pela Organização Mundial da Saúde para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis) e marcadores de alimentação saudável (consumo de frutas, legumes e verduras) e não saudável (consumo de alimentos ultraprocessados) em 2017-2018. A variação temporal do seu consumo entre 2008 e 2018 foi avaliada com análises de regressão linear para o Brasil como um todo e de acordo com variáveis sociodemográficas.

RESULTADOS

O consumo de arroz e feijão representou 16,8% da energia consumida pela população brasileira ao longo do dia em 2017-2018. Sua maior ingestão foi observada entre as faixas socioeconômicas mais baixas. Quanto à qualidade nutricional da dieta, foi observada maior ingestão de proteína, carboidratos, fibras alimentares, sódio, potássio e ferro com o aumento da quantidade de arroz e feijão consumida, e queda na ingestão de açúcar de adição, gordura total, gordura saturada e gordura trans. Dietas com maior consumo de arroz e feijão associaram-se a maior ingestão de legumes e verduras e menor consumo de alimentos ultraprocessados. Análise de tendência temporal demonstrou queda no consumo de arroz e feijão no Brasil entre 2008 e 2018 (-1,65 pp), tendo diminuído entre todas as variáveis socioeconômicas e demográficas estudadas, com exceção da área rural.

CONCLUSÃO

O consumo de arroz e feijão é ainda a base da alimentação brasileira, estando associado a dietas com um perfil nutricional mais adequado e ao maior consumo de alimentos marcadores de alimentação saudável de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira. Em 10 anos, o consumo de arroz e feijão caiu no Brasil como um todo, o que representa uma perda tanto em qualidade da alimentação, quanto em relação à tradição cultural do país.

Palavras-chave: Ingestão de alimentos|Fatores socioeconômicos|Epidemiologia nutricional|Tendência|Brasil

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de carnes vermelhas e processadas em participantes do ELSA-Brasil e a incidência de hipertensão arterial

Michelle Izabel Ferreira Mendes¹; Carla Moronari de Oliveira Aprelini²; Raquel de Deus Mendonça¹; Maria Del Carmen Bisi Molina¹.

1. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil; 2. Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial (HA) é um problema de saúde pública que acarreta o aumento da morbimortalidade e reduz a qualidade de vida. Há evidências de associação entre HA e consumo de carne vermelha (CV) e processada (CP). O *World Cancer Research Fund* indica um consumo de 300g/semana de CV e pouco ou nenhum de CP. Conhecer a relação entre o consumo de carne vermelha e processada e o desenvolvimento de doenças na população brasileira pode subsidiar ações de prevenção. O objetivo desse estudo foi descrever o consumo de CV, CP e carne total e estimar a incidência de hipertensão arterial na segunda onda em participantes do Estudo Longitudinal da Saúde do Adulto (ELSA-Brasil).

MÉTODOS

Análise longitudinal em participantes do ELSA-Brasil (linha de base 2008–2010 e segunda onda 2012–2014). Após aplicação dos critérios de exclusão, a amostra foi constituída por 8.298 servidores públicos, entre 35 e 74 anos, de ambos os sexos. Dados socioeconômicos e de saúde dos participantes foram obtidos por meio de entrevista, exames e questionários estruturados. O consumo de carnes em g/dia foi obtido por um Questionário de Frequência Alimentar validado e a HA foi definida por PA sistólica ≥ 140 mmHg e/ou diastólica ≥ 90 mmHg. Os dados foram processados e analisados utilizando o *software Stata*. Analisou-se o quartil de consumo de carne segundo sexo por meio dos testes *ANOVA* para variáveis contínuas, o χ^2 para variáveis categóricas e calculada a incidência de HA. Adotou-se nível de significância de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Dos 8.298 participantes, 42,9% eram homens e 57,1% mulheres. Foi observada associação significativa ($P < 0,001$), para ambos os sexos, entre consumo de carne total e variáveis socioeconômicas (escolaridade, renda e idade). Participantes no 4º quartil de consumo apresentaram menor renda per capita comparada ao 1º quartil e menor média de idade em ambos os sexos. Nos homens, o percentual de indivíduos com ensino superior e pós-graduação foi maior no último quartil de consumo e nas mulheres observou-se o inverso, sendo maior no 1º quartil de consumo. Houve uma associação significativa ($P < 0,001$) entre IMC e consumo de carne total em ambos os sexos. Maiores médias de IMC foram encontradas no 4º quartil de consumo (26,5 \pm 3,7 e 27,0 \pm 4,5 em homens e

mulheres, respectivamente). O consumo médio de carne total foi maior nos homens com $127,4 \pm 102,4$ g/d ($p < 0,001$) e a carne vermelha foi mais consumida que a carne processada, com uma média de $99,1 \pm 90,9$ g/d entre os homens ($p < 0,001$). A incidência de hipertensão arterial na segunda onda foi de 14,7% (17,3% nos homens e 12,8% nas mulheres). A média de consumo de CV e carne total foi maior entre os participantes com diagnóstico de HA ($p < 0,001$).

CONCLUSÃO

Os resultados apontam um alto consumo de carne vermelha e processada nos participantes do ELSA-Brasil, superior aos valores recomendados e elevada incidência de hipertensão. Em indivíduos com diagnóstico de HA, o consumo de carne vermelha e processada foi ainda maior.

Palavras-chave: Hipertensão Arterial|carne vermelha|produtos da carne

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de frutas e hortaliças por agricultores do semiárido Potiguar

Jessica Ayla Alves Vieira; Gabriela Micherlandia dos Santos; Amanda Samara dos Santos Araújo; Lara Christiane Batista Fernandes; Lígia Rejane Siqueira Garcia; Catarine Santos da Silva.

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

INTRODUÇÃO

No Brasil, as Doenças Crônicas Não-Transmissíveis-DCNT configuram-se como o maior determinante de mortes, sendo vários os fatores de riscos correlacionados com o desenvolvimento dessas doenças, entre eles uma alimentação não saudável. Para a construção de uma alimentação saudável, o consumo de frutas e hortaliças é fundamental. Partindo desse pressuposto, torna-se relevante refletir sobre o consumo de frutas e hortaliças nas zonas rurais, tendo em vista que possuem menor consumo desses grupos alimentares, quando comparado às zonas urbanas. Nesse sentido, o presente trabalho possui como objetivo analisar o consumo de frutas e hortaliças por agricultores da zona rural Serra Verde, localizada no município de Lajes Pintadas/RN.

MÉTODOS

O trabalho em questão possui por base dados coletados pelo projeto de pesquisa “Avaliação da soberania, segurança alimentar e nutricional e de condições de saúde de famílias agricultoras do município de Lajes Pintadas/RN”, estudo quantitativo, descritivo e com recorte transversal. Tal projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FACISA-UFRN sob o nº CAAE 42713421.3.0000.5568. A coleta de dados ocorreu de maneira domiciliar, com utilização de questionário que abordava questões socioeconômicas e de consumo alimentar, que foi avaliado através do instrumento Questionário de Frequência Alimentar.

RESULTADOS

Foram entrevistados 24 agricultores, sendo 54,2% do sexo feminino e 45,8% do sexo masculino (13 mulheres e 11 homens), cuja faixa etária englobava entre 31 e 83 anos, com média de idade de 57 anos. Destes agricultores, apenas 37,5% referiram consumir frutas frescas diariamente, enquanto 45,8% consumiam semanalmente, 12,5% mensalmente e 4,2% raramente. Já quanto ao consumo de hortaliças, apenas 25% consomem diariamente, 54,2% semanalmente, 12,5% mensalmente e 8,3% raramente. Além disso, 91,6% afirmaram que dentre os alimentos que plantam, encontram-se frutas e hortaliças.

CONCLUSÃO

Observou-se baixo consumo diário de frutas e hortaliças, o que pode ser considerado de risco para a saúde dos agricultores. Considera-se esse achado alarmante, pois tais alimentos fazem parte da produção da maioria dos agricultores, o que poderia promover a segurança alimentar e nutricional na região. Por fim, observa-se a necessidade de ações de educação alimentar e nutricional para incentivo ao consumo destes alimentos, que são considerados protetores para o desenvolvimento de DCNT, conforme as indicações do Guia Alimentar para a População Brasileira, que abordam a importância da alimentação in natura para promoção da saúde.

Palavras-chave: Ingestão de alimentos|Acesso a alimentos saudáveis|Trabalhadores Rurais

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de grupos alimentares em mulheres adultas praticantes de atividade física

Juliany de Oliveira Rocha Fernandes¹; Karla Patrícia Martins de Menezes¹; Samira Cristina dos Santos Teixeira¹; Ricardo Tadeu Alves Santos²; Zabdiel Paz Neri²; Ticiane Clair Remacre Munareto Lima¹.

1. Universidade Tiradentes, Aracaju - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, Lagarto - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A prática de atividade física associada ao consumo de grupos alimentares específicos influenciam no estado nutricional de uma população. Entretanto, pouco se sabe sobre o consumo desses grupos alimentares em municípios específicos, sendo necessário para o conhecimento da situação nutricional e elaboração de ações específicas que auxiliem na proposta de intervenção. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de grupos alimentares em mulheres praticantes de atividade física em um município Sergipano.

MÉTODOS

Estudo descritivo, transversal, com amostragem por conveniência com 53 mulheres entre 20 e 59 anos, não gestantes, participantes do projeto Atividade física saúde cidadã do município de Estância, Sergipe, pelo menos 3x/semana. A avaliação antropométrica foi realizada por meio do cálculo do Índice de massa corporal (IMC), aferição da circunferência da cintura (CC) e do pescoço (CP). O consumo dos grupos alimentares foi obtido por meio da aplicação do recordatório 24h em dias não consecutivos, avaliando o consumo de alimentos e bebidas, estimados em medidas caseiras. A classificação dos grupos alimentares foi de acordo com a pirâmide alimentar brasileira e a quantificação de kcal, gramas e porções feita pelo programa dietético Nutri quanti. O consumo energético de cada grupo foi somado separadamente pela média dos dois dias, em seguida foi dividida pela kcal/porção de cada grupo. Para a comparação dos grupos, foi considerado 100% aquele grupo que atingiu a recomendação preconizada pela pirâmide alimentar. A análise estatística foi realizada por meio do programa SPSS (Statistical Package for Social Science) na versão 20.0. Estudo aprovado no Comitê de Ética da Universidade Federal de Sergipe (protocolo 2.587.210).

RESULTADOS

Das mulheres avaliadas 54,7% eram casadas, 75,5% recebiam até 2 salários mínimos/mês e 75,5% estavam na classe social E. 67,9% possuíam excesso de peso pelo IMC e 37,7% e 35,8% risco elevado para doenças cardiovasculares, pela CC e CP, respectivamente. Em relação aos grupos alimentares, observou-se que o consumo da maioria dos grupos ficaram abaixo dos valores recomendados pela pirâmide alimentar, são esses: pães e

cereais (72,15%), legumes e verduras (43,18%), frutas (49,02%), lácteos (46,23%) de lácteos e carnes e ovos (92,56%), demonstrando que o consumo desses grupos não estavam de acordo com a recomendação. Em contrapartida, o grupo das leguminosas e oleaginosas, óleos e gorduras e de açúcares, excederam o valor recomendado pela pirâmide com 130,51%, 241,04%, 159,96% respectivamente.

CONCLUSÃO

Os dados encontrados refletem nos valores encontrados de IMC, demonstrando um consumo elevado de comidas com alto teor de gorduras e açúcares que são causadores do aumento de calorias na alimentação dessas mulheres.

Palavras-chave: Ingestão alimentar|Pirâmide alimentar|Antropometria

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de legumes, verduras e ultraprocessados durante o período de pandemia da COVID-19 em adolescentes de Santarém-PA

Sabrina do Carmo Vieira Pereira; Liliane da Silva Monard; Aline Barreto Sá.
Centro Universitário da Amazônia (Unama), Santarém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar na adolescência, associado às alterações fisiológicas e do estilo de vida, pode resultar, a longo prazo, em modificações no estado nutricional e ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs). Durante o período de pandemia da COVID-19, o isolamento social, a paralisação das atividades escolares presenciais e o aumento de consumo de industrializados somaram-se a essas alterações, trazendo prejuízos à saúde. Desse modo, este estudo objetiva analisar o consumo de legumes, verduras e alimentos ultraprocessados durante o período de pandemia da COVID-19 em adolescentes de Santarém-PA.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal, descritivo, realizado a partir dos marcadores de consumo alimentar disponibilizados na base de dados do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Os dados selecionados foram: consumo de legumes e verduras e de ultraprocessados em adolescentes usuários do SUS no município de Santarém no Pará, nos anos de 2019, 2020 e 2021.

RESULTADOS

Foram atendidos 461, em 2019, 290, em 2020, e em 2021, 136 adolescentes entre 12 a 18 anos. As frequências de consumo de legumes e verduras no dia anterior a coleta foram de 71,58%, 78,62%, 78,68%, em 2019, 2020 e 2021, respectivamente. Para o consumo de alimentos ultraprocessados, observou-se que em 2019 foi de 77,01%, em 2020 foi de 75,86% e em 2021 foi de 88,24%. Ao comparar esses marcadores aplicados no SISVAN, observa-se um discreto aumento da ingestão de legumes e verduras, concomitante ao aumento de ultraprocessados. Esse consumo, durante o período pesquisado, apresenta um padrão, em geral, mais saudável com o maior consumo de legumes e hortaliças, porém de mais fácil acesso aos ultraprocessados. Ademais, o acesso a alimentos *in natura* é facilitado na região estudada por meio da agricultura familiar.

CONCLUSÃO

Os dados demonstram altas prevalências no consumo de legumes e verduras e ultraprocessados no município de Santarém durante a pandemia. Esses achados podem estar relacionados a maior preocupação com a saúde e imunidade durante o período, além das refeições serem realizadas em casa devido ao isolamento social, contudo ainda

necessitam de ajustes devido à alta prevalência de consumo de ultraprocessados. Além disso, observou-se diminuição de atendimentos desse público durante o período estudado. Por serem fatores modificáveis, estratégias de educação alimentar e nutricional podem ser aplicadas na atenção básica incentivando hábitos alimentares e estilo de vida mais saudáveis.

Palavras-chave: Adolescentes|Consumo alimentar|Covid-19

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de ultraprocessados e ingestão de nutrientes em escolares de 7 a 10 anos de idade

Tafnes Laís Pereira Santos de Almeida Oliveira; Isabella da Costa Ribeiro; Gabriela Carvalho Jurema Santos; Rafael dos Santos Henrique; Wylla Tatiana Ferreira e Silva; Alice Valença Araújo.

Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória (Ufpe-Cav), Vitória de Santo Antão - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos ultraprocessados (AUPs) tem influenciado negativamente no perfil nutricional da dieta da população mundial. Na infância, uma dieta desequilibrada e pouco nutritiva pode favorecer o desenvolvimento de distúrbios nutricionais e comprometer o crescimento e o desenvolvimento. O objetivo deste estudo foi de investigar a associação entre o consumo de AUPs e a ingestão de energia e nutrientes em escolares.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com escolares de 7-10 anos de idade de ambos os sexos, matriculados em escolas municipais de Vitória de Santo Antão-PE entre 2018-2019. Os critérios de exclusão foram: presença de doenças, incapacidade física e/ou uso de medicamento que pudessem comprometer a avaliação antropométrica e/ou a ingestão alimentar; e meninas com menarca precoce. Foram obtidos dados demográficos e o índice de massa corporal. O consumo alimentar foi analisado por três recordatórios de 24 horas e classificado segundo o grau de processamento. A ingestão diária de energia (kcal), carboidrato (g), proteína (g), gordura total (g), gordura saturada (g), fibra (g) e sódio (mg) foi estimada no ADS Nutri versão 9.0. Os dados foram expressos em média±DP com intervalos de confiança de 95%. Análises de regressão linear foram utilizadas para investigar as associações entre as variáveis. As análises foram realizadas no SPSS versão 20.0 e no JASP versão 0.14.1 com nível de significância de $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos (CAAE: 91338718.0.0000.5208).

RESULTADOS

Foram avaliados 170 escolares com idade mediana de 8,75 (7,89-9,33) anos. A média da ingestão calórica total foi de 1.768,61 kcal/dia (IC95%: 1707,15-1830,07). Destas, 786,88 kcal/dia (IC95%: 735,78-838,99) foram provenientes dos AUPs, representando mais de um terço do total das calorias consumidas (43,79%; IC95%: 41,78-45,79). Após o ajuste, a contribuição calórica dos AUPs foi um preditor significativo para o aumento da ingestão calórica total, gordura total e sódio e diminuição da ingestão de proteínas e fibras ($p < 0,05$). A contribuição calórica de AUPs na dieta dos escolares mostrou capacidade explicativa acima de 60% para a variação na ingestão de sódio, gorduras totais e proteínas. Em resumo, para cada aumento de 10% na contribuição calórica dos AUPs, houve um

aumento de 172,95mg na ingestão de sódio (β :17,295; IC95%:11,338-23,253; $r^2= 0,66$) e de 1,46g na ingestão de gorduras totais (β :0,146; IC95%:0,013-0,279; $r^2= 0,69$) e um redução de 5,84g na ingestão de proteínas (β :-0,584; IC95%:-0,734 - 0,435; $r^2= 0,63$). Não foi observada associação entre o consumo de AUPs e a ingestão de carboidratos e gordura saturada.

CONCLUSÃO

A contribuição calórica dos AUPs é elevada na alimentação dos escolares e exerce efeitos negativos na ingestão de nutrientes. Limitar o consumo de AUPs, conforme recomenda o Guia Alimentar para a População Brasileira, pode melhorar substancialmente a qualidade nutricional da dieta dos escolares.

Palavras-chave: Alimentos industrializados|Consumo alimentar|Nutrição da criança

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

CONSUMO DE VITAMINAS E MINERAIS ANTIOXIDANTES EM ADOLESCENTES COM OBESIDADE DA CIDADE DE FORTALEZA-CE

Maria Dinara de Araújo Nogueira; Géssica de Souza Martins; Clarissa Pereira de Sousa Rocha; Ana Cecília Pereira Dantas; Renata Carmo de Assis; Kaluce Gonçalves de Sousa Almondes.

Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade consiste em um dos problemas nutricionais de maior expressão na população mundial nos últimos anos e relaciona-se ao estado nutricional com a má qualidade da dieta. Além disso, a pauta da obesidade na adolescência representa uma grande questão de saúde pública e o desenvolvimento desse quadro nessa faixa etária é um forte determinante de sua persistência na vida adulta. Na obesidade, várias condições metabólicas podem estar alteradas, como o equilíbrio redox. Nesse sentido, determinados nutrientes exercem um papel de atividade antioxidante, ou seja, a capacidade de modificar e/ou reduzir a ação de oxidação e geração de radicais livres, cujo desequilíbrio entre a produção e remoção dos mesmos levará ao estresse oxidativo. Desse modo, o presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo de vitaminas e minerais antioxidantes de adolescentes com obesidade matriculados em escolas municipais de Fortaleza-Ceará.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com adolescentes estudantes da rede municipal de ensino de Fortaleza-Ceará, com diagnóstico de obesidade a partir do Índice de Massa Corporal por Idade proposto pela Organização Mundial da Saúde. O consumo de vitaminas (A, C e E) e minerais (zinco, selênio e cobre) antioxidantes foi avaliado a partir de dados obtidos por Recordatório de 24 horas, analisado no software NutWin. Os participantes do estudo assinaram o Termo de Assentimento e seus responsáveis o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará (protocolo nº CAAE 3.507.172.). Os nutrientes antioxidantes foram classificados em adequado ou inadequado de acordo com a *Dietary Reference Intakes*. Os dados foram analisados no SPSS versão 22 e foram apresentados em percentuais, média e desvio padrão (DP).

RESULTADOS

Participaram do estudo 63 adolescentes com média de idade de 11,97 (DP 1,37), sendo a maioria do sexo masculino (57,1%). Foi encontrada alta prevalência de inadequação em todas as vitaminas antioxidantes avaliadas, sendo 92,1% de inadequação na vitamina A, 61,9% na vitamina C e 85,7% na vitamina E. Com relação aos minerais, apenas o zinco teve alta prevalência de inadequação (63,1%), enquanto o cobre e o selênio foram adequados em 65,1% e 61,9% dos adolescentes, respectivamente.

CONCLUSÃO

Os adolescentes apresentaram um consumo inadequado de nutrientes antioxidantes, principalmente as vitaminas A, C e E. Em relação aos minerais, apenas o zinco apresentou consumo abaixo do recomendado. Importante analisar as fontes alimentares e incentivar o consumo de alimentos de origem vegetal como fontes de diferentes micronutrientes.

Agradecimento: Às Secretarias Municipais de Educação e Saúde de Fortaleza.

Palavras-chave: Micronutrientes|Recomendações nutricionais|Estado nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo habitual e principais fontes de produtos ultraprocessados consumidos por gestantes usuárias de unidades básicas de saúde

Maria Carolina de Lima; Natalia Posses Carreira; Izabela da Silva Santos; Livia Castro Crivellenti; Daniela Saes Sartorelli.

Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (Fmrp), Universidade de São Paulo (Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de produtos ultraprocessados (PUP) tem sido desencorajado mundialmente em todas as populações e é a partir do conhecimento das principais fontes desses produtos que se torna possível criar intervenções efetivas para redução do seu consumo. O objetivo do presente estudo foi investigar o consumo habitual e as principais fontes de PUP da dieta habitual de gestantes adultas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal que utilizou os dados da linha de base de um ensaio clínico aleatorizado controlado intitulado “Estudo de intervenção nutricional em gestantes com sobrepeso atendidas em unidades básicas de saúde: um ensaio clínico aleatorizado controlado”, que teve os dados coletados entre 2018 e 2021. Foram incluídas no estudo as gestantes com sobrepeso, idade ≥ 18 anos, sem relato de diabetes *mellitus* prévio e em acompanhamento pré-natal em uma das sete unidades de saúde onde o estudo foi conduzido, $n= 239$. Os dados de consumo alimentar foram obtidos por nutricionistas treinadas, mediante dois inquéritos recordatórios de 24 horas, coletados até a 15ª semana gestacional e seis dias, em dias não consecutivos. Os alimentos consumidos foram classificados segundo a *Nova*, a energia proveniente dos PUP foi calculada, assim como a participação de cada subgrupo para o total de PUP. A dieta habitual foi estimada por meio do *Multiple Source Method*. As análises foram conduzidas no programa SPSS (versão 21). A execução do ensaio clínico foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 69997717.6.0000.5414) e seguiu as diretrizes do CONSORT.

RESULTADOS

A média (\pm DP) da idade materna foi de 27,8 ($\pm 5,8$) anos; a média do IMC pré-gestacional foi de 27,3 ($\pm 1,4$) kg/m² e a média da idade gestacional no momento da avaliação foi de 10,7 ($\pm 2,2$) semanas gestacionais. Cerca de 121 (56,6%) mulheres se autodeclararam pardas, 135 (62,2%) foram classificadas no estrato socioeconômico C e 175 (73,2%) referiram serem casadas. Aproximadamente um sexto 16,5% ($\pm 5,9$) da energia consumida pelas gestantes foi proveniente de PUP. Os subgrupos de PUP bebidas açucaradas 31,1% ($\pm 14,6$); carnes reconstituídas 23,0% ($\pm 12,5$); bolachas e biscoitos ultraprocessados 19,7% ($\pm 15,5$); doces e balas ultraprocessados 15,5% ($\pm 16,6$) e margarina 13,2% ($\pm 10,3$) foram os que mais contribuíram para o percentual total de PUP em um dia habitual de consumo.

CONCLUSÃO

No presente estudo bebidas açucaradas, carnes reconstituídas, bolachas e biscoitos ultraprocessados, doces de balas ultraprocessados e margarina contribuíram consideravelmente para o total de energia consumida em um dia habitual de consumo alimentar. Ressalta-se a importância da implementação de intervenções nutricionais no pré-natal, visando à redução do consumo desses produtos. Financiamento: FAPESP (2017/15386–2 e 2017/18980–2), CNPq (406000/2018–2 e 302487/2018–2), CAPES e FAEPA (1039/2018, 1114/2018, 61/2019, 62/2019 e 754/2021). Estudo registrado no Registro Brasileiro de Ensaios Clínicos (RBR-2w9bhc).

Palavras-chave: Gravidez|Nutrição materna|Alimentos industrializados

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Contexto de (In)segurança Alimentar e o consumo alimentar em crianças menores de cinco anos do interior de Sergipe

Clara Cecilia Ribeiro de Sa¹; Tabla Marques Silveira²; Shaiane Caetano Chagas²; Silvana Castro de Brito Sottero².

1. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, Lagarto - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar (IA) diz respeito à falta de acesso regular e permanente ao alimento em quantidade e qualidade adequada e um dos os grupos com maior vulnerabilidade a essa situação é os domicílios com crianças, o que pode implicar em alterações no consumo alimentar na infância. Assim, objetivou-se caracterizar o consumo alimentar de crianças menores de cinco anos e associar com o contexto domiciliar de (in)segurança alimentar em um município do interior de Sergipe.

MÉTODOS

Estudo descritivo e transversal realizado em 94 domicílios no interior de Sergipe, selecionadas a partir do método probabilístico aleatório simples. Os instrumentos utilizados foram: questionário sociodemográfico, a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e o Recordatório alimentar 24h. A análise do recordatório foi realizada com o software NutWin®, para quantificar: energia, a partir da referência da Necessidade Energética Estimada (EER), com a definição de normalidade de ingestão da World Health Organization que define o consumo <90% como insuficiente, entre 90% e 110% como adequada e >110% como excessiva, macronutrientes, a partir da Variação de Distribuição Aceitável de Macronutriente (AMDR), e os micronutrientes Zinco, Ferro e Vitamina A, avaliados de acordo com alcance da Necessidade Média Estimada (EAR) e as análises estatísticas foram realizadas a partir do software SPSS®, versão 20.0, no qual calculou-se a estatística descritiva e aplicou-se os testes: qui-quadrado de Pearson e o exato de Fisher com significância de p valor <0,05. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (Parecer nº 2.802.364) e todos os responsáveis pelas crianças assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Dos 94 domicílios visitados, participaram do estudo 28 domicílios, que tinham crianças menores de cinco anos em sua composição familiar. A amostra foi constituída de 28 crianças com idade mediana de 2,00 anos (DP=1,575), em sua maioria, do sexo masculino (78,6%). Observou-se que 78,6% dos domicílios estavam em IA, principalmente no nível leve (50,0%). O consumo energético (57,1%) e lipídico (71,4%) das crianças estava predominantemente insuficiente e demais macronutrientes e micronutrientes adequados. Observou-se associação estatisticamente significativa do consumo energético insuficiente com a IA leve (p=0,039), do consumo proteico adequado com a IA leve e IA moderada

($p=0,025$) e do consumo adequado de ferro ($p=0,08$), zinco ($p=0,013$) e vitamina A ($p=0,028$) com a IA leve.

CONCLUSÃO

Torna-se importante desenvolver ações em combate à IA em domicílios com crianças menores de cinco anos, uma vez que o estudo apresentou alta prevalência de IA nos domicílios avaliados que se associou à inadequação no consumo energético e lipídico. É importante destacar o caráter local da pesquisa e que existe a necessidade de realização de outros estudos que aprofundem outros aspectos da IA.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional|Consumo de alimentos|Nutrição da criança

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Correlação entre a escala de silhueta para adultos e o índice de massa corporal relatado por goianos

Débora Tavares Caixêta¹; Nathália de Oliveira¹; Grassyara Pinho Tolentino¹; Danielle Godinho de Araújo Perfeito¹; Jéssika Martins Siqueira²; Ana Paula Silva Siqueira¹.

1. Instituto Federal Goiano de Educação, Ciência e Tecnologia- Campus Urutaí, Urutaí - GO - Brasil; 2. Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A imagem corporal autopercebida é um componente multifatorial importante para saúde dos indivíduos, trata-se de percepções psíquicas além, de experiências, sendo, portanto, considerada uma avaliação subjetiva. No mundo globalizado e impactado pelo avanço das Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (TIDIC) que muitas vezes estão marcadas por experiências e sensações imediatas, há maiores possibilidades da promoção de uma aparência irreal e motivação de comparações excessivas da forma corporal, o que, tem gerado um reconhecimento incorreto do status do peso corporal, bem como uma imagem corporal negativa. As ferramentas atuais para avaliação de imagem corporal autopercebida baseiam na Escala Silhueta para Adultos (ESA). Diante do exposto, objetivou-se com este estudo correlacionar a ESA com o índice de massa corporal autorrelatado de indivíduos residentes em cidades da mesorregião Sul Goiana.

MÉTODOS

O estudo é do tipo transversal analítico com aplicação de questionário online. A população foi caracterizada por indivíduos saudáveis entre 18 e 50 anos de idade, ambos sexos, residentes em um dos quatro municípios da Mesorregião Sul Goiana: Urutaí, Pires do Rio, Ipameri e Orizona. A amostragem foi realizada por conveniência. O questionário coletou informações sobre sexo, medidas antropométricas atuais referidas e de percepção de autoimagem utilizando a ESA com 15 pontos, onde cada ponto equivalia a uma imagem corporal diferente. Cada imagem correspondeu a uma média de índice de massa corporal (IMC) variando de 12,5 a 47,5 kg/ m², com diferença constante de 2,5 pontos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IF Goiano Campus Urutaí nº39364320.4.0000.0036. Os dados foram analisados a partir de estatística descritiva para obtenção de médias e desvio padrão e correlação de Pearson entre as variáveis autorrelatadas e autopercebidas, foi considerado o $p < 0.05$ estatisticamente significativo.

RESULTADOS

O estudo teve uma amostra de 89 pessoas, sendo 67 (75.2%) do sexo feminino e 22 (24.8%) do masculino, com média de idade de 29.4 ± 9.6 anos. A média do peso atual referido foi de 71.3 ± 16.4 kg e a do IMC de 25.5 ± 5.5 kg/m². Em relação ao IMC classificado pela ESA, observamos que a média do IMC/ESA referido foi de 29.4 ± 8.1 kg/m² e do desejado foi de 24.9 ± 4.9 kg/m². Uma correlação positiva e forte foi encontrada entre IMC atual vs. IMC/ESA referido ($r=0.85$, $p<0.0001$) e entre o IMC atual vs. IMC/ESA desejado encontrou-se uma correlação positiva e moderada ($r=0.58$, $p<0.0001$).

CONCLUSÃO

Os resultados do presente estudo evidenciam que há uma possível distorção entre o IMC obtido pela escala e o IMC atual verificado pelo peso e altura autorrelatados. Ainda, evidencia-se que apesar dos resultados mostrarem uma correlação entre os IMC atual vs. desejado pela ESA, os valores antropométricos reais são superiores aos desejados, sugerindo uma distorção da imagem corporal.

Palavras-chave: Autoimagem |Escala de silhuetas|Medidas antropométricas

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Covid 19 no público pediátrico: panorama da 2ª macrorregião de saúde de Alagoas

Catharina de Paula Oliveira Cavalcanti Soares; Letícia Guerra Buarque de Freitas;
Danielle Alice Vieira da Silva; Raphaela Costa Ferreira Lemos; Clécia Almeida Santos.
Centro Universitário Tiradentes, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Desde o ano de 2019 quando foram identificados os primeiros casos de COVID-19 em Wuhan na China, casos no público pediátrico foram amplamente registrados. Mesmo não sendo considerado o maior grupo de risco gera grande preocupação aos órgãos vinculados à saúde, já que crianças são consideradas um grupo de alta venerabilidade biológica, esse trabalho tem como objetivo traçar o perfil epidemiológico de crianças internadas no hospital de campanha da 2ª macrorregião de saúde de Alagoas entre agosto e setembro de 2020.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo epidemiológico, retrospectivo, com base de dados secundários do tipo documental e abordagem quantitativa, onde se avaliou os dados de 100% das crianças internadas no hospital campanha do município de Arapiraca, Alagoas, Brasil, no período de agosto a setembro de 2020. Para obtenção dos dados foram realizadas consultas às planilhas de monitoramento preenchidas pelos profissionais de saúde do referido hospital e enviadas diariamente à secretária municipal de saúde de Arapiraca. Foram incluídos pacientes de qualquer sexo com idade entre 1 e 10 anos. Adotou-se como critérios de exclusão, crianças cujo dados de caracterização não estivessem registrados. As variáveis avaliadas foram: idade, sexo, procedência e diagnóstico clínico. As variáveis avaliadas foram: idade, sexo, procedência e diagnóstico clínico. Todas as planilhas foram consolidadas em um arquivo único com o auxílio do pacote Microsoft excel® e posteriormente seguiu-se com análise descritiva dos dados em valor absoluto e percentual com o auxílio do software epi info (2007). O trabalho foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Tiradentes, sendo aprovado com o parecer de nº 4.244.019 em 28 de agosto de 2020. Este trabalho foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Tiradentes, sendo aprovado com o parecer de nº 4.244.019 em 28 de agosto de 2020.

RESULTADOS

Foram identificadas 45 crianças hospitalizadas por suspeita de COVID, entre as hospitalizações relacionadas ao COVID-19, a média de idade foi de 5 anos, onde 4,4% tinham transtorno do espectro autismo (TEA), 11,11% obesidade, 8,8% anemia e 31,11% tinham alguma doença respiratória. Quanto ao tempo de internação, variou entre 2 e 16 dias, sendo observado o maior tempo de internação associado à obesidade. De todas as

internações, 86,6, % tiveram alta hospitalar e 13,3 % foram transferidos para outros hospitais.

CONCLUSÃO

A maioria das crianças que deram entrada no hospital de campanha possuíam como doença previa a obesidade e/ou doenças respiratórias, demonstrando que tais comorbidades podem estar relacionadas à susceptibilidade e agravamento da COVID 19. Neste estudo as que tinham obesidade, apresentaram o maior tempo de internação.

Palavras-chave: Crianças|Pandemia|Hospitalização

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Deficiência de vitamina D em crianças e fatores de risco associados

Gleicy Kelly Fernandes Nunes; Maria Claret Costa Monteiro Hadler.
Universidade Federal de Goiás (Ufg), Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A vitamina D, é um pré-hormônio, importante no metabolismo do cálcio e na saúde óssea das crianças, e várias doenças são associadas com a sua deficiência, como raquitismo, câncer, doenças cardiovasculares, doenças respiratórias, obesidade, diabetes mellitus e dislipidemia. Assim, devido à relação com várias doenças, a deficiência de vitamina D constitui um problema de saúde pública mundial, principalmente em crianças. O objetivo deste estudo foi identificar a prevalência de deficiência de vitamina D em crianças e os fatores de risco associados.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado com crianças com idade de seis a quarenta e dois meses, de Centros de Educação Infantil (CMEIs), vinculados ao Programa Saúde na Escola (PSE) de Goiânia – Goiás, no período de março de 2018 a março de 2019. A coleta de dados foi realizada com os pais/responsáveis após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), presencialmente ou por ligação telefônica. Foram coletados dados gestacionais, variáveis socioeconômicas de idade, sexo, peso ao nascer, histórico de aleitamento materno, participação em programas de alimentação, idade materna, escolaridade dos pais, renda familiar e classificação socioeconômica, dados antropométricos, bioquímicos e dietéticos das crianças. A análise estatística foi realizada no Software Stata 17.0. A normalidade das variáveis foi analisada pelo teste de Kolmogorov Smirnov. A associação das variáveis independentes com o desfecho foi analisada pelo teste de correlação de Pearson ou Spearman, sendo considerados estatisticamente significativos valores de $p < 0,05$. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás com o número da CAAE: 80541717.3.0000.5083.

RESULTADOS

Foram analisadas 130 crianças, a prevalência de deficiência de vitamina D foi de 77,69%. Foi encontrada correlação positiva dos níveis de vitamina D com altura ($r=0,1786$; $p=0,0429$) e correlação negativa com a introdução na alimentação de farinhas enriquecidas ($r=-0,2316$; $p=0,0097$), sopa ($r=-0,1728$; $p=0,0502$) e substituição de refeições por lanches ($r=-0,1759$; $p=0,0462$), assim como a frequência das substituições ($r=-0,1818$; $p=0,0407$).

CONCLUSÃO

Foi encontrada uma elevada prevalência de deficiência de vitamina D em crianças, com correlação positiva com a altura. A introdução de alimentos como sopas e farinhas enriquecidas, e a substituição de refeições por lanches foram fatores correlacionados com a deficiência de vitamina D. Os resultados apontam para a necessidade da criação de estratégias e ações de orientação nutricional para esse público.

Palavras-chave: micronutrientes|crianças|deficiência de vitamina D|doenças de deficiência

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desafios da implantação de cardápios escolares conforme a nova legislação do PNAE

Marina Messas Siqueira Menezes¹; Beatriz Duarte Soares¹; Julliana Melengati de Mendonça¹; Geíza de Vasconcellos de Almeida¹; Carolina Antunes Dias Dargam²; Patrícia Henriques¹.

1. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A adequação dos cardápios da alimentação escolar conforme a Resolução nº 6/2020, determinada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é uma estratégia necessária para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Todavia, considerando a exclusão de alimentos já integrados à rotina da comunidade escolar e a inclusão de novos alimentos e preparações, é necessário verificar quais os desafios para implementação no que tange a oferta e aceitação da alimentação escolar conforme o preconizado na legislação. O objetivo do estudo foi analisar os desafios para implementação de novos cardápios com base nas alterações das legislações do PNAE na Rede de Educação de um município do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Realizou-se um estudo transversal quali-quantitativo em sete escolas municipais, escolhidas por amostragem aleatória simples através de sorteio. Foi realizado o teste de aceitabilidade da preparação leite com cacau 100% e açúcar. O teste aplicado foi a escala hedônica facial, utilizando cinco expressões: “adorei”, “gostei”, “indiferente”, “não gostei” e “detestei”. Para o alimento/preparação ser considerado aceito, o resultado deve ser de, no mínimo, 85% das expressões “gostei” e “adorei”, de acordo com o Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade do PNAE. Além disso, foram realizadas entrevistas com 12 merendeiras e, para condução das entrevistas, utilizou-se um roteiro semi estruturado visando a identificar as concepções das merendeiras acerca das atualizações do cardápio e desafios para sua implantação. Os dados quantitativos do teste de aceitabilidade foram analisados estatisticamente pelo programa SPSS (Statistical Package for Social Sciences). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Antônio Pedro, CAAE: 98417718.5.0000.5243.

RESULTADOS

Para o teste de aceitabilidade, participaram do estudo o total de 181 alunos de ambos os sexos, do 1º ao 5º ano do ensino fundamental. Das respostas obtidas, 56,3% (n=102) foram “adorei”, 13,2% (n=24) “gostei”, 13,8% (n=25) “indiferente”, 6% (n=11) “não

gostei” e 10,4% (n=19) “detestei”, totalizando uma aceitabilidade baixa, correspondente a 69,6%. De acordo com as narrativas das merendeiras, os alunos apresentam maior dificuldade em aceitar vegetais que não fazem parte da sua rotina. Outro fato relevante foi o desconhecimento a respeito do PNAE em sua totalidade por parte das merendeiras.

CONCLUSÃO

Tendo em vista a recusa aos alimentos que não fazem parte do hábito alimentar dos escolares, a baixa aceitação observada reflete a necessidade de aplicação de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) de forma contínua e permanente, conforme recomendado na Resolução nº6/2020. Somado a isso, há a necessidade de conscientização das merendeiras sobre o programa, a fim de propiciar o entendimento sobre o contexto em que estão inseridas, visto que são atores relevantes para a execução do PNAE.

Palavras-chave: Alimentação Escolar|Política pública|Aceitabilidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Descrição da pressão arterial e sua associação com estado nutricional pré-gestacional em mulheres da Coorte Maternar

Andriele Madruga Peres; Bruna Luiza Holand; Manassés Ferreira Lemos; Vera Lúcia Bosa; Michele Drehmer; Agneskelly da Silva Ramires.
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

As síndromes hipertensivas na gestação (SHG), entre elas hipertensão crônica, hipertensão gestacional e pré-eclâmpsia, acarretam riscos para a saúde materna e perinatal. Considerando o impacto das SHG e o caráter modificável do estado nutricional pré-gestacional, o objetivo deste trabalho foi descrever a pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD) de acordo com os trimestres gestacionais e sua associação com o estado nutricional pré-gestacional de mulheres da Coorte Maternar.

MÉTODOS

Estudo de coorte retrospectivo e prospectivo com mulheres que tiveram seus recém-nascidos em uma maternidade de referência no Sul do Brasil. As medidas repetidas de PAS e PAD e datas das consultas foram extraídas das cadernetas de gestante. As variáveis categóricas foram apresentadas em frequências absolutas e relativas, e as variáveis contínuas apresentadas em média e desvio padrão. Para comparar a média de PAS e PAD entre os trimestres foi realizada a ANOVA e o teste post hoc de Tukey para identificar em quais grupos houve diferença estatisticamente significativa. Regressões de Poisson com variância robusta bruta e ajustada foram realizadas para testar a associação entre alterações na pressão arterial e o índice de massa corporal (IMC) pré-gestacional. A pressão arterial foi dicotomizada em PA elevada (PAS \geq 140 mmHg e/ou PAD \geq 90 mmHg) e PA não elevada. O IMC pré-gestacional foi dicotomizado em excessivo (\geq 25 kg/m²) e não excessivo (\leq 24,9 kg/m²). Projeto aprovado sob CAAE: 83872018.9.0000.5327.

RESULTADOS

Foram incluídas 1015 mulheres com idade média de 28 \pm 6,1 anos e IMC pré-gestacional médio de 26,8 \pm 5,6 kg/m². No primeiro, segundo e terceiro trimestres a PAS média foi 110,2 \pm 11,8, 109,5 \pm 10,6 e 111,9 \pm 10,8 mmHg, respectivamente. A PAD média nos respectivos trimestres foi 67,7 \pm 9,1, 67,4 \pm 7,6, 69,5 \pm 8,0 mmHg. Houve variação estatisticamente significativa nos valores de PAS e PAD entre o primeiro e segundo trimestres em relação ao terceiro, demonstrando aumento da PA ao longo da gestação. A prevalência de PA elevada entre as gestantes com excesso de peso no primeiro, segundo e terceiro trimestre foi de 4,0%, 1,6% e 2,7%, respectivamente. Entre as gestantes sem excesso de peso os percentuais foram de 2,1%, 1,3% e 1,9%, respectivamente. Após

ajustes para idade, cor da pele e paridade, não foram observadas associações estatisticamente significativas entre o IMC pré-gestacional e PA elevada.

CONCLUSÃO

Observamos um aumento da PA ao longo da gestação, corroborando com estudos sobre o tema. No entanto, não foram encontradas relações entre o IMC pré-gestacional e a PA elevada durante a gestação. O monitoramento da PA ao longo da gestação é parte fundamental da atenção pré-natal e a identificação precoce de gestantes com maior risco de alteração possibilita o manejo adequado.

Palavras-chave: Gravidez|Pressão Arterial|Estado Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desenvolvimento de protocolo de uso baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira na orientação alimentar de adolescentes na Atenção Primária à Saúde

Vanessa Del Castillo Silva Couto; Cláudia Tramontt; Thanise Sabrina Souza Santos;
Fernanda Rauber; Maria Laura da Costa Louzada; Patrícia Constante Jaime.
Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (Fsp-Usp), São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) fornece subsídio para a orientação alimentar no Sistema Único de Saúde (SUS). A população de adolescentes estimada no Brasil é de 14,15%, que permanece invisibilizada pela dificuldade dos serviços de Atenção Primária à Saúde (APS) em reconhecer suas especificidades. Recentemente foi publicado pelo Ministério da Saúde um Protocolo de Uso do GAPB na orientação alimentar individual de adolescentes na APS, que tem como foco dar orientações com base nas recomendações do GAPB para essa população. Esse trabalho tem o objetivo de apresentar as etapas metodológicas que guiaram o desenvolvimento e validação deste Protocolo de Uso.

MÉTODOS

Este estudo foi dividido em seis etapas metodológicas: definição da estrutura do protocolo, definição do instrumento de avaliação do consumo alimentar, extração das recomendações alimentares do GAPB aplicáveis a orientação alimentar individual a partir do instrumento de avaliação do consumo, sistematização de evidências sobre saúde e necessidades de alimentação e nutrição de adolescentes, desenvolvimento de mensagens específicas para a orientação alimentar de adolescentes, validação de conteúdo com especialistas, validação aparente com profissionais de saúde e revisão final. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de São Paulo (nº 4.232.862).

RESULTADOS

Foi definida a estrutura do protocolo com base em um fluxograma decisório para guiar as condutas dos profissionais de saúde da APS. O instrumento de avaliação do consumo alimentar escolhido foi a ficha de marcadores de consumo alimentar do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). As orientações alimentares foram desenvolvidas com base na síntese de evidências que sistematizou a produção de dados sobre a saúde e nutrição de adolescentes a partir de inquéritos nacionais. A abordagem para as orientações alimentares teve como base estudos sobre temas mobilizadores de adolescentes, que foram também extraídos das recomendações do GAPB. Uma versão completa foi submetida à validação de conteúdo com especialistas e validação aparente com profissionais de saúde. Modificações finais foram feitas e o protocolo foi avaliado como relevante e pertinente e aplicável no contexto da APS.

CONCLUSÃO

O Protocolo de Uso do GAPB desenvolvido preenche uma lacuna para a qualificação da orientação alimentar individual considerando as necessidades e singularidades de adolescentes e baseadas nas recomendações do GAPB, qualificando a promoção da alimentação adequada e saudável realizada por profissionais de saúde da APS do SUS.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde|Guias Alimentares|Guias de Prática Clínica|Adolescente

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desenvolvimento de tabela de composição de amins em alimentos brasileiros e avaliação da ingestão populacional

Maria Beatriz Abreu Glória¹; Fabiana Barbosa Diniz¹; Bruno M. Dala Paula².

1. Ufmg, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Unifal, Alfenas - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

As amins bioativas são bases nitrogenadas não proteicas presentes em numerosos alimentos. Em função de sua síntese, podem ser classificadas em poliaminas e amins biogênicas. Nos humanos, dietas ricas em poliaminas têm sido associadas com fator de proteção contra as doenças cardiovasculares, declínio cognitivo associado ao envelhecimento e aumento da longevidade. As amins biogênicas, por outro lado, são vasoativas ou neuroativas, podendo estar naturalmente presentes em alguns alimentos ou serem formadas por descarboxilação de aminoácidos livres, principalmente por ação de enzimas microbiana. Possuem funções importantes nos tecidos, embora a ingestão de algumas (histamina, tiramina) em teores elevados pode causar efeitos negativos à saúde. Sendo assim, este trabalho teve como objetivo criar uma tabela de composição de alimentos brasileiros com teores de dez amins bioativas, identificar os alimentos que apresentam teores significativos de poliaminas, histamina, e tiramina e estimar a ingestão dessas amins em diferentes regiões do Brasil.

MÉTODOS

A compilação dos teores de amins em alimentos foi realizada pela revisão da literatura científica, estabelecendo-se como critérios um número mínimo de cinco amostras de alimentos e análise realizada por cromatografia líquida de alta eficiência. A tabela, denominada TAMIN foi desenvolvida por agrupamentos de alimentos em 17 categorias alimentares. A ingestão *per capita* destas amins nas diferentes regiões do Brasil foi estimada, por meio da Pesquisa de Orçamento Familiar (2008-2009) do IBGE, e os teores de amins constantes da TAMIN.

RESULTADOS

Os alimentos com teores expressivos de poliaminas foram: fígado bovino e de frango, soja, sorgo, isolado proteico de soja, feijão caupi, milho verde, cogumelos (shimeji preto, tipo salmão) e maracujá. Os alimentos com teores expressivos de histamina foram: queijo ralado, molho de soja, berinjela. Os alimentos com teores expressivos de tiramina foram: queijo ralado, salames (brianza, friolano, italiano, hamburguês e milano) e berinjela. A ingestão per capita de poliaminas variou de 10,72 a 16,10 mg/dia, respectivamente nas regiões sul e nordeste. Em relação a ingestão de histamina, a região Norte apresentou maior consumo (4,0 mg/dia), e a Sul, o menor consumo (1,31 mg/dia). A ingestão de

aminas vasopressoras foi maior na região Centro-oeste (2,00 mg/dia) e menor na região Norte (1,59 mg/dia).

CONCLUSÃO

O padrão alimentar da região Nordeste apresenta-se favorável à ingestão de elevados níveis de poliaminas, o que, segundo evidências científicas, pode contribuir com o aumento da longevidade humana. Por outro lado, indivíduos sensíveis à histamina devem se atentar ao padrão dietético da região Norte. A atualização das análises de ingestão de aminas, a partir da POF 2017-2018 pode proporcionar contribuições epidemiológicas importantes, além da pesquisa com diferentes grupos populacionais específicos, como as crianças menores de dois anos e idosos.

Palavras-chave: poliaminas|histamina|tiramina|longevidade|saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desenvolvimento do webapp “Nutrição de Bolso” para profissionais da atenção primária à saúde no cuidado nutricional de condições crônicas

Gabriel Barbosa Delmondes de Moraes¹; Anderson Leão Nogueira Holsbach²; Karine Domingos de Araújo³; Camila Medeiros da Silva Mazetti³; Bruna Paola Murino Rafacho³.

1. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (Ufms), Campo Grande - MS - Brasil; 2. Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso do Sul (Ses/MS), Campo Grande - MS - Brasil; 3. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alarmante prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) geram desgaste nas equipes de saúde e altos custos aos cofres públicos. Apesar de terem à disposição uma gama valiosa de materiais instrucionais e de apoio, os profissionais de saúde carecem de ferramentas que facilitem sua rotina de elaboração de ações de saúde e Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN). Logo, este trabalho teve como objetivo construir o *webapp* “Nutrição de Bolso”, a fim de auxiliar na execução de ações em alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde (APS) e no aperfeiçoamento da VAN.

MÉTODOS

Estudo descritivo, de abordagem qualitativa, por meio de análise documental. A primeira etapa consistiu no delineamento da estrutura do aplicativo juntamente à Faculdade de Computação da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Em conjunto com a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso do Sul (SES/MS), foi realizada a construção e implantação do software, utilizando as tecnologias PHP 8.1.x, MySQL 8.0.x, Nginx e Ubuntu 22.04. Também foram realizadas oficinas de discussão para seleção de como cada conteúdo seria abordado no software, de modo a tornar a ferramenta prática e interativa para o profissional. O documento norteador para a estrutura do *webapp* escolhido foi o documento “Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na APS”, do Ministério da Saúde.

RESULTADOS

“Nutrição de Bolso” teve por meta indicar recomendações de ações em alimentação e nutrição ao usuário de forma interativa, com base no documento “Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na APS”, juntamente à ficha de Marcadores de Consumo Alimentar, foram selecionadas como material base para os conteúdos. Dessa forma, foi possível definir a usabilidade do *app* em um formato semelhante a um fluxograma, no qual o profissional da saúde tem à sua disposição na tela principal os botões “práticas universais” e “práticas específicas”. As práticas universais são organizadas de modo a sugerir ações para atendimento à população geral, enquanto as práticas específicas são organizadas a fim de sedimentar os conteúdos para populações

específicas, como em faixas etárias e povo tradicionais, por exemplo. Dessa forma, o profissional da saúde tem a possibilidade de encontrar, de forma ágil e intuitiva, a recomendação de ação que corresponde à sua demanda no momento do atendimento individual ou coletivo, além de ter à mão instruções de como realizar corretamente o trabalho de VAN na APS.

CONCLUSÃO

A utilização de softwares como ferramentas instrucionais e de apoio ganha espaço nos mais diversos segmentos sociais. A informatização na área da saúde torna-se cada vez mais necessária, considerando os inúmeros obstáculos enfrentados na rotina em decorrência do cenário epidemiológico atual das DCNT. Portanto, a difusão e valorização de *apps* como o “Nutrição de Bolso”, entre os profissionais da saúde, representa um passo à frente no enfrentamento de DCNT na APS.

Palavras-chave: Apps móveis|Vigilância nutricional|Atenção básica|Doenças crônicas|Estratégias de eSaúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desenvolvimento e validação de conteúdo de um instrumento para avaliação da motivação para a perda de peso em adolescentes com sobrepeso e obesidade

David Franciole de Oliveira Silva; Karine Cavalcanti Mauricio Sena-Evangelista;
Ricardo Fernando Arrais; Severina Carla V. C. Lima.
Universidade Federal do Rio Grande do Norte (Ufrn), Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade representa um grave problema de saúde pública tanto no Brasil quanto em outros países. Nesse contexto, a redução e controle do peso corporal é uma medida importante para reduzir os riscos à saúde associados à obesidade na adolescência e na idade adulta. Porém, os adolescentes podem buscar perder peso por motivações mais relacionadas à aparência que para obter melhor saúde e qualidade de vida. Neste sentido, do objetivo deste estudo é desenvolver e validar o conteúdo de um instrumento para avaliação da motivação para a perda de peso em adolescentes com sobrepeso e obesidade.

MÉTODOS

O desenvolvimento e validação do instrumento foram realizados em cinco etapas, para as quais foram realizadas duas revisões sistemáticas. O primeiro, para a identificação de questionários que avaliam a motivação para a perda de peso, incluiu seis estudos e contribuiu para a seleção dos domínios para o instrumento. O segundo, realizado para identificar as motivações para a perda de peso em adolescentes com sobrepeso e/ou obesidade, incluiu seis estudos e contribuiu para a seleção de 17 motivações incluídas na versão inicial do instrumento. As motivações mais identificadas foram: ter melhor saúde, melhorar minha aparência, melhorar minha autoestima e evitar o *bullying*. A validade do conteúdo foi confirmada por um comitê de 12 especialistas das áreas de nutrição, endocrinologia, psicologia e educação física. Com base nessas avaliações, calculou-se o índice de validade de conteúdo. Apenas os itens com índice de validade de conteúdo $>0,80$ para relevância prática foram mantidos no instrumento.

RESULTADOS

Cinco das 17 motivações incluídas na versão inicial do instrumento foram excluídas por terem índice de validade de conteúdo $<0,80$ para relevância prática. Dos 12 itens mantidos no instrumento, cinco foram revisados por especialistas para padronizar a redação e tornar a linguagem mais adequada para os adolescentes. As motivações incluídas no instrumento foram melhorar a minha saúde, para eu ser mais saudável, para me movimentar mais facilmente e praticar atividades físicas, melhorar minha qualidade de vida, melhorar minha autoestima, para eu ser mais atraente/mais desejado(a), para sentir-me bem, aceitar meu próprio corpo, melhorar minha aparência, ter corpo saudável, para evitar provocações/*bullying* comigo e ser aceito(a) pelos meus amigos e colegas de escola. Os

especialistas categorizaram os itens nos domínios saúde, satisfação pessoal, aparência e domínios sociais.

CONCLUSÕES

Este é o primeiro instrumento que avalia a motivação para a perda de peso em adolescentes com sobrepeso e obesidade no Brasil. A avaliação de validade do conteúdo pelo painel de especialistas proporcionou maior relevância prática, além de ter contribuído para uma melhor apresentação dos itens. Mais testes psicométricos são necessários para determinar a confiabilidade e a validade de constructo do instrumento.

Palavras-chave: Questionário|Avaliação|Motivação|Perda de Peso|Adolescentes

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desenvolvimento e validação de índice de qualidade de refeições por meio de registro fotográfico: primeiro passo para aplicativo de avaliação de refeições utilizando Machine Learning

Josiane Steluti¹; Semíramis M. A. Domene¹; Jun Okamoto Junior²; Dirce Maria Marchioni³.

1. Unifesp, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. Universidade São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Há aproximadamente 84 milhões de smartphones em uso no Brasil. A utilização desta tecnologia facilita o dia a dia dos indivíduos no âmbito pessoal, social e profissional incluindo na melhoria do consumo alimentar. Pretende-se desenvolver um aplicativo para avaliar a qualidade de uma refeição a partir de uma fotografia tirada por um celular, utilizando inteligência artificial. Para isso, a máquina deve ser treinada para reconhecer qual refeição é saudável ou não e, como primeiro passo, é necessário um índice de qualidade da refeição. Assim, este estudo tem como objetivo desenvolver e validar um índice de qualidade de refeição, para ser aplicado em fotos de uma refeição principal, almoço ou jantar (IQR-foto).

MÉTODOS

O estudo transversal de desenvolvimento e validação do IQR-foto (Parecer: n.º. 3.651.054) são etapas do projeto “ClicPrato”. Para o desenvolvimento do índice foram consideradas as principais diretrizes estabelecidas na literatura científica e no “Guia Alimentar para a População Brasileira” para uma alimentação saudável. O índice apresenta nove componentes que avalia: carnes e fonte proteica; modo de preparo; leguminosas, variedade de alimentos, frutas, legumes e verduras; alimentos ultraprocessados; alimentos à base de cereais e grãos integrais; alimentos com alto teor de gordura e de carboidratos. A pontuação total varia de 0 a 9 pontos. Para validação, 90 voluntários fotografaram o prato e registraram todo o consumo, alimentos e suas respectivas quantidades em medidas caseiras que, posteriormente, foram digitadas no software GloboDiet. A validação do índice foi realizada a partir da comparação dos dados (pontuação total) obtidos pelo índice (IQR-foto) com a pontuação do índice de qualidade da refeição (IQR) proposto por Gorgulho et al., 2018 e com o valor nutricional da refeição (energia, macronutrientes, micronutrientes e grupos de alimentos selecionados). A pontuação obtida no IQR-foto foi comparada com a pontuação obtida no IQR por meio de correlação de Spearman. Além disso, utilizou-se a análise de Bland e Altman e a estatística de Kappa para avaliar a concordância entre os índices considerando os tercís de ambas as pontuações.

RESULTADOS

Observa-se correlação positiva e significativa ($p < 0,05$) para a quantidade de fibras, legumes e verduras, cálcio, magnésio, fósforo, potássio, retinol e vitamina C, além de correlação negativa e significativa ($p < 0,05$) para densidade energética e vitamina D. Na comparação da pontuação total do IQR – foto e do IQR, nota-se uma correlação de Pearson de $r = 0,19$ e $p = 0,064$. Além disso, realizou-se a concordância entre os tercís da pontuação total do IQR e IQR-foto. Observa-se que há concordância de 33,3% e não significativa ($p = 0,238$).

CONCLUSÃO

O índice apresentou correlação positiva com características da refeição que são considerados favoráveis, como presença de legumes e verduras e fibras, e inverso com densidade energética, que *per se* é considerado um indicador de qualidade da dieta.

Palavras-chave: Consumo alimentar|Índice de qualidade da refeição|Machine Learning|Fotos de refeição

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desigualdades nas taxas de excesso de peso infantil nos municípios de Alagoas a partir de indicadores socioeconômicos multidimensionais

Nicole Almeida Conde Vidal¹; Jonas Augusto Cardoso da Silveira².

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal do Paraná, Curitiba - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade é um agravo caracterizado pelo acúmulo excessivo de tecido adiposo. Quando este processo é instalado ainda na infância, observam-se prejuízos desde o comprometimento do crescimento e desenvolvimento das crianças até o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis nas etapas subsequentes do ciclo da vida. O conhecimento dos determinantes sociais do excesso de peso infantil favorece o desenvolvimento de políticas públicas que amenizem a evolução desta doença por meio de ações estruturantes sobre as raízes ambientais do problema. Diante disso, o objetivo foi analisar as prevalências de excesso de peso (EP) infantil e sua associação com indicadores socioeconômicos nos municípios alagoanos.

METODOLOGIA

Estudo ecológico a partir de dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional de 2019. Foram extraídos dados em nível municipal referentes aos indicadores de peso-para-idade (P/I; 0-2 anos) e do índice de massa corporal-para-idade (IMC/I; 2-5 e 5-10 anos). O EP foi definido quando o P/I ou IMC/I foi $> 2DP$. As desigualdades foram avaliadas por meio dos índices de Vulnerabilidade Social (IVS; infraestrutura urbana, capital humano e renda e trabalho) e de Desenvolvimento Humano (IDH; longevidade, educação e renda). As taxas de EP infantil foram estimadas por meio de modelos de regressão binomial negativa.

RESULTADOS

As prevalências de EP infantil em lactentes, pré-escolares e escolares foram, respectivamente, 10,3% (4,1% a 31,3%), 15,5% (4,0% a 29,9%) e 13,2% (4,2% a 46,9%). A vulnerabilidade social muito alta foi presente em 61,8% (n=63) dos municípios; nenhum município foi classificado com muito baixa ou baixa vulnerabilidade social. Para menores de 2 anos, não se observou associação entre a prevalência de EP e os indicadores adotados. Entre os pré-escolares e os escolares, o IDH (estratificado em quartil) não se associou ao EP. Por outro lado, as taxas de obesidade em crianças de 2 a 5 anos e de 5 a 10 anos foram, respectivamente, 1,20 (1,05; 1,39 IC95%) e 1,18 (1,01; 1,39 IC95%) vezes maior nos municípios com média e alta vulnerabilidade social em comparação àqueles com nível muito alto de vulnerabilidade. As estimativas não foram alteradas mediante a exclusão da capital Maceió das análises.

CONCLUSÃO

Nossos dados indicaram que o pouco desenvolvimento social observado nos municípios alagoanos, não resultou em ambientes protetores da obesidade infantil. Após o 2º ano de vida, ao adentrarem espaços comunitários, as crianças passaram a ser expostas a ambientes obesogênicos. Este achado ecológico reforça a importância de políticas públicas estruturantes para a promoção da saúde e prevenção da obesidade.

Palavras-chave: Obesidade
socioeconômicos|Vulnerabilidade social

infantil|Sobrepeso|Aspectos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desigualdades raciais no ambiente alimentar comunitário de uma capital do sul do Brasil

Daniely Casagrande Borges; Raquel Canuto; Júlio Celso Borello Vargas.
Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os ambientes alimentares podem ser caracterizados de acordo com o nível de processamento dos alimentos comercializados, bem como desertos e pântanos. Os desertos são áreas onde existem poucos ou nenhum estabelecimento que comercialize alimentos saudáveis e os pântanos alimentares são áreas onde há o predomínio de estabelecimentos que comercializem alimentos ultraprocessados. Estudos internacionais têm demonstrado que a qualidade do ambiente alimentar e a presença de desertos alimentares está associada a maior presença de população negra na vizinhança. Porém no Brasil, esses dados são escassos. O objetivo do trabalho é descrever a presença de pântanos e desertos na cidade de Porto Alegre de acordo com presença de população preta, parda e indígena vivendo na vizinhança em Porto Alegre, Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo ecológico, sua unidade de análise será os setores censitários da cidade de Porto Alegre. Os dados de estabelecimentos alimentares foram disponibilizados pela Secretaria da Fazenda Estadual, do ano de 2020. Enquanto os dados sociodemográficos são provenientes do Censo de 2010. Os procedimentos metodológicos seguiram os seguintes passos: (1) mapeamento e classificação dos estabelecimentos alimentares conforme o grau de processamento dos produtos comercializados (In natura e minimamente processados, mistos, ultraprocessados, supermercados e hipermercados); (2) identificação dos desertos e pântanos alimentares; (3) caracterização dos setores de acordo o percentual de pessoas pretas, pardas e indígenas vivendo no setor; o percentual de pessoas pretas, pardas e indígenas foi classificado em quartis.

RESULTADOS

Foram incluídos na análise 2381 setores censitários, destes 48,3% (n=1150) foram considerados desertos alimentares, 75% (n=1786) foram considerados pântanos alimentares. A média percentual de pessoas pretas, pardas e indígenas por setor censitário foi de 18,27% (PD=14,39). Menores médias do total estabelecimentos, estabelecimentos que comercializavam alimentos in natura e minimamente processados, mistos, ultraprocessados, e supermercados e hipermercados foram encontradas nos setores censitários com maior população negra e indígena (p-valor <0,05). Os setores classificados como desertos alimentares exibem médias maiores no percentual de pessoas negras, pardas e indígenas. Já os setores classificados como pântanos apresentam padrão inverso. (p-valor: <0,001).

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que setor censitários com maior percentual de população preta, parda e indígena apresentaram menor número de estabelecimentos de alimentos. Consequentemente, apresentam mais frequentemente desertos alimentares. Isso denota um claro padrão de desigualdades raciais em saúde, onde os indivíduos brancos acessam tem maior possibilidade de acesso a alimentos do que indivíduos negros e indígenas. Políticas de alimentação precisam considerar o peso da discriminação racial no acesso aos alimentos.

Palavras-chave: epidemiologia social|desertos alimentares|pântanos alimentares

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desmame precoce em crianças com alergia à proteína do leite da vaca, usuárias de fórmulas infantis especiais fornecidas pelo SUS

Yasmin Franco Rodrigues Silva; Giuliana Rizzo Taveira; Gabriela Grillo da Silva;
Carolina Teixeira Bertoni; Míriam Carmo Rodrigues Barbosa.
Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que as crianças recebam o leite materno de forma exclusiva até o 6º mês de vida, seguindo até 2 anos ou mais com a adição de outros alimentos a partir desse período. O uso de outros leites pode trazer riscos, o leite de vaca possui três vezes mais proteína que o leite humano, além de conter uma proteína potencialmente alergênica, a beta lactoglobulina, o que pode acarretar sobrecarga dos rins e aumentar a excreção de cálcio pela urina. O tratamento para portadores da Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) é realizado a partir da exclusão dessa proteína da alimentação da lactante e da criança. O índice de desmame pode se intensificar dada a restrição dietética a que a mãe deverá ser submetida e a falta de orientação correta para essa condução. Quando não há possibilidade do aleitamento materno, fórmulas infantis específicas são indicadas. O objetivo do presente estudo foi identificar a prevalência de desmame precoce em usuários de fórmulas infantis para APLV fornecidas pelo SUS.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de caráter censitário, constituído por todas as crianças com idade igual ou inferior a 6 meses que solicitaram fórmulas infantis para APLV pela primeira vez, durante o ano de 2018, através de um programa Estadual de fornecimento de fórmulas infantis para alergia. Os dados foram obtidos através dos prontuários utilizados pela Secretaria de Estado da Saúde do Espírito Santo. Foram realizadas análise de frequência para variáveis categóricas e média para variáveis contínuas. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos (CEP) da Universidade Federal do Espírito Santo sob CAEE: 39716120.2.0000.5060.

RESULTADOS

Foram analisados dados de 1.213 usuários crianças que atenderam aos critérios de inclusão. A prevalência de desmame precoce foi de 98%, a média de tempo de amamentação exclusiva entre essas crianças foi de 38 dias e de amamentação total 41

dias. Sobre a Amamentação Exclusiva (AME), 14% informaram que havia sinais e sintomas de APLV mesmo em AME e 27% informaram que não havia sintomas durante o AME. Dentre os motivos para iniciar o uso de fórmulas, a maioria dos prontuários traziam como justificativa produção insuficiente de leite materno (38,9%), apenas 8,6% informaram o diagnóstico de APLV como motivo para iniciar complemento alimentar.

CONCLUSÃO

Considerando o exposto, nota-se a alta prevalência de desmame precoce, sendo o principal motivo para o desmame precoce a “produção insuficiente”, demonstrando a inadequação da recomendação de fórmulas para crianças alérgicas e atestando possível falha no aconselhamento às mães.

Palavras-chave: Hipersensibilidade a Leite|Aleitamento Materno|Política de Saúde|Saúde Materno-Infantil|Nutrição do Lactente

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Dieta com maior potencial inflamatório está associada à hipercolesterolemia em adolescentes pertencentes à Coorte RPS

Raíssa Bárbara Dias Santos; Ana Karina Teixeira da Cunha França; Carolina Abreu de Carvalho; Renata de Sousa Gomes; Isabela Leal Calado; Elma Izze da Silva Magalhães.
Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A hipercolesterolemia pode estar associada ao estilo de vida, incluindo a dieta. Os adolescentes estão mais suscetíveis às escolhas alimentares inadequadas. O objetivo deste estudo foi avaliar a associação do potencial inflamatório da dieta e outros fatores relacionados ao estilo de vida com níveis elevados de colesterol sérico em adolescentes pertencentes à Coorte RPS (Ribeirão Preto, Pelotas e São Luís).

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com 2240 adolescentes com 18 e 19 anos, da terceira fase da Coorte (1997/98) de São Luís, seguindo as recomendações do Strengthening the Reporting of Observational Studies in Epidemiology (STROBE). Para avaliação do perfil lipídico foram realizados exames bioquímicos: colesterol total (CT), HDL-c, LDL-c e triglicérides. Foi avaliado o estado nutricional, por meio do índice de massa corporal (IMC) e percentual da gordura corporal (%GC), e o consumo alimentar por meio do Índice Inflamatório da Dieta ajustado para Energia (IIDE), a partir dos dados do Questionário de Frequência Alimentar (QFA). O IIDE foi avaliado em tercil, sendo o primeiro menos pró-inflamatório e o terceiro mais pró-inflamatório. A variável desfecho foi nível sérico de CT e as independentes foram as variáveis socioeconômicas e demográficas, estilo de vida e estado clínico-nutricional. Realizou-se análise de regressão linear multivariado para verificar a associação entre as variáveis de interesse e colesterol total. O estudo de Coorte RPS de São Luís-MA, que deu origem a este artigo, obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (parecer consubstanciado sob nº 1.302.489).

RESULTADOS

Houve predominância de indivíduos do sexo feminino (51,6%), da cor parda (63,3%) e mediana de renda familiar de R\$ 1.400,00. A maioria relatou tempo de sono ≥ 6 h/dia (85,7%), tempo de tela > 5 h/dia (63,3%), ser sedentário (44,3%), não consumir bebida alcoólica (58,1%) nem fumar (58,1%). O IIDE apresentou valor médio de +1,6 (DP $\pm 1,4$) e de mediana de 1,5 (P25:0,7; P75:2,5). De acordo com o IMC, 5,7% foram classificados com obesidade, e 9,9% apresentaram hipercolesterolemia.

Adolescentes que possuíam dieta mais próinflamatória (maior tercil do IIDE) ($\beta=0,03$; IC95%: 0,01;0,07), que eram do sexo feminino ($\beta=0,03$; IC95%: 0,01;0,06) e obesos, avaliados por meio do IMC ($\beta=0,08$; IC95%: 0,01;0,20) e do %GC ($\beta= 0,07$; IC95%: 0,03;0,10), apresentaram níveis séricos mais elevados de CT.

CONCLUSÃO

Entre os adolescentes avaliados, os fatores relacionados ao estado nutricional, como a dieta próinflamatória e obesidade, foram as variáveis os que apresentaram maior associação com colesterol sérico mais elevado. Além disso, o sexo feminino também apresentou níveis mais elevados de colesterol.

Palavras-chave: Dieta|Consumo alimentar|Inflamação|Adolescentes|Hipercolesterolemia

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Dificuldades na condução do programa estratégico de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes em pó (NutriSUS) no estado do Acre: percepção dos coordenadores

Douglas Oliveira Vieira; Mariana Cavalcante Martins.
Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Práticas alimentares inadequadas na infância estão intimamente relacionadas à morbimortalidade em crianças, representadas por desnutrição, excesso de peso e carências específicas de micronutrientes como a deficiência de ferro, zinco e vitamina a. No Brasil, existem uma série de ações recomendadas pelo ministério da saúde voltadas para a prevenção e o controle de deficiências nutricionais, dentre elas, o Programa Estratégico de Fortificação da Alimentação Infantil com Micronutrientes em Pó (NutriSUS) que consiste na adição direta de nutrientes aos alimentos da merenda escolar das creches vinculadas ao Programa Saúde na Escola (PSE). No estado do Acre, as creches municipais realizam a adesão à estratégia de fortificação por meio da pactuação anual junto ao Programa Saúde na Escola. Todavia como a condução do programa envolve profissionais da saúde e educação. O trabalho tem como objetivo descrever a percepção dos coordenadores do NutriSUS no estado do Acre, quanto as dificuldades encontradas na execução do programa em 2018.

MÉTODOS

Estudo descritivo, que abrangeu vinte duas creches de nove municípios; foram entrevistados 11 gestores do programa. A coleta ocorreu de forma virtual, no qual foi enviado um formulário (link *google docs*) por e-mail. Para análise utilizou-se a técnica proposta por Bardin de análise de conteúdo. Todos os aspectos éticos foram respeitados com aprovação pelo comitê de ética e pesquisa da Universidade Federal do Ceará (CAAE 49994121.2.0000.5054).

RESULTADOS

Dos 11 gestores, a maioria era do sexo feminino entre 18-49 anos de idade (90,9%), da área da saúde (63,6%) com especialização lato sensu (81,8%) e experiência há mais dez anos na área (63,3). Os entrevistados em suas falas, mencionaram que a rotatividade de profissionais e o envolvimento das equipes, atrelado a falha de comunicação dificultou sua condução. Houve ainda depoimento de déficit de profissionais. Essas impressões são verificadas em alguns trechos a seguir: “[...] *ter um envolvimento mais ativo dos gestores para motivar mais a equipe*” (Gestor 11). “[...] *creio que estreitar a comunicação entre a escola e a gestão traria resultados mais satisfatórios*” (Gestor 7). Em suma, foram encontradas lacunas na realidade local de cada município, no tocante as dificuldades no trabalho intersetorial.

CONCLUSÃO

Assim os resultados desse estudo podem contribuir no aperfeiçoamento e problematização das dificuldades encontradas na intersetorialidade, subsidiando as novas ações de condução do programa entre saúde e educação municipal.

Palavras-chave: Saúde da criança|Nutrição da criança|Suplementos nutricionais|Programas de nutrição aplicada|Promoção da saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Disponibilidade de alimentos, condições socioeconômicas e insegurança alimentar entre escolares na pandemia de covid-19

Priscila Pena Camargo; Erica Costa Rodrigues; Mariana Carvalho de Menezes; Natália Caldeira de Carvalho; Adriana Lúcia Meireles; Raquel de Deus Mendonça.
Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Entre as medidas de prevenção adotadas na pandemia de covid-19, ocorreu o fechamento das escolas e, conseqüentemente, a interrupção do acesso à alimentação escolar. Para tentar minimizar o possível impacto dessa interrupção, esferas públicas puderam ofertar cestas básicas às famílias dos escolares. Porém, essa oferta não garante, necessariamente, a segurança alimentar (SA) a toda a população, sendo necessário que o alimento esteja disponível a todos os membros do domicílio. O objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre a disponibilidade de alimentos em domicílios de escolares e as condições socioeconômicas e a situação de insegurança alimentar (IA) na pandemia de covid-19.

MÉTODOS

Estudo transversal com amostra representativa de alunos matriculados em escolas públicas de Mariana e Ouro Preto-MG. Os dados foram coletados por meio de entrevistas com os responsáveis pela alimentação nos domicílios, via telefone, em junho e julho de 2020. Foi aplicado um questionário para investigar as condições socioeconômicas, a disponibilidade de alimentos, a partir de instrumento adaptado do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil, e a SA, avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, nos domicílios. Utilizou-se regressão linear múltipla para verificar as relações entre a disponibilidade de alimentos (variável desfecho) e as condições socioeconômicas e a SA (variáveis explicativas). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (CAAE: 32005120.6.0000.5150).

RESULTADOS

Dos 612 domicílios entrevistados, 55,4% possuíam renda familiar de 1 a 2 salários mínimos, 57,1% tiveram queda na renda familiar, 46,7% tiveram acesso a cestas básicas e 82,0% estavam em IA, durante a pandemia. Observou-se baixa disponibilidade de frutas (46,2%), carnes (40,8%) e hortaliças (32,1%) nos domicílios. Estado civil casado e maior escolaridade do entrevistado, menor número de crianças, melhor classificação socioeconômica, recebimento de auxílio emergencial, menor impacto da queda na renda familiar e situação de SA no domicílio tiveram associação positiva significativa com a disponibilidade de alimentação saudável. Os domicílios com entrevistados de cor branca ($\beta = 1,35$; IC95%: 0,30; 2,40) e maior escolaridade [$(\beta = 1,38$; IC95%: 0,57; 2,19) ($\beta = 2,41$; IC95%: 1,25; 3,57)] tiveram associação positiva significativa com a disponibilidade

total de alimentos, enquanto os domicílios em situação de IA tiveram associação negativa significativa com essa variável ($\beta = -1,63$; IC95%: -2,62; -0,64).

CONCLUSÃO

Durante a pandemia de covid-19, verificou-se elevado percentual de domicílios de escolares com baixo nível socioeconômico e em situação de IA. Foram observados graves problemas de disponibilidade de alimentos, principalmente de alimentos *in natura*, marcadores de alimentação saudável. A baixa disponibilidade de alimentos saudáveis estava relacionada à condição socioeconômica e à situação de IA dos domicílios.

Palavras-chave: Segurança Alimentar|Alimentação Escolar|COVID-19|Saúde do Estudante|Ciências da Nutrição

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Disponibilidade de frutas no ambiente alimentar do consumidor de áreas socialmente vulneráveis de Maceió, Nordeste do Brasil

Luiz Gonzaga Ribeiro Silva Neto¹; Thays Lane Ferreira dos Santos²; Jonatan Christian de Lima Santos Queiroz³; Telma Maria Menezes de Toledo Florêncio².

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 3. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A formação do padrão alimentar dos indivíduos é influenciada por fatores individuais, como renda e escolaridade, e ambientais, principalmente os relacionados a disponibilidade de alimentos no ambiente alimentar (AA). A avaliação dos fatores ambientais vem se destacando ainda mais, evidenciando que alimentos *in natura*, em especial as frutas, vem perdendo espaço nos estabelecimentos comerciais, enquanto os ultraprocessados ganharam espaço, em especial nas regiões mais pobres, situação que pode influenciar na formação e modificação de hábitos alimentares e sua qualidade. Nesta direção, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a disponibilidade de frutas no AA do consumidor de regiões socialmente vulneráveis do município de Maceió, Nordeste do Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado entre outubro de 2020 e maio de 2021, em 40 aglomerados subnormais (AS), distribuídos proporcionalmente em sete das oito regiões administrativas (RA) de Maceió. Foram incluídos todos os estabelecimentos que tinham como atividade principal a venda de alimentos para consumo na residência, como supermercados, mercearias, *hortifruti* e similares. Para identificar os estabelecimentos elegíveis foi realizado trabalho de campo, procedimento considerado como padrão ouro para avaliação do AA. Foram incluídos estabelecimentos localizados em um *buffer* de 250 m, criado a partir do ponto médio da rua sorteada previamente em cada AS. Os estabelecimentos foram avaliados por meio do instrumento AUDITNOVA, sendo possível identificar a disponibilidade de banana, laranja, maçã, mamão, melancia e “outras frutas”. Foi avaliada a diferença na disponibilidade de frutas entre as RA de Maceió por meio do teste *qui-quadrado*, considerando um nível de significância de 5%. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CAAE 57829016.9.1001.5013).

RESULTADOS

Foram avaliados 624 estabelecimentos, dentre estes 31,7% tinha alguma opção de fruta disponível. A mais encontrada foi banana (29,5%), seguida por melancia (21,8%), laranja (21,5%), mamão (21,5%) e maçã (18,9%), além de 20,2% dos estabelecimentos terem algum outro tipo de fruta disponível. Quando avaliado se existia diferença na disponibilidade de frutas entre as RA de Maceió, foi identificada diferença significativa para laranja ($p=0,007$), mamão ($p=0,009$) e maçã ($p=0,001$).

CONCLUSÃO

A partir dos resultados encontrados, fica evidente a baixa disponibilidade de frutas no AA dos AS de Maceió, além da diferença na disponibilidade entre as RA do município. A formulação de políticas/estratégias de saúde que visem intervir no AA, aumentando a disponibilidade, e também o acesso, de frutas, além de ações de educação alimentar e nutricional, são medidas essenciais, para viabilizar à população um maior acesso a estes alimentos, contribuindo para a melhora da qualidade da sua alimentação, e, conseqüentemente, da sua saúde.

Palavras-chave: Comércio de alimentos|Produtos alimentícios|In natura|Pobreza

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Disponibilidade de ultraprocessados nos caixas de estabelecimentos comerciais no ambiente alimentar do consumidor de áreas socialmente vulneráveis de Maceió, Nordeste do Brasil

Luiz Gonzaga Ribeiro Silva Neto¹; Thays Lane Ferreira dos Santos²; Jonatan Christian de Lima Santos Queiroz³; Telma Maria Menezes de Toledo Florêncio².

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 3. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O aumento do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) cresceu nos últimos anos, sendo identificado em uma pesquisa nacional realizada no Brasil que 80,5% das crianças menores de 2 anos já os consomem. Essa situação, provavelmente está relacionada a maior disponibilidade de AUP no ambiente alimentar (AA), o que se percebe principalmente em regiões mais pobres, modificando o padrão de consumo alimentar da população. Diante disso, o presente trabalho objetivou avaliar a disponibilidade de AUP nos caixas dos estabelecimentos comerciais no AA do consumidor de regiões socialmente vulneráveis do município de Maceió, Nordeste do Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado entre outubro de 2020 e maio de 2021, em 40 aglomerados subnormais (AS), distribuídos proporcionalmente em sete das oito regiões administrativas (RA) de Maceió. Foram incluídos todos os estabelecimentos que tinham como atividade principal a venda de alimentos para consumo na residência, como supermercados, mercearias, *hortifruti* e similares. Os estabelecimentos elegíveis foram identificados realizando trabalho de campo, procedimento considerado como padrão ouro para avaliação do AA. Foram incluídos estabelecimentos localizados em um *buffer* de 250m, criado a partir do ponto médio da rua sorteada previamente em cada AS. Os estabelecimentos foram avaliados por meio do instrumento AUDITNOVA, identificando a disponibilidade de algum tipo de AUP nos caixas, além de AUP específicos: bebidas açucaradas, salgadinho de milho, bolachas, bebidas lácteas, guloseimas (balas, chicletes, chocolates) e outros AUP. Foi avaliada a diferença na disponibilidade de AUP entre as RA por meio do teste *qui-quadrado*, considerando um nível de significância de 5%. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CAAE 57829016.9.1001.5013).

RESULTADOS

Foram avaliados 624 estabelecimentos, dos quais 71,5% tinha algum AUP disponível para venda nos caixas. O mais encontrado foram guloseimas (63,1%), seguido por salgadinho de milho (49,4%), bebidas açucaradas (48,1%), bolacha (44,2%) e bebida láctea (7,7%), além de 53,5% dos estabelecimentos terem algum outro tipo de AUP nos caixas. Quando avaliado se existia diferença na disponibilidade entre as RA de Maceió, foi identificada diferença significativa para na disponibilidade de AUP nos caixas ($p=0,005$), assim como de todos os AUP avaliados, bebidas açucaradas ($p<0,001$), bebida láctea ($p<0,001$), bolacha ($p=0,001$), guloseimas ($p=0,025$), salgadinho de milho ($p<0,001$) e outros AUP ($p=0,009$).

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que há elevada disponibilidade de AUP nos caixas dos estabelecimentos comerciais no AA dos AS de Maceió, além de diferença na disponibilidade entre as RA do município. Tal situação desperta atenção e evidencia a necessidade da formulação de políticas/estratégias de saúde que possam intervir na disponibilidade de AUP no AA, visando impactar positivamente no estado nutricional e de saúde da população.

Palavras-chave: Pobreza|Comércio de alimentos|Produtos alimentícios

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Distanciamento social x mudança nos hábitos alimentares e estilo de vida em adultos no município de Encruzilhada do Sul – RS.

Ana Paula Luciano Vargas; Bianca Inês Etges; Isabel Pommerehn Vitiello.
Universidade de Santa Cruz do Sul - Unisc, Santa Cruz do Sul - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O distanciamento social, provocado pelo longo período de pandemia ocasionado pela Covid 19, teve início no Brasil, em fevereiro de 2020, afetando diferentes pessoas de diferentes maneiras, ressaltou entre tantos problemas, um determinante dos hábitos alimentares que interfere diretamente nas relações sociais, no equilíbrio emocional, e no funcionamento corporal. O objetivo deste estudo foi avaliar a interferência do distanciamento social na mudança dos hábitos alimentares em adultos frequentadores das Estratégias de Saúde da Família (ESFs) do município de Encruzilhada do Sul – RS.

MÉTODOS

Estudo quantitativo, de delineamento transversal descritivo, observacional realizado em indivíduos adultos, de ambos os sexos, com idade entre 18 e 59 anos, que se encontravam nos espaços físicos dos 6 ESFs do município de Encruzilhada do Sul. A coleta de dados foi realizada nos meses de agosto e setembro de 2021, com a aplicação de questionários de frequência alimentar (QFA) adaptado com vinte perguntas com alternativas de frequência de consumo alimentar, sendo sempre (diariamente), às vezes (de 3 a 5 vezes na semana), nunca (não consome), com relação aos hábitos alimentares e estilo de vida antes e durante o distanciamento social, como o ganho de peso, renda familiar, qualidade do sono, a prática de exercícios físicos e humor. Foram realizados testes t para amostras não pareadas, sendo realizado o teste de normalidade de Shapiro-Wilk, quando normais, as amostras foram calculadas utilizando a correlação de Welch e quando não normais, foi utilizado o teste de Mann-Whitney e analisados no GraphPad Prism® versão 6. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade de Santa Cruz do Sul, parecer número 4.844.948, CAAE: 49143121.0.0000.5343.

RESULTADOS

A amostra contou com 119 indivíduos de seis ESFs, sendo 75 (63%) do sexo feminino e 44 (37%) do sexo masculino, com média de idade de $37,2 \pm 11,3$, sendo idade mínima de 18 anos e máxima de 59 anos. A análise dos questionários, a fim de avaliar alterações nos hábitos e estilo de vida no distanciamento social de residentes no município de Encruzilhada do Sul, foi significativa o ganho de peso ($p > 0,0011$), a falta do exercício físico, e a maior

quantia de pessoas que consideravam seu humor bom ($p>0,001$), não tendo impactado para os entrevistados a qualidade de sono e a renda familiar. Quando direcionadas as perguntas aos hábitos alimentares, foi perceptível o aumento do consumo de vegetais, ovos e diminuição do consumo de carne. Também podemos observar aumento do consumo de bebida alcoólica neste período de pandemia.

CONCLUSÃO

O distanciamento social interferiu e alterou as escolhas alimentares. Uma mudança percebida foi o aumento do peso, a diminuição do consumo de carne, trouxe, por conseguinte uma elevação no consumo dos ovos e a diminuição da atividade física devido à impossibilidade de locomoção. Tais fatores confirmam alterações nos hábitos alimentares e estilo de vida.

Palavras-chave: alimentação|ganho de peso|atividade física|covid 19

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Diversidade de alimentos comercializados em feiras orgânicas e agroecológicas de Maceió, Alagoas

Joice Alves Gaia; Amanda da Silva Gomes; Ana Debora Santos de Oliveira; Bianca Gomes de Souza; Thiago Marques Wanderley; Giovana Longo-Silva.
Faculdade de Nutrição (Fanut) - Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos orgânicos apresenta tendência de crescimento no Brasil devido a representação de que estes alimentos contribuem para a saúde dos indivíduos, além da relação com a preservação do meio ambiente. Ademais, a diversidade, o local de comercialização e o preço desses alimentos pode ser um fator decisivo para o seu consumo, influenciando diretamente no estímulo ao consumo, corroborando para a promoção de uma alimentação adequada e saudável. Neste sentido, objetivou-se identificar feiras orgânicas e agroecológicas de Maceió, Alagoas, e avaliar a diversidade de alimentos comercializados nas mesmas.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em Maceió, Alagoas, entre janeiro e fevereiro de 2021. Trata-se de um recorte de uma pesquisa maior intitulada “Alimentos em feiras agroecológicas e orgânicas são mais caros que convencionais em supermercados?”. As feiras agroecológicas e orgânicas foram identificadas a partir de consulta à plataforma virtual do Mapa de Feiras Orgânicas, Comissão da Produção Orgânica no Estado de Alagoas, e busca ativa na internet e mídias sociais. A partir de acesso às plataformas virtuais e aplicativos de mensagem das feiras, foram identificados e incluídos alimentos in natura e minimamente processados encontrados nas mesmas.

RESULTADOS

Foram identificadas 6 feiras agroecológicas e orgânicas em Maceió, nas quais estavam disponíveis 179 alimentos in natura e minimamente processados comercializados nestas feiras. Considerando a grande variedade de alimentos, estes foram divididos em 10 categorias: 1. frutas, 2. verduras, 3. legumes, 4. leguminosas, 5. cereais/raízes/tubérculos, 6. ervas/temperos, 7. polpa de frutas, 8. minimamente processados, 9. desidratados e 10. outros (cogumelos e tilápia). Destaca-se a presença de alimentos regionais (acerola, coco seco, jaca, jenipapo, limão cravo, limão galego, etc.); plantas alimentícias não-convencionais - PANCs (beldroega, chaya, capim de citronela, chaya, flor de clitoria, flor de tagetes, mangará da bananeira, mastruz, moringa, ora-pro-nobis, taioba e vinagreira) e alimentos utilizados para infusões ou fins terapêuticos (babosa em pó, barbatimão em pó, cavalinha, hibisco, boldo, menta, chá de maracujá, kombuchá, etc.).

CONCLUSÃO

Foram encontradas 6 feiras feiras orgânicas e agroecológicas com uma ampla diversidade de alimentos. Ainda, destaca-se a presença de alimentos regionais, PANCs e alimentos para fins terapêuticos, denotando respeito à cultura local e saberes populares. Aliado a essas características, a própria presença de alimentos orgânicos e agroecológicos disponíveis à população também contribui para a promoção de uma alimentação adequada e saudável em Maceió.

Palavras-chave: Alimentos Orgânicos|Agricultura Orgânica|Biodiversidade|Segurança Alimentar e Nutricional|Alimentação Saudável

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Diversidade de espécies vegetais mobilizadas pela aquisição domiciliar de alimentos no Brasil (2017-18)

Fernanda Helena Marrocos Leite; Giovanna Calixto Andrade; Neha Khandpur; Eurídice Martínez Steele; Josefa Maria Fellegger Garzillo; Carlos Augusto Monteiro.
Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A agrobiodiversidade global está em declínio, especialmente a diversidade genética de plantas utilizadas para consumo humano. Das mais de 7 mil espécies de plantas comestíveis identificadas e utilizadas para alimentação humana desde a origem da agricultura, menos de 200 espécies tiveram produção significativa em 2014 e, apenas 9 culturas representaram mais de 66% em peso de toda a produção agrícola. Tal homogeneidade no sistema alimentar global tem sido associada às epidemias da desnutrição, obesidade e mudanças climáticas, também denominada Sindemia Global. Um dos potenciais determinantes para o declínio da agrobiodiversidade são mudanças nos padrões de alimentação das sociedades humanas que levam à demanda por um número reduzido de espécies vegetais. No entanto, estudos que investiguem tal aspecto ainda são escassos. O objetivo deste estudo foi descrever a diversidade de espécies vegetais mobilizadas pela aquisição domiciliar de alimentos no Brasil no período de 2017-18.

MÉTODOS

Agregados de domicílios correspondentes aos estratos amostrais da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-18 (n=575) foram utilizados como unidade de análise do estudo. Alimentos e bebidas adquiridos ao longo de doze meses pelos agregados de domicílios estudados foram classificados em quatro grupos segundo a classificação Nova. O total em quilogramas aportado por cada item de consumo foi distribuído segundo as espécies vegetais mobilizadas na sua produção. A métrica 'Índice de diversidade de Shannon' foi aplicada para investigar a agrobiodiversidade mobilizada pela aquisição domiciliar de alimentos para o conjunto dos agregados de domicílios brasileiros e segundo unidades federativas.

RESULTADOS

Mais de 90% da quantidade total de espécies vegetais mobilizadas pela aquisição domiciliar de alimentos no Brasil em 2017-18 foram provenientes de apenas seis espécies vegetais: braquiária, milho, soja, arroz, cana-de-açúcar e trigo. O valor médio do índice de Shannon relativo à diversidade de espécies vegetais mobilizadas por agregados de domicílios brasileiros foi de 0,87 (0,85;0,88). As unidades federativas do Tocantins e do Acre e Tocantins apresentaram os valores mais baixos do índice de Shannon, enquanto Minas Gerais, Espírito Santo e São Paulo apresentaram os valores mais elevados.

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo demonstram uma baixa diversidade de espécies vegetais mobilizadas por agregados de domicílios brasileiros, com alta concentração em um número muito reduzido de espécies. Além disso, observou-se diferenças na diversidade de espécies vegetais mobilizadas segundo unidades federativas do país, sendo que as unidades federativas localizadas nas regiões Norte e Centro-Oeste foram as que mobilizaram uma diversidade de espécies vegetais mais baixa, enquanto que as localizadas na região sudeste mobilizaram uma maior diversidade de espécies.

Palavras-chave: agrobiodiversidade|aquisição domiciliar de alimentos|índice de diversidade de Shannon|Brasil

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

É da minha saúde que estamos falando? Uma análise das críticas do ativismo gordo digital

Cláudia Valéria Cardim; Ana Clara Silva Nogueira; Isabella de Andrade Peixoto;
Larissa Cristina de Souza Santos.
Uerj, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença crônica que apresenta etiologia multifatorial, e atualmente é um dos maiores desafios da saúde pública no Brasil. Seu diagnóstico e classificação de risco têm sido fortemente ancorados na classificação do índice de massa corporal (IMC), exames complementares e comorbidades, constituindo o arcabouço de um conjunto de protocolos e abordagens em saúde, via de regra, pouco responsivas. A partir dessa análise, este trabalho tem por objetivo trazer uma reflexão crítica acerca das intervenções em saúde sobre os corpos gordos trazida a partir das narrativas do ativismo gordo digital.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo qualitativo nas plataformas digitais *Instagram* e *Youtube* no período setembro de 2020 a dezembro de 2021, realizando uma busca nas páginas de ativistas gordos, onde foram selecionados 10 perfis através das hashtags “#gordofobia” “#gordofobiaesaúde” com o intuito de analisar as suas falas sobre eixo temático que centraliza o debate sobre cuidado à saúde da pessoa gorda. A extração de dados dos vídeos retirados da plataforma *Youtube* foi realizada por meio da ferramenta *YouTube Data Tools*, que possibilitou a seleção dos vídeos a serem utilizados. Ao todo, foram selecionados 129 posts e 77 vídeos que foram transcritos na íntegra e tiveram seu conteúdo analisado. Como percurso metodológico de análise, foi adotada a análise temática, segundo o modelo de Braun e Clarke (2006).

RESULTADOS

Os discursos analisados fazem críticas aos referenciais e abordagens tradicionais de profissionais de saúde acerca do tratamento de pessoas com obesidade, que reforçam a cultura das dietas, inclusive, as restritivas, adotam o “peso ideal” e o diagnóstico nutricional a partir do IMC sem considerar a presença de outros indicadores. A carência de espaço de acolhimento e diálogo, assim como experiências baseadas em abordagens autoritárias que geram constrangimento e culpabilização sobre esses corpos, foram também mencionadas. Além de críticas às condições de oferta para o cuidado e acessibilidade aos espaços de saúde. Nas narrativas desses ativistas, tais intervenções trazem potenciais prejuízos na perspectiva do cuidado mais humanizado e apontam para uma necessidade de se repensar na retórica da preocupação com a saúde, uma vez que essa dinâmica vigente acaba por produzir mais doenças à esses indivíduos.

CONCLUSÃO

As narrativas sinalizam a necessidade de adequação e formação do setor saúde para que haja a possibilidade de construção de um caminho terapêutico adequado e responsivo que se inicia com o acolhimento integral da pessoa gorda, considerando não somente a complexidade que envolve a obesidade, mas também que as demandas e necessidades dessas pessoas sejam ouvidas e atendidas de forma integral, para assim evitar intervenções que violem esses corpos e/ou sem nenhum impacto na qualidade de vida. Talvez esse possa ser um dos caminhos para que todos os corpos possam acessar o direito à saúde na perspectiva do cuidado.

Palavras-chave: Gordofobia|obesidade|ativismo digital|assistência à saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Educação alimentar e nutricional na perspectiva das redes sociais

Heloisa Ribeiro Neves; Lina Monteiro de Castro; Maria das Graças Freitas de Carvalho; Milena Martins Silva; Gleicy Kelly Fernandes Nunes; Maria Claret Costa Monteiro Hadler.

Universidade Federal de Goiás (Ufg), Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os extremos nutricionais na infância podem prejudicar o crescimento e desenvolvimento de crianças e favorecer agravos à saúde na vida adulta. Assim, o Projeto de Intervenção e Prevenção da Obesidade para Crianças e Adolescentes (PIPOCA) tem o objetivo de combater a obesidade na infância e adolescência, proporcionando melhor qualidade de vida para os participantes por meio de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), tanto para as crianças quanto para os pais ou responsáveis. Nesse contexto, o presente trabalho tem como proposta relatar as ações de educação alimentar e nutricional desenvolvidas no contexto da pandemia através das redes sociais no segundo trimestre de 2022.

MÉTODOS

Trata-se de relato de experiência de criação e manutenção de rede social vinculada a um projeto de extensão como ferramenta de EAN. Foi criada uma conta para o projeto na rede social e foram produzidas publicações com conteúdos educativos em forma de *posts* e *reels*, que se constituem em vídeos de 30 segundos e que podem ter fundo musical ou com narração. Essas publicações foram postadas entre as 7 e 8 horas ou entre as 18 e 19 horas, pois esses são os horários em que ocorrem um pico de acessos às redes sociais. O alcance da conta e das suas publicações foi analisado através de uma ferramenta da própria rede social: os *insights*.

RESULTADOS

Em relação à rede social foram produzidos nos últimos 90 dias (16 abril - 14 julho), 20 publicações, sendo 17 *posts* educativos e 3 *reels*. Os assuntos abordados foram: vitamina E; vitamina D; vitaminas do complexo B; congelamento de alimentos; como fazer o cartão SUS; a importância de uma alimentação saudável; dicas para lanches saudáveis e gostosos; alimentos da safra; como montar uma lancheira saudável; guia prático sobre os métodos de cocção; importância da atividade física para as crianças; 3 ingredientes que não podem faltar na mesa; receita de um bolo de banana e cacau; 5 passos para melhorar a aceitação das crianças por verduras e legumes. Nesse período, foram alcançadas 4.275 contas, sendo 3.538 nos últimos 30 dias. O engajamento da conta aumentou em 24,3% e o número de seguidores em 4,8%. A média de interações com os conteúdos foi de 32 por publicação. A publicação que gerou maior interação foi o *reels* do bolo de banana e cacau, com 3.659 visualizações, 105 curtidas, 3 comentários e 20 compartilhamentos.

CONCLUSÃO

Conclui-se que as redes sociais constituem-se uma ferramenta estratégica para as ações de EAN na perspectiva de prática emancipatória e geradora de saúde de toda a população. No entanto, é necessário produzir conteúdos mais interativos e práticos, a fim de gerar maior alcance para os participantes do PIPOCA e para todos os que buscarem por assuntos de EAN.

Palavras-chave: redes sociais|nutrição em saúde pública|obesidade pediátrica|educação alimentar e nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Efeito da adesão às metas de uma intervenção nutricional e desfechos perinatais

Lívia Castro Crivellenti; Natalia Posses Carreira; Mariana Rinaldi Carvalho; Naiara Franco Baroni; Izabela da Silva Santos; Daniela Saes Sartorelli.

Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (Fmrp), Universidade de São Paulo (Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A adesão aos programas de intervenção nutricional são fundamentais para a prevenção de efeitos deletérios à saúde materno-fetal. O objetivo do presente estudo foi avaliar a adesão das metas de uma intervenção no estilo de vida na gravidez e investigar seu efeito em desfechos perinatais de saúde.

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio clínico randomizado controlado conduzido entre 350 gestantes adultas com sobrepeso atendidas em unidades básicas de saúde em Ribeirão Preto, SP. As mulheres foram aleatoriamente alocadas nos grupos controle e intervenção (sessões individualizadas de aconselhamento nutricional). O alcance de pelo menos quatro das seis metas estabelecidas foi considerado como adesão às metas globais: $\geq 10x$ /semana de comida caseira e de hortaliças; ≥ 5 dias/semana de frutas frescas; ≤ 2 dias/semana de bebidas açucaradas e de produtos ultraprocessados; e ≥ 150 minutos/semana de atividade física. Os desfechos avaliados foram: adequação da taxa de ganho de peso semanal, hipertensão gestacional, diabetes *mellitus* gestacional, perfil bioquímico materno, prematuridade e adequação do peso ao nascer. O teste de qui-quadrado foi empregado para comparar a adesão das metas do estudo, segundo os grupos de tratamento. Modelos de regressão logística ajustados por idade, tabagismo e paridade foram utilizados para avaliar a relação entre os desfechos perinatais de saúde e as metas do estudo, com exceção do perfil bioquímico, na qual foi empregado a regressão linear. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 69997717.6.0000.5414) e seguiu as diretrizes do CONSORT.

RESULTADOS

Na segunda avaliação do estudo (n=196) observou-se que as participantes do GI apresentaram maior adesão à pontuação global ($p=0,003$), assim como maior adesão às metas do consumo de comida caseira ($p=0,04$), consumo de hortaliças ($p=0,03$) e consumo de produtos ultraprocessados ($p=0,04$). Observou-se entre as gestantes associação negativa da pontuação global das metas com o nível de colesterol total [β -8,5; (IC 95% -15,0; -0,9), $p=0,03$], e LDL-colesterol [β -8,5 (IC95% -14,8; -2,2), $p=0,008$]. Por outro lado, verificou-se uma associação positiva entre a frequência de consumo de bebidas açucaradas com o colesterol total [β 4,2 (IC95% 0,6; 7,8), $p=0,02$] e LDL-colesterol [β 4,8 (IC95% 1,5; 8,0), $p=0,005$]. Não foi observada diferença entre a adesão das metas e os demais desfechos perinatais de saúde.

CONCLUSÃO

Os achados do presente estudo sugerem um efeito positivo da maior adesão às metas globais e menor frequência de consumo de bebidas açucaradas no perfil bioquímico materno, especificamente para o colesterol total e LDL-colesterol.

Financiamento: FAPESP (2017/15386–2 e 2017/18980–2), CNPq (406000/2018–2 e 302487/2018–2), CAPES e FAEPA (1039/2018, 1114/2018, 61/2019, 62/2019 e 754/2021). Estudo registrado no Registro Brasileiro de Ensaios Clínicos (RBR-2w9bhc).

Palavras-chave: Gestantes|Sobrepeso|Ensaio clínico randomizado controlado|NOVA|Desfechos perinatais de saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Efeito de uma intervenção no estilo de vida de gestantes com sobrepeso na adiposidade neonatal: um ensaio clínico randomizado

Naiara Franco Baroni; Mariana Rinaldi Carvalho; Izabela da Silva Santos; Ana Vitória Lanzoni Chaves; Lívia Castro Crivellenti; Daniela Saes Sartorelli.

Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (Fmrp), Universidade de São Paulo (Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O excesso de adiposidade neonatal é fator de risco para o desenvolvimento de obesidade na infância, e intervenções precoces podem oferecer melhores chances de prevenção. O objetivo do estudo foi avaliar o efeito de uma intervenção nutricional baseada no incentivo ao consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, e prática regular de atividade física em gestantes adultas com sobrepeso na adiposidade do neonato e no peso ao nascer.

MÉTODOS

Trata-se de uma análise secundária de um ensaio clínico aleatorizado controlado conduzido entre 350 gestantes com sobrepeso em sete Unidades Básicas de Saúde do município de Ribeirão Preto- SP, entre 2018 e 2021. As participantes foram alocadas aleatoriamente nos grupos controle (GC) e intervenção (GI). As gestantes do GI foram convidadas a participar de três sessões de aconselhamento nutricional baseado na classificação NOVA, e com incentivo à prática regular de atividade física. A coleta de dados antropométricos foi realizada por nutricionistas treinadas, idealmente entre o terceiro e o quinto dia de vida do neonato para realização do teste do pezinho. A adiposidade neonatal foi estimada utilizando o modelo antropométrico proposto por Deierlein e colaboradores. Foram empregados modelos de regressão linear ajustados por idade materna (anos), tabagismo (sim ou não), semana gestacional no parto, exercício de atividade profissional como *próxi* de renda materna (sim ou não) e idade do neonato (dias). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 69997717.6.0000.5414 e 97288818.0.0000.5414), registrado na plataforma de Registro Brasileiro de Ensaio Clínicos (ReBEC, nº RBR-2w9bhc e nº RBR-7yx36h) e seguiu as diretrizes do CONSORT.

RESULTADOS

Empregando-se o princípio da intenção de tratar modificado, dados de 256 neonatos foram analisados para peso ao nascer (GI= 121 e GC= 135), e de 163 para estimativa da composição corporal (GI= 78 e GC= 85). Ao comparar GI e GC, a média±DP de peso ao nascer (g) foi 3290,2 ± 619,0 e 3211,3 ± 519,3 ($p= 0,27$), respectivamente; a proporção (%) de massa gorda expressa em mediana foi 16,2 e 15,6 ($p= 0,19$), e de massa livre de gordura foi 84,5 e 84,9 ($p= 0,40$), respectivamente. Não foram observadas diferenças entre os grupos de tratamento quanto ao peso ao nascer [β 83,90 (IC 95% -24,71; 192,51);

$p= 0,13$]. Analogamente, não houve diferença entre os grupos quanto à proporção de massa gorda [β 0,27 (IC 95% -0,52; 1,05); $p= 0,50$] e massa livre de gordura [β -0,23 (IC 95% -1,18; 0,72); $p= 0,63$].

CONCLUSÃO

No presente estudo, o aconselhamento nutricional e incentivo à prática regular de atividade física às gestantes não demonstrou efeito na adiposidade e no peso ao nascer do neonato. Estudos que investiguem tal efeito de estratégias de intervenção no estilo de vida mais intensivas são necessários.

Financiamento: FAPESP (2017/15386–2 e 2017/18980–2), CNPq (406000/2018–2 e 302487/2018–2), CAPES e FAEPA.

Palavras-chave: Mulheres grávidas|Estilo de vida|Ensaio clínico controlado aleatório|Obesidade pediátrica|Processamento de alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Efetivação do Programa Crescer Saudável durante o isolamento escolar.

Paula Rosane Vieira Guimarães¹; Ana Paula Aguiar Milanez²; Cristiane Santos da Rosa²; Rita Suselaine Vieira Ribeiro³.

1. Secretaria Municipal de Saúde, Criciúma, Criciúma - SC - Brasil; 2. Secretaria Municipal de Saúde, Criciúma, Criciúma - SC - Brasil; 3. Universidade do Extremo Sul Catarinense - Unesc, Criciúma - SC - Brasil.

INTRODUÇÃO

O programa Crescer Saudável consiste em um conjunto de ações a serem realizadas no âmbito do Programa Saúde na Escola (PSE) contribuindo para a promoção da saúde, prevenção e cuidado das crianças com obesidade, matriculadas na Educação Infantil (creches e pré-escolas) e Ensino Fundamental I. O objetivo deste foi relatar a execução das metas do crescer saudável durante o isolamento escolar na Pandemia.

MÉTODOS

Trabalho descritivo, transversal para efetivar as atividades do Programa Crescer Saudável sendo das 05 metas do programa serão apresentadas 04 (avaliação nutricional; avaliação do consumo alimentar; 02 atividades coletivas de promoção da alimentação adequada e saudável; atendimento individual para todas as crianças < de 10 anos identificadas com obesidade). Foram pactuadas 6 escolas do município, as metas da avaliação nutricional e marcadores de consumo foram enviadas aos pais/ou/responsáveis e solicitou-se peso e altura para a avaliação do estado nutricional. Orientações para realizar antropometria na UBS ou dados da caderneta de saúde nos últimos 30 dias ou pesar e medir em casa se tivessem balança e fita métrica. Seleção de vídeos para reflexão na aula remota e envio a família, elaboração de panfletos sobre diferenças entre alimentos in natura, processados e ultraprocessados. Trata-se de relatório público do Crescer saudável, sem envio ao comitê de ética.

RESULTADOS

Das escolas pactuadas, participaram 1030 escolares. Destes 606 (58,8%) eram menores de 10 anos. A avaliação nutricional foi possível com 992 (96,3%) dos escolares, destes 92 (15,2%) eram < de 10 anos com obesidade e foram encaminhados para acompanhamento nutricional nas UBS correspondentes. Os marcadores de consumo alimentar foram aplicados a todos 1030 (100%). Do total de 1030 escolares 511 (50,2%) sexo feminino, masculino 506 (49,8%) e 13 (1,3%) sem informação. As atividades coletivas na temática de promoção da alimentação adequada e saudável foram em formato de 06 vídeos selecionados por nutricionistas e profissionais da saúde e educação na intenção de estimular melhores escolhas e contribuir para a atenção à saúde de seus familiares. Os vídeos foram: Você conhece o Guia Alimentar para população Brasileira?; Princípios do guia alimentar para população brasileira; Será que nós sabemos o que estamos comendo?; Alimentos ultraprocessados; Alimentos in natura e a farsa dos sucos

de caixinha, também os panfletos “Orientações alimentares para crianças menores de 2 anos” e para maiores de 2 anos “Programa Crescer Saudável”.

CONCLUSÃO

Observou-se a divulgação dos vídeos e panfletos para os escolares e família como uma importante ferramenta de orientação e fortalecimento de conhecimento para reforçar o Guia alimentar sobre alimentação saudável. Mesmo no contexto da pandemia COVID-19, foi possível dar continuidade ao programa reforçando a intersetorialidade e auxiliando na promoção da saúde e prevenção da obesidade infantil.

Palavras-chave: Alimentação
Nutricional|Obesidade|Pandemia

Saudável|Escolares|Avaliação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Efetividade de uma intervenção nutricional baseada na classificação NOVA de alimentos no ganho de peso em gestantes com sobrepeso: um ensaio clínico aleatório controlado.

Daniela Saes Sartorelli; Livia Castro Crivellenti; Laércio Joel Franco; Rosa Wanda Diez-Garcia.

Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O elevado consumo de produtos ultraprocessados na gestação é diretamente associado à obesidade materna, ganho ponderal excessivo, retenção de peso pós-parto e adiposidade neonatal. O objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito de uma intervenção nutricional baseada no incentivo ao consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, em substituição aos ultraprocessados, na prevenção do ganho de peso excessivo em gestantes com sobrepeso.

MÉTODOS

Um ensaio clínico aleatório controlado foi conduzido em sete unidades básicas de saúde de Ribeirão Preto, SP, entre 2018 e 2021. Gestantes adultas com sobrepeso ($n = 350$) foram aleatoriamente alocadas nos grupos controle (GC) ou intervenção (GI). A intervenção consistiu em três sessões de aconselhamento nutricional baseadas no incentivo ao consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, em substituição aos ultraprocessados, de acordo com a classificação NOVA, e ao incentivo à prática de atividades físicas. O desfecho primário foi a proporção de mulheres com ganho de peso semanal excessivo. Hipertensão gestacional, diabetes *mellitus* gestacional, pré-eclâmpsia, prematuridade e parto vaginal foram desfechos secundários. Modelos de regressão logística ajustados por idade materna, tabagismo na gestação, paridade, exercício de atividade remunerada na ocasião da randomização, semana gestacional de aferição do último peso e unidade de saúde de pré-natal foram empregados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 69997717.6.0000.5414) e seguiu as diretrizes do CONSORT. Registro Brasileiro de Ensaio Clínicos (RBR-2w9bhc).

RESULTADOS

Dados completos de ganho de peso estavam disponíveis para 121 mulheres do GI e 139 do GC. Empregando-se o princípio da intenção de tratar modificado, verificou-se menor proporção de mulheres do GI com ganho de peso gestacional excessivo em relação ao GC (62,0% vs. 73,4%, $p=0,049$). Observou-se menor tendência de ganho de peso médio (DP) total entre a linha de base (≤ 16 semanas gestacionais) e 34-36 semanas gestacionais [8,9 (4,3) vs. 10,1 (4,6), $p=0,07$] e ganho de peso médio semanal no segundo e terceiro

trimestres [0,43 (0,2) vs. 0,47 (0,2), $p=0,09$] entre as gestantes do GI, porém sem diferenças estatisticamente significantes. Em modelos de regressão logística ajustados, verificou-se uma menor chance das mulheres do GI apresentarem ganho de peso excessivo [OR 0,56 (IC 95% 0,32; 0,98, $p=0,04$], quando comparadas ao GC. Não foram observadas diferenças entre os grupos de tratamento para os demais desfechos maternos de saúde investigados.

CONCLUSÃO

O presente estudo foi inédito ao demonstrar que o aconselhamento nutricional baseado na classificação NOVA de alimentos, aliado ao incentivo à prática de atividades físicas, é efetivo na prevenção do ganho de peso excessivo em gestantes com sobrepeso.

Financiamento: FAPESP (2017/15386–2, 2017/18980–2, 2021/06586-3, 2021/06486-9), CNPq (406000/2018–2, 302487/2018–2), CAPES, FAEPA.

Palavras-chave: Nutrição pré-natal|Sobrepeso|Ganho de peso na gestação|Ensaio clínico controlado aleatório|Processamento de alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Elaboração de protocolos da atenção nutricional para otimização da Rede de Atenção a Saúde RAS

Paula Rosane Vieira Guimarães; Ana Paula Aguiar Milanez; Liz Correa Fabre; Renata Amancio Teixeira de Jesus; Caroline Inácio Spilere; Sabrina Teodósio Silva Pagani.
Secretaria Municipal de Saúde de Criciúma, Criciúma - SC - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os protocolos em saúde são instrumentos que reúnem orientações sistematicamente desenvolvidas com base em evidências científicas e tem a finalidade de aprimorar a atenção à saúde ou à organização de serviços. No rol das atribuições do Nutricionista na Atenção Primária à Saúde, estão estabelecidos a organização, elaboração de protocolos de atendimento e de encaminhamento entre outros. Com o objetivo de elaborar documentos normativos estabelecendo critérios, parâmetros e padrões para organizar os encaminhamentos ao Nutricionista e a utilização de fórmulas, a área Técnica de Alimentação e Nutrição ATAN de Criciúma, SC realizou encontros para criação destes protocolos com vistas a garantir os princípios de integralidade, universalidade e resolubilidade do sistema único de saúde SUS.

MÉTODOS

Trata-se de um trabalho descritivo, de relato de experiência de Nutricionistas da Área Técnica de Alimentação e Nutrição da Secretaria de Saúde de Criciúma em que as mesmas elaboraram protocolos estabelecendo critérios, parâmetros e padrões de encaminhamentos para atenção nutricional e para dispensação de fórmulas alimentares.

RESULTADOS

Durante o ano de 2021, ao longo das reuniões da ATAN, as Nutricionistas da Secretaria de Saúde perceberam a necessidade de “regulação” dos encaminhamentos para atenção nutricional e para a dispensação de fórmulas alimentares. Além de reuniões ordinárias da ATAN, foram realizadas também reuniões extraordinárias para elaboração de protocolos do serviço de nutrição. Ao total foram elaborados 03 protocolos sendo: 1. Protocolo de encaminhamento para atenção nutricional - Regulação da atenção nutricional na RAS; 2. Protocolo de dispensação de fórmulas alimentares – (espessantes alimentares, módulo de fibras, módulo proteico e/ou suplemento hiperproteico enriquecido com nutrientes específicos, suplemento hipercalórico) e 3. Protocolo de fórmulas infantis, dietas enterais e suplementos nutricionais. Conforme a Política Nacional de alimentação e Nutrição PNAN, deve ser normatizados os critérios para o acesso a alimentos para fins especiais de modo a promover a equidade e a regulação no acesso a esses produtos.

CONCLUSÃO

Os protocolos nutricionais estão relacionados com as rotinas de cuidados e as ações de gestão dos serviços de nutrição pois orientam a organização dos cuidados relativos à alimentação e nutrição na Rede de Atenção à Saúde. Os protocolos facilitaram a sistematização do cuidado. Isso proporcionou aos profissionais nutricionistas, uma direção no planejamento dos tratamentos dietéticos, inclusive ao otimizar os recursos, bem como, a organização do fluxo de encaminhamentos de outros profissionais na RAS

Palavras-chave: Protocolo|Nutrição|Instrumento|SUS

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Escore de qualidade da alimentação no ELSA-Brasil COVID-19.

Carla Moronari de Oliveira Aprelini¹; Jordana Herzog Siqueira¹; Haysla Xavier Martins¹; Taisa Sabrina Silva Pereira²; Kéllyda Cinnara da Silva Moura¹; Maria Del Carmen Bisi Molina³.

1. Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil; 2. Universidad de Las Américas Puebla, San Andrés Cholula - Mexico; 3. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A complexa relação entre o consumo alimentar e o estado de saúde de populações pode estar relacionada ao risco de ocorrência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis, e esta relação pode ser avaliada por meio de instrumentos dietéticos aplicados em estudos epidemiológicos. Nos últimos anos, índices de qualidade da dieta baseados em recomendações nutricionais específicas têm sido propostos. Diante da importância de instrumentos simples e factíveis que avaliem a qualidade alimentar de uma população, o estudo tem como objetivo desenvolver um escore da qualidade da dieta no ELSA-COVID-19 (ELSA-Brasil).

MÉTODOS

Estudo transversal com a sub amostra ELSA-COVID-19 (ELSA-Brasil). A coleta de dados foi realizada em formato online (agosto/2020 - janeiro/2021). O consumo alimentar foi avaliado por meio do QFA adaptado, qualitativo, com 22 itens ou grupos de alimentares. Para a construção do Escore de Qualidade da Alimentação foram consideradas as 5 categorias de frequência de consumo presentes no instrumento. Para cada item foi dada uma pontuação (positiva ou negativa) de acordo com a frequência de consumo, o que resultou em uma pontuação mínima de -15 e máxima de +15. O escore de cada item foi definido a partir das evidências presentes na literatura e/ou inquéritos e guias nacionais para marcadores de alimentação saudável e não saudável. O projeto ELSA-Brasil foi aprovado pelos comitês de ética em pesquisa de cada CI.

RESULTADOS

A amostra foi constituída por 4.262 participantes (idade média $61,0 \pm 8,6$ anos), sendo 59% do sexo feminino. A pontuação -1 foi aplicada para o consumo frequente (1 ou mais vezes/dia, ou 5 a 6 vezes/semana) dos alimentos industrializados, e pontuação +1 quando o consumo desses alimentos era infrequente (1 a 3 vezes/mês, ou nunca/quase nunca). Tiveram a mesma distribuição de pontos os embutidos, queijos amarelos e a manteiga/margarina. O consumo regular de carnes (1 a 4 vezes/semana), esporádico (1 a 3 vezes/mês) e nunca/quase nunca foi inserido com pontuação +1. As frutas, verduras/legumes foram acrescidos em um ponto quando apresentaram consumo diário, e tiveram a pontuação -1 quando reportado o consumo infrequente (1 a 4 vezes/semana, 1 a 3 vezes/mês, ou nunca/quase nunca). Com relação às leguminosas, quando o seu

consumo foi maior que 5 a 6 vezes/semana também foi acrescido um ponto. Já para o consumo de peixes, foi acrescido ponto positivo quando reportado a ingestão de ao menos 1 vez/semana. O escore médio dos indivíduos com maior qualidade da dieta foi de $9,8 \pm 1,2$, enquanto aqueles com baixa qualidade apresentaram pontuação média de $0,8 \pm 2,2$.

CONCLUSÃO

Foi desenvolvido um escore para determinação da qualidade da alimentação específico para a população ELSA-Brasil. O índice possibilita a utilização e comparação da dieta com outras ondas de coleta da coorte e contribui com o emprego em análises a fim de investigar as associações entre a alimentação, determinantes sociais e desfechos de saúde.

Palavras-chave: Alimentos|Dieta e Nutrição|Índice de Qualidade da Dieta|Epidemiologia Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado de saúde de indivíduos no pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica e a sua inserção na rede de atenção à saúde do Distrito Federal

Lorena Toledo de Araújo Melo¹; Ariene Carmo Silva²; Mariana Silva Melendez Araújo¹; Vivian Siqueira Santos Gonçalves¹; Kênia Mara Baiocchi de Carvalho¹.

1. Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil; 2. Ministério da Saúde, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A assistência ao indivíduo com sobrepeso e obesidade segue diretrizes da rede de atenção à saúde (RAS), por meio de uma linha de cuidado (LC). Para indivíduos que realizaram cirurgia bariátrica, além de todos os preceitos da RAS, recomenda-se o uso de suplementos nutricionais, mesmo no pós-operatório tardio. Contudo, não é conhecida a implementação da LC para este grupo, particularmente com relação aos usuários no pós-operatório mais tardio. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o estado de saúde de indivíduos após cinco anos ou mais de cirurgia bariátrica segundo o nível de assistência e a frequência de acompanhamento com o nutricionista, bem como identificar a sua inserção dentro da RAS do Distrito Federal (DF).

MÉTODOS

Estudo transversal, com adultos submetidos ao *bypass* gástrico em Y-de-Roux, há 5 anos ou mais, usuários da rede pública de saúde do DF. Para avaliação da perda ponderal, utilizou-se o percentual de perda de excesso de peso (%PEP). Para avaliação do perfil de saúde dos participantes, foram coletadas informações sobre hábitos de vida, tabagismo, etilismo, prática de atividade física, consumo de água, exposição ao sol, consumo de alimentos ultraprocessados, uso de suplementação, pressão arterial e parâmetros bioquímicos. Percentual de gordura corporal, massa gorda, massa muscular total e densidade mineral óssea fazem parte de um conjunto de medidas do exame de absorciometria de dupla energia de raios X. Os resultados foram comparados entre os participantes com acompanhamento clínico na atenção primária à saúde, ambulatorial e sem acompanhamento e pela frequência de acompanhamento com nutricionista, sendo considerado um acompanhamento frequente, aquele de, no mínimo uma vez a cada 6 meses. O Projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (90759618.7.0000.0030) e da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde do Distrito Federal (90759618.7.3001.5553).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 79 indivíduos, dos quais a maioria era do sexo feminino (92,4%), com média de idade de 51,39 ±9,05 anos e média de tempo de cirurgia de 10,24 ±2,33 anos. Não houve diferença das variáveis do estudo segundo o de nível de assistência ($p>0,05$). Contudo, aqueles que referiram acompanhamento frequente com nutricionista apresentaram melhores resultados de %PEP, vitamina D sérica, HDL-Colesterol e

Hb1AC; e maior frequência de uso dos suplementos polivitamínico, proteína, vitamina D, ferro, vitamina B12 e cálcio ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Para esta amostra, a LC no DF apresentou fragilidades na organização da assistência, embora os indivíduos apresentassem resultados clínicos e bioquímicos dentro do esperado. O nutricionista mostrou-se um profissional importante na composição da equipe multiprofissional para acompanhamento deste público, contribuindo para o estado de saúde e adesão ao uso de suplementos nutricionais recomendados.

Palavras-chave: Obesidade|Cirurgia Bariátrica|Assistência à Saúde|Sistema Único de Saúde|Nutricionista

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional de adultos do Mato Grosso do Sul: análise temporal de dados do SISVAN (2017-2021)

Anderson Leão Nogueira Holsbach¹; Caroline Camila Moreira²; Gabriella Marcelino Martins³; Thiago Teixeira Ferreira¹.

1. Secretaria de Estado de Saúde, Campo Grande - MS - Brasil; 2. Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados - MS - Brasil; 3. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Inquéritos populacionais apontam que a prevalência de excesso de peso e obesidade nos brasileiros têm aumentado nos últimos anos, constituindo um problema de saúde pública. Registros da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), entre 2002-2019, estimam que o excesso de peso entre adultos subiu de 43,3% para 61,7%, enquanto a obesidade passou de 12,1% para 26,5%. Dados da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL) apontam que em 2021 o excesso de peso e obesidade entre adultos foi de, respectivamente, 57,2% e 22,4% no Brasil e 58,1% e 20,2% em Campo Grande, capital do Mato Grosso do Sul (MS). A coleta de dados antropométricos e posterior registro no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do estado nutricional de indivíduos faz parte da rotina da Atenção Primária à Saúde (APS), sendo uma ferramenta fundamental na análise e monitoramento do perfil nutricional da população. O SISVAN permite o acesso público a indicadores que vão desde baixo peso até obesidade grau 3, possibilitando a análise por território. Considerando o avanço da epidemia da obesidade no Brasil e em MS, o objetivo deste estudo foi analisar a evolução do estado nutricional de adultos de MS na série histórica de dados do SISVAN de 2017 a 2021.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal descritivo, através da coleta de dados do estado nutricional de 761.615 adultos do MS, atendidos na Atenção Primária à Saúde entre os anos de 2017 e 2021. A coleta de dados ocorreu por meio do acesso público aos relatórios consolidados do SISVAN, dispensando apreciação e aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos. Com base nos relatórios gerados pela plataforma SISVAN, foi extraída a frequência relativa dos indicadores nutricionais: baixo peso, peso adequado, sobrepeso, obesidade grau 1, 2 e 3. O SISVAN adota os parâmetros de classificação nutricional recomendados pela Organização Mundial da Saúde.

RESULTADOS

O percentual de baixo peso declinou entre os anos analisados, variando de 2,8% em 2017 a 1,8% em 2021, semelhante ao peso adequado que passou de 29,7% para 25,4%. A prevalência de sobrepeso permaneceu praticamente a mesma neste período, com uma discreta queda de 0,7 pontos percentuais de 2017 para 2021. Já os percentuais de

obesidade aumentaram em todos os graus. A obesidade grau 1 foi de 21,3% para 23,4%, grau 2 de 8,9% para 10,6% e grau 3 de 4,5% para 6,6%.

CONCLUSÃO

Apesar da discreta queda na prevalência de baixo peso e sobrepeso, a série histórica de 2017 a 2021 revela um cenário nutricional preocupante da população adulta de Mato Grosso do Sul, pois houve declínio na prevalência de peso adequado e aumento na prevalência de obesidade. Deste modo é necessário que profissionais e gestores desenvolvam e implementem, em uma perspectiva local, ações, estratégias e programas de enfrentamento da obesidade, sobretudo na APS, promovendo a segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde|Situação Nutricional|Vigilância Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional de crianças do estado de Alagoas, Brasil no período de 2009 - 2020

Isabelle Rodrigues de Souza Gama¹; Nancy Borges Rodrigues Vasconcelos¹; Lídia Bezerra Barbosa².

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. -, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Brasil passa por um processo de transição epidemiológica e nutricional, com queda na prevalência de desnutrição e aumento progressivo no excesso de peso e obesidade. Variações no estado nutricional influenciam diretamente, no crescimento e desenvolvimento da criança, podendo ocasionar alterações, as quais podem trazer sérias consequências de saúde até a fase adulta. As alterações no estado nutricional são observadas por meio de diferentes parâmetros, como as medidas antropométricas (peso, altura, IMC) que refletem o estado nutricional com objetividade. Neste contexto, o presente estudo teve por objetivo descrever o estado nutricional de crianças do estado de Alagoas entre os anos 2009 e 2020.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo do tipo retrospectivo, descritivo com uso de dados secundários. A amostra foi composta por crianças residentes no estado de Alagoas com idade a partir de 5 (cinco) anos e inferior a 10 (dez) anos avaliadas no período de 2009 e 2020. A fonte de dados foi o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Os dados foram coletados pela plataforma SISVAN Web no mês de setembro de 2021. Foram coletados dados referentes índice de Massa Corporal (IMC), o qual foi classificado de acordo com os parâmetros estabelecidos pela Organização Mundial de Saúde. As análises dos dados foram realizadas no *Microsoft Excel for Windows*®. Foi realizada análise descritiva. As informações utilizadas no presente estudo são oriundas de banco de dados de domínio público, sem possibilidade de identificação de sujeitos, sendo dispensada de apreciação em comitê de ética em pesquisa.

RESULTADOS

No período de 2009 a 2020 foram analisados o estado nutricional de 993.784 mil crianças para as quais a prevalência de excesso de peso foi de 28,03%. Verificou-se que a distribuição das categorias de IMC ao longo dos anos vem apresentando redução das prevalências para o baixo peso (7,82% em 2009 para 6,38% em 2020) em que a menor taxa foi encontrada no ano de 2018(5,88%). É possível observar o crescimento das taxas de sobrepeso e obesidade, e, conseqüentemente das taxas de excesso de peso (24,33% em 2009 para 31,12% em 2020); o ano de 2020 foi o que apresentou a maior prevalência de

obesidade nas crianças (15,77%). Analisando-se por sexo, nos anos 2009 a 2020 o excesso de peso apresentou maiores prevalências no sexo masculino (média de 29,54%); a prevalência média para o sexo feminino nos anos avaliados foi de 26,76%.

CONCLUSÃO

A prevalência do excesso de peso nas crianças avaliadas é elevada, tal fato pode contribuir para o surgimento de doenças crônicas na fase adulta necessitando assim de intervenções para a promoção da saúde infantil. Neste contexto, é importante se avaliar ainda as dimensões do estado nutricional das crianças do estado de Alagoas observando-se os fatores que estão associados ao quadro de excesso de peso. De forma se faz necessário que mais estudos sejam realizados considerando-se ainda a análise dos hábitos alimentares.

Palavras-chave: Avaliação nutricional|Saúde da Criança|Vigilância Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional de crianças menores de cinco anos beneficiárias do Programa Auxílio Brasil, atendidas em uma unidade de saúde da região metropolitana de Curitiba/PR

Luana Heupa¹; Anabelle Retondario¹; Leticia Amancio Soares¹; Monica dos Santos Dias².

1. Universidade Federal do Paraná, Curitiba - PR - Brasil; 2. Universidade Federal do Paraná - Ufpr, Curitiba - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

A avaliação nutricional é capaz de fornecer informações sobre a adequação nutricional de um indivíduo ou coletividades. A antropometria é um dos parâmetros mais indicados para avaliar o estado nutricional coletivo, uma vez que a aferição das medidas é padronizada e de fácil obtenção, útil para analisar o crescimento e desenvolvimento na primeira infância, principalmente em crianças de famílias que vivem em vulnerabilidade social e são assistidas por programas sociais. O acompanhamento do estado nutricional permite visualizar as condições da população em estudo, seus problemas e carências e direcionar a tomada de medidas que promovam a saúde. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional de crianças menores de cinco anos, beneficiárias do programa Auxílio Brasil.

MÉTODOS

Estudo descritivo, de cunho quantitativo e corte transversal. Foram incluídas crianças atendidas em uma unidade básica de saúde de Piraquara-PR, menores de 5 anos e famílias beneficiárias do Auxílio Brasil. A coleta de dados foi realizada entre abril e julho de 2022. Para avaliação do estado nutricional, foram obtidos dados de peso e estatura das crianças por pessoas treinadas seguindo a Norma Técnica do SISVAN, utilizando balanças digitais e antropômetro ou estadiômetro, adequados para cada faixa etária (menores ou maiores de 2 anos). A tabulação e análise dos dados foram realizadas em planilha de Excel®. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do setor de ciências da saúde da Universidade Federal do Paraná.

RESULTADOS

Foram investigadas 137 crianças das quais 51,1% (n= 70) eram do sexo masculino, 61,3% (n=84) tinham idade entre 2 e 5 anos. Em relação ao índice estatura para idade, 6,5% (n=9) das crianças estavam com baixa estatura para idade. Em relação ao Índice de Massa Corporal para idade, 59,1% das crianças (n=81) estavam em eutrofia e 38,7% (n=53) apresentavam risco para sobrepeso. As crianças com magreza e magreza acentuada (2,2%; n=3) tinham estatura adequada para idade. 7,5% (n=4) dos indivíduos com

sobrepeso tinham baixa estatura para idade e uma criança (0,7%) apresentou baixo peso para idade e baixa estatura para idade.

CONCLUSÃO

O percentual de magreza e magreza acentuada encontrado (2,2%) foi inferior à prevalência na região Sul, quando comparado aos resultados do ENANI - Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (3,1%). No entanto, o risco de sobrepeso observado (38,7%) foi superior ao do ENANI na região Sul (22,2%), o que evidencia maior risco nutricional entre essas crianças em vulnerabilidade social. Portanto, são necessários estudos a fim de elucidar as causas dos problemas encontrados, especialmente a alta prevalência de risco de sobrepeso. Assim, será possível propor ações coletivas e individuais e/ou programas e políticas públicas que tenham impacto na melhoria das condições de vida dessas crianças e, conseqüentemente, no seu estado nutricional.

Palavras-chave: Antropometria|Crianças|Avaliação nutricional|Sobrepeso

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ADOLESCENTES NO PERÍODO DE 2011-2021 NO ESTADO DE SERGIPE

Karla Patrícia Martins de Menezes; Juliany de Oliveira Rocha Fernandes; Samira Cristina dos Santos Teixeira; Tatiana Maria Palmeira dos Santos; Carolina Nicolau Santos Félix.

Universidade Tiradentes, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A gravidez na adolescência é um problema social e de saúde pública em que ocorrem muitas mudanças físicas e emocionais, tornando a mulher ainda mais frágil. Suas necessidades nutricionais e energéticas nessa fase estão ainda mais aumentadas, por não terem finalizado a sua fase de crescimento. Dessa forma, apresentam maiores riscos durante a gravidez que podem refletir na saúde da mãe e do bebê. Além disso, nessa fase é comum encontrarmos jovens com hábitos alimentares pouco saudáveis com grande consumo de açúcar e gordura e baixo consumo de legumes e frutas, ocasionando em uma alta no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de gestantes adolescentes cadastradas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no estado de Sergipe entre os anos de 2011- 2021 e compará-las aos dados do Brasil.

MÉTODOS

Realizou-se um estudo quantitativo, descritivo e exploratório, utilizando dados secundários de avaliação do estado nutricional de adolescentes do SISVAN, como instrumento de coleta de dados, baseado nos relatórios publicados entre 2011-2021 de gestantes adolescentes no estado de Sergipe. O estado nutricional foi avaliado a partir dos parâmetros dos índices de peso, estatura e cálculo da semana gestacional, priorizando a classificação do IMC por semana gestacional, com pontos de corte para baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obesidade.

RESULTADOS

Foram avaliadas 1.839.900 gestantes adolescentes no Brasil e 22.748 gestantes no estado de Sergipe. Os resultados demonstram que de 2011 a 2021 obteve-se uma média de 34,94% e 31,33% em baixo peso, 42,55% e 42,90% em eutrofia, 15,52 % e 17,50% em sobrepeso e 6,99% e 8,27% em obesidade, em Sergipe e no Brasil, respectivamente. Ao analisar os estados de eutrofia e obesidade, isoladamente, entre Sergipe e Brasil, foi possível observar um decréscimo do percentual de eutrofia do ano de 2011 a 2021, sendo de 44,32% e 45,87% para 37,03% e 36,77% e em contrapartida, houve um aumento de 4,47% e 5,98% para 14,88% e 18,30% do percentual de obesidade. Apesar da maior parte das gestantes adolescentes terem apresentado uma média percentual maior para o estado

de eutrofia, houve uma redução desse parâmetro e um aumento dos casos de obesidade com o passar dos anos, tanto no Brasil como no estado de Sergipe.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados foi possível verificar que os dados das gestantes de Sergipe são semelhantes aos dados do Brasil, tanto em relação ao decréscimo no percentual de eutrofia, como no aumento do estado de obesidade. Portanto, evidencia-se que os hábitos alimentares das gestantes adolescentes entre os anos de 2011 a 2021 foram decaindo, contribuindo assim com o aumento dos casos de obesidade e o ocasionamento de prejuízos tanto para a saúde da gestante quanto do bebê.

Palavras-chave: GRAVIDEZ|ADOLESCÊNCIA|AVALIAÇÃO
NUTRICIONAL|SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional e percepção corporal de adultos com nanismo no Brasil

Bianca Pereira Gomes; Victtoria Liz Vieira Martins; Ursula Viana Bagni.
Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Pessoas com deficiência são potencialmente vulneráveis a problemas de autoimagem e distorção da imagem corporal. São relativamente comuns em pessoas com nanismo, uma condição genética rara que além de provocar crescimento esquelético anormal, causa alterações metabólicas que predisõem a obesidade e acúmulo de gordura na região abdominal, coxas e glúteos. Problemas relacionados à autoimagem podem trazer prejuízos para a saúde psíquica e física, porém, investigações sobre o estado nutricional e sua associação com a imagem corporal ainda não foram conduzidos com essa população no Brasil. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre estado nutricional, satisfação corporal e desejo de mudança no peso atual em adultos brasileiros com nanismo.

MÉTODOS

Trata-se de estudo observacional, seccional, desenvolvido em âmbito nacional com adultos com nanismo (n=36). A amostragem foi não probabilística baseada no método Respondent Driven Sampling. A coleta de dados ocorreu de forma remota entre agosto de 2021 e junho de 2022, por meio de questionário online semiestruturado com questões sobre autoimagem e medidas antropométricas referidas. O estado nutricional foi avaliado com base em referência de índice de massa corporal para pessoas com nanismo, classificando os participantes em magreza (menor que -2 escore-z) e excesso de peso (menor que -2 escore-z). Para as análises de associação, empregou-se o teste Qui-quadrado no software SPSS versão 22.0, considerando o valor de $p < 0,05$ para significância estatística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal Fluminense (Parecer: 4.826.711; CAAE: 46933921.4.0000.5243).

RESULTADOS

Observou-se 13,9% (IC95% 2,9-25,6) de excesso de peso e 5,6% (IC95% 0,0-14,3) de magreza. A insatisfação com o corpo esteve presente em 83,3% (IC95% 70,7-94,6) dos participantes, e 88,9% (IC95% 76,9-97,4) desejava reduzir o peso corporal. O estado nutricional não demonstrou associação com a insatisfação corporal, tampouco com o desejo de diminuir ou aumentar o peso corporal.

CONCLUSÃO

Embora tenha sido observada baixa prevalência de excesso de peso entre adultos com nanismo, a maioria era insatisfeita com o próprio corpo e tinha desejo de reduzir seu peso. Assim, o aconselhamento nutricional centrado nas percepções e desejos sobre o próprio corpo revela-se fundamental nessa população, visando evitar sofrimento psíquico e intervenções nutricionais desnecessárias que possam prejudicar a qualidade de vida física e mental.

Palavras-chave: Nanismo|Composição corporal|Autoimagem|Insatisfação corporal

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional e situação de (In)segurança alimentar de imigrantes brasileiros residentes em Massachusetts (Estados Unidos) no contexto da pandemia de COVID-19

Maria Tereza Borges Araujo Frota; Victor Nogueira da Cruz Silveira; Francisca Adriana Vieira da Silva; Carlos Eduardo Gomes Siqueira.
University Of Massachusetts, Boston - Estados Unidos da America.

INTRODUÇÃO

A pandemia do coronavírus desencadeou uma crise econômica e sanitária mundial, gerando grandes desafios para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), com impactos imediatos e de longo prazo, o que afetou os mais pobres e vulneráveis. A Insegurança Alimentar (IA) se manifesta tanto através da fome quanto do excesso de peso, como consequência da inadequação da alimentação. Durante a COVID-19 vários fatores colocaram os imigrantes em maior risco e em desvantagem quando comparados aos residentes nativos no que se refere ao atendimento de suas necessidades sociais e de saúde, incluindo o acesso à alimentação adequada e saudável. Informações específicas sobre os brasileiros muitas vezes não aparecem nas pesquisas, que incluem todos os imigrantes em um grupo classificado como “latinos”, com os quais os brasileiros não se identificam. Assim, este estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional e a situação de IA de imigrantes brasileiros residentes em Massachusetts (Estados Unidos da América - EUA), no contexto da pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Estudo transversal com amostra não probabilística de 152 imigrantes brasileiros adultos residentes no estado de Massachusetts. A pesquisa foi realizada em dois centros que prestam atendimento socioeducativo aos brasileiros, através da aplicação de um questionário por falantes nativos do português do Brasil. O estado nutricional foi classificado de acordo com os valores de referência para o Índice de Massa Corporal (IMC) e a IA foi medida por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Utilizou-se regressão de Poisson multivariada com variância robusta para identificação dos fatores associados aos dois desfechos. Este estudo seguiu os padrões para pesquisa com seres humanos dos EUA e foi aprovado pelo Institutional Review Board da Universidade de Massachusetts Boston, sob número de protocolo 2020141.

RESULTADOS

Neste estudo, 52,63% dos entrevistados estavam em situação de SAN no domicílio, contra 47,37% em INSAN, a maioria na forma leve (44,08%). Apenas a escolaridade permaneceu associada à INSAN no modelo final, sendo 33% inferior em indivíduos que estudaram acima de oito anos. De acordo com o IMC, 29,61% dos brasileiros estavam eutróficos, 69,74% foram classificados com excesso de peso, dos quais 32,89%

apresentavam algum grau de obesidade. O IMC dos entrevistados permaneceu associado com o tempo de imigração, sendo o excesso de peso 26% mais prevalente naqueles que moravam nos EUA há mais de cinco anos.

CONCLUSÃO

No contexto da pandemia da COVID-19, a maioria dos brasileiros que residiam em Massachusetts estavam em SAN. Aqueles em INSAN foram classificados no grau leve, que esteve associada estatisticamente com baixa escolaridade. Foi identificada também uma expressiva prevalência de excesso de peso, com predomínio nos indivíduos que migraram há mais de cinco anos para os EUA, indicando a importância do ambiente alimentar como coadjuvante para o aumento de peso observado nessa população.

Palavras-chave: Imigrantes|Segurança Alimentar e Nutricional|Estado nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional materno e peso da criança durante os primeiros dois anos de vida: coorte de nascimentos na Amazônia Ocidental Brasileira

Lara Livia Santos da Silva¹; Maíra Barreto Malta²; Bárbara Hatzlhoffer Lourenço¹; Paola Soledad Mosquera¹; Ana Alice de Araújo Damasceno³; Marly Augusto Cardoso¹.

1. Universidade de São Paulo (Usp), São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Católica de Santos (Unisantos), Santos - SP - Brasil; 3. Universidade Federal do Acre (Ufac), Cruzeiro do Sul - AC - Brasil.

INTRODUÇÃO

Há evidências que o índice de massa corporal (IMC) materno pré-gestacional e o ganho de peso gestacional (GPG) excessivos são fatores de risco modificáveis associados ao peso inadequado ao nascer e ao sobrepeso/obesidade infantil. No entanto, poucos estudos têm avaliado essa associação prospectivamente nos primeiros 2 anos de vida em populações em vulnerabilidade social. O objetivo deste estudo foi avaliar a associação do IMC materno pré-gestacional e do GPG com o IMC por idade (IMC/I) da criança durante os primeiros 2 anos de vida na Amazônia Ocidental Brasileira.

MÉTODOS

Estudo de coorte de nascimentos, de base populacional, realizado com 900 pares mãe-filho. O peso materno pré-gestacional e no momento parto foram coletados dos prontuários médicos e o peso e comprimento das crianças foram medidos ao nascimento e aos 6 meses, 1 e 2 anos de acompanhamento. Modelos de regressão linear e de efeitos mistos com medidas repetidas foram usados para avaliar as associações, incluindo termo de interação com idade para verificar a velocidade de ganho do IMC/I ao longo do acompanhamento. Este estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública (USP), processo nº 872.613 (13/11/2014).

RESULTADOS

Cerca de um terço das mães iniciaram a gravidez com excesso de peso (26,1% com sobrepeso e 9,3% obesidade), 28,6% ganharam peso insuficiente e 34,4% ganharam peso excessivo durante a gestação. Crianças nascidas de mães com sobrepeso ou obesidade pré-gestacional exibiram IMC/I significativamente maior ao nascimento quando comparadas com aquelas nascidas de mães com peso normal, e não houve mudança significativa neste índice durante o primeiro ano de seguimento. Crianças nascidas de mães com baixo peso pré-gestacional apresentaram menor IMC/I ao nascer (β -0,25; IC95% -0,49; -0,01) e um aumento significativo de 0,37 z até o primeiro ano de seguimento (IC95% 0,01; 0,73), quando comparadas com crianças nascidas de mães com peso pré-gestacional normal. Em relação ao GPG, crianças nascidas de mães com ganho de peso excessivo apresentaram IMC/I 0,36 (IC95% 0,22; 0,50) maior ao nascer, e uma variação negativa de 0,23 z no primeiro ano de seguimento (IC95% -0,45; -0,02), em comparação aos nascidos de mães com GPG adequado. Considerando todo o período do

estudo (do nascimento até o seguimento de 2 anos), não houve mudanças significativas no IMC/I por ano de acordo com as categorias de IMC pré-gestacional e GPG, mas observou-se, na análise em cada ponto do seguimento, que as categorias de excesso das exposições foram associadas positivamente com o BAZ da criança, em relação as categorias de normalidade.

CONCLUSÃO

A influência do sobrepeso e obesidade pré-gestacional e do GPG excessivo no IMC/I da criança foi mais pronunciada ao nascimento, e esta permaneceu associada no primeiro e segundo ano de seguimento, ressaltando a importância do estado nutricional materno adequado antes e durante a gestação no peso de crianças da Amazônia brasileira.

Palavras-chave: Saúde materno-infantil|Nutrição pré-natal|Estado nutricional|Ganho de peso na gestação|Crescimento e desenvolvimento

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional, qualidade da dieta e marcadores inflamatórios em adolescentes de São Luís-MA.

Nádia Caroline de Moura Matias¹; Ana Karina Teixeira da Cunha França¹; Sueli Ismael Oliveira da Conceição²; Alcione Miranda dos Santos¹; Cadidja Dayane Sousa do Carmo³; Cecília Claudia Costa Ribeiro¹.

1. Programa de Pós-Graduação Em Saúde Coletiva, Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 2. Curso de Nutrição, Departamento de Ciências Fisiológicas, Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 3. Programa de Pós-Graduação Em Saúde Coletiva, Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares não saudáveis estão, cada vez mais, associados ao risco de desenvolver excesso de peso e Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Marcadores inflamatórios associados às DCNT já podem estar alterados mesmo na infância e adolescência. O objetivo deste estudo foi avaliar a relação entre estado nutricional, qualidade da dieta e marcadores inflamatórios em adolescentes matriculados em escolas públicas de São Luís-MA.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo transversal, realizado com 384 adolescentes entre 17 e 18 anos de idade. O estado nutricional foi avaliado através do Índice de Massa Corporal (IMC). Utilizou-se o Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) para avaliar a qualidade da dieta dos adolescentes. Os marcadores inflamatórios utilizados foram Proteína C Reativa Ultrassensível (PCR-us), IL-6 (Interleucina-6) e TNF- α (Fator de Necrose Tumoral α). Para avaliar a relação entre o IMC, dieta e marcadores inflamatórios, realizou-se análise multivariada por meio da Árvore de Decisão utilizando-se o algoritmo CART (*Classification and Regression Tree*). O projeto de pesquisa que deu origem a este estudo obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) sob protocolo nº 441.226.

RESULTADOS

A média de idade foi de 17,3 anos (DP \pm 0,5) e houve predomínio de adolescentes do sexo feminino (56,5%) e eutróficos (69,3%). A pontuação média do IQD-R foi de 55,3 (DP \pm 12,7) e 32,0% foram classificados com dieta inadequada, 65,6%, com dieta que necessita de modificação e apenas 2,4% com dieta saudável. Os adolescentes situados no menor tercil do IQD-R (T1) apresentaram maior média de IMC (22,1 \pm 4,3kg/m² vs 21,5 \pm 3,7kg/m²). Maiores níveis de IL-6 foram observados naqueles situados no T1 do IQD-R (1,345 mg/L vs 1,205 mg/L). Neste mesmo grupo (T1), os adolescentes que possuíam níveis de IL-6 maiores tinham também maior média de IMC (23,6 \pm 5,1 kg/m² vs 20,8 \pm 3,0 kg/m²). Os adolescentes situados nos maiores tercis do IQD-R (T2 e T3) e

que apresentaram maiores concentrações de IL-6 e PCR-us tinham, também, maior média de IMC ($23,8 \pm 4,9 \text{ kg/m}^2$).

CONCLUSÃO

A qualidade da dieta dos adolescentes estudados necessita de modificações. As médias de IMC parecem ser influenciadas pela qualidade da dieta e níveis séricos de IL-6 e PCR-us. Sendo assim, os resultados encontrados apontam uma relação favorável entre a condição antropométrica, qualidade da dieta e níveis de marcadores inflamatórios, indicando que a dieta de boa qualidade pode contribuir para menores valores de IMC e de concentração dos marcadores inflamatórios, assim prevenindo DCNT no futuro.

Palavras-chave: Estado Nutricional|Índice de Qualidade da Dieta Revisado|Inflamação|Adolescentes

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estimativa do risco cardiovascular pelos índices de Castelli I e II em adolescentes brasileiros

Mariane de Almeida Alves¹; Liliana Paula Bricarello²; Anabelle Retondario³; Amanda de Moura Souza⁴; Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos².

1. Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Santa Catarina (Ufsc), Florianópolis - SC - Brasil; 3. Universidade Federal do Paraná (Ufpr), Curitiba - PR - Brasil; 4. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares (DCV) são a principal causa de morte no Brasil e no mundo. Alterações dos lípides plasmáticos estão associadas à elevação do Risco Cardiovascular (RCV). Elevações do colesterol associado à lipoproteína de baixa densidade (LDL-c) apresentam correlação com aumento do RCV, independentemente da faixa etária. Os Índices de Castelli I (IC-I) e II (IC-II) são utilizados para estimar o RCV. O objetivo deste trabalho foi aplicar os IC-I e IC-II em adolescentes brasileiros.

METODOLOGIA

Estudo transversal, que utilizou dados do Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA), uma amostra probabilística nacional, multicêntrica e escolar. Foi realizada coleta de sangue dos adolescentes que frequentavam o período da manhã de escolas públicas e privadas, após jejum de 12 horas. Para estimativa do RCV, foram calculados os IC-I, razão entre colesterol total e HDL-c e IC-II, razão entre LDL-c e HDL-c, segundo os níveis plasmáticos destes marcadores. A definição de dislipidemia seguiu os valores de referência para crianças e adolescentes da Diretriz da Sociedade Brasileira de Cardiologia (presença de todos os lípides alterados). Para definição de RCV foram utilizados os pontos de corte propostos para adultos, sendo considerados como RCV os valores de IC-I >3,5 e IC-II >2,9.

A caracterização dos adolescentes foi realizada de acordo com a prevalência de RCV segundo sexo, idade, tipo de escola, região geográfica, circunferência da cintura, estado de peso segundo IMC/idade e dislipidemia.

O ERICA foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa pertinentes. Todos os participantes forneceram o termo de consentimento livre e esclarecido assinado por seus responsáveis.

RESULTADOS

Foram analisados os dados de 36.837 adolescentes, dos quais 32,1% (n=11.810) apresentaram RCV segundo IC-I e 6,89% (n=2.539) segundo IC-II. Dentre os adolescentes com RCV, a maioria era do sexo feminino (55,6% IC-I e 54,3% IC-II), entre 15 e 17 anos (53,1% IC-I e 54,5% IC-II) e alunos de escolas públicas (73,7% IC-I 74,4%

IC-II). As maiores prevalências de RCV foram encontradas na Região Nordeste (33,5% IC-I e 34,2% IC-II) e as menores, no Sul (9,4% IC-I e 8,3% IC-II). Entre os adolescentes classificados com RCV segundo o IC-I, 39,8% apresentavam sobrepeso/obesidade e 21,0% circunferência da cintura elevada, já para o IC-II as prevalências destes marcadores de adiposidade foram de 30% e 51%, respectivamente. Todos os indivíduos da amostra com dislipidemia (0,46%, n=168) foram classificados com RCV segundo os dois índices.

CONCLUSÕES

Apesar de ainda não existirem pontos de corte estabelecidos para adolescentes, o índice de Castelli pode ser uma importante ferramenta para identificar RCV tanto em estudos epidemiológicos quanto na prática clínica. Além disso, a caracterização dos adolescentes brasileiros de acordo com estes índices pode ser útil para o desenvolvimento de intervenções em saúde que busquem a prevenção de DCV neste grupo populacional.

Palavras-chave: adolescentes|Dislipidemias|Risco transversal|índices

cardiovascular|estudo

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estratégias de atenção nutricional realizadas pelo Núcleo de Apoio à Saúde da Família, em Minas Gerais.

Elma Lúcia de Freitas Monteiro¹; Erika Cardoso dos Reis²; Diana Martins Marcos²; Ana Claudia Morito Neves²; Tatiane Palmeira Eleutério³; Jair Sindra Virtuoso Junior¹.
1. Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil; 3. Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Atenção Nutricional se caracteriza pelas ações de alimentação e nutrição relacionadas à promoção e proteção da saúde, prevenção, diagnóstico e tratamento de agravos direcionados a indivíduos, famílias e comunidades. As equipes de Atenção Básica devem garantir que a atenção nutricional forneça respostas às demandas e necessidades de saúde da população do seu território, de acordo com os critérios de risco e vulnerabilidade. Esse estudo teve como objetivo avaliar as estratégias de atenção nutricional realizadas pelas equipes do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF), em Minas Gerais.

MÉTODOS

Estudo descritivo, observacional orientado pelo Strengthening the Reporting of Observational Studies in Epidemiology (STROBE) que utilizou dados do Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica – PMAQ-AB. Foram analisados dados do ciclo 3, realizado nos anos 2017/2018, e selecionadas as variáveis do módulo IV - entrevistas com o profissional da Equipe de Atenção Básica, bloco “IV.12. Atenção nutricional pelo NASF”. Os dados utilizados são de livre acesso na página eletrônica da Secretaria de Atenção Primária à Saúde, não sendo necessário a submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Foi observado que 94,5% das equipes de NASF de Minas Gerais desenvolvem ações de atenção nutricional com as equipes de atenção básica, e 88,6% das equipes de NASF realizam análise e intervenção sobre os agravos nutricionais mais prevalentes no território. Sobre os métodos adotados, 96,1% relatou utilizar metodologias e/ou ferramentas com ênfase em práticas alimentares saudáveis, tais como o Guia Alimentar para a População Brasileira e 95,9% das equipes afirmam promover ações que fomentam práticas alimentares saudáveis, baseado no consumo de alimentos regionais e no Guia Alimentar para a População Brasileira. A qualificação dos profissionais da Atenção Básica para a coleta e registro dos dados antropométricos e coleta e análise dos marcadores de consumo é realizada por 84,4% e 75,3% das equipes, respectivamente. A promoção de oficinas culinárias é feita por 40,4% equipes e 45,4% relatam promover articulação no território para garantia de equipamentos de alimentos saudáveis, como feiras de alimentos agroecológicos, hortas comunitárias.

CONCLUSÃO

As estratégias de atenção nutricional se mostraram incorporadas nas rotinas das equipes NASF de Minas Gerais em 2017/2018, com ampla realização por quase a totalidade das equipes. Os aspectos relacionados às ações de avaliação do consumo alimentar, promoção de oficinas culinárias e articulação para garantia de equipamentos de alimentos saudáveis se apresentam como mais desafiadores. Nesse contexto, a identificação dos locais de produção, comercialização e distribuição de alimentos, bem como os costumes e tradições alimentares da região que podem ter relação com os hábitos alimentares e com o estado nutricional dos cidadãos são necessários para o fortalecimento de ações de promoção à saúde.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde|Saúde Coletiva|Atenção à Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estratégias do Ministério da Saúde para fortalecimento do cuidado da obesidade no âmbito da covid-19

Ariene Silva do Carmo; Thais Fonseca Veloso de Oliveira; Ana Maria Thomáz Maya Martins; Ana Maria Cavalcante de Lima; Rafaella da Costa Santin; Gisele Ane Bortolini.

Ministério da Saúde, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O cenário de pandemia de covid-19, vivenciado nos últimos anos, evidenciou as doenças crônicas, como a obesidade, como importantes fatores de risco para maior agravamento da covid-19. Para induzir e fortalecer a atenção precoce às pessoas com obesidade na Atenção Primária à Saúde (APS) no contexto da pandemia do covid-19, foi instituído em caráter excepcional e temporário, incentivo financeiro federal por meio da Portaria GM/MS nº 2.994, de 29 de outubro de 2020. Sendo o monitoramento da aplicação do incentivo financeiro avaliado por meio do aumento no número de atendimentos individuais para as condições avaliadas de obesidade registradas no Sistema de Informação em Saúde para a Atenção Básica (SISAB). Deste modo, o presente estudo tem como objetivo analisar o papel indutor do incentivo financeiro na evolução do número de atendimentos individuais para a condição avaliada obesidade na APS.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de delineamento ecológico, desenvolvido com dados secundários dos 5.504 municípios contemplados na Portaria GM/MS nº 2.994/20. Foram utilizados dados secundários cadastrados no SISAB e no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Assim, foram extraídas as informações dos atendimentos individuais para problema ou condição avaliada obesidade e do número de pessoas com diagnóstico de obesidade, considerando todas as faixas etárias, de cada município brasileiro para os anos de 2017 a 2021. A análise descritiva contemplou o cálculo de frequências absolutas e relativas.

RESULTADOS

Dos 5504 municípios contemplados com o incentivo financeiro, 74,8% (n=4120) alcançaram a meta referente ao aumento do registro de atendimentos individuais para a condição avaliada obesidade (número de atendimentos em 2021 superior aos valores registrados em 2020). Todas as macrorregiões e as unidades federativas do Brasil apresentaram incremento no número de atendimentos individuais para a condição avaliada obesidade. O número de pessoas com diagnóstico de obesidade e de atendimentos individuais para a condição avaliada obesidade no Brasil em 2021 foi maior quando comparado com os demais anos de avaliação. Quando comparado o ano de 2021 com os anos de 2017, 2018 e 2019, o percentual de aumento de pessoas com obesidade

sempre foi maior que o percentual de aumento do número de atendimentos individuais para a condição avaliada obesidade. Enquanto na comparação do ano de 2021 com 2020 (ano de recebimento do incentivo financeiro), observou-se que o percentual de aumento de número de atendimentos individuais para a condição avaliada obesidade foi superior ao número de pessoas com obesidade.

CONCLUSÃO

Os achados deste estudo evidenciaram o papel indutor do incentivo financeiro no fortalecimento do cuidado das pessoas com obesidade no âmbito da APS, o que reforça a importância de apoio aos municípios por meio de repasse financeiro regular.

Palavras-chave: Obesidade|Políticas-públicas|Atenção Primária à Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estudo da qualidade dos cardápios escolares dos municípios da região sudeste do Brasil

Júlia Carpenter de Medeiros Mathídios dos Santos; Rafaella Guimarães Moraes
Camargo; Semíramis M. A. Domene.
Universidade Federal de São Paulo, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das formas eficazes de contribuição para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O PNAE é considerado o maior programa de alimentação da América Latina e preza pela garantia de parte das recomendações nutricionais de todos os estudantes matriculados na rede pública da educação básica, contribuindo assim para o desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem e rendimento escolar. Ao considerar que o acesso a uma alimentação adequada é um dever do Estado para com os estudantes da rede pública, o PNAE fornece as diretrizes para garantir refeições que supram parte das necessidades nutricionais dos alunos com base em alimentos saudáveis, diversificados, seguros e que respeitem a cultura e a tradição alimentar. Há a necessidade de ferramentas de avaliação aprimoradas que permitam análises consistentes em relação a qualidade dos cardápios escolares, a fim de monitorar se as diretrizes do PNAE estão sendo respeitadas e aplicadas nas escolas da rede pública. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade de cardápios de uma semana de municípios da região Sudeste do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo exploratório transversal de caráter quantitativo. Foram selecionados cem municípios da região sudeste do Brasil, distribuídos proporcionalmente por estados e solicitou-se os cardápios ao nutricionista via e-mail e telefone. Os cardápios priorizados eram do ensino fundamental de agosto de 2019. Foi realizada a análise dos cardápios por meio da aplicação do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar (IQCAE). Este trabalho foi aprovado em Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP. CAAE: 46384721.6.0000.5505

RESULTADOS

Dos cem cardápios avaliados, 7% apresentaram baixa qualidade, 36% média qualidade e 57% alta qualidade segundo o IQCAE. Os municípios com cardápios de baixa qualidade serviram frequentemente doces como refeição, embutidos e diferentes alimentos ultraprocessados. Também não cumpriram a preconização de oferta adequada de frutas, verduras e legumes. Os cardápios que apresentaram média qualidade contavam com componentes considerados saudáveis, mas não de forma regular; o uso de ultraprocessados também foi presente em muitos cardápios desta categoria. Já os

cardápios de alta qualidade serviam componentes saudáveis frequentemente e ainda outro alimento servido ao longo do dia, que contribuíram para maior pontuação.

CONCLUSÃO

Apesar dos avanços experimentados na regulação do PNAE ao longo de sua história, a oferta de alimentos incompatíveis com suas diretrizes ainda é presente em 43% dos cardápios. Uma vez que a lei 11.947/09 segue em vigor há mais de dez anos, estes achados são preocupantes devido aos riscos nutricionais registrados na literatura relativamente ao consumo regular dos alimentos restritos. Conclui-se também que as categorias do IQCAE podem ser investigadas, a fim de aprimorar a sensibilidade do indicador frente aos alimentos observados na amostra.

Palavras-chave: Alimentação escolar|Política Pública|Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação|Qualidade de cardápios

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estudo sobre escolhas alimentares vegetarianas e onívoras e fatores de risco e marcadores para doenças crônicas não transmissíveis

Amanda Rivieira da Silva; Larissa Likka Tanaka; Flavia Troncon Rosa; Nayara da Silva Gimenes Peres; Monique Quintiliano Silva; Guilherme Henrique Dantas Palma.
Centro Universitário Filadélfia (Unifil), Londrina - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

A adoção de uma alimentação baseada em vegetais é recomendada para a promoção da saúde. Há evidências de que a adoção das dietas vegetarianas associa-se à prevenção e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT); no entanto, o desenvolvimento dessas doenças não depende unicamente do padrão alimentar adotado, mas sim das escolhas alimentares e do estilo de vida. Desse modo, o objetivo deste estudo foi investigar a associação entre escolhas alimentares, onívoras e vegetarianas com fatores de risco e marcadores de doenças crônicas não transmissíveis.

MÉTODOS

Estudo transversal, analítico, realizado por meio de questionários aplicados virtualmente em adultos adeptos a alimentação onívora e vegetariana, de ambos os sexos, recrutados por meio da divulgação em redes sociais. Foram coletados dados demográficos, socioeconômicos, medidas antropométricas autorreferidas, frequência de consumo alimentar, fatores de risco e marcadores de DCNT. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos (CEP) do Centro Universitário Filadélfia - UniFil sob o parecer número 4.181.581. A regressão de Poisson foi utilizada para determinar a razão de prevalência (RP) entre as variáveis independentes (alimentação onívora ou vegetariana) e variáveis dependentes (frequência de ingestão alimentar, estilo de vida e presença de alterações glicêmicas, lipídicas e outras comorbidades crônicas). O nível de significância estatística foi estabelecido como $P < 0,05$.

RESULTADOS

Foram coletadas um total de 282 respostas, dos quais 52,5% eram onívoros, em sua maioria em sobrepeso/obesidade e 47,5% eram vegetarianos, destes sendo 66,4% ovolactovegetarianos. Considerando a alimentação vegetariana, identificou-se menor RP para consumo considerado inadequado ($<4x$ /semana) de frutas (RP 0,706; IC95%: 0,571-0,873), leguminosas (RP 0,694; IC95%: 0,497-0,970), oleaginosas (RP 0,724; IC95%: 0,583-0,897), vegetais folhosos (RP 0,702; IC95%: 0,543-0,909) e legumes (RP 0,366; IC95%: 0,248-0,540); para menor consumo de alimentos integrais (RP 0,460; IC95%: 0,333-0,634); e para maior consumo de bebidas artificiais (RP 0,359; IC95%: 0,191-0,674) e frituras (RP 0,354; IC95%: 0,211-0,592), além de maior prática de atividade física, quando comparados aos onívoros. Já com relação aos marcadores de DCNT, identificou-se maior RP de alterações glicêmicas (RP 1,133; IC95%: 1,080-1,189) e

lipídicas (RP 1,106; IC95%: 1,020-1,200) em indivíduos que consomem proteínas animais, independente do grupo, e uma menor RP para alteração glicêmica com consumo de carne vermelha menor que 2x/semana (RP 0,211; IC95%: 0,056-0,794).

CONCLUSÃO

Conclui-se que, nesta amostra, a adoção de uma alimentação vegetariana associou-se a maior prevalência de escolhas alimentares saudáveis. Ainda, independente do padrão alimentar, onívoro ou vegetariano, o consumo de proteínas de origem animal pode se associar ao desenvolvimento de DCNT.

Palavras-chave: Dieta à base de plantas|Dieta Ocidental|Hábitos alimentares|Hábitos de vida

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Evolução do excesso de peso na população adulta brasileira durante a pandemia de COVID-19

Francisco Alexandre Sousa Moura.
Centro Universitário Inta- Itapipoca, Itapipoca - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Segundo a Organização Mundial da Saúde, obesidade é definida como o excesso de gordura corporal em quantidades que acarretarão em malefícios à saúde em curto, médio e longo prazo, estando relacionada com o desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). O surgimento da pandemia do novo coronavírus em março de 2020, e a adoção de medidas de contenção de disseminação da doença, trouxeram diversas consequências em diferentes esferas, seja social, psicológica, física ou espiritual. Destaca-se aqui os danos psicológicos (ansiedade), modificação no padrão alimentar, aumento do sedentarismo e, conseqüentemente, alterações do peso corporal (sobrepeso e obesidade). O objetivo deste estudo foi analisar as alterações nas taxas de prevalência de excesso de peso em adultos nas capitais brasileiras no período pré e pós-pandemia de COVID- 19.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal descritivo a partir de dados do inquérito Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), referente aos anos 2019 e 2021. Foram extraídas informações sobre a prevalência de excesso de peso ($IMC \geq 25 \text{kg/m}^2$), total e por sexo, na população adulta (≥ 18 anos) residente nas 26 capitais brasileiras e no distrito federal, sendo os dados apresentados em porcentagem e deduzidos através da diferença entre as porcentagens das capitais nos referidos anos.

RESULTADOS

Comparando as taxas de prevalência de excesso de peso em 2019 e 2021, para ambos os sexos, observa-se que 22 capitais apresentaram incremento na prevalência, com destaque para Porto Velho (56,6% para 64,4%) e Belo Horizonte (52,5% para 58,6%). Por outro lado, as capitais que apresentaram maiores reduções foram Recife (59,5% para 56,7%) e Belém (53,3% para 51,3%). Entre os homens, a capital com maior elevação na prevalência foi Salvador, variando de 47,2% para 60,80%, seguida pelas capitais João Pessoa e Macapá. Já entre mulheres, as capitais em destaque foram Porto Velho (50,60% para 61,00%) e Belo Horizonte (48,60% para 58,70%) com os maiores incrementos. São Luis (57,60% para 51,40%) e Rio de Janeiro (56,30% para 49,40%) foram as capitais com maior redução na prevalência de excesso de peso entre homens e mulheres. Nota-se uma redução nos índices de excesso de peso conforme aumento da escolaridade e um aumento de peso quanto maior a idade.

CONCLUSÃO

Ocorre prevalência do excesso de peso em quase a totalidade das capitais do Brasil no período analisado, evidenciando a necessidade de ações de controle do ganho excessivo de peso corporal entre adultos. Destaca-se ainda a relação entre o ganho de peso e o nível de escolaridade, sendo inversamente proporcional, em contrapartida, nota-se uma relação diretamente proporcional entre o ganho de peso e a idade avançada. A pandemia de COVID-19 também foi um fator determinante para o aumento dos índices de obesidade devido as diversas restrições de saúde impostas à população.

Palavras-chave: Estado Nutricional|Alterações do peso corporal|Pandemia

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Excesso de peso e fatores associados entre adultos de uma comunidade rural do Pantanal sul brasileiro

Deise Bresan; Letícia Rosa de Moraes Borges; Ana Paula de Assis Sales; Carla Maiara Lopes Cardoso; Priscila Milene Angelo Sanches; Patricia Vieira Del Ré.
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O excesso de peso é um importante problema de saúde pública no Brasil, atingindo 61,7% da população adulta. Alguns grupos podem ser ainda mais afetados. Populações do campo e da floresta, que normalmente apresentam menor renda e escolaridade, enfrentam desigualdades no acesso a serviços de saúde e saneamento básico, o que pode refletir negativamente em suas condições de saúde e nutrição. O objetivo do trabalho é descrever a prevalência de excesso de peso entre adultos atendidos no ambulatório da Base de Estudos do Pantanal na comunidade rural pantaneira Passo do Lontra, e identificar os fatores associados.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, com análise de dados secundários provenientes dos prontuários de pacientes atendidos pelo curso de Nutrição durante os anos de 2015 a 2019, no ambulatório da Base de Estudos do Pantanal, localizado na comunidade pantaneira Passo do Lontra, Corumbá, Mato Grosso do Sul. Foram coletadas variáveis sociodemográficas, antropométricas, clínicas e de consumo alimentar. Considerou-se como desfecho o excesso de peso (índice de massa corporal ≥ 25 Kg/m²). As análises estatísticas foram realizadas no STATA 16.0, através de regressão de Poisson, sendo consideradas variáveis com significância estatística aquelas que apresentaram valor de $p < 0,05$, estimado pelo teste de Wald. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer nº 4.003.826).

RESULTADOS

Foram analisados dados de 70 prontuários. A idade média dos pacientes foi de $38,6 \pm 13,1$ anos, 57,9% estudou formalmente por até 8 anos e 57,1% eram no sexo feminino. A prevalência de excesso de peso foi de 79,7%, sendo maior no sexo feminino quando comparado ao masculino (89,7% versus 66,7%; $p=0,03$). A obesidade atingiu 55,1% dos avaliados. Os indivíduos com risco para doenças cardiovasculares, segundo a circunferência da cintura, apresentaram prevalência de excesso de peso 4,56 vezes maior quando comparados àqueles sem risco para doenças cardiovasculares (97,7% versus

21,4%; $p < 0,01$). O excesso de peso também foi maior entre os indivíduos que tinham como motivo para o atendimento nutricional a perda de peso quando comparados aqueles que buscaram o atendimento para reeducação alimentar (95,8% versus 66,7%; $p = 0,02$). As demais variáveis não se associaram significativamente ao desfecho analisado.

CONCLUSÃO

Os dados apresentados ressaltam a importância da efetiva execução das políticas públicas de saúde voltadas para grupos vulneráveis, como as populações do campo e da floresta, visando reduzir as desigualdades presentes e promover melhorias na qualidade de vida.

Palavras-chave: Sobrepeso|Obesidade|Populações Rurais

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Excesso de peso em crianças beneficiárias do programa criança alagoana (CRIA) de um município da zona da mata alagoana

Bianca Gomes de Souza; Micaely Cristina dos Santos Tenório; Ana Cristina Santos Soares; Josicléia Santos de Lima; Mayara Moreira; Alane Cabral Menezes de Oliveira.
Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O excesso de peso é considerado um dos principais problemas de saúde pública no Brasil, com elevada prevalência em crianças, atingindo todas as regiões brasileiras, e classes sociais, inclusive às famílias de mais baixo poder aquisitivo. Além disso, o excesso de peso infantil é um fator de risco para agravos respiratórios, cardiovasculares, endócrinos, entre outros. O programa Criança Alagoana- CRIA foi instituído em 2018 no estado de Alagoas e tem por objetivo promover o desenvolvimento infantil integral na primeira infância, desde a gestação até os seis anos de idade, englobando aspectos físicos, cognitivos e psicossociais, levando em consideração a família e seu contexto de vida. Considerando esse cenário preocupante, o presente estudo objetivou identificar o excesso de peso em crianças beneficiárias do Programa Criança Alagoana-CRIA de um município da zona da mata alagoana.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com usuários beneficiários do programa CRIA, do Município de União dos Palmares, em 2021, como parte de um projeto maior intitulado “Avaliação da efetividade do programa criança alagoana (CRIA) no município de União dos Palmares-Alagoas”, aprovado pelo Comitê de ética e pesquisa sobre nº 44202621.0.00005013. A coleta de dados foi através da aplicação de formulário padronizado eletrônico com responsáveis de crianças com idade até 4 anos e 11 meses. Foram excluídos domicílios com crianças portadoras de doenças, com alguma limitação física ou motora, bem como com problemas neurológicos. Foram coletados dados referentes a última medida de peso (Kg) e estatura (m) aferidas, para cálculo do IMC (Kg/m²) e do índice antropométrico peso para estatura, nos quais foram avaliados pelo programa Antro considerando os pontos de corte preconizados pela Organização Mundial da Saúde (2006). As análises dos dados foram realizadas com auxílio do pacote estatístico SPSS (Statistical Package for Social Science) versão 20.0, sendo expressos por meio de média, desvio padrão e frequência.

RESULTADOS

Foram incluídas 201 crianças no estudo, com idade cronológica média de $27,46 \pm 23,51$ meses, sendo 48,8% do sexo feminino e 51,2% do sexo masculino. Ainda, os responsáveis apresentavam média de idade cronológica de $27,11 \pm 6,49$ anos, com renda familiar mensal < 1 salário mínimo (renda média de R\$ $361,87 \pm 269,64$ reais) e 20,9% referiram ter mais de 4 moradores por domicílio. Quanto a avaliação antropométrica, apenas 74/201 tinham dados referentes a peso e estatura, no qual 43,2% tinham excesso de peso, sendo 22,9% sobrepeso e 20,3% obesidade.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos foi identificado uma frequência elevada de crianças com excesso de peso. Esses dados podem ser associados ao menor poder aquisitivo das famílias e quais as crianças pertencem, o que por conseguinte limita o acesso dessa população à alimentação saudável, resultando no aumento da prevalência de excesso de peso.

Palavras-chave: Criança|Sobrepeso|Município

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Excesso de peso em crianças menores dez anos de uma capital do nordeste brasileiro: série histórica de 2017 a 2021

Kelly Walkyria Barros Gomes¹; Adriana Toledo de Paffer¹; William César Lima Barbosa da Silva²; Ewerton Amorim dos Santos²; Sandra Raphaella Santos Dias³; Sonia Aparecida Fatima Farias³.

1. Secretaria Municipal de Saúde de Maceió/AL, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 3. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O excesso de peso na infância predispõe a várias complicações de saúde, como: problemas respiratórios, diabetes melito, hipertensão arterial, dislipidemias, elevando o risco de mortalidade na vida adulta. O objetivo deste trabalho é analisar o excesso de peso em indivíduos menores de dez anos, segundo dados do SISVAN, entre 2017 e 2021, no município de Maceió, Alagoas. É importante que se realize o monitoramento do crescimento e desenvolvimento das crianças, a fim de melhorar a eficiência das ações de promoção da saúde e prevenção dos possíveis problemas nutricionais que venham acarretar as mesmas.

MÉTODOS

Estudo observacional transversal acerca do excesso de peso de crianças menores de 10 anos, utilizando dados obtidos por meio do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), no município de Maceió/AL, no período de 2017 a 2021. A classificação do estado nutricional foi baseada no Índice de Massa Corporal para Idade (IMC/Idade), separando por faixa etária: < 5 anos; ≥ 5 anos a < 10 anos, e tabulado no programa Microsoft Excel 2010. Após realizada a análise de regressão linear, para verificar a variação de tendência da variação temporal. A variável desfecho foi a prevalência de cada categoria do estado nutricional para excesso de peso, e a variável explanatória foi o ano de levantamento dos dados, sendo categorizado de 2017 a 2021. Considerou-se significância estatística quando os valores de p foram inferiores a 0,05. Toda a análise foi realizada no software SPSS, versão 25.

RESULTADOS

Em crianças < 5 anos, o risco de sobrepeso diminuiu de 2017 (20,3%) até 2019 (13,84%) e a partir de 2020 voltou a aumentar (18,85%) até 2021 (20,45%), o que não representou uma tendência de aumento significativa (p=0,958). Para essa faixa etária, o excesso de peso também não apresentou diferença significativa ao longo dos anos (p=0,488), porém observa-se uma tendência de queda significativa (p=0,014) para obesidade ao longo dos anos, variando de 5,7% em 2017 para 4,8% em 2021. Nas crianças com idade ≥ 5 e < 10 anos, apesar do aumento de excesso de peso ao longo dos anos, 24,10% em 2017 para 32,60% em 2021, o mesmo não foi significativo (p=0,079), o que também foi observado

para sobrepeso ($p=0,639$) e obesidade ($p=0,13$). Porém, resalta-se uma tendência de aumento significativa ($p=0,002$) para obesidade grave, que variou de 3,7% em 2017 para 7,7% em 2021.

CONCLUSÃO

Observou-se o crescimento do excesso de peso em crianças com idade ≥ 5 e < 10 anos, sendo significativo o aumento de obesidade grave, mostrando mais uma vez a importância da implantação de políticas públicas e programas voltados para este público. A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável é importante para melhoria do consumo alimentar e da qualidade de vida, principalmente no atual cenário, com a pandemia da COVID-19.

Palavras-chave: Antropometria|IMC-Idade|Criança|SISVAN

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar em uma escola federal durante a pandemia de Covid-19: aprendizados e desafios

Ana Paula de Souza Cruz Mendonça¹; Maria Eduarda da Costa Andrade¹; Diôgo Vale¹; Thais Teixeira dos Santos¹; Priscila Fabíola dos Santos Silva¹; Poliana de Araújo Palmeira².

1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - Ifrn, Natal - RN - Brasil; 2. Universidade Federal de Campina Grande - Ufcg, Cuité - PB - Brasil.

INTRODUÇÃO

Em 2020, foi decretado estado de emergência mundial em saúde pública causado pelo novo coronavírus o SARS-CoV-2, tendo como uma das principais medidas de controle da disseminação do vírus o isolamento social. Diante da nova realidade, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi estratégico para a promoção do acesso ao alimento por famílias vulnerabilizadas pela crise sócio-sanitária decorrente da pandemia. O programa passou por adaptações visando manter o atendimento à população escolar e a utilização dos recursos durante o período pandêmico. Assim, objetiva-se relatar aprendizados e desafios na execução do PNAE no período de pandemia da COVID-19 a partir da experiência do Instituto Federal do Rio Grande do Norte Campus Santa Cruz (IFRN – Santa Cruz).

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência sobre a execução do PNAE no IFRN – Santa Cruz no ano de 2020, apresentando as estratégias adotadas na oferta da alimentação, a partir da Lei nº 13.987/2020 que autorizou, em caráter excepcional, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica.

RESULTADOS

Em 2020, foram utilizados R\$ 69.238,66 oriundos da verba do PNAE para compra de kits de alimentos, entregues já embalados. Cada kit teve um valor médio de R\$ 48,92, sendo composto por feijão carioca, arroz parboilizado, açúcar, flocão de milho, biscoito tipo cream cracker, macarrão espaguete, sal, sardinha ao molho de tomate e leite em pó integral. Itens da agricultura familiar, além dos gêneros já adquiridos a partir de processos licitatórios de anos anteriores, também foram adicionados, como polpa de frutas, bebidas lácteas, bolo, queijo, vegetais, frutas e pães. Os estudantes responderam previamente a uma enquête, demonstrando o interesse em receber os kits e caso o número de interessados ultrapassasse os recursos disponíveis, era feita uma seleção com base nos critérios socioeconômicos do serviço social. As entregas foram realizadas nos meses de junho, novembro e dezembro. Cada aluno recebeu dois kits por entrega, um referente ao mês da entrega e outro ao mês seguinte.

CONCLUSÃO

A execução do PNAE no IFRN-Santa Cruz foi uma das estratégias de grande relevância em nível local para o enfrentamento da fome e insegurança alimentar direcionada às famílias dos estudantes da rede pública de ensino, porém a pandemia da Covid-19 evidenciou as fragilidades que há muito tempo já existiam na execução do programa, principalmente aquelas relacionadas às questões orçamentárias e normativas. O baixo recurso destinado ao programa impossibilitou o atendimento universal dos estudantes em todas as entregas, além de dificultar a elaboração de um kit que atendesse totalmente as necessidades nutricionais. Assim, ficou ainda mais evidente a necessidade de reavaliação por parte do governo federal do per capita financeiro destinado por aluno por dia letivo para execução do programa.

Palavras-chave: Alimentação escolar|DHAA|Pandemia

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Exercício ilegal da profissão de nutricionista: apuração de denúncias nos estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul

Glenda Keri Bellini; Andréa Austricliano Aleixo Costa; Gretha Letícia Borsoi; Kátia Fugita; Selma Mazzocchi.

Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Lei Federal nº 8234/91 regulamenta a profissão de nutricionista, definindo as atividades privativas da categoria. A fiscalização do exercício da profissão compete ao Sistema CFN/CRN na forma da Lei nº. 6.583/78. O exercício ilegal é caracterizado pela prática de atividades privativas realizadas por leigos (pessoa física não portadora de diploma expedido por escolas de graduação em nutrição) ou egressos do curso de Nutrição sem inscrição no CRN. O objetivo deste estudo foi trazer ao conhecimento da categoria dados sobre as denúncias recebidas no ano de 2021 e os resultados das apurações realizadas pelo conselho profissional de nutricionistas dos estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul.

MÉTODOS

O estudo possui caráter retrospectivo realizado pelo Setor de Fiscalização, envolvendo o levantamento quantitativo de denúncias de exercício ilegal da profissão de nutricionista, os motivos das denúncias, as características quanto a formação do denunciado, as ações realizadas durante a apuração e os resultados finais. Foram consideradas as denúncias recebidas no período de janeiro a dezembro de 2021 e as ações e desfechos até abril de 2022.

RESULTADOS

Foram recebidas 473 denúncias de exercício ilegal, sendo 192 arquivadas e 281 processos de apuração. Os principais motivos de arquivamento foram: denunciado pertencente a outra jurisdição (66%) e apresentação de provas inválidas ou ausência de provas (23%). Dos processos de apuração 40% foram concluídos e 60% estão em tramitação. Quanto às características de formação dos denunciados foi constatado: 45,6% sem profissão identificada; 28,8% estudantes de graduação em nutrição; 8,2% profissionais de educação física; 7,5% outras formações profissionais; 6% médicos e 3,9% bacharéis em nutrição em situação irregular junto ao conselho profissional. Os principais motivos das denúncias foram: 29,5% consultoria nutricional; 27,8% prescrição de dietas; 14,6% programas de emagrecimento e 10,3% publicações sobre alimentação e/ou dietas. As ações realizadas nas apurações foram: 244 envios de ofícios (alerta sobre as atividades privativas do nutricionista, orientações sobre riscos à saúde da população, solicitação de esclarecimentos, entre outros); 52 encaminhamentos a outros conselhos de classe; 26 ações fiscais e 12 encaminhamentos a outros Regionais. Os motivos de encerramento das denúncias foram: 58,4% insuficiência de dados e/ou ausência de indícios; 14,2%

atendimento à solicitação do conselho profissional; 9,7% envio a outros conselhos de classe; 8% envio a outros Regionais; 6,2% regularização da inscrição profissional; 2,7% incorporação a processos em tramitação e 0,9% encaminhamento ao Ministério Público.

CONCLUSÃO

Foi demonstrado que a maioria dos processos de denúncias foram encerrados por insuficiência de dados e/ou ausência de indícios. Por meio das apurações das denúncias, são realizadas ações para o combate ao exercício ilegal da profissão de nutricionista visando o bem-estar e a saúde da população.

Palavras-chave: Fiscalização|Nutricionista|Leigo

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Experiências exitosas de gestores e profissionais da saúde em Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde

Clara Cecília Ribeiro de Sa; Beatriz Gouveia Moura; Ana Carlyne Lima Lino Sandes;
Silvia Eugênia Oliveira Valença; Raísa Conceição Ferreira; Anhressa Araújo
Fagundes.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) é a ação que descreve e monitora as condições de alimentação e nutrição da população na Atenção Primária à Saúde (APS). Para uma execução de êxito, esta ação precisa do envolvimento de diversos atores, dentre eles gestores e profissionais de saúde. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi identificar experiências exitosas de profissionais e gestores na operacionalização da VAN em seus territórios.

MÉTODOS

Estudo transversal, quantitativo realizado com 1.003 participantes, sendo 632 profissionais de saúde e 371 gestores das ações de alimentação e nutrição na APS, selecionados por conveniência. A coleta de dados foi realizada entre junho e agosto de 2021, mediante aplicação de questionários on-line no Google Forms. Os questionários buscaram caracterizar os atores da VAN, assim como identificar aspectos relacionados à percepção do funcionamento desta ação, entre eles as experiências exitosas vivenciadas na prática. A análise dos dados objetivos foi realizada por meio do programa Statistical Package for the Social Sciences, versão 20.0, e dos subjetivos a partir da análise de conteúdo do tipo temática de Bardin. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (Parecer nº 4.786.176) e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADOS

Participaram do estudo profissionais e gestores de todas as regiões do país sendo a maioria destes participantes do sexo feminino, com prevalência de 92,1% e 87,9%, respectivamente. Foi predominante a participação de gestores (70%) e de profissionais (60,6%) com um tempo de atuação menor ou igual a 5 anos. 21% gestores relatam experiências exitosas, as quais estiveram relacionadas, principalmente, à identificação de desvios nutricionais através de relatórios do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional, êxito no uso dos marcadores de consumo alimentar bem como no acompanhamento de usuários de programas como o Programa Saúde na Escola (PSE) e Programa Bolsa Família (PBF) para potencializar a coleta de dados, e da realização de capacitação para a equipe. 19,6% profissionais relataram experiências exitosas, a maioria condizente com as mencionadas pelos gestores, principalmente em relação à

potencialização da coleta de dados a partir do PSE e PBF. Ademais, profissionais destacaram a implantação de laboratório de avaliação nutricional na Unidade Básica de Saúde e a adaptação do marcador de consumo para o formato eletrônico.

CONCLUSÃO

Considerando as respostas, observa-se um baixo relato de experiências, que trazem à reflexão a necessidade de um espaço específico para captação de experiências exitosas pensando na replicação dessas. Percebe-se ainda que as experiências se referem, principalmente, à implementação e funcionamento da VAN de modo apropriado, como a coleta de dados otimizada e a identificação dos desvios nutricionais pelos gestores.

Palavras-chave: Vigilância Nutricional|Atenção Primária à Saúde|Pessoal de saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados à comportamentos desfavoráveis à amamentação de lactentes frequentadores do banco de leite humano

Mariana Diniz dos Santos¹; Isabella Cristina Loiola de Moraes Pereira¹; Maria Tereza Borges Araujo Frola¹; Poliana Cristina de Almeida Fonseca²; Sueli Ismael Oliveira da Conceição¹; Nayra Anielly Cabral Cantanhede¹.

1. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 2. Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil.

INTRODUÇÃO

A fim de prevenir a interrupção precoce do aleitamento materno faz-se necessário a identificação das principais fragilidades existentes e a avaliação da mamada é uma forma prática e simples de manter ou até aumentar o tempo de amamentação. Com isso, este estudo teve como objetivo investigar os fatores associados à avaliação da mamada de lactentes acompanhados em um Banco de Leite Humano (BLH) de São Luís.

MÉTODOS

Estudo transversal aninhado a uma coorte com 267 binômios mãe-bebê, em Aleitamento Materno, assistidos pelo Programa de Puericultura do BLH de um Hospital Universitário do MA. Para avaliação da mamada utilizou-se o protocolo da Organização Mundial da Saúde, que possui elementos que classificam os sinais favoráveis à amamentação e de possível dificuldade, em relação à postura corporal da mãe e do bebê, observações sobre a pega e eficiência da sucção até o final da mamada. Investigou-se a associação entre a classificação da observação da mamada em função dos fatores como tipo de parto, lactente mora com avó, tipo de aleitamento, peito que mama, uso de artefatos, se mama em outra mãe e características das fezes pelo teste de qui-quadrado. Teve aprovação no Comitê de Ética sob pareceres número 2.341.252 em 20/10/2017 e número 2.673.595 em 24/05/2018.

RESULTADOS

No que se refere ao quesito Aspecto Geral da Mãe na avaliação da mamada, 92,9% das nutrizes foram classificadas como bom. Em relação à posição do bebê, 80,4% tiveram escore bom, ou seja, o posicionamento do bebê durante a amamentação estava correto, 12,5% obtiveram escore regular, revelando um posicionamento inadequado e doze duplas foram classificadas com escore ruim (7,1%), apresentando no mínimo três a quatro sinais de possível dificuldade. Quanto à pega do bebê, 72,0% mostrou escore bom, 14,9% regular e 13,1% ruim. Já em relação à sucção, 85,0% tinha escore bom. Já em relação a pega do bebê, obteve-se associação estatística significativa com a variável uso de mamadeira ($p=0,016$), onde entre as que obtiveram escore bom, 94,2% não faziam uso desse artefato. Também foi verificada associação estatística significativa entre sucção e a alimentação atual do bebê ($p>0,001$), sendo que entre as que tiveram escore bom para sucção, a maior parte estava em Aleitamento materno exclusivo (AME) (92,7%), nasceu

de parto normal (53,9%), não reside com avó (59,0%), mama em ambos os seios (95,8%), não usa complemento (89,4%), chupeta (88,7%) e nem mamadeira (93,0%), não chupa dedo (65,5%), nunca mamou na mama de outra mulher (95,1%) e apresentaram fezes moles amarelo/marrom (97,9%).

CONCLUSÃO

A ausência do AME e o uso de mamadeira foram associados ao desempenho ruim da amamentação, de acordo com a observação da mamada.

Palavras-chave: Aleitamento Materno|Associação|Chupeta|Mamadeira|Sucção

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados à maior pressão arterial em adolescentes de baixa condição socioeconômica

Fabiana Cristina Lima da Silva Pastich Gonçalves¹; Anna Letícia Ludovico Maciel²; Camila Bianca Gomes Silva de Lima²; Giselly Vitória Albino da Silva²; Marcelo de Santana Oliveira³; Pedro Israel Cabral de Lira³.

1. Pós-Graduação Em Saúde da Criança e do Adolescente - Ufpe, Recife - Pe - Brasil, Recife - PE - Brasil; 2. Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - Pe - Brasil, Recife - PE - Brasil; 3. Pós-Graduação Em Nutrição - Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - Pe - Brasil, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é uma doença crônica não transmissível de elevada prevalência mundial, que se caracteriza como o principal fator de risco para doenças cardíacas e cerebrovasculares e seus sintomas raramente são observados na infância e adolescência. O objetivo deste estudo foi identificar a frequência de hipertensão arterial em adolescentes e os fatores que, na adolescência, estão associados à maior pressão arterial.

MÉTODOS

Um estudo transversal com 208 adolescentes (com idade de 18 anos) foi realizado na Zona da Mata Sul de Pernambuco. Esses adolescentes participaram anteriormente de outro estudo onde foram recrutados ao nascimento, cujo critério de seleção era apresentar renda familiar abaixo de três salários mínimos e, através de busca ativa, foram localizados para reavaliação aos 18 anos de idade. A pesquisa foi realizada no Hospital Regional de Palmares e os adolescentes foram avaliados quanto às condições socioeconômicas, estado nutricional, composição corporal, consumo alimentar e nível de atividade física. Hipertensão arterial foi considerada quando a pressão arterial sistólica e/ou diastólica apresentavam valores acima de 120 mmHg e 80 mmHg, respectivamente. A frequência de pressão arterial elevada foi verificada. Os dados foram analisados através do software Statistical Package for the Social Sciences, versão 23. Para verificar a associação entre as variáveis explanatórias e os desfechos (pressão arterial sistólica e pressão arterial diastólica, avaliadas separadamente), foi realizado o teste “T” de Student, após verificado que ambas apresentavam distribuição normal. Uma significância estatística p menor que 0,05 foi considerada. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos da UFPE sob o registro do CAAE n 336/08.

RESULTADOS

Uma frequência de 37,5% de hipertensão arterial foi observada na amostra estudada. Apresentar maior índice de massa corporal na adolescência esteve associado a maiores pressões arteriais sistólica e diastólica. Apresentar maior índice de massa gorda esteve associado à maior pressão diastólica e ser sedentário à maior pressão sistólica. As

condições socioeconômicas e o consumo de ultraprocessados não apresentaram associação com a pressão arterial dos adolescentes.

CONCLUSÃO

O índice de massa corporal apresentou-se ser o marcador nutricional mais efetivo para a variação da pressão arterial em ambos os parâmetros (sistólico e diastólico). Apresentar maior pressão arterial diastólica pode ser um indicativo de resistência vascular periférica, dessa forma, apresentar maior índices de massa gorda e de massa corporal merecem maior atenção durante o acompanhamento nutricional.

Palavras-chave: Hipertensão arterial|Adolescente|Estado nutricional|Consumo alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados ao baixo peso gestacional de mulheres atendidas em unidades básicas de saúde

Anatália Conceição Rosa; Ana Karina Teixeira da Cunha França; Nayra Anielly Cabral Cantanhede; Sueli Ismael Oliveira da Conceição; Elma Izze da Silva Magalhães; Carolina Abreu de Carvalho.

Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A gestação é uma fase da vida requer elevadas necessidades nutricionais e várias condições podem interferir na sua evolução normal. Gestantes com baixo peso pré-gestacional (PPG) ou com ganho de peso insuficiente possuem maior risco de ter bebês prematuros e/ou com baixo peso ao nascer. Fatores como aceitação da gestação, situação socioeconômica, escolaridade, faixa etária e hábitos alimentares podem influenciar o ganho de peso gestacional. Este estudo objetivou determinar fatores associados ao baixo peso gestacional.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com 262 gestantes atendidas em unidades básicas de saúde de São Luís-MA, seguindo as recomendações do STROBE (Strengthening the Reporting of Observational Studies in Epidemiology). O baixo peso gestacional avaliado considerando-se o índice de massa corporal de acordo com a idade gestacional da participante no momento da entrevista. Foram avaliadas variáveis demográficas, socioeconômicas, estilo de vida, nutricionais e obstétricas das gestantes. Utilizou-se modelo de regressão multivariado de Poisson Robusto para identificação das variáveis associadas ao baixo peso gestacional, considerando-se um nível de significância de 5%. Os dados foram analisados no software Stata 14.0. A pesquisa multicêntrica que originou este estudo foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de Viçosa (parecer consubstanciado nº 2.496.986) e dos CEP dos demais centros envolvidos. O estudo recebeu apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

RESULTADOS

Dentre as entrevistadas, 67,8% se autodeclararam pardas e 75,7% tinha ensino médio completo/incompleto. A mediana da renda familiar foi de R\$ 1.400,00. Além disso, 47,7% referiram 1 ou 2 gestações anteriores, 41,6% estavam no terceiro trimestre, 74,4% referiram que a gravidez não foi planejada e 92,4%, que não apresentavam hipertensão atual nem antes da gestação. A média de contribuição calórica dos alimentos ultraprocessados foi de 20,4%±17,0%. A prevalência de baixo peso nas gestantes foi de 17,2% e 45,8% apresentavam excesso de peso. Das variáveis investigadas, foram selecionadas para a análise multivariada: idade gestacional, renda, trimestre gestacional

e baixo peso pré-gestacional. A análise ajustada mostrou que gestantes com baixo peso pré-gestacional apresentaram prevalência 5 vezes maior de baixo peso na gestação (RP:5,82; IC95%: 2,68-12,62).

CONCLUSÃO

Gestantes com baixo peso pré-gestacional apresentam maior prevalência de baixo peso durante a gestação.

Palavras-chave: Estado Nutricional|Gestação|Baixo peso

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados à obesidade em gestantes atendidas em Unidades Básicas de Saúde em São Luís-MA

Juliane de Souza Silva; Nayra Anielly Cabral Cantanhede; Ana Karina Teixeira da Cunha França; Isabela Leal Calado; Maylla Luanna Barbosa Martins Bragança; Carolina Abreu de Carvalho.
Ufma, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional inadequado na gestação pode ser causa de comorbidades para o binômio mãe-filho, onerando os cofres públicos, acarretando sequelas que irão comprometer o capital humano do bebê e a qualidade de vida de ambos, este estudo tem como objetivo determinar os fatores associados à obesidade gestacional em mulheres atendidas em unidades básicas de saúde de São Luís-Ma.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, realizado com dados secundários da pesquisa intitulada “Estado nutricional de iodo, sódio e potássio entre gestantes, nutrizes e lactentes brasileiros: Um estudo multicêntrico”, que obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de Viçosa sob o número do parecer substanciado 2.496.986, e dos CEP dos demais centros participantes. Foram considerados elegíveis para avaliação as gestantes residentes nas zonas urbanas do município de São Luís e usuárias da rede pública de saúde. Não foram incluídas no estudo mulheres com diagnóstico referido de hipotireoidismo e histórico de doença e/ou cirurgia tireoidiana. Avaliou-se 288 gestantes, de 15-39 anos, a partir das variáveis demográficas (idade, cor da pele e estado civil), socioeconômicas (escolaridade e renda, estilo de vida (consumo de cigarros no período da entrevista) e de saúde (estado nutricional pré-gestacional, estado nutricional por semana gestacional, possuir cartão da gestante, gravidez planejada, trimestre gestacional, número de consultas no pré-natal, número de gestações anteriores, hipertensão arterial anterior à gestação). Utilizou-se modelo de regressão multivariado de Poisson Robusto para identificação das variáveis de interesse associadas à obesidade gestacional.

RESULTADOS

A partir do estado nutricional pré-gestacional, segundo o IMC, 55,7% encontrava-se adequado, 25,1% com sobrepeso, 11,4% com obesidade e 7,8% com baixo peso. Em relação ao estado nutricional por semana gestacional, segundo o IMC, 37,2% estava eutrófica, 3,4% com sobrepeso, 17,0% abaixo do peso e 13,4% com obesidade. As variáveis que apresentaram o p-valor <0,10 na análise não ajustada e foram selecionadas para análise ajustada foram: idade, trimestre da gestação, IMC pré-gestacional e tem ou já teve hipertensão gestacional. Na análise ajustada, permaneceu associada com o estado

nutricional na gestação, o IMC pré-gestacional (baixo peso RP=5,51; IC: 2,58-7,89; $p<0,001$ / sobrepeso RP=4,17; IC: 2,97-5,86; $p<0,001$ / obesidade RP=4,31; IC: 3,06-6,06; $p<0,001$).

CONCLUSÃO

Houve associação estatística significativa entre o IMC pré-gestacional e a obesidade gestacional, evidenciando que as mulheres que iniciam a gestação com o IMC pré-gestacional de sobrepeso e obesidade apresentam maiores chances de permanecerem obesas na gestação.

Palavras-chave: Gestantes|Estado Nutricional|Obesidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados ao consumo de alimentos preparados fora do domicílio por gestantes usuárias da rede pública de saúde

Karla Gabrielle Sales Fernandes; Andrezza Brito de Souza; Victoria Vieira Abreu; Isabela Reis do Nascimento; Keyla Bianca Barbosa Silva; Danielle Góes da Silva.
Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O hábito de comer “fora de casa” é crescente na nossa sociedade e tem sido comumente relacionado a escolhas alimentares inadequadas, como alto consumo de alimentos ultraprocessados, de baixa qualidade nutricional e alta densidade energética. Tendo em vista o impacto desse comportamento no consumo alimentar, e por consequência no aumento do ganho de peso e no desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis, o objetivo deste trabalho é investigar a frequência do consumo alimentar fora do domicílio e seus fatores associados entre gestantes.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado em 14 unidades básicas de saúde no município de Aracaju, Sergipe, com gestantes adultas em diferentes trimestres gestacionais e que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A frequência do consumo de alimentos preparados fora do seu domicílio (nenhum dia, entre 1 a 3 dias, e de 4 a 7 dias), e informações socioeconômicas, obstétricas e de saúde foram obtidas por meio da aplicação de um questionário semiestruturado digitalizado no aplicativo REDcap™. O estado nutricional gestacional foi avaliado conforme dados da caderneta da gestante e classificado pelos critérios Atalah, et al. (1997). A análise estatística foi realizada pelo software *IBM SPSS Statistics 20®*, foram calculadas média, desvio-padrão e frequência absoluta e relativa, teste Qui-quadrado, com significância de p menor que 0,05. CAAE: 90242518.5.1001.5546.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 274 gestantes, com média de idade de 26,4 ($\pm 5,9$) anos e idade gestacional de 24,6 ($\pm 9,4$) semanas. Em relação aos dados sociodemográficos, 47,7% tinham até o ensino médio incompleto, 89,0% se autodeclararam pretas/pardas, 79,5% viviam com companheiro, 34,5% eram beneficiárias do Bolsa Família, 38,1% eram chefes do domicílio, 56,8% tinham renda familiar de até um salário-mínimo. Cerca de 67% não planejaram a gravidez. A média de IMC gestacional foi de 27,6 ($\pm 5,1$) Kg/m² e 46,0% possuíam excesso de peso. Quanto ao hábito de realizar as refeições fora do domicílio, 46,9% relataram. Foi observado que a maior frequência do comer fora de casa foi associada com a maior escolaridade ($p=0,042$), com o trabalho materno remunerado ($p<0,001$) e ao não recebimento do Bolsa Família ($p=0,006$).

CONCLUSÃO

Concluimos que entre as gestantes usuárias da rede pública de saúde a frequência de consumo alimentar fora de casa está relacionado as melhores condições socioeconômicas. Apoio: CNPq, Ministério da Saúde - Brasil e Fapitec/SE.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar|Nutrição pré-natal|Gravidez

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados ao consumo de alimentos ultraprocessados entre crianças brasileiras

Ariene Silva do Carmo; Ana Maria Thomaz Maya Martins; Ana Maria Cavalcante de Lima; Jéssica Pedroso da Silva; Tatiane Nunes Pereira; Gisele Ane Bortolini.

Ministério da Saúde, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

Em 2021, das crianças acompanhadas na Atenção Primária à Saúde (APS), 8,2% das menores de 5 anos e 16,1% daquelas entre 5 e 9 anos tinham excesso de peso, e destas, 7,6% e 17,8% apresentavam obesidade, respectivamente. Os principais determinantes do excesso de peso infantil apresentam-se desde a gestação e com a introdução precoce de alimentos ultraprocessados (AUP). O objetivo foi verificar fatores associados ao consumo de AUP por crianças acompanhadas na APS.

MÉTODOS

Estudo ecológico, sendo as unidades de análise os municípios, desenvolvido com dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Foram utilizadas as prevalências do consumo de AUP de crianças acompanhadas na APS em 2021. As variáveis explicativas do estudo foram o repasse de incentivo financeiro do Ministério da Saúde para apoio à implementação das ações de alimentação e nutrição e de prevenção e atenção à obesidade infantil, cobertura das condicionalidades de saúde do Programa Auxílio Brasil (PAB), cobertura da APS, número de nutricionistas atuantes no município e Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM). As variáveis previsoras foram inseridas pelo método backward no modelo multivariado de Regressão Poisson com variância robusta, sendo aquelas com menor significância retiradas do modelo. O procedimento foi repetido até que todas as variáveis presentes possuíssem $p < 0,05$.

RESULTADOS

A média municipal da prevalência do consumo de AUP no dia anterior foi de 31,9% (IC95%: 30,9-33,0) entre crianças de 0 a 2 anos; de 85,6% (IC95%: 84,8-86,4) entre 2 a 4 anos; e de 88,0% (IC: 95%: 87,3-88,7) entre 5 a 9 anos. De acordo com os resultados dos modelos multivariados, foram observadas menores prevalências de consumo de AUP entre crianças de 6 a 23 meses em municípios com maior cobertura da APS (RP: 0,97; IC95%: 0,94-0,99) e de IDHM alto (RP: 0,84; IC95%: 0,74-0,96) e muito alto (RP: 0,81; IC95%: 0,67-0,98). Foram observadas menores prevalências de consumo de AUP entre crianças de 2 a 4 anos em municípios que estão no quartil superior da cobertura de acompanhamento das condicionalidades de saúde do PAB (RP: 0,93; IC95%: 0,90-0,97) e que recebem o Financiamento das ações de Alimentação e Nutrição (FAN) (RP: 0,94; IC95%: 0,91-0,97) e do Programa Crescer Saudável (RP: 0,93; IC95%: 0,89-0,96). Foram observadas menores prevalências de consumo de AUP entre crianças de 5 a 9 anos em

municípios que apresentam maior cobertura de acompanhamento das condicionalidades de saúde do PAB (RP: 0,95; IC95%: 0,92-0,99 – quartil 3; RP: 0,94; IC95%: 0,90-0,97 – quartil 4) e que recebem o FAN (RP: 0,93; IC95%: 0,90-0,96) e do Programa Crescer Saudável (RP: 0,95; IC95%: 0,91-0,99).

CONCLUSÃO

A cobertura da APS e o acompanhamento das condicionalidades de saúde do PAB foram fatores protetores para o consumo de AUP em crianças, reforçando a importância de políticas públicas para melhorar as condições de nutrição das crianças. e apoiar a organização das ações no território.

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados|Vigilância Nutricional|Atenção Primária à Saúde|Políticas Públicas de Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados ao excesso de peso entre gestantes de alto risco

Keyla Bianca Barbosa Silva; Victoria Vieira Abreu; Fernanda Gonçalves Gama;
Marilya Nascimento Fraga; Talitha de Jesus Pimentel; Danielle Góes da Silva.
Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O excesso de peso durante a gestação é fator de risco para o desenvolvimento de doenças metabólicas, como a hipertensão arterial sistêmica (HAS) e o diabetes mellitus gestacional. Essas condições clínicas aumentam os riscos de desfechos negativos para a mãe e o bebê, como prematuridade, baixo peso ao nascer e mortalidade materna e fetal, sendo de suma importância o acompanhamento destas gestantes. O objetivo deste estudo é investigar a relação entre o excesso de peso e outros fatores entre gestantes de alto risco.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados retrospectivos de prontuários de gestantes de alto risco, atendidas no ambulatório de nutrição materno-infantil do Hospital Universitário de Aracaju, Sergipe. Foram coletadas informações sobre os antecedentes familiares e obstétricos, sinais e sintomas clínicos atuais, uso de medicamentos e/ou suplementos e hábitos alimentares. As medidas antropométricas de peso e altura foram coletadas, a fim de classificar o IMC gestacional segundo Atalah et al (1997). O IMC pré-gestacional foi classificado de acordo com a OMS (1995). Foram calculadas média, desvio-padrão e frequência absoluta e relativa, e testadas associações com o teste Qui-quadrado, com significância de p menor que 0,05. O trabalho foi aprovado pelo comitê de Ética com CAAE 00772612.7.0000.0058.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 47 gestantes de alto risco com média de idade gestacional de 32,6 ($\pm 21,3$) semanas, média de IMC pré-gestacional de 30,2 ($\pm 7,5$) Kg/m², 54,1% se autodeclararam pretas e 76,6% não planejaram a gravidez. Em relação aos antecedentes familiares, 78,2% tinham histórico familiar de HAS e 58,7% de DM2. 76,5% tinham excesso de peso gestacional, 41,6% DMG, 40,4% HAS e 62,5% não realizavam atividade física. Com relação aos sintomas, 39,5% apresentavam náuseas, 25% edemas, 17% desmaios e 10,6% sangramentos vaginais. Quanto aos dados de saúde, 97,9% faziam uso de suplementos alimentares, 81,8% de sulfato ferroso, 27,0% de ácido fólico e 12,7% faziam uso de insulina. Observou-se associação entre o excesso de peso gestacional e a história clínica pregressa de HAS (p=0,016), HAS gestacional (p=0,017) e sintoma de pirose (p= 0,040).

CONCLUSÃO

Concluimos que o excesso de peso é um distúrbio frequente entre as gestantes de alto risco avaliadas, estando associado a HAS e a sintomas de pirose. Apoio: Pró-Reitoria de Extensão/UFS (ProEx/UFS).

Palavras-chaves: Gravidez de Alto Risco; Sobrepeso; Hipertensão; Hipertensão Induzida pela Gravidez.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados ao excesso de peso na população adulta residente nas capitais brasileiras e distrito federal: resultados do VIGITEL 2019

Gabrielly Cristina Perezini; Leuci Pereira de Souza; Lorenza Rodrigues dos Reis Gallo; Priscila Claudino de Almeida; Sara Araujo da Silva Mendes.
Centro Universitário Unieuro, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O excesso de peso atinge 57,2% da população adulta brasileira, como resultado crescente de fatores de riscos, como a má alimentação, inatividade física e consumo abusivo de álcool. Neste contexto, o objetivo desse estudo é analisar os fatores associados ao excesso de peso na população adulta residente nas capitais brasileiras e Distrito Federal realizado pela Pesquisa de Vigilância de Fatores de Riscos e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL).

MÉTODOS

Estudo transversal de base populacional que adotou como fonte de dados o VIGITEL de 2019, obtido a partir do sítio eletrônico <http://svs.aids.gov.br/download/Vigitel>. Neste inquérito, o consentimento livre e esclarecido dos participantes foi obtido oralmente quando realizado o contato telefônico com os entrevistados e o projeto foi aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa para Seres Humanos do Ministério da Saúde, sob o CAAE: 65610017.1.0000.0008. A variável desfecho foi excesso de peso, as variáveis explanatórias foram os fatores de risco e proteção identificados a partir da Análise de Componentes Principais (PCA) e as variáveis de ajuste foram características sociodemográficas. A análise dos dados foi feita pelo teste do qui-quadrado e por regressão logística múltipla para estimar *Odds Ratio*, no software Stata, por meio do módulo Survey.

RESULTADOS

Foram avaliados 52.443 adultos, sendo que a maioria é do sexo feminino, tem 25 a 34 anos, com mais de 9 anos de estudo. A partir do PCA, verifica-se a formação de dois padrões com fatores de risco ou proteção para DCNT, com variância explicada de 48,9% para o conjunto de variáveis adotadas e KMO superior à 0,5. Todas as variáveis apresentaram índice KMO e cargas fatoriais satisfatórias (KMO > 0,5 e carga fatorial > |0,3|). Assim, o padrão 1 foi caracterizado por maior consumo regular de hortaliças (carga fatorial=0,576) e frutas (carga fatorial=0,630) e menor consumo regular de refrigerantes (carga fatorial=-0,408). O padrão 2 foi caracterizado por menor relato de atividade física insuficiente (carga fatorial=-0,653) e maior consumo abusivo de bebidas alcoólicas (carga fatorial=0,692). Na regressão logística simples, o padrão 1 revelou menores chances de excesso de peso no 3º e 2º tercil (OR 0,84; IC 95% 0,75-0,94 e OR 0,87; IC 95% 0,79-0,95, respectivamente) em comparação com a categoria de referência. No padrão 2,

observa-se maior chance de excesso de peso no 3º tercil (OR 1,19; IC 95% 1,06-1,33) comparado ao 1º tercil. Esses achados revelam que o padrão 1 se apresenta como fator de proteção e o padrão 2, como fator de risco para excesso de peso na população avaliada.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, aqueles que não realizam atividade física suficiente e realizam o consumo abusivo de bebidas alcoólicas, possuem o aumento de 19% de chance de apresentar excesso de peso.

Palavras-chave: Adulto|Excesso de Peso|VIGITEL

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados ao potencial inflamatório da dieta de adolescentes

Thalita Costa da Silva; Ana Karina Teixeira da Cunha França; Carolina Abreu de Carvalho; Renata de Sousa Gomes; Elma Izze da Silva Magalhães; Maylla Luanna Barbosa Martins Bragança.

Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A adoção dos padrões alimentares não saudáveis tem crescido especialmente entre adolescentes e pode levar a alterações metabólicas, ao desenvolvimento de uma inflamação crônica de baixo grau e doenças crônicas não transmissíveis. O Índice Inflamatório da Dieta Ajustado por Energia (IIDE) é um instrumento capaz de verificar, através da alimentação, o risco de uma população estar inflamada. O objetivo deste estudo foi analisar os fatores associados ao potencial inflamatório da dieta de adolescentes de São Luís, Maranhão.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com 2.455 adolescentes, com 18 e 19 anos de idade, do segundo seguimento da Coorte de São Luís 1997/98, seguindo as recomendações do STROBE (Strengthening the Reporting of Observational Studies in Epidemiology). Para avaliação do consumo alimentar foi utilizado o Questionário de Frequência Alimentar (QFA) e determinado o IIDE. A variável desfecho foi o IIDE e as explicativas foram: sexo, escolaridade, renda, cor da pele, atividade física, modificação da dieta, hábito de fumar e tempo de tela. Para verificar associação entre as variáveis explicativas e o IIDE, variável contínua, foi realizada análise de regressão linear multivariada. O nível de significância adotado foi de 5%. Os dados foram analisados no programa STATA 14.0®. O estudo de Coorte RPS de São Luís-MA, que deu origem a este artigo, foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Parecer nº 1.302.489) e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADOS

Houve maior prevalência de adolescentes do sexo feminino (52,4%), da cor parda (63,6%), que cursavam o ensino médio (58,6%), sedentários (45,0%), que relataram não fazer alterações na dieta nos últimos 12 meses (66,8%) e que não fumavam (96,4%) nem consumiam bebidas alcoólicas (58,5%). Apenas 9,9% passavam menos de 2 horas utilizando algum tipo de tela. A prevalência de excesso de peso, de acordo com o índice de massa corporal, foi de 20,8%. O IIDE apresentou mediana de +1,5 e média de +1,6 (DP: 1,4). Os adolescentes que fizeram alteração na dieta para perda de peso ($\beta=-0,5$; IC95%:-0,7; -0,3), que praticavam atividade física de forma moderada ($\beta=-0,1$; IC95%:-0,2; -0,1) e alta ($\beta=-0,3$; IC95%: -0,4; -0,1) e que estavam em curso pré-vestibular ($\beta=-$

0,8; IC95%: -1,5; -0,2) e faculdade ($\beta=-0,8$; IC95%: -1,4; -0,2) apresentaram menores valores do IIDE.

CONCLUSÃO

Os adolescentes possuíam uma dieta mais proinflamatória. Aqueles com maior escolaridade, que fizeram alteração na dieta para perda de peso e praticavam atividade física de forma moderada ou alta apresentaram dieta menos proinflamatória.

Palavras-chave: Dieta|Índice inflamatório da dieta|Estilo de vida|Fatores socioeconômicos|Adolescentes

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados à prematuridade em lactentes assistidos pelo programa de puericultura de um banco de leite humano de São Luís-MA

Amanda Maria Paiva Pereira¹; Sueli Ismael Oliveira da Conceição²; Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola²; Simone Nunes Leal Chagas¹; Helma Jane Ferreira Veloso¹; Nayra Anielly Cabral Cantanhede¹.

1. Ufma, São Luís - MA - Brasil; 2. Ufpi, Teresina - PI - Brasil.

INTRODUÇÃO

O nascimento prematuro é o maior fator de risco para morbidade e mortalidade infantil, tornando-se um problema significativo de saúde pública. Dessa forma, o conhecimento dos fatores de risco associados pode fornecer subsídios para que os gestores em saúde atuem na sua prevenção e no cuidado com o lactente prematuro pós-natal, diminuindo a morbidade e mortalidade relacionadas. Portanto, o objetivo do estudo foi identificar os fatores associados à prematuridade de lactentes assistidos por um programa de puericultura em um Banco de Leite, de São Luís – MA.

MÉTODOS

Estudo transversal aninhado a uma coorte prospectiva no qual foram avaliados os 257 pares nutrízes-lactentes acompanhados no Banco de Leite Humano (BLH) do Hospital Universitário no município de São Luís, em uma amostra não probabilística. Foram coletados, através de questionários semiestruturados, dados socioeconômicos e demográficos da nutríze e lactente, além de dados biológicos do lactente e relativos às intercorrências mamárias. Para investigar os fatores associados à prematuridade foi realizada análise de regressão multivariada de Poisson, com variância robusta por meio do programa STATA 14.0®. Na análise bivariada de Poisson com variância robusta, as variáveis que apresentaram $p \leq 0,20$ foram selecionadas para entrar na análise ajustada. A seleção das variáveis foi realizada pelo método passo a passo (stepwise) por eliminação. Apenas as variáveis com $p < 0,05$ permaneceram no modelo final, com significância estatística. Teve aprovação no Comitê de Ética sob pareceres número 2.341.252 em 20/10/2017 e número 2.673.595 em 24/05/2018.

RESULTADOS

Ente os lactentes, 10,9% nasceram prematuros. Na análise bivariada, verificou-se que as variáveis idade materna, cor da mãe autodeclarada, escolaridade da mãe, paridade, chefe da família, renda familiar, número de consultas do pré-natal, peso ao nascer e candidíase mamária apresentaram associação com a prematuridade com um $p < 0,20$. Após ajuste, e pelo método de eliminação stepwise, permaneceram associados com a prematuridade no modelo final ter feito seis ou mais consultas de pré-natal (RP = 0,50; IC95% 0,26 – 0,97; $p = 0,040$) e baixo peso ao nascer (RP = 6,16; IC95% 3,24 - 11,70; $p < 0,010$).

CONCLUSÃO

Os achados sinalizam a importância do pré-natal no desfecho do parto prematuro e a consequência mais imediata da prematuridade para os recém-nascidos ao se associar com o baixo peso ao nascer. Indicando, assim, melhorias necessárias nas políticas públicas, no planejamento de ações preventivas e no cuidado em saúde no pré e pós-natal, diminuindo, consequentemente, a morbimortalidade infantil.

Palavras-chave: Prematuridade|Lactente Pré-Termo|Baixo Peso Ao Nascer|Cuidado Pré-Natal

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores de risco para ortorexia nervosa e insatisfação corporal em estudantes de cursos da área da saúde de uma universidade de Minas Gerais

Priscila Moreira de Lima Pereira; Franciele Naiara Andrade Moreira; Jéssica Viana Hinkelmann; Iury Antônio de Souza; Paula Ferreira de Abreu.
Uniacademia, Juiz de Fora - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A ortorexia nervosa (ON) é caracterizada pela preocupação excessiva com a qualidade da alimentação, acarretando importantes restrições alimentares e complicações sociais. Estudos indicam que profissionais de saúde e em especial os nutricionistas e estudantes de nutrição, são mais suscetíveis a apresentarem ON. Já a insatisfação corporal é a avaliação subjetiva negativa da imagem corporal, sendo também muito comum em estudantes da área da saúde.

O objetivo é avaliar as prevalências de fatores de risco para ortorexia e insatisfação corporal em estudantes de nutrição e de cursos da área da saúde de uma universidade de Minas Gerais.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal com alunos de diferentes períodos dos cursos de nutrição e da área de saúde (fisioterapia e psicologia) de uma universidade de Juiz de Fora, Minas Gerais. Foram incluídos os estudantes de ambos os sexos, com idade superior a 17 anos e que aceitaram participar da pesquisa. Os participantes responderam à um questionário online, o qual incluiu informações socioeconômicas como sexo, idade, curso e período e a renda média familiar. Os fatores de risco para ON foram avaliados segundo o questionário ORTO-15 e a insatisfação corporal por meio do questionário Body Shape Questionnaire (BSQ), na versão validada para o português, e pela escala de Silhuetas de Stunkard, adaptada para o Brasil por Scagliusi, sendo o grau de insatisfação corporal dado pela diferença entre as figuras atual e ideal. As análises estatísticas foram efetuadas por meio dos softwares SPSS® (versão 20.0; SPSS Inc., EUA). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Número do Parecer: 4.662.134) e todos os participantes assinaram, virtualmente, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 41 indivíduos, sendo 36 (87,8%) do sexo feminino, com idade média de $25,89 \pm 7,89$ anos. A renda per capita teve mediana de 1875,00 reais. Os participantes são graduandos nos cursos de nutrição (65,9%), fisioterapia (9,8%) e psicologia (24,4%). Foram observadas elevadas prevalências de estudantes com

tendência a ortorexia: 85% dos estudantes do curso de nutrição e 78% dos demais cursos. Em relação a escala de imagem, 82% dos alunos da nutrição e 93% dos alunos dos demais cursos estão insatisfeitos com sua imagem corporal. Já segundo os resultados do BSQ, 22,2% e 21,4% dos estudantes de nutrição e dos demais cursos, respectivamente, apresentam algum grau de insatisfação corporal.

CONCLUSÃO.

As elevadas prevalências de tendência a ON e insatisfação corporal ressaltam a necessidade de discussões a respeito da “alimentação saudável” durante a formação dos profissionais de saúde, uma vez que esses sofrem exigências e pressões sociais, sendo mais vulneráveis para o desenvolvimento desses. Adicionalmente, se o futuro profissional de saúde possuir crenças equivocadas sobre o comer saudável, pode comprometer o processo de cuidado nutricional e em saúde.

Palavras-chave: Insatisfação Corporal|Transtorno alimentar|Ortorexia|Estudantes

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores maternos associados ao ganho de peso gestacional

Natalia Posses Carreira; Maria Carolina de Lima; Daniela Saes Sartorelli; Lívia Castro Crivellenti.

Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (Fmrp), Universidade de São Paulo (Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Evidências sugerem que o ganho de peso gestacional (GPG) é um importante preditor da saúde materno-fetal, e suas variações podem ser decorrentes de fatores nutricionais, sociodemográficos, obstétricos e comportamentais. O GPG inadequado, insuficiente ou excessivo, está associado à elevação do risco de resultados materno-fetais desfavoráveis, tais como: diabetes *mellitus* gestacional, síndromes hipertensivas, retenção de peso pós-parto, inadequações de peso ao nascer, prematuridade, partos cirúrgicos, entre outros. Reconhecer os fatores associados a este ganho ponderal configura-se em uma estratégia importante para a prevenção do ganho de peso inadequado, e conseqüentemente desfechos desfavoráveis para o binômio mãe e filho. O objetivo do presente estudo foi investigar os fatores maternos associados ao GPG entre gestantes com sobrepeso atendidas em Unidades Básicas de Saúde (UBS).

MÉTODOS

Estudo transversal, parte integrante de um ensaio clínico randomizado controlado conduzido em unidades básicas de saúde do município de Ribeirão Preto – SP, que avaliou o efeito de uma intervenção nutricional na adequação do GPG de gestantes adultas com sobrepeso. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 69997717.6.0000.5414) e seguiu as diretrizes do CONSORT. A taxa de ganho de peso gestacional foi estimada pela diferença entre o peso aferido na segunda avaliação do estudo e a estimativa do peso pré-gestacional, dividido pela diferença entre as semanas gestacionais, e classificado em adequado (0,23 – 0,33 kg), insuficiente (< 0,23 kg) ou excessivo (> 0,33 kg) de acordo com a proposta do *Institute of Medicine* de 2009. As características maternas foram coletadas por meio de um questionário estruturado. Os fatores maternos, segundo a adequação do ganho ponderal semanal, foram avaliados por meio dos testes Kruskal Wallis e qui quadrado, independente dos grupos de tratamento.

RESULTADOS

Dados completos de ganho de peso semanal estavam disponíveis para 267 gestantes. Observou-se que as gestantes com maior mediana (P25; P75) de idade e prática de atividade física (minutos/semana) apresentaram ganho ponderal semanal adequado, em relação as demais categorias de adequação do ganho de peso ($p = 0,001$ e $p = 0,035$, respectivamente). Por outro lado, mulheres com maior mediana (P25; P75) de Índice de Massa Corporal no momento da avaliação do estudo, apresentaram ganho ponderal semanal excessivo ($p < 0,001$), em comparação as outras categorias do GPG. Não foi

observada nenhuma diferença entre as outras características maternas e a adequação do ganho de peso gestacional semanal.

CONCLUSÃO

Observou-se no presente estudo que algumas características maternas, como a idade, prática de atividade física e IMC, podem se diferir em relação a adequação do ganho de peso gestacional semanal. Assim, é de grande importância a investigação dos fatores associados ao GPG, com a finalidade de garantir desfechos favoráveis à saúde do binômio mãe-filho.

Palavras-chave: Gestantes|Ganho de Peso|Cuidado Pré-Natal

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores preditores do estado nutricional de iodo em gestantes da rede pública de saúde de um município do interior de São Paulo

Ana Carolina Momentti¹; Mariana de Souza Macedo²; Vanessa Cristina de Oliveira Souza¹; Fernando Barbosa Júnior¹; Sylvia do Carmo Castro Franceschini²; Anderson Marliere Navarro¹.

1. Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A deficiência de iodo é um problema de saúde pública que afeta países desenvolvidos e em desenvolvimento, podendo acarretar, durante a gestação, desfechos maternos e fetais adversos, incluindo danos ao neurodesenvolvimento infantil. Revisões sistemáticas evidenciam alta prevalência de insuficiência iódica entre gestantes e sua associação com fatores sociodemográficos, econômicos, de saúde e de consumo alimentar. O conhecimento desses fatores favorece o planejamento e a execução de estratégias específicas, direcionadas ao enfrentamento da deficiência de iodo e suas consequências no grupo materno-infantil. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de iodo e fatores preditores entre gestantes usuárias da rede pública de saúde de um município do interior de São Paulo.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com 266 gestantes, que receberam assistência pré-natal em 8 unidades de saúde. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto – Universidade de São Paulo (nº 3.252.310). Foram coletados dados sociodemográficos, obstétricos e de saúde, e sobre hábitos de aquisição, armazenamento e consumo de sal iodado, além de amostras casuais de urina. A concentração de iodo urinário (CIU) foi determinada por ICP-MS e as gestantes, categorizadas em três grupos de acordo com a CIU: insuficiente (<150 µg/L), adequada (150-249 µg/L) e acima do adequado (≥250 µg/L). A associação entre as variáveis conhecidas por influenciar o estado nutricional de iodo e os diferentes grupos foi analisada por regressão logística multinomial. Valores de p≤0,05 foram considerados significantes.

RESULTADOS

A mediana (p25-p75) da CIU foi 180,2 µg/L (112,8-262,7), considerada adequada. No entanto, foi detectado 38% de insuficiência de iodo, e 27,8% de ingestão de iodo acima do adequado. Consumo de álcool (OR=6,59; 95%CI 1,24-34,87) e uso semanal de tempero industrializado (OR=3,68; 95%CI 1,12-12,11) foram positivamente associados, enquanto o armazenamento do sal em recipiente aberto (OR=0,22; 95%CI 0,08-0,57), negativamente associado à insuficiência de iodo em gestantes.

CONCLUSÃO

Apesar da prevalência significativa de estado nutricional de iodo insuficiente e acima do adequado em gestantes, este grupo populacional é iodo-suficiente, de acordo com a mediana da CIU. Consumo de álcool, armazenamento do sal em recipiente fechado e uso semanal de temperos industrializados são fatores de risco para a insuficiência de iodo. A conscientização pública sobre os distúrbios por deficiência de iodo, a importância do sal iodado e de práticas apropriadas de armazenamento/manuseio do sal a nível domiciliar é crucial.

Palavras-chave: Deficiência de iodo|Gravidez|Brasil

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Frequência de consumo de frutas nativas brasileiras e caracterização dos consumidores

Thalia Eloisa Pereira Sousa Dourado; Ana Paula Aparecida Pereira; Bartira Mendes Gorgulho.

Universidade Federal de Mato Grosso - Ufimt, Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação tem um papel importante tanto para a saúde quanto para o meio ambiente. Um dos desafios da alimentação saudável é o consumo regular de frutas, legumes e verduras (FLV). O Brasil possui o maior território da América do Sul e possui condições favoráveis para a agricultura, é conhecido pela sua vasta variedade de frutas. As frutas nativas brasileiras são naturais do país, adaptadas ao solo e o clima no local não necessitam de insumos químicos, apresentando menor custo de manutenção. Existem uma diversidade de frutas nativas no Brasil que oferecem uma variedade de texturas, aromas, cores e sabores ainda desconhecidos. Das frutas nativas conhecidas e estudadas, todas apresentaram alto valor nutricional, com vitaminas, minerais e compostos bioativos em abundância. Com isso, buscou-se descrever a frequência do consumo de frutas nativas brasileiras e caracterizar os seus consumidores nas macrorregiões brasileiras.

MÉTODOS

Estudo de base populacional em âmbito nacional utilizando os dados de consumo alimentar individual do Inquérito Nacional de Alimentação, o bloco 7 da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-18, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. A descrição do consumo de frutas nativas entre as macrorregiões brasileiras está descrita por frequência simples, considerando o desenho amostral; e seguindo a definição da publicação do Ministério da Saúde de 2015 intitulada “Alimentos Regionais Brasileiros”, que tem como objetivo divulgar a variedade de frutas, hortaliças, tubérculos e leguminosas diferentes nas regiões brasileiras, além de resgatar, valorizar, fortalecer a cultura alimentar brasileira, apoiar a educação alimentar e nutricional e incentivar a alimentação adequada e saudável.

RESULTADOS

Somente 14,34% (IC95%:13,72; 14,99) relataram o consumo de frutas nativas, com perfil sociodemográfico semelhante aos dos não consumidores, com exceção da região de moradia (45,61% dos não consumidores residiam na região sudeste). Ao analisar os consumidores, verificou-se um baixo consumo (14,34%-IC95%:13,72; 14,99), sendo maior no sexo feminino (52,11%), 19 a 59 anos (66,29%), com maior escolaridade (58,07%), com renda superior a 5 salários mínimos (37,54%) e local de consumo em casa ou levado de casa (87,63%). Ao avaliar o consumo de frutas nativas de acordo com a

região de moradia, 47,13% são consumidas na região Nordeste e 23,06% na região Sudeste, sendo menos consumidas na região Centro-Oeste (5,85%).

CONCLUSÃO

O consumo das frutas nativas brasileiras é baixo, embora o seu consumo seja preconizado à saúde, além de valorizar e conservar a biodiversidade. Logo, políticas de promoção à alimentação poderiam difundir e incentivar o consumo de frutas nativas pela população.

Palavras-chave: Frutas|Ingestão de alimentos|Alimentos regionais

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Grau de conhecimento de profissionais da saúde sobre a Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL)

Leiriane Almeida de Oliveira da Motta¹; Rodrigo César de Oliveira Carvalho²; Gabriela Dalcin Durante¹; Tatiana Bering¹.

1. Universidade Federal de Mato Grosso (Ufimt), Cuiabá - MT - Brasil; 2. Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso (Ses-Mt), Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras – NBCAL, corresponde a um conjunto de regulamentações sobre a promoção comercial e a rotulagem de alimentos e produtos destinados a lactentes e crianças de primeira infância, que tem por objetivo assegurar o uso apropriado desses produtos de forma que não haja interferência na prática do aleitamento materno. A indústria se utiliza de estratégias de persuasão voltadas aos profissionais de saúde como forma de realizar seu marketing, incentivando e envolvendo estes para a divulgação dos produtos. Apoiar, proteger e promover o aleitamento materno é papel de todos os profissionais da saúde, e aqueles que conhecem e aplicam a NBCAL ajudam a reduzir o poder de alcance do marketing abusivo de fórmulas infantis.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado por meio de questionário Google Forms autopreenchido, com profissionais de saúde do Brasil, de ambos os sexos e idade ≥ 20 anos. Foram coletadas variáveis socioeconômicas e demográficas, e o conhecimento sobre a NBCAL foi avaliado por meio de questões múltipla-escolha e/ou multi-resposta, que contabilizavam o máximo de 51 acertos. O grau de conhecimento foi categorizado em: pouco (25 a 55% de acertos), regular (50% a 75%) ou bom conhecimento (75% a 100%). Foi realizada análise bivariada pelo teste qui-quadrado de Person e considerado significativo $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo CEP Saúde da UFMT (parecer n° 4.720.472).

RESULTADOS

Participaram do estudo 86 profissionais de saúde, sendo 40,7% (n=35) nutricionistas e 33,7% (n=29) enfermeiros(as). A maioria era mulheres (95,3%, n=82), de raça/cor branca (58,1%, n=50), que residiam no Centro-Oeste (50%, n=43) e possuíam alguma pós-graduação (77,9%, n=67). Sobre o conhecimento da NBCAL, houve uma variação de 14 a 50 acertos, sendo que 19,8% (n=17) dos profissionais foram classificados com “pouco conhecimento”, 54,7% (n=47) com “regular conhecimento” e 25,6% (n=22) com “bom conhecimento”. Entre os profissionais que apresentaram bom conhecimento sobre a

NBCAL, 86,4% (n=19) assinalaram ter realizado algum curso/treinamento ou especialização relacionada ao aleitamento materno (p=0,04).

CONCLUSÃO

Apesar da minoria dos profissionais ser classificado como “pouco conhecimento”, a maioria só possuía um conhecimento regular sobre a NBCAL. Foi observada uma associação positiva entre o conhecimento da NBCAL e o fato de terem realizado cursos, treinamento e/ou especializações sobre aleitamento materno. O estudo demonstrou que ainda há uma deficiência de conhecimento por parte dos profissionais de saúde quanto ao conteúdo e aplicação da NBCAL, o que pode implicar em suas atitudes pessoais e profissionais ao se encontrarem em um cenário em que a prática do aleitamento materno está em pauta. É importante que a NBCAL seja mais amplamente divulgada e estudada pelos profissionais de saúde.

Palavras-chave: Aleitamento Materno|Vigilância de Produtos Comercializados|NBCAL|Disseminação da Informação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Guias alimentares para crianças e adolescentes: uma scoping review

Júlia Laura Corrêa Rezende; Maria Carolina de Medeiros Frazão Duarte; Giselle Rhaisa do Amaral e Melo; Maria Natacha Toral Bertolin; Luana Caroline dos Santos.

Unb, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os Guias Alimentares são uma importante ferramenta na construção de hábitos alimentares saudáveis, se apresentam de várias formas e para vários públicos devido à diversidade de cada cultura. Trata-se de uma Scoping Review cujo objetivo é identificar e fornecer material comparativo dos Guias Alimentares direcionados especificamente às crianças e adolescentes ou gerais com informações para esse público.

MÉTODOS

Esta Scoping Review foi registrada no Open Science Framework, seguindo o protocolo PRISMA-ScR. Inicialmente, realizou-se busca no site da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) para identificar materiais direcionados a crianças (menores de 2 anos e 2-10 anos) e adolescentes (entre 10-19 anos) ou com orientações pertinentes a eles. As informações dos Guias Alimentares foram extraídas quando em inglês, espanhol, português, francês, alemão, chinês, japonês, coreano e italiano. A segunda etapa englobou uma revisão sistemática para identificar materiais que não foram encontrados na primeira etapa. Foram realizadas buscas em diferentes bases de dados (Pubmed, Lilacs, Scielo, Web of Science e Google Acadêmico). Foram registradas as principais características: ano e local de publicação, presença de ícones, diretrizes apresentadas, entre outras.

RESULTADOS

Foram encontrados 270 documentos no site da FAO, dos quais 88 foram selecionados para o estudo, sendo 40 específicos para crianças e adolescentes (16 países) e 48 guias gerais (46 países), totalizando 57 países com informações direcionadas a esse público. Na segunda etapa, a busca resultou em 5190 artigos, dos quais 4490 tiveram título e resumo analisados pelos revisores, restando 21 artigos lidos na íntegra e nenhum Guia Alimentar encontrado além dos advindos da busca na FAO. Dos guias analisados, 32% foram publicados a partir de 2017. A América Latina e Caribe foi a região que apresentou tanto mais guias específicos para o público estudado quanto mais guias gerais com informações específicas para crianças e adolescentes. A classificação NOVA foi adotada em 5 países, todos na região da América Latina e Caribe, onde, também, as diretrizes sobre higiene alimentar se mostraram mais comuns nos Guias. É evidente a influência das culturas na definição dos ícones alimentares, presentes em 10% dos Guias estudados. É frequente a informação sobre amamentação exclusiva até os 6 meses (38 países), redução do consumo de açúcar (25 países) e de gorduras (15 países). A recomendação para redução de sódio

consta majoritariamente a partir de 2015. Destaca-se que 25 países abordam aspectos sobre modos de comer, como refeições em família e evitar consumo em frente a telas.

CONCLUSÃO

Presente estudo fornece um panorama mundial de Guias Alimentares voltado a crianças e adolescentes para consulta e traçar tendências do conteúdo disponível.

Palavras-chave: infância|adolescência|Guias Alimentares|Educação Alimentar e Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Hábitos alimentares de crianças de 2 a 4 anos no Pará nos anos 2017 a 2021

Rayssa Nayara Abrahão Sousa¹; Thais de Oliveira Carvalho Granado Santos²; Larissa Pilar Lima Campos³; Rahilda Brito Tuma⁴; Walkíria de Moraes Silva².

1. Estácio Fic Via Corpvs, Belém - PA - Brasil; 2. Sespa, Belém - PA - Brasil; 3. Fibra, Belém - PA - Brasil; 4. Cnm7, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Atualmente existe um consumo precoce de alimentos ultraprocessados por crianças menores de 2 anos e dieta pobre em frutas, hortaliças e alimentos *in natura* em geral, o que pode comprometer o crescimento e desenvolvimento infantil, tendendo a se manter durante a vida adulta e aumentando o risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Além disso, o isolamento social provocado pela COVID-19 contribuiu para uma vida mais sedentária, diminuindo momentos de lazer e ocasionando mais tempo em frente à televisão (TV), também associado a ocorrências de DCNT. Assim, o objetivo deste estudo foi analisar o consumo e os hábitos alimentares de crianças de 2 a 4 anos de idade no Pará no período de 2017 a 2021.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo, observacional, descritivo, no período de abril a maio de 2022 a partir de dados secundários do consumo alimentar de crianças de 2 a 4 anos no Pará obtidos por relatórios públicos do SISVAN entre 2017 e 2021.

RESULTADOS

Houve queda no consumo de feijão entre 2017 (73%) e 2021 (69%). O consumo de verduras, legumes e frutas sofreu oscilação, sendo menor em 2021 do que em 2017. Houve redução no percentual de crianças 2 a 4 anos que consomem no mínimo 3 refeições ao dia entre 2017 (51%), 2018 (34%) e 2021 (44%). Em relação ao consumo de hambúrguer e/ou embutidos houve uma redução em 2018 (26%) e voltou a subir atingindo o mesmo percentual de 2017 (28%) tanto em 2020 como em 2021.

O consumo de ultraprocessados apresentou pequena queda entre 2017 (84%) e 2021 (83%), no entanto, é importante destacar que esse percentual é extremamente elevado, principalmente considerando que está sendo avaliado o consumo alimentar de pré-escolares. O consumo de macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado, biscoito recheado, doces ou guloseimas e bebidas adoçadas também apresentou uma pequena redução, porém foram reportados por muitos participantes tanto em 2017 como em 2021.

O hábito de se alimentar em frente à TV apresentou um pequeno aumento comparando-se os dados de 2017 (40%) e 2021 (41%), sendo que o maior percentual no período

estudado ocorreu em 2020 (44%), período em que a pandemia de COVID-19 atingia índices alarmantes no mundo todo e a maior parte das pessoas ficou em casa, em especial as crianças.

CONCLUSÃO

Conclui-se que ocorreram importantes variações no consumo alimentar das famílias brasileiras, especialmente quando se trata de frutas, verduras, legumes e, em relação ao consumo de feijão, houve queda entre os anos estudados. Observou-se também um aumento no hábito de realizar refeições em frente à televisão no ano de 2021, muito provavelmente em decorrência da pandemia de COVID-19, quando as famílias ficaram mais tempo restritas aos seus lares.

Palavras-chave: Hábitos alimentares|Desenvolvimento infantil|Covid-19|Alimentação saudável|Doenças não transmissíveis

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Hábitos de sono relacionados à síndrome da morte súbita do lactente: dados de uma coorte de nascimentos do Nordeste do Brasil

Victória Gabriella Fidelix de Mecnas; José Israel Rodrigues Junior; Maria Eduarda Bezerra Nunes; Márcia de Oliveira Lima; Priscilla Márcia Bezerra de Oliveira; Giovana Longo-Silva.

Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Síndrome da Morte Súbita do Lactente (SMSL) é definida como a morte súbita e inesperada de uma criança com menos de um ano de idade, durante o sono, que não pode ser explicada após uma avaliação pós morte, incluindo análise da cena de morte, história clínica e social completa e autópsia.

No Brasil, a SMSL consta na lista de causas evitáveis de morte por intervenções do Sistema Único de Saúde e, segundo o Departamento de Informática do SUS, em 2019 foram notificados 140 óbitos por SMSL no Brasil, sendo 34 na região Nordeste, no entanto, por tratar-se de uma doença subdiagnosticada, estudos indicam que as estatísticas oficiais podem não ser fidedignas.

Nesse contexto, diante da importância da promoção de hábitos de sono seguros e levando em consideração a escassez de dados e investigações sobre esta temática no Brasil, o objetivo do presente estudo foi descrever os hábitos de dormir considerados na literatura como fatores de risco e de proteção para a SMSL, de crianças integrantes de uma coorte de nascidos vivos de um município do Nordeste do Brasil.

MÉTODOS

Os dados são da coorte de nascimentos: “SAND - Saúde, Alimentação, Nutrição e Desenvolvimento Infantil: um estudo de coorte”, (CAAE: 55483816.9.0000.5013). As análises foram conduzidas com 175 crianças, integrantes de uma coorte de nascimentos de Rio Largo/Alagoas. As mães foram questionadas sobre a prática de hábitos considerados como fatores de risco ou proteção para a síndrome da morte súbita através do questionário, traduzido e validado, *Brief Infant Sleep Questionnaire*. As análises foram realizadas no software Stata/SE 15.1. Foram calculadas as frequências absolutas e relativas. Na análise bivariada, foi realizado o teste exato de Fisher, considerando o nível de significância $p < 0,05$.

RESULTADOS

Foi observado que 44% das mães não receberam orientação de nenhuma fonte sobre a posição adequada para o sono infantil durante o primeiro ano de vida. Aos três e seis meses de idade, quase 100% das crianças possuíam pelo menos um fator de risco para

síndrome da morte súbita do lactente, com discreta redução deste percentual aos 12 meses, idade na qual a escolaridade materna apresentou associação significativa na análise comparativa ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Nossos achados sugerem a necessidade da utilização de ferramentas subjetivas de medição dos arranjos para dormir na prática clínica pediátrica e nos protocolos de rotina da atenção primária, como forma de identificar precocemente fatores de risco para SMSL e orientar as mães sobre o sono seguro.

Palavras-chave: Morte Súbita do Lactente|Fatores de Risco|Sono

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Hábitos e consumo alimentar de crianças brasileiras acompanhadas no SISVAN: o que mudou depois da pandemia da COVID-19?

Luiz Henrique Banguim Araujo¹; Millyam Karem Mariano da Silva¹; Victor Nogueira da Cruz Silveira²; Maria Tereza Borges Araujo Frota²; Carolina Abreu de Carvalho²; Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola¹.

1. Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil; 2. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Estudos recentes demonstram comprometimento do consumo de alimentos saudáveis em lares com algum grau de insegurança alimentar, sendo essa a principal consequência da pandemia da COVID-19. Hábitos alimentares adquiridos nos primeiros anos de vida implicam diretamente nas práticas alimentares, crescimento, desenvolvimento, saúde e nutrição ao longo da vida. O objetivo deste estudo foi comparar os dados de hábitos e consumo alimentar das crianças brasileiras acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) nos anos de 2019 e 2021.

MÉTODOS

Estudo ecológico que utilizou os dados do SISVAN *web*. Foram incluídas todas as crianças cadastradas, atendidas na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), em todas as regiões (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul) do Brasil. Foram analisados todos os marcadores de consumo alimentar em 2019 e 2021 e as frequências foram comparadas entre os anos utilizando o teste qui-quadrado de *Pearson*, com nível de significância de 5%. O estudo não necessitou de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa pois utilizou dados secundários do SISVAN.

RESULTADOS

Houve decréscimo do hábito de realizar no mínimo as três refeições principais ao dia pelas crianças de 2 a 4 anos (2019: 23% x 2021: 10%; $p=0,013$) e nas crianças de 5 a 9 anos (2019: 30% x 2021: 12%; $p=0,002$) no Nordeste. O consumo de feijão decaiu entre as crianças de 2 a 4 anos (2019: 85% x 2021: 56%; $p<0,001$) e nas crianças de 5 a 9 anos (2019: 82% x 2021: 55%; $p<0,001$) no Brasil e em todas as regiões ($p<0,05$). O consumo de frutas entre as crianças de 2 a 4 anos (2019: 79% x 2021: 53%; $p<0,001$) e nas crianças de 5 a 9 anos (2019: 72% x 2021: 49%; $p=0,001$) diminuiu no Brasil e em todas as regiões ($p<0,05$). Já o consumo de verduras e legumes não apresentou diferença estatística entre 2019 e 2021 para o público avaliado. O consumo de alimentos ultraprocessados foi alto entre as crianças de 2 a 4 anos (2019: 83% x 2021: 87%; $p=0,428$) e nas crianças de 5 a 9 anos (2019: 87% x 2021: 89%; $p=0,663$), mas não houve diferença relevante entre os anos no Brasil. O consumo de hambúrguer e/ou embutidos aumentou entre as crianças de 2 a 4 anos (2019: 35% x 2021: 51%; $p=0,022$) no Brasil com exceção da região Norte. Já para as crianças de 5 a 9 anos, não houve diferença no consumo de hambúrguer e/ou

embutidos entre os anos. No consumo de bebidas adoçadas, macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado, biscoito recheado, doces ou guloseimas, não houve significância entre os dois anos para todas as crianças.

CONCLUSÃO

Foi observado que houve diminuição do consumo dos alimentos indicadores da alimentação saudável, como feijão e frutas, e elevado consumo de alimentos ultraprocessados. Esses achados demonstram que as crianças atendidas na Atenção Primária estão em insegurança alimentar e nutricional devido a pandemia da COVID-19.

Palavras-chave: Consumo alimentar|Saúde infantil|Vigilância nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Hábitos e consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e ultraprocessados de gestantes brasileiras antes e depois da pandemia da COVID-19

Millyam Karem Mariano da Silva¹; Luiz Henrique Banguim Araujo¹; Victor Nogueira da Cruz Silveira²; Carolina Abreu de Carvalho²; Nayra Anielly Cabral Cantanhede²; Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola¹.

1. Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil; 2. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Com a pandemia da COVID-19, um dos reflexos negativos foi o aumento da insegurança alimentar e nutricional no Brasil. As gestantes são um grupo vulnerável, sendo importante a avaliação do consumo alimentar. O objetivo deste estudo foi comparar os dados de hábitos e consumo alimentar das gestantes brasileiras acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) nos anos de 2019 e 2021.

MÉTODOS

Estudo ecológico que utilizou os dados do SISVAN web. Foram incluídas todas as gestantes cadastradas, atendidas na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), em todas as regiões (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul) do Brasil. Foram analisados todos os marcadores de consumo alimentar em 2019 e 2021 e as frequências foram comparadas entre os anos utilizando o teste qui-quadrado de *Pearson*, com nível de significância de 5%. O estudo não necessitou de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa pois utilizou dados secundários do SISVAN.

RESULTADOS

Houve diminuição do hábito de realizar no mínimo as três refeições principais ao dia pelas gestantes adolescentes (2019: 49% x 2021: 32%; $p=0,014$) e adultas (2019: 40% x 2021: 24%; $p=0,015$) no Brasil. O consumo de feijão diminuiu entre as gestantes adolescentes (2019: 78% x 2021: 60%; $p<0,001$) e adultas (2019: 81% x 2021: 57%; $p=0,006$) no Brasil e só não houve diferença significativa no Norte. O consumo de frutas também diminuiu entre as gestantes adolescentes (2019: 69% x 2021: 53%; $p=0,020$) e adultas (2019: 74% x 2021: 53%; $p=0,002$) no Brasil. Entre as adolescentes também diminuiu no Centro-oeste ($p<0,001$) e Sul ($p<0,001$) e nas adultas só não houve diferença significativa no Norte. Já o consumo de verduras e legumes não apresentou diferença estatística entre 2019 e 2021 para as gestantes adolescentes e adultas. O consumo de alimentos ultraprocessados foi alto entre as gestantes adolescentes (2019: 81% x 2021: 85%; $p=0,451$) e adultas (2019: 76% x 2021: 81%; $p=0,389$), mas não houve diferença estatística entre os anos no Brasil. O consumo de hambúrguer e/ou embutidos aumentou somente entre as adultas (2019: 35% x 2021: 49%; $p=0,045$) no Brasil e nas regiões Centro-oeste ($p=0,001$) e Sul ($p=0,001$). Entre as adolescentes, só houve aumento do

consumo apenas no Centro-oeste ($p < 0,001$). Já o consumo de bebidas adoçadas aumentou entre as gestantes adultas de 57% (2019) para 71% (2021) somente na região Centro-oeste ($p = 0,039$) e entre as adolescentes não houve diferença. Para o consumo de macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado, biscoito recheado, doces ou guloseimas, não houve diferença significativa entre os dois anos.

CONCLUSÃO

As gestantes acompanhadas pelo SISVAN estão mais expostas à insegurança alimentar e nutricional após a pandemia da COVID-19, pois houve diminuição de consumo dos alimentos marcadores de alimentação saudável e elevado consumo de ultraprocessados.

Palavras-chave: Consumo alimentar|Saúde materna|Vigilância nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Identificação de alimentos ultraprocessados pela composição nutricional: uma árvore de decisão

Claudia Cristina Goncalves Pastorello¹; Camila Medeiros da Silva Mazzeti²; Gabriela Lopes da Cruz¹; Maria Laura da Costa Louzada¹.

1. Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública (Fsp) da Universidade de São Paulo (Usp), São Paulo - SP - Brasil; 2. Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição (Facfan-Ufms), Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

É fundamental levar em conta o grau de processamento dos alimentos ao estabelecer recomendações para uma dieta adequada e saudável. A classificação NOVA propõe o agrupamento de alimentos de acordo com a extensão e o propósito de seu processamento, sendo atualmente utilizada para amparar políticas públicas de combate à má nutrição no Brasil e no mundo. Apesar do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) aumentar o risco de mortalidade geral e a incidência de doenças crônicas, a identificação correta destes alimentos é ainda um desafio no âmbito da gestão e aplicação de políticas. Ainda que a composição nutricional, isoladamente, não descreva a totalidade de um UPP, seu perfil nutricional é fundamentalmente distinto dos demais alimentos. O trabalho produziu um modelo de árvore de decisão que partiu da composição centesimal destes alimentos como potencial facilitador para a classificação de UPP por gestores de políticas públicas.

MÉTODOS

Um algoritmo de árvore de decisão foi construído a partir da composição centesimal dos nutrientes do modelo do perfil nutricional da OPAS, que são: açúcar livre, gordura total, gordura saturada, gordura trans, sódio. A partir de respostas “sim” ou “não” para o teor desses nutrientes no alimento, a árvore de decisão guia o usuário para a classificação do alimento segundo a NOVA. Os teores de nutrientes dos alimentos foram retirados da Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2008-2009. A variável resposta binária é a classificação do alimento como AUP ou não. A comparação da acurácia da árvore foi feita comparando os resultados obtidos com a classificação dos 892 alimentos, realizada por cientistas treinados na identificação do perfil alimentar segundo a NOVA (“padrão ouro”) e contém 21,3% de alimentos AUP contra 78,7% de alimentos não-AUP. Foram calculadas a sensibilidade (probabilidade de um alimento identificado como AUP na árvore de fato ser um AUP) e especificidade (probabilidade de um alimento identificado como não AUP na árvore de fato não ser um AUP).

RESULTADOS

O modelo quando testado contra a base de treino alcança acurácia de 90,1%, sensibilidade de 92,0% e especificidade de 85,9%. As variáveis divisórias mais importantes na árvore foram, respectivamente: sódio, gordura total, gordura saturada e gordura trans.

CONCLUSÃO

A atual falta de técnicos habilitados a realizar a classificação do nível de processamento dos alimentos faz com que a existência de um conjunto simplificado de regras facilite essa função. O modelo de árvore de decisão classificou corretamente 85,5% dos alimentos AUP da amostra, indicando que, além do perfil nutricional fundamentalmente distinto. A adição de outras variáveis nutricionais ao modelo pode torná-lo mais preciso e sensível, reduzindo, em especial, o número AUP que são classificados como não AUP, ou seja, a proporção de falsos negativos

Palavras-chave: Classificação NOVA|Alimentos Ultraprocessados|Árvore de Decisão|Política de saúde|Composição Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Identificação de padrões alimentares em adolescentes estudantes do ensino médio da rede pública de ensino.

Viviane Lopes Tabosa; Clara Cristina Azevedo Souza Fontenele; Bianca de Oliveira Farias; Mariana Pimentel Gomes Souza; Soraia Pinheiro Machado Arruda.
Universidade Estadual do Ceará - Uece, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A adolescência é um período marcado por intenso desenvolvimento e diversas mudanças corporais, que repercutem sobre os hábitos alimentares. A alimentação dos adolescentes brasileiros é caracterizada pela presença de alimentos tradicionais, como arroz e feijão, e elevado consumo de alimentos ultraprocessados, ricos em açúcares, ácidos graxos saturados e sódio, favorecendo o maior consumo calórico e a inadequação na ingestão de micronutrientes. Assim, a adolescência é apontada como uma fase de maior risco nutricional, uma vez que o estilo alimentar supracitado pode se perpetuar até a fase adulta e levar ao desenvolvimento de doenças. A análise de padrões alimentares utiliza técnicas analíticas robustas que possibilitam conhecer o consumo de forma mais ampla, refletindo o cenário socioeconômico e cultural em que os indivíduos estão inseridos. O estudo objetivou identificar os padrões alimentares de estudantes do ensino médio de escolas públicas.

MÉTODOS

Estudo observacional e analítico, do tipo transversal, com abordagem quantitativa, que foi realizado em escolas da rede pública estadual de Fortaleza – Ceará. O projeto maior do qual esse estudo faz parte foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UECE, sob CAAE: 89965518.1.0000.5534. Os dados referentes ao consumo alimentar foram obtidos por meio de um Questionário de Frequência Alimentar (QFA). Utilizou-se a frequência de consumo para a extração dos padrões alimentares, que foram obtidos através da análise fatorial por componentes principais (ACP). A avaliação e classificação do estado nutricional foram feitas por meio do Índice de Massa Corporal, dividindo-se o peso (kg) pela altura (m) ao quadrado, e utilização das curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde.

RESULTADOS

A amostra foi composta de 230 estudantes, a maioria com idade entre 14 a 16 anos (72,6%) e do sexo feminino (61,3%). O excesso de peso apareceu em 34,4% dos adolescentes. Identificou-se três principais padrões alimentares: bar e petiscos (carne, peixe, frutos do mar, doces, bebidas industrializadas, energéticas e alcoólicas, salgados, cereais industrializados, ultraprocessados, conservas e oleaginosas), variado (frango,

carnes processadas, ovo, frutas, legumes e verduras, temperos naturais, manteiga, molhos e café) e comum brasileiro (arroz, feijão, bolo, biscoito, pão, macarrão, tubérculos, cereais e laticínios). O padrão mais representativo apresenta predominância de alimentos com alta densidade energética, ricos em gorduras, pobres em fibras e com baixo teor de micronutrientes, refletindo o estilo de vida atual dos brasileiros, caracterizado pelo hábito de comer fora de casa, maior consumo de *fast-foods* e ultraprocessados.

CONCLUSÃO

Houve maior representatividade entre os adolescentes de um padrão alimentar composto majoritariamente de alimentos ultraprocessados, demonstrando a necessidade de intervenções que promovam práticas alimentares saudáveis para esse público.

Palavras-chave: Consumo Alimentar|Comportamento Alimentar|Adolescência

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto da COVID-19 na mortalidade de adultos obesos hospitalizados: uma revisão sistemática e meta-análise

Daniele Marano Rocha¹; Yasmin Notarbartolo Di Villarosa do Amaral¹; Fernanda Rebelo dos Santos²; Andrea Dunshee de Abranches¹; Marina Machado Vilarim de Castro¹; Maria Elizabeth Lopes de Moreira¹.

1. Fiocruz, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Fiocruz, Rio de Janeiro7 - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O SARS-COV-2 tem acarretado uma crise sem precedente para o sistema de saúde mundial. Pelo fato de não haver ainda nenhum tratamento curativo definitivo, os estudos têm procurado identificar os principais fatores de risco associados ao aumento da gravidade e mortalidade. Dentre esses fatores, se destaca a obesidade. Todavia, existem lacunas no conhecimento que precisam ser avaliadas.

OBJETIVOS

Revisar sistematicamente e a posteriori meta-analisar estudos observacionais que avaliaram a associação entre a obesidade e a mortalidade em pacientes hospitalizados com SARS-CoV-2.

MÉTODOS

Foi realizada revisão sistemática e efetuado o registro no PROSPERO com número de registro CRD257464. O estudo foi realizado de acordo com as diretrizes do PRISMA. As buscas dos artigos foram realizadas no PubMed, Biblioteca Virtual em Saúde, Embase, Web of Science e Scopus em maio de 2021 utilizando os seguintes descritores: covid-19 OR SARS-CoV-2 AND mortality OR death OR fatality AND obesity OR BMI AND cohort OR case-control OR observational OR "incidence study" OR "case-comparison". A análise para meta-análise foi realizada no Stata 12.0 com base no risco relativo. Foi aplicado o modelo de efeitos aleatórios ponderado pelo inverso da variância. Na análise de subgrupos, considerou-se o índice de desenvolvimento humano e a idade dos participantes. Para a metarregressão, foi considerado o efeito do período de acompanhamento dos participantes e sexo.

RESULTADOS

Dos 912 registros identificados, 49 foram elegíveis para a revisão sistemática e 33 na análise quantitativa. Na análise agrupada, a mortalidade entre pacientes obesos não diferiu significativamente da mortalidade entre não obesos. Na meta-regressão, as variáveis idade e índice de desenvolvimento humano (IDH) do país de realização se mostraram associadas significativamente ao efeito encontrado nos estudos, ambas com relação inversa. Na análise de subgrupos, o risco de mortalidade por SARS-COV-2 foi

maior entre os obesos com idade inferior a 60 anos e residentes em países com IDH baixo. O gráfico de funil foi simétrico e o teste de Egger indicou baixa probabilidade de viés de publicação.

CONCLUSÃO

Essa meta-análise indicou que a obesidade aumenta o risco de morte por COVID-19 entre os pacientes com idade inferior a 60 anos e residentes em países com menor IDH (<92). Existe uma colisão de pandemias, a da obesidade e do COVID-19, que pode acarretar o aumento da mortalidade. Diante disso, é necessário o incentivo de políticas públicas preventivas e de cuidado com a saúde da população para que se reduza os agravos à saúde.²

Palavras-chave: COVID-19|Obesidade|Mortalidade|Adultos|Meta-análise

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto da pandemia COVID-19 no comportamento e no consumo alimentar de trabalhadores e profissionais da área da saúde

Luciana Marcolino Cavalcante¹; Eloise Cristiane da Silva Oliveira¹; Brenda Hehnke Miranda¹; Carla Juliane Martins Rodrigues²; Sabrina Daniela Lopes Viana¹.

1. Centro Universitário Adventista de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia COVID-19 aumentou a carga de trabalho nos serviços de saúde afetando os níveis de estresse, a saúde, o estilo de vida e o consumo alimentar. O objetivo da pesquisa foi avaliar o impacto da pandemia no comportamento e o consumo alimentar de profissionais e trabalhadores da área da saúde.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com abordagem quantitativa aplicado a 111 indivíduos, divididos em dois grupos: profissionais da área da saúde (aqueles com formação na área como: médicos, enfermeiros e técnicos em enfermagem, nutricionistas, entre outros) e trabalhadores (que não têm formação na área, mas atuam no serviço: recepcionistas, copeiros, auxiliares de limpeza e segurança). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 52248221.1.0000.5377) e a coleta de dados ocorreu entre novembro de 2021 e março de 2022 por meio de um formulário eletrônico contendo: caracterização socioeconômica, questionário de avaliação do consumo alimentar e a Escala de Compulsão Alimentar Periódica. Os dados foram transferidos para o software *PSPP*, onde foram executadas as análises, considerando um intervalo de confiança de 95% e p -valor < 0,05.

RESULTADOS

Em relação às características socioeconômicas: 76,58% dos participantes eram do sexo feminino; 72,08% tinham idade entre 18 e 39 anos; 62,16% possuíam nível superior e 51,35% recebiam remuneração entre um e três salários-mínimos (R\$ 1.100 a R\$ 3.299). Durante a pandemia, 68,47% dos participantes apresentaram alteração no peso corporal, sendo que 51,35% relataram ganho de peso. As mulheres tiveram um ganho médio de 3,23kg (DP \pm 6,58) e os homens tiveram tendência a perda de peso de 0,92 kg (DP \pm 6,61), sendo $p = 0,006$. Os dados do estado nutricional no período da coleta de dados mostram que 53,15% dos profissionais e trabalhadores apresentavam excesso de peso, sendo 32,43% com sobrepeso e 20,72% com obesidade. Cerca de 13,51% apresentaram indícios de transtorno da compulsão alimentar periódica. Aqueles que não tinham compulsão alimentar, tiveram menor ganho de peso em média de 1,57 kg (DP \pm 6,19), do que aqueles que têm o transtorno da compulsão alimentar, sendo o ganho de peso 5,10 kg (DP \pm 6,82) entre aqueles com compulsão moderada e 9,40 kg (DP \pm 12,52)

entre aqueles com compulsão grave ($p=0,015$). Houve um aumento do consumo alimentar em quantidade e em volume para 54,95% deste público, maior preferência por alimentos ultraprocessados e diminuição da frequência da ingestão de frutas, legumes e verduras. Não houve diferenças estatísticas quando comparados os dois grupos: trabalhadores e profissionais.

CONCLUSÃO

A pandemia impactou negativamente o comportamento e o consumo alimentar dos profissionais e trabalhadores da área da saúde. Houve alteração do peso corporal, sendo mais proeminente o ganho de peso, principalmente, entre as mulheres e os indivíduos com indícios de transtorno de compulsão alimentar.

Palavras-chave: Coronavírus|Pandemia|Ingestão de Alimentos|Comportamento Alimentar|Pessoal de Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto da pandemia da COVID-19 na alimentação de mulheres adultas em situação de vulnerabilidade social do município de Maceió, Nordeste do Brasil

Jonatan Christian de Lima Santos Queiroz¹; Luiz Gonzaga Ribeiro Silva Neto²; Thays Lane Ferreira dos Santos³; Telma Maria Menezes de Toledo Florêncio³.

1. Universidade Federal do Ceará (Ufc), Fortaleza - CE - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), São Paulo - SP - Brasil; 3. Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

O 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil, apresentou que a pandemia agravou a fome, que atualmente acomete cerca de 33,1 milhões de pessoas. Pesquisas anteriores já demonstravam essa situação, sendo potencializada com o surgimento da pandemia. Diversos trabalhos destacam que a insegurança alimentar, caracterizada pela falta de alimentos, é mais evidente em domicílios comandadas por mulheres, principalmente em regiões de vulnerabilidade social. Diante disso, objetivo do presente estudo foi avaliar o impacto da pandemia da COVID-19 na alimentação de mulheres adultas em situação de vulnerabilidade social residentes no município de Maceió, Nordeste do Brasil.

METODOLOGIA

Estudo transversal, realizado entre outubro de 2020 e maio de 2021, envolvendo amostra probabilística, em 40 aglomerados subnormais, distribuídos proporcionalmente em sete das oito regiões administrativas de Maceió. Foram selecionadas mulheres adultas em idade reprodutiva, 20-45 anos. Foi aplicado um questionário estruturado, contendo informações a respeito da ocorrência de mudança na alimentação (sim; não), após o início da pandemia, e, caso a resposta tenha sido positiva, se a alimentação mudou para melhor ou pior. Também foram coletadas informações a respeito do recebimento do auxílio emergencial, um programa de transferência de renda implementado pelo governo brasileiro após o início da pandemia da COVID-19. Foi avaliada a diferença entre as proporções das respostas por meio do teste *qui-quadrado*, considerando um nível de significância de 5%. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas, sob o número CAAE 57829016.9.1001.5013.

RESULTADOS

Foram avaliadas 1554 mulheres, a maioria tinha idade ≤ 30 anos e tinham recebido o auxílio emergencial (79,5%). Chamou atenção que 29,5% viviam abaixo da linha da pobreza. Com a relação a alimentação, 37,5% das mulheres relataram que ocorreu alguma

mudança após o início da pandemia, sendo que destas 63,8% relataram uma mudança pra pior. Quando realizada a estratificação das mulheres, com relação ao recebimento do auxílio emergencial, foi percebida diferença significativa com relação a ter ocorrido alguma mudança na alimentação após o início da pandemia ($p=0,006$). Entretanto, estar ou não inserida nesse programa governamental não foi estatisticamente significativo para justificar a melhora ou piora da alimentação.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, em decorrência da pandemia, elevada proporção das mulheres mudou sua alimentação, sendo identificada a sua piora. Essa situação demonstra que a população em situação de vulnerabilidade social foi fortemente afetada durante esse período, sendo a sua alimentação impactada negativamente, situação que denota maior cuidado, no que se refere a esse grupo populacional específico.

Palavras-chave: SARS-CoV-2|Segurança alimentar|Políticas públicas

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto da pandemia da COVID-19 no peso de mulheres adultas em situação de vulnerabilidade social residentes no município de Maceió, Nordeste do Brasil

Thays Lane Ferreira dos Santos¹; Luiz Gonzaga Ribeiro Silva Neto²; Jonatan Christian de Lima Santos Queiroz³; Telma Maria Menezes de Toledo Florêncio¹.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia da COVID-19 modificou diversos aspectos da vida dos indivíduos em todo o mundo. Tratando-se de características físicas, foi possível observar que esse período vem propiciando mudanças no peso corporal dos indivíduos, principalmente aumentando-o, tal situação pode estar relacionada as mudanças no comportamento alimentar realizadas durante o período de isolamento social. É possível identificar que o aumento do peso pode ter relação com um menor nível de escolaridade, além de ser mais prevalente em adultos de 18 a 39 anos que possuem condições socioeconômicas mais desfavoráveis. Nesse contexto, o objetivo do presente estudo foi avaliar o impacto da pandemia da COVID-19 no peso de mulheres adultas em idade reprodutiva, que vivem em situação de vulnerabilidade social, residentes no município de Maceió, Nordeste do Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado entre outubro de 2020 e maio de 2021, envolvendo amostra probabilística, em 40 aglomerados subnormais, distribuídos proporcionalmente em sete das oito regiões administrativas de Maceió. Foram selecionadas mulheres adultas em idade reprodutiva, 20-45 anos. Foi aplicado um questionário estruturado, contendo informações a respeito da mudança no peso (sim; não), após o início da pandemia, e, caso a resposta tenha sido positiva, se aumentou ou diminuiu. Também foram coletadas informações a respeito do recebimento do auxílio emergencial, um programa de transferência de renda implementado pelo governo brasileiro após o início da pandemia da COVID-19. Foi avaliada a diferença entre as proporções das respostas por meio do teste *qui-quadrado*, considerando um nível de significância de 5%. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas, sob o número CAAE 57829016.9.1001.5013.

RESULTADOS

Foram coletados dados de 1551 mulheres, sendo identificado que 79,5% receberam auxílio emergencial, e 29,5% viviam abaixo da linha da pobreza (renda per capita R\$ ≤

200,00). Com relação ao peso, 64,4% relataram que ocorreu alguma mudança após o início da pandemia, sendo que desta 69,9 % relataram aumento do peso. Quando realizada a estratificação das mulheres, com relação ao recebimento do auxílio emergencial, foi percebida diferença significativa com relação a ter ocorrido alguma mudança no peso após o início da pandemia ($p<0,001$), sendo percebida uma maior proporção de mudança no peso entre as mulheres que não recebiam esse benefício (72,4%). Entretanto, estar ou não inserida nesse programa governamental não foi estatisticamente significativo para justificar o aumento ou a diminuição de peso corporal das mulheres.

CONCLUSÃO

Nas mulheres que vivem em situação de vulnerabilidade social do município de Maceió foi identificada uma elevada proporção de mudança de peso após o início da pandemia da COVID-19, sendo percebida que existia uma maior proporção de mudança no peso entre as mulheres que não estavam sendo contempladas com o auxílio emergencial.

Palavras-chave: Alterações do Peso Corporal|Pobreza|Fatores socioeconômicos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto da pandemia no comportamento alimentar de famílias em isolamento social

Emily Shiu Takahashi¹; Fabricia de Jesus¹; Tânia Rodrigues².

1. Centro Universitário São Camilo (Cusc), São Paulo - SP - Brasil; 2. Nutrideck, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O isolamento social, proveniente da pandemia do SARS-Cov-2, impactou de forma expressiva na alimentação mundial. Suas consequências foram desiguais nos diferentes grupos populacionais, observando uma melhora no comportamento alimentar de algumas famílias e a deterioração desta em outra parte da população. Além disso, outros aspectos relacionados ao isolamento social que afetaram a alimentação foram: os aspectos emocionais, econômicos, sociais e falhas no cumprimento de políticas públicas. No Brasil, a política pública voltada à alimentação escolar, PNAE, foi prejudicada, colaborando no aumento da insegurança alimentar de famílias de baixa renda. Com as modificações nas escolhas alimentares nos últimos dois anos, o objetivo do presente estudo foi apresentar e sumarizar alguns dos impactos da pandemia no comportamento alimentar de famílias em isolamento social.

MÉTODOS

Trabalho de revisão bibliográfica realizado através das bases de dados *Medical Literature Analysis and Retrieval System Online* (Medline via Pubmed) e *Scientific Electronic Library Online* (SciELO), como também, buscas executadas em jornais veiculados sob formato eletrônico e documentos governamentais. A pesquisa foi realizada no período de fevereiro e março de 2022. Foram priorizados artigos e documentos publicados entre os anos de 2020 a 2022, nos idiomas português e inglês. Utilizaram-se o Descritor de Ciência e Saúde (DECS) e *Medical Subject Heading* (Mesh/Pubmed) para definição das palavras-chaves usadas na busca bibliográfica.

RESULTADOS

A sobrecarga de tarefas domésticas, *home office*, crianças em domicílio, depressão e ansiedade foram responsáveis por escolhas alimentares negativas, como o aumento no consumo de industrializados, alimentos prontos, excesso de alimentos ricos em gorduras e açúcares. Ademais 1/3 dos indivíduos substituiu as grandes refeições por lanches, principalmente adolescentes. Destaca-se que famílias que puderam aderir ao isolamento social, famílias de alta renda, apresentaram padrões alimentares mais saudáveis, como a maior ingestão de salada crua e hortaliças. No Brasil, apenas duas pesquisas observaram a alimentação da população, uma ressaltou o aumento, de 4,4%, na ingestão de FLVs e a outra o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, como os doces que

cresceram 8,1% no público feminino. A alteração da lei referente ao PNAE durante a pandemia foi bem-intencionada, porém mal-executada. De 900 alunos entrevistados, 23% não receberam nenhuma assistência do PNAE, 21% receberam apenas no início da pandemia e 14% receberam cestas de alimentos ou cartões alimentação todos os meses.

CONCLUSÃO

A alimentação de quase todas as casas no globo sofreu alguma modificação durante o período destinado ao isolamento social, sendo umas positivas e outras negativas, questões socioeconômicas, psicológicas e dinâmica familiar foram determinantes influências para essas alterações.

Palavras-chave: Saúde coletiva|Covid-19|Alimentos, dieta e nutrição

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto de uma intervenção nutricional em gestantes com sobrepeso sobre o crescimento e desenvolvimento infantil aos seis meses

Izabela da Silva Santos; Mariana Rinaldi Carvalho; Naiara Franco Baroni; Daniela Elias Goulart de Andrade Miranda; Lívia Castro Crivellenti; Daniela Saes Sartorelli.
Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo (Fmrp-Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Hábitos saudáveis na gestação influenciam o crescimento fetal e infantil. O objetivo do presente estudo foi avaliar o impacto de uma intervenção nutricional baseada no incentivo ao consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados em gestantes adultas com sobrepeso sobre o crescimento infantil aos seis meses.

MÉTODOS

Este estudo integra as atividades de um ensaio clínico aleatorizado controlado conduzido com 350 gestantes adultas com sobrepeso atendidas em unidades básicas de saúde de Ribeirão Preto (SP) entre 2018 e 2021. As participantes foram alocadas aleatoriamente nos grupos controle (GC) ou intervenção (GI). As participantes do GI tiveram três sessões de aconselhamento nutricional baseadas no incentivo ao consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados durante o pré-natal. Foram realizadas duas avaliações durante a gestação e uma após o parto, onde o binômio mãe-filho foi avaliado. Dados de peso e comprimento das crianças aos seis meses foram obtidos por levantamento de dados secundários nos sistemas de informação e prontuários. Os índices peso-para-idade (P/I), estatura-para-idade (E/I), peso-para-estatura (P/E) e índice de massa corporal-para-idade (IMC/I) foram calculados e classificados de acordo com as curvas da Organização Mundial da Saúde. Modelos de regressão linear ajustados por ganho de peso médio semanal no segundo e terceiro trimestres de gestação, peso ao nascer dos bebês (ajustado por sexo e idade gestacional no parto) e aleitamento materno aos seis meses foram empregados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 69997717.6.0000.5414), seguiu as diretrizes do CONSORT e foi registrado no Registro Brasileiro de Ensaio Clínicos (RBR-7yx36h).

RESULTADOS

Foram obtidos dados completos de peso e comprimento aos seis meses de 195 crianças, sendo 96 GC e 99 GI. A média±DP do peso (g) e do comprimento (cm) das crianças aos seis meses foram de 7856,1±1,13 e 67±2,9, respectivamente. Não houve diferenças estatísticas nas características maternas e dos neonatos entre os grupos. Em modelos de regressão linear ajustados não foi possível verificar diferenças nos parâmetros antropométricos infantis entre os grupos (P/E [β 0,072 (IC 95% -0,287; 0,432), $p=0,691$]; E/I [β 0,068 (IC 95% -0,273; 0,410), $p=0,695$]; P/I [β 0,081 (IC 95% -0,260; 0,422), $p=0,639$]; IMC/I [β 0,060 (IC 95% -0,302; 0,423), $p=0,743$]. Após a exclusão dos

prematturos, não foi observada diferença estatística nos parâmetros de desenvolvimento infantil entre os grupos de tratamento.

CONCLUSÃO

A intervenção nutricional adotada não surtiu efeito no desenvolvimento infantil aos seis meses na amostra analisada. São necessários mais estudos que investiguem o efeito de intervenções nutricionais no pré-natal sobre os desfechos de desenvolvimento infantil na primeira infância.

Financiamento: FAPESP(2017/15386-2; 2017/18980-2 e 2021/06486-9), CNPq(406000/2018-2 e 302487/2018-2), CAPES e FAEPA(1039/2018, 1114/2018, 61/2019, 62/2019 e 754/2021).

Palavras-chave: Desenvolvimento Infantil|Antropometria|Nutrição Pré-Natal|Sobrepeso|Ensaio clínico randomizado controlado

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto do consumo de alimentos ultraprocessados na microbiota intestinal na infância.

Lucas Damasio Faggiani; Marly Augusto Cardoso.
Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (Fsp-Usp), São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A microbiota intestinal possui maior plasticidade nos primeiros anos de vida, destacando o importante papel das exposições precoces em sua composição, onde as práticas alimentares figuram entre as principais associadas. Considerando a recente ascensão do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) na alimentação infantil, há grande lacuna de conhecimento quanto aos efeitos na microbiota intestinal na infância. O objetivo deste estudo foi investigar o impacto do consumo de AUP na composição da microbiota intestinal no primeiro ano de vida no Estudo MINA-Brasil.

MÉTODOS

A população do estudo incluiu crianças nascidas entre julho de 2015 e junho de 2016 em Cruzeiro do Sul/AC, participantes do seguimento de um ano da coorte de nascimento de base populacional Estudo MINA-Brasil, com coletas fecais via swab anal para análise de microbiota intestinal (n=728). Características socioeconômicas e demográficas, ambientais, obstétricas e neonatais, nutricionais e de morbidades foram obtidas presencialmente. O consumo alimentar foi medido por questionário estruturado referente à ingestão de 23 alimentos e bebidas (incluindo regionais e leite materno), ou de outro(s) não listado(s), no dia anterior ou último habitual, com registro do(s) período(s) de consumo. Uma variável combinada de aleitamento materno e AUP foi gerada (mama sim/não; AUP sim/não), considerando “sim” o consumo de ao menos um AUP (macarrão instantâneo, salgadinhos, embutidos, bebidas açucaradas e guloseimas). A análise das covariáveis foi conduzida por teste t para variáveis dicotômicas e ANOVA para variáveis com três ou mais categorias, adotando $p < 0,20$ para seleção inicial. Um modelo hierárquico conceitual foi utilizado para seleção nos níveis de determinação, com significância de $p < 0,05$ nos modelos múltiplos finais. Coeficientes de regressão mediana com ajuste múltiplo (IC95%) foram analisados, sendo a diversidade alfa da microbiota intestinal a variável dependente (número de espécies e índices Shannon, Simpson e Chao1). Análises estatísticas foram realizadas com auxílio do programa Stata 13.0. O estudo foi aprovado pela CEP da FSP-USP sob nº 872.613 e nº 2.358.129.

RESULTADOS

Crianças desmamadas que consumiam AUP (n=188) apresentaram maior número de espécies (40,13; IC95%: 11,88-68,37) e valores maiores para os índices Shannon (0,3647; IC95%: 0,0423-0,6872) e Simpson (0,0228; IC95%: 0,0051-0,0404) quando comparadas às que ainda mamavam e não consumiam AUP (n=56), após ajuste múltiplo. A frequência

do consumo de AUP maior ou igual a 2 vezes/dia foi positivamente associada ao número de espécies, independentemente da prática de aleitamento materno. Quanto ao tipo de AUP, o consumo de bebidas açucaradas maior ou igual a 2 vezes/dia foi positivamente associado ao número de espécies e ao índice Chao1.

CONCLUSÃO

O consumo de AUP no primeiro ano de vida foi associado a uma composição de microbiota intestinal com maturidade precoce para o perfil esperado de crianças com 1 ano de idade.

Palavras-chave: saúde materno-infantil| alimentação complementar|aleitamento materno

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde e nutrição infantil: uma revisão sistemática

Nicolie Mattenhauer de Oliveira; Priscila Gomes de Oliveira; Renata Ramos de Barros Cavalcanti; Juliana Fernandes dos Santos Dametto; Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas houve um aumento na venda e consumo de alimentos ultraprocessados (AUP), conhecidos como formulações industriais que contêm pouco ou nenhum alimento inteiro em sua composição e que são tipicamente adicionadas de flavorizantes, corantes, emulsificantes e outros aditivos. Entretanto, possuem uma composição nutricional elevada em açúcares livres, gorduras saturadas e sódio. No Brasil, a Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 mostrou que essa categoria de AUP representam 19,7% da ingestão calórica diária dos brasileiros, mas evidências demonstram que a participação desses alimentos na dieta infantil pode chegar a 70%. Como o consumo de AUP está atrelado ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) na população adulta e idosa, é necessário investigar o impacto do consumo de AUP na população infantil. Dessa maneira, esse trabalho teve por objetivo avaliar o impacto do consumo de AUP na saúde de crianças através de uma revisão sistemática de literatura.

MÉTODOS

O estudo faz parte de uma revisão sistemática registrada no *International Prospective Register of Systematic Review* (PROSPERO) (CRD42021236633), conduzidas de acordo com o diagrama PRISMA nas seguintes bases de dados: *PubMed*, *Medline*, *Scopus*, *Web of Science*, *SciELO* e *CAPE*S, diretório de teses e dissertações. Incluímos estudos originais, observacionais, em qualquer idioma. Os critérios de elegibilidade para a análise final foram: (a) avaliação do consumo alimentar pela classificação NOVA, (b) avaliação do consumo de AUP com desfechos de saúde (nutricionais ou doenças) e (c) população infantil (recém-nascidos, lactentes ou crianças). Avaliou-se a qualidade metodológica dos estudos incluídos usando a escala de Newcastle-Ottawa e RoB 2.

RESULTADOS

A contribuição do AUP na dieta infantil variou de 41,8% a 76,0% do total de calorias, sendo maior em crianças acima de 1,5 anos no Reino Unido. Entre os desfechos analisados, foi observado que a maior participação dos AUP na dieta das crianças tem sido associada ao aumento de medidas de adiposidade ($\beta = 0,07$; IC 95% 0,01–0,14), excesso de peso, desmame precoce, pior qualidade da dieta, alterações metabólicas, presença de doenças (TDAH, cárie e doenças respiratórias) e toxicidade (altos níveis de

compostos tóxicos de plásticos na urina). A introdução de quatro ou mais AUP no primeiro ano de vida apresentou impacto negativo na duração do aleitamento materno exclusivo (AME), e as crianças que receberam AME por menos de 180 dias apresentaram maior risco de introdução de AUP e desmame.

CONCLUSÃO

A maior participação de AUP na dieta infantil impactou negativamente em diferentes espectros de indicadores de nutrição e desenvolvimento de doenças em crianças. Neste sentido, é possível observar a necessidade de se evitar o consumo de AUP em todas as faixas etárias, em especial na infância, diante dos malefícios induzidos por estes a curto e longo prazo.

Palavras-chave: Processamento de alimentos|Alimentação infantil|Qualidade da dieta|Classificação NOVA

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Implantação do Programa Criança Alagoana (CRIA) no município de União dos Palmares e forma de utilização do recurso disponibilizado para usuários do programa

Tamires Estevam Lopes; Marilene Brandão Tenório Fragoso; Guilherme Alves Freire Cardoso; Alexandra Rodrigues Bezerra; Wendell Costa Melo Filho; Alane Cabral Menezes de Oliveira.

Faculdade de Nutrição (Fanut) - Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió, Alagoas – Brasil., Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Devido à diminuição do poder aquisitivo populacional, altas taxas de desnutrição e subalimentação prevaleceram nos últimos anos no Brasil, especialmente nas regiões Norte e Nordeste. Visando promover o integral desenvolvimento na primeira infância, desde o pré-natal aos 6 anos de idade, o Programa Criança Alagoana (CRIA) foi implementado no estado de Alagoas, em 2020, como uma política pública de caráter intersectorial, com ações estratégicas na área da saúde, educação, assistência e desenvolvimento social, fornecendo auxílio financeiro às famílias em situação de vulnerabilidade, visando a melhora do estado nutricional dos beneficiários. Assim, o presente estudo tem como objetivo caracterizar a forma de utilização do recurso do programa disponibilizado aos usuários do programa CRIA no município de União dos Palmares.

MÉTODOS

Estudo transversal aprovado pelo comitê de ética (CAAE nº 44202621.0.0000.5013), realizado através da aplicação de formulário eletrônico padronizado com os responsáveis de crianças cadastradas no programa CRIA no município de União dos Palmares- AL, no ano de 2021. Foram coletados dados socioeconômicos, como idade da criança e da genitora, renda familiar mensal, escolaridade dos chefes de família, dados de saúde, e informações acerca da forma de utilização do auxílio financeiro recebido. Os dados foram processados utilizando o pacote estatístico SPSS (Statistical Package for Social Science) versão 21.0, sendo expressos por meio de média, desvio padrão e frequência.

RESULTADOS

Foram estudadas 200 famílias beneficiárias do CRIA cadastradas em 2021, com média de idade de crianças cadastradas de 23,4±14,5 meses. 97% das crianças estavam com o calendário vacinal atualizado e 87,6% realizaram a suplementação de vitamina A com a periodicidade prevista pelo programa. As genitoras possuíam idade média de 27,1±6,5 anos, e a renda familiar mensal média de R\$345,6±269,4 reais, sendo que 85% delas recebiam algum tipo de benefício do governo além do CRIA, e 21% das famílias possuíam 5 ou mais membros no mesmo domicílio. Ainda, 20% dos entrevistados utilizavam água proveniente de poço artesiano coletivo ou individual, 87% moravam em

trecho da rua de terra ou cascalho, e 7% utilizavam apenas fogo de lenha para cozinhar. 13% dos chefes da família possuíam menos de 4 anos de estudo. Quanto às formas de utilização dos recursos recebidos pelo CRIA, 96,5% destinaram o benefício para comprar comida, 69% medicamentos para os filhos, 17,5% fraldas descartáveis, 5,5% pagar as contas da casa, 3% compra de material escolar para a criança, e 2,5% aquisição de roupas para os filhos.

CONCLUSÃO

A implantação do CRIA foi positiva para a comunidade beneficiada, já que proporcionou ampla utilização dos recursos pelas famílias, incluindo alimentação e cuidados com a saúde, itens de higiene, pagamento de contas da casa, e ainda outras necessidades básicas, enfatizando a importância deste tipo de assistência social às famílias em situação de vulnerabilidade.

Palavras-chave: Vulnerabilidade social|Insegurança alimentar|Apoio social

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Índice de massa corporal e o comportamento alimentar do lactente aos 12 meses

Paula Ruffoni Moreira; Michelle Garcia Maduré; Cátia Regina Ficagna; Leandro Meirelles Nunes; Juliana Rombaldi Bernardi.

Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os lactentes aprendem a comer através de experiências sensoriais e da construção de habilidades motoras orais e observacionais. O complexo processo do desenvolvimento do comportamento alimentar inicia-se nesta fase com a influência do ambiente familiar e de sua interação com fatores genéticos e biológicos. A alimentação na primeira infância, além de interferir no estado nutricional e no índice de massa corporal (IMC) atual da criança, interfere na formação do paladar, influenciando nas suas escolhas e preferências alimentares ao longo da vida. O objetivo deste trabalho foi analisar a associação entre o comportamento alimentar infantil e o índice de massa corporal em lactentes aos 12 meses.

MÉTODOS

Estudo transversal aninhado a ensaio clínico randomizado com lactentes saudáveis cujas mães participaram de intervenção aos 5,5 meses de vida da criança sobre introdução alimentar saudável. Ao ingressar na pesquisa as mães responderam a um questionário online sobre as características sociodemográficas da família e aos 12 meses de vida da criança responderam de forma online ao *Questionário de Comportamento Alimentar da Criança* (CEBQ). Aos 12 meses os lactentes tiveram peso e estatura aferidos e o IMC calculado (Kg/m²). A correlação entre as subescalas do CEBQ (Interesse por comida e Desinteresse por comida) e o IMC da criança foram examinadas usando o coeficiente de correlação de Pearson. Um modelo de regressão linear múltipla foi realizado para analisar a associação entre Interesse por comida e Desinteresse por comida e o IMC da criança. As variáveis contínuas foram descritas por mediana e intervalo interquartilico [P25 – P75]. Projeto aprovado pelo comitê de ética do Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob nº 19-023.

RESULTADOS

Foram avaliados 126 lactentes. A mediana de idade materna foi de 30 anos [34 - 37] e renda familiar de 4000 reais [6000 - 10000]. A mediana de tempo de aleitamento materno exclusivo foi de 180 dias [90-180]. A maioria das mães declarou-se da raça branca 118 (85,5%). O IMC mediano aos 12 meses foi de 16,92 Kg/m² [15,85 - 18,00]. A subescala Desinteresse por comida apresentou correlação estatisticamente significativa com o IMC da criança, $r = -0,238$ e $p = 0,007$. O modelo de regressão linear demonstrou que o

aumento de um escore em Desinteresse por comida reduzir em 0,237 o IMC da criança ($p = 0,008$ e IC 95% -1,44; -0,22); R^2 0,058 e $p = 0,026$.

CONCLUSÃO

O maior desinteresse por comida, subescala do comportamento alimentar que reflete traços do controle da ingestão, está associado à redução do IMC em lactentes aos 12 meses.

Palavras-chave: Crescimento e Desenvolvimento|Comportamento Alimentar|Nutrição do Lactente

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Índice de massa corporal para idade e consumo de alimentos ultraprocessados em crianças entre cinco e seis anos

Paula Ruffoni Moreira; Juli Boeira de Camargo; Cátia Regina Ficagna; Marcelo Zubaran Goldani; Clécio Homrich da Silva; Juliana Rombaldi Bernardi.
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os alimentos ultraprocessados (AUPs) apresentam em sua composição, frequentemente, gorduras, açúcares, aditivos químicos e alto teor de sódio. Além disso, na maioria das vezes, são pobres em concentração de fibras e micronutrientes, sendo considerados alimentos nutricionalmente desbalanceados. O consumo de AUPs na infância foi associado a alterações na circunferência da cintura de crianças em idade escolar, além de maior risco de sobrepeso e obesidade. O objetivo deste trabalho foi analisar a associação entre consumo de AUPs e índice de massa corporal (IMC) de crianças saudáveis entre cinco e seis anos.

MÉTODOS

Estudo transversal aninhado ao estudo de coorte “IVAPSA - Impacto das Variações do Ambiente Perinatal sobre a Saúde da Criança nos Primeiros Cinco Anos de Vida”. Entre os cinco e seis anos da criança as mães responderam a um questionário sociodemográfico e um recordatório de 24 horas referente a alimentação no dia anterior do filho, e as crianças tiveram a altura e o peso aferido para o cálculo do IMC (Kg/m²). O indicador IMC para idade (IMC/I) foi avaliado pelo software AnthroPlus. O percentual de calorias advindas de AUPs foi calculado com o software Dietbox. A correlação entre o percentual de calorias de AUPs consumidas no dia anterior e o IMC da criança foram examinadas usando o coeficiente de correlação de Pearson. Uma regressão linear múltipla foi realizada para analisar a associação entre o percentual de calorias de AUPs e o IMC da criança. As variáveis contínuas foram descritas por mediana e intervalo interquartil [P25 – P75] ou média e desvio padrão (DP). Projeto aprovado pelo comitê de ética do Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob nº 17-0107.

RESULTADOS

Foram avaliadas 52 crianças. A média de idade materna foi de 33,94 (6,50) anos e mediana de renda familiar de 1500 reais [1000 - 2575]. A mediana de IMC/I foi de 0,70 [0,01 – 1,85]. A mediana de percentual de consumo de AUPs foi 16,33% [25,58 – 39,61] do valor energético consumido. O IMC/I da criança apresentou correlação estatisticamente significativa com o percentual de consumo de AUPs, $r = -0,314$ e $p = 0,030$. O modelo de regressão linear demonstrou que o aumento de um escore no consumo de AUPs reduz em 0,314 o IMC/I da criança ($p = 0,030$ e IC 95% -0,066; -0,004); $R^2 = 0,098$ e $p = 0,030$.

CONCLUSÃO

O consumo de AUPs faz parte da dieta de crianças brasileiras, e está associado à redução do IMC/I em crianças eutróficas. Os AUPs são alimentos com alta densidade calórica e pobres em nutrientes importantes para o desenvolvimento saudável. A substituição de alimentos in natura e minimamente processados por AUPs pode prejudicar o crescimento infantil.

Palavras-chave: Crescimento e Desenvolvimento|Alimentos Infantis|Alimentos Ultraprocessados

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Influência da publicidade no consumo alimentar de crianças menores de 2 anos

Ana Clara da Cruz Della Torre¹; Bianca Araujo Milbratz¹; Thais da Silva Maciel²; Débora Vasconcelos Bastos Marques²; Tábatta Renata Pereira de Brito²; Daniela Braga Lima².

1. Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Alfenas, Alfenas - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação adequada na infância contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis, que se refletirão em curto e longo prazos. Os anúncios publicitários têm como objetivo principal o convencimento do espectador à aquisição de determinados produtos. O público infantil é alvo das indústrias alimentícias, uma vez que as crianças apresentam vulnerabilidade cognitiva e são capazes de interferir na escolha dos produtos que são consumidos em casa. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo analisar a influência da publicidade televisiva no consumo alimentar de crianças entre seis e vinte e quatro meses de idade de um município do sul de Minas Gerais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de corte transversal de um estudo mais amplo denominado “Consumo Alimentar na Primeira Infância: contribuição para os estudos de Vigilância Alimentar e Nutricional”, realizado com uma amostra de 179 lactentes menores de 2 anos de idade e seus respectivos responsáveis, acompanhados em unidades de Estratégia Saúde da Família de um município no sul de Minas Gerais, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG (CAAE: 06262819.4.0000.5142). Os dados de consumo alimentar e o uso de telas associado ao consumo de refeições foram coletados por meio do questionário de Marcadores do Consumo Alimentar, proposto pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. A associação entre as variáveis dependente e as independentes foi avaliada pelo odds ratio, com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Constatou-se que o consumo de ultraprocessados e o excesso de peso estava presente em pelo menos 30% da amostra estudada. No dia anterior à pesquisa, foi encontrado o consumo de embutidos 11,73% (n=21), guloseimas e/ou biscoito recheado 30,34% (n=54), salgadinhos e/ou macarrão instantâneo 25,70% (n=46), bebidas adoçadas 27,93% (n=50). Em relação ao consumo no mês anterior à pesquisa, 37,29% (n=66) relataram o consumo de suco industrializado e 29,78% (n=53) de refrigerante. Observou-se associação do hábito de assistir televisão com o consumo de salgadinho de pacote no dia anterior à pesquisa [OR: 0,19, IC: 1,15 - 4,70].

CONCLUSÃO

As práticas alimentares inadequadas foram marcantes na população estudada, se opondo às recomendações do guia da alimentação para menores de 2 anos. Tais práticas ainda foram associadas ao uso de telas, reforçando a importância de ações para a regulamentação da publicidade de alimentos no Brasil. Dessa forma, fica evidente a necessidade de programas mais eficazes para aconselhamento das famílias, orientando a importância da inclusão correta da alimentação complementar.

Palavras-chave: Criança|Alimentação|Publicidade de alimentos|Alimentos industrializados|Nutrição infantil

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ingestão de ácidos-graxos ômega-3 em adolescentes brasileiros: um estudo seccional de base escolar

Camila Tureck¹; Anabelle Retondario¹; Liliansa Paula Bricarello¹; Amanda de Moura Souza²; Bernardo Paz Barboza¹; Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos¹.

1. Universidade Federal de Santa Catarina (Ufsc), Florianópolis - SC - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro (Ufrj), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os ácidos graxos (AGs) da família ômega-3 são considerados essenciais, e a ingestão adequada destes AGs tem sido associada ao menor risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O objetivo do presente estudo foi estimar a quantidade de AGs ômega-3 em adolescentes brasileiros de 12 a 17 anos segundo variáveis sociodemográficas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo seccional de base escolar, usando dados do Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA), realizado entre 2013-2014. O consumo alimentar foi obtido por meio de um Recordatório Alimentar de 24 horas (R24h), aplicado seguindo o *Multiple Pass Method*. Para determinar a ingestão diária de AGs ômega-3, o *software* do ERICA converteu as medidas caseiras dos alimentos consumidos, relatadas pelos adolescentes, para a quantidade em gramas. Posteriormente, com base nas tabelas de composição de alimentos, foi mensurada a quantidade de AGs presentes nas porções consumidas. O somatório dos AGs ômega-3 em todos os alimentos referidos no R24h resultou na quantificação da ingestão total. A ingestão média diária de AGs ômega-3 foi estimada segundo sexo (feminino/masculino), idade (faixas etárias 12-14 anos/15-17 anos), área (urbana/rural), tipo de escola (pública/privada) e região do país (Norte, Nordeste, Sudeste, Sul, Centro-Oeste). As análises estatísticas foram realizadas utilizando o *software* estatístico SAS[®] versão 9.4, adotando rotinas especiais para abranger a complexidade do tamanho amostral. A diferença estatística entre as variáveis sociodemográficas foi identificada quando os intervalos de confiança (IC) 95% não se sobrepuseram.

RESULTADOS

Participaram desse estudo 36.751 adolescentes. A ingestão dos AGs ômega-3 na população total foi de 1,71 g/dia. Não foram observadas diferenças estatísticas significativas entre sexos, faixas etárias e tipos de escola. No entanto, a ingestão de AGs ômega-3 foi maior na área rural (2,47g, IC 95% 2,20-2,73) quando comparada com a área urbana (1,68g, IC 95% 1,64-1,72). Na análise segundo regiões brasileiras, os adolescentes da região Centro-Oeste (1,81g, IC 95% 1,77-1,84) apresentaram maior ingestão de AGs

ômega-3, comparado com os das regiões Norte (1,60g, IC 95% 1,55-1,64) e Nordeste (1,61g, IC 95% 1,49-1,73).

CONCLUSÃO

Os achados demonstraram diferenças na ingestão de AGs ômega-3 conforme situação urbana e rural e regiões brasileiras. Esse aspecto merece atenção, já que essas condições podem repercutir em hábitos alimentares com baixa ingestão e, até mesmo, deficiência de AGs ômega-3. São necessários estudos que investiguem os alimentos que mais contribuem para a ingestão desses AGs conforme as variáveis sociodemográficas, com intuito de estabelecer futuras recomendações nutricionais que incentivem a ingestão de AGs ômega-3.

Palavras-chave: Ingestão de nutrientes|Adolescentes|Ácidos graxos ômega-3

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ingestão de flavonoides durante a gestação e a sua relação com o peso ao nascer

Luana Maria Duarte Pinto; Izabela da Silva Santos; Ana Laura Fogaça; Livia Castro Crivellenti; Daniela Saes Sartorelli.

Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo (Fmrp-Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Estudos conduzidos em animais sugerem um efeito benéfico dos flavonoides no peso ao nascer da prole. Porém, desconhecemos a existência de estudos conduzidos entre humanos que investigaram a relação entre a ingestão de flavonoides por gestantes e o peso ao nascer. O objetivo do presente estudo foi investigar a relação entre a ingestão dietética usual de flavonoides durante a gestação e a classificação de peso ao nascer.

MÉTODOS

Uma coorte prospectiva foi conduzida entre 734 gestantes atendidas em Unidades Básicas de Saúde de Ribeirão Preto, SP, entre 2011 e 2012. Gestantes adultas que estavam entre a 24ª e a 39ª semanas gestacionais foram submetidas à anamnese, avaliação antropométrica, estilo de vida, histórico familiar de doenças e obstétrica e condições socioeconômicas. O consumo alimentar das gestantes foi avaliado empregando-se dois inquéritos recordatórios de 24 horas e a dieta usual estimada por meio do *Multiple Source Method*. Para a estimativa do teor de flavonoides totais, a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e a Tabela Norte Americana da USDA foram empregadas. Dados secundários de peso ao nascer, sexo do recém-nascido e duração da gestação foram obtidos do Sistema de Informações de Nascidos Vivos. Recém-nascidos foram classificados de acordo com o peso ao nascer em baixo peso ao nascer (BPN) (<2.500g) e macrosomia (≥ 4.000 g), e em percentis segundo o *INTERGROWTH*, sendo classificado como pequeno para idade gestacional (PIG) <p10 e grande para idade gestacional (GIG) $\geq p90$. Modelos de regressão logística foram ajustados por fatores de confusão foram empregados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 51373921.8.0000.5414)

RESULTADOS

As gestantes apresentaram média de idade de 27(± 5) anos, 18,1% eram portadoras de diabetes mellitus gestacional e 56,7% tinham excesso de peso. Entre os recém-nascidos, 16,5% foram classificados GIG, 9,3% PIG, 7,3% BPN e 6,8% com macrosomia. Em modelos de regressão logística ajustados, observou-se uma menor chance de mulheres terem filhos GIG e macrosomia quando estas ingeriram maiores quantidades de flavonoides [OR 0,57 (IC 95% 0,33; 0,97, $p=0,06$); OR 0,25 (IC 95% 0,09; 0,63, $p=0,01$)] e flavonóis [OR 0,49 (IC 95% 0,29; 0,82, $p=0,01$); OR 0,43 (IC 95% 0,19; 0,97, $p=0,05$)]. Verificou-se uma menor chance de crianças nascerem PIG entre as mulheres com maior

ingestão de flavanonas [OR 0,45 (IC 95% 0,23; 0,88, $p=0,02$]. Não houve associações estatisticamente significantes entre flavonoides e BPN.

CONCLUSÃO

Os dados do presente estudo sugerem que uma maior ingestão materna de flavonoides totais é inversamente associada ao nascimento de crianças GIG e com macrosomia.

Financiamento: CAPES e CNPq (47221/2010-8 e 302498/2015-0).

Palavras-chave: Flavonoides|Peso ao nascer|Gestação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar e a saúde dos trabalhadores e das trabalhadoras

Thaís Lisboa Soares; Eric Jonathan Porfírio dos Santos.
Fiocruz, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Segundo dados publicados pela Rede PENSSAN (2022), 58,7% da população brasileira está em algum grau de insegurança alimentar, ou seja, 125,2 milhões de pessoas não tem certeza se terão o que comer em um futuro próximo, limitando a qualidade ou quantidade de suas refeições. A alimentação é um direito humano que vem sendo violado sistematicamente e compromete o acesso a outras necessidades essenciais interferindo diretamente na qualidade de vida da população. Investigando mais a fundo a insegurança alimentar, vislumbramos a relação entre ela e a precarização do trabalho intensificada pela Reforma Trabalhista (Lei Nº 13.467/2017) e pela Lei Nº 13.874/2019 (minirreforma trabalhista). O objetivo deste escrito é a investigação da relação entre insegurança alimentar e saúde dos trabalhadores e trabalhadoras.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo apoiado em levantamento bibliográfico e baseado na experiência vivenciada pelos autores por ocasião da realização de uma revisão integrativa.

RESULTADOS

Em 2013, 22,6% da população apresentava alguma restrição alimentar ou preocupação com a possibilidade de falta de recursos para adquirir alimentos. Em 2017-2018, o quantitativo de pessoas em insegurança alimentar aumentou para 36,7% da população, cerca de 84,9 milhões de pessoas. Em 2020 esse quantitativo aumentou ainda mais, 116 milhões de pessoas, um pouco mais da metade da população, não tinham acesso pleno e permanente a alimentos. Em 2022, 125,2 milhões de pessoas estão em situação de insegurança alimentar, o que corresponde a 58,7% da população do país. Notamos piora nas condições de trabalho a partir da Reforma Trabalhista e da minirreforma trabalhista, bem como aumento de incerteza sobre a continuidade e qualidade da alimentação de trabalhadores/as atendidos/as por um ambulatório.

CONCLUSÃO

Segundo a LOSAN, a segurança alimentar e nutricional não pode ser analisada como uma questão individual, mas sim coletiva, considerando que práticas alimentares são promotoras de saúde e cidadania, respeitando a diversidade cultural e sendo social, econômica e ambientalmente sustentáveis. Expomos aqui que a fragilidade dos vínculos trabalhistas contribuem para a insegurança alimentar da classe trabalhadora, visto que segundo a Reforma Trabalhista a remuneração direcionada a alimentação não se

incorpora mais ao contrato de trabalho e nem constitui base de cálculos de outros encargos trabalhistas e previdenciários. Outra alteração versa sobre a possibilidade do trabalho intermitente, considerado como aquele que começa e cessa por intervalos, onde o valor da hora ou do dia de trabalho é estipulado e o período de inatividade não é considerado tempo à disposição do empregador e, por tanto, não é remunerado. Acreditamos que são necessárias medidas como redução dos preços dos alimentos, ampliação de direitos trabalhistas e assistenciais e educação alimentar e nutricional, para viabilizar a efetivação dos direitos sociais e da cidadania entre a classe trabalhadora.

Palavras-chave: Saúde do trabalhador|Insegurança alimentar|Reforma Trabalhista |Saúde Coletiva|Cidadania

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar em agricultores do semiárido Potiguar

Jessica Ayla Alves Vieira; Amanda Samara dos Santos Araújo; Gabriela Micherlandia dos Santos; Lara Christiane Batista Fernandes; Lígia Rejane Siqueira Garcia; Catarine Santos da Silva.

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

INTRODUÇÃO

O acesso regular e permanente à alimentação adequada, no aspecto qualitativo e quantitativo, é um direito básico de todo cidadão. Entretanto, no Brasil muitos cidadãos não desfrutam desse direito. Recentes inquéritos demonstram maiores prevalências de insegurança alimentar e nutricional nos ambientes rurais quando comparados às zonas urbanas, logo, torna-se interessante a investigação acerca do acesso à alimentação nas zonas rurais. Partindo desse pressuposto, o presente trabalho possui por finalidade analisar o estado de insegurança alimentar de agricultores da zona rural de Serra Verde, município de Lajes Pintadas/RN.

MÉTODOS

O presente trabalho foi construído a partir de dados coletados pelo projeto de pesquisa “Avaliação da soberania, segurança alimentar e nutricional e de condições de saúde de famílias agricultoras do município de Lajes Pintadas/RN”, estudo quantitativo, descritivo e com recorte transversal. O projeto em questão aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FACISA | UFRN sob nº CAAE 42713421.3.0000.5568. A coleta dos dados aconteceu de forma domiciliar, por meio da aplicação de questionário estruturado, de forma a englobar aspectos socioeconômicos e demográficos, como também a avaliação da segurança alimentar através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - EBIA.

RESULTADOS

Foram entrevistados 24 agricultores de ambos os sexos, sendo 54,2% do sexo feminino (n=13) e 45,8% do sexo masculino (n=11), com idades entre 31 e 83 anos (média de 57 anos). Cerca de 62,5% (n=15) se autodeclararam pretos ou pardos e a maioria (66,6%) possuía ensino fundamental incompleto. Aproximadamente 79% (n=19) possuíam renda de até 2 salários-mínimos. Identificou-se que 73,2% dos entrevistados estavam vivenciando algum grau de insegurança alimentar, sendo 41,7% em insegurança leve, 10,7% moderada e 20,8% grave.

CONCLUSÃO

Assim sendo, pode-se então afirmar que a população da zona rural de Serra Verde vivencia um cenário de insegurança alimentar, evidenciado pelos valores encontrados por meio da aplicação da EBIA. As características socioeconômicas desta população também corroboram com outros estudos, que também trazem valores significativos de insegurança alimentar em zonas rurais e relaciona a problemática com os determinantes sociais. Tais resultados ressaltam o quanto o contexto de violação ao direito à alimentação permanece presente na realidade brasileira, evidenciando a desigualdade social que ainda nos dias de hoje assola o Brasil, bem como, o desmonte de estratégias públicas voltadas para a alimentação.

Palavras-chave: Segurança Alimentar|Fome|Trabalhadores Rurais

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar em domicílios de crianças usuárias do programa Criança Alagoana (CRIA)

Maria Eduarda da Silva Lopes¹; Lilian Santana Sodr e Silva²; Wendell Costa Melo Filho¹; Maria Gracyella Ferreira da Silva¹; Alexandra Rodrigues Bezerra¹; Alane Cabral Menezes de Oliveira¹.

1. Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Tiradentes (Unit), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A insegurança alimentar (IA)   um fenômeno multifatorial que tem como principais determinantes a pobreza e a desigualdade social. Em 2022 dados publicados pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar (Rede PENSSAN) demonstram que a IA alcança 68% dos lares do Nordeste. O programa Criança Alagoana – CRIA, instituído pela lei 7.967/2018, tem como objetivo promover e integrar políticas públicas para a primeira infância em Alagoas, visando, dentre outros, o crescimento saudável. Assim, o objetivo deste estudo é identificar a prevalência de IA das famílias atendidas pelo Programa Criança Alagoana (CRIA) no município de União dos Palmeares-Alagoas.

MÉTODOS

Estudo transversal, aprovado pelo comitê de  tica e pesquisa, sob n  44202621.0.0000.5013 e realizado por meio da aplica o de formulário eletrônico padronizado, com os pais ou responsáveis de crianças cadastradas no programa CRIA no município de União dos Palmeares - Alagoas no ano de 2021. Dentre os dados obtidos, estavam os relacionados aos aspectos socioeconômicos (idade cronológica, renda familiar, escolaridade e condi es de moradia) e os de IA, onde essa última foi investigada através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e classificada em leve, moderada e grave. Os dados foram processados utilizando-se o pacote estatístico SPSS versão 21.0, onde foi utilizado o teste do Qui-quadrado (χ^2) para avaliar a associa o entre IA leve, IA moderada e grave com os fatores socioeconômicos investigados, considerando $p < 0,05$ como significativo.

RESULTADOS

Foram estudadas 200 crianças, das quais 49% eram do sexo feminino, a média de idade cronológica foi de 23,4±14,5 meses e peso médio de 13,07±4 Kg. As genitoras possuíam idade média de 27,1±6,5 anos e a renda familiar mensal média era de R\$ 345,6±269,4 reais, sendo que 85% delas recebiam algum tipo de benefício do governo e 21% das famílias possuíam 5 ou mais membros no domicílio. Ainda, 80% das famílias entrevistadas utilizavam água proveniente da rede geral de distribui o e 87% moravam em trecho da rua de terra ou cascalho. Todas as famílias investigadas possuíam algum grau de IA, dos quais 14,4% eram IA leve, 43,3% representava IA moderada e 42,3%

classificados com IA grave, onde a presença de IA moderada/grave se associou a um maior número de membros no domicílio (≥ 5 pessoas) ($\chi^2 = 4,018$; $p=0,045$).

CONCLUSÃO

A prevalência de IA foi elevada, especialmente nos graus mais críticos, estando associada com um maior número de membros vivendo no domicílio, o que reforça a importância da permanência e ampliação de políticas e programas voltados à assistência de famílias e crianças em situação de vulnerabilidade, como o CRIA, para a consequente diminuição da prevalência de IA.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional|Crianças|Políticas Públicas

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar entre estudantes de um campus universitário no interior do Amazonas.

Ewellyn da Silva Vieira; Amanda Forster Lopes.
Universidade Federal do Amazonas, Coari - AM - Brasil.

INTRODUÇÃO

É direito de todo ser humano ter uma alimentação adequada e saudável que deve ser garantido por meio da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Particularmente na região Norte, sua localização geográfica e elevada proporção de indicadores socioeconômicos desfavoráveis acabam por impactar no desenvolvimento dessa região e, pressupõe-se, nos níveis de insegurança alimentar (IA) da população. Fortemente inseridos nesse contexto encontram-se os estudantes universitários, que presenciam uma fase comumente marcada por mudanças na rotina e de local de moradia, distanciamento dos vínculos afetivos, instabilidade econômica e necessidade de prover seu próprio alimento. Mediante o exposto, o presente estudo tem como objetivo descrever a prevalência de insegurança alimentar de estudantes universitários frequentadores da Universidade Federal do Amazonas.

MÉTODOS

O estudo utilizou amostra representativa de alunos matriculados no ano de 2022 no Instituto de Saúde e Biotecnologia da Universidade Federal do Amazonas, no município de Coari. Para o cálculo amostral tomou-se como base a prevalência de IA na região Norte do Brasil (63,2%), encontrados no I Vigisan (2021). Aceitando um erro padrão desta proporção de três pontos percentuais para um poder de teste de 80% e um α de significância de 5%, o número de estudantes estimado como necessário seria de 136, que somado a 10% para repor eventuais perdas, resultou na necessidade estimada de 150 alunos. Para o diagnóstico da SAN foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Ainda, características sociodemográficas foram coletadas através de um questionário semiestruturado. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE número 56785622.8.0000.5020).

RESULTADOS

No total 175 estudantes participaram do presente estudo. A média de idade foi de 24,6 anos ($\pm 4,7$), o estudante mais novo possuía 19 anos e de mais idade, 63 anos. Cerca de metade dos alunos (52,6%) ingressou na universidade nos anos de 2017 e 2018, 17,1% entre os anos de 2012 e 2016 e os demais, 30,3%, ingressaram a partir de 2019. A maior parte dos alunos nasceram no mesmo município em que o *campus* se instala (56,7%), ou em outros interiores do estado do Amazonas (32,7%) e os demais, na capital (10,8%). Desses, 55,4% moram com os pais, 19,4% sozinho ou com amigos, e o restante (25,1%) reside com companheiros(as). Quanto aos resultados da EBIA, observou-se que apenas

40 alunos (22,9%) encontravam-se em condições de SAN. Um pouco mais da metade (55,4%) possuía IA leve, 14,3% (25) IA e 7,4% (13) dos alunos IA grave.

CONCLUSÃO

Entre estudantes universitários no interior do Amazonas, há uma alta prevalência de insegurança alimentar. Destaca-se a importância de um olhar cuidadoso sobre esses alunos e a implementação e manutenção das políticas públicas voltadas para esse público.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional|Estudantes|Ensino Superior

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar e sua associação com o estado nutricional de crianças menores de cinco anos que vivem em situação de vulnerabilidade social no município de Maceió, Nordeste do Brasil

Luiz Gonzaga Ribeiro Silva Neto¹; Isnara Barbosa Cavalcante Ribeiro²; Wadson Rodrigues Gonçalves²; Thays Lane Ferreira dos Santos²; Jonatan Christian de Lima Santos Queiroz³; Telma Maria Menezes de Toledo Florêncio².

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 3. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A insegurança alimentar (IA) ainda se constitui como um problema de saúde pública que atinge muitos grupos populacionais, principalmente os que vivem em situação de vulnerabilidade social. A elevada prevalência de IA, atrelada aos principais problemas discutidos atualmente, como a fome, e o aumento do desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), além da má nutrição, excesso de peso, desperta atenção. Desta forma, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a associação entre a presença de IA, em seus diferentes níveis, com o estado nutricional de crianças menores de cinco anos que vivem em situação de vulnerabilidade social no município de Maceió, Nordeste do Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado entre outubro de 2020 e maio de 2021, envolvendo amostra probabilística, em 40 aglomerados subnormais, distribuídos proporcionalmente em sete das oito regiões administrativas de Maceió. Foram selecionadas crianças, com idade entre 6 e 59 meses. Foi aplicado um questionário estruturado contendo informações socioeconômicas. Adicionalmente, foi aplicada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, e realizada avaliação do estado nutricional, por meio da aferição de peso e estatura, para posterior cálculo dos Peso para Estatura (P/E). A avaliação da associação foi realizada por meio de regressão logística multinomial, entre o P/E e a IA. Como variáveis de ajuste foi utilizado: anos de escolaridade materna, ocupação materna, renda *per capita* e ser beneficiário do Programa Bolsa Família (PBF). Foi considerado um nível de significância de 5%. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CAAE 57829016.9.1001.5013).

RESULTADOS

Foram avaliadas 649 crianças, a maioria era do sexo masculino (54,7%), tinha mais de 24 meses vida (69,5%) e era beneficiária do PBF (67,0%). Chamou atenção que 47,0% viviam abaixo da linha da pobreza, e 77,7% estão em situação de IA. Com relação ao estado nutricional, foi identificada uma baixa prevalência de baixo peso (3,2%), em contrapartida, foi identificada uma elevada prevalência de excesso de peso (19,2%). Na análise de associação foi observado que as crianças que estão em IA moderada apresentam uma maior probabilidade de terem baixo peso (OR = 3,87, IC95%: 3,87; 3,88).

CONCLUSÃO

A elevada prevalência de IA, associada a elevada proporção de crianças que vivem abaixo da linha da pobreza desperta atenção. Mesmo a presença de IA não se associando com o excesso de peso, a prevalência desta condição alerta para a situação crítica encontrada, fazendo com que essa população esteja mais exposta ao desenvolvimento de DCNT. A associação identificada entre a IA moderada e o baixo peso demonstra que, *a priori*, para reverter esse extremo antropométrico é necessário retirar as crianças da condição de IA, situação que, provavelmente, também vai refletir positivamente no excesso de peso identificado.

Palavras-chave: Infância|Direito humano à alimentação adequada|Pobreza

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar e sua associação com o estado nutricional de mulheres adultas em idade reprodutiva que vivem em situação de vulnerabilidade social no município de Maceió, Nordeste do Brasil

Thays Lane Ferreira dos Santos¹; Luiz Gonzaga Ribeiro Silva Neto²; Jonatan Christian de Lima Santos Queiroz³; Telma Maria Menezes de Toledo Florêncio¹; Wadson Rodrigues Gonçalves¹; Isnara Barbosa Cavalcante Ribeiro¹.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar (IA) surge a partir da violação do direito ao acesso regular e permanente a alimentos em qualidade e quantidade, sem o comprometimento de outras necessidades essenciais. Apesar dos esforços contínuos para minimização da prevalência de IA por meio de estratégias e políticas públicas, esta condição ainda se configura como um importante problema de saúde pública, afetando milhões de pessoas, principalmente em países subdesenvolvidos, como é o caso do Brasil, situação que acaba impactando no estado nutricional da população. Nesse contexto, o presente trabalho objetivou avaliar a associação entre a presença de IA, em seus diferentes níveis, com o estado nutricional de mulher adultas em idade reprodutiva que vivem em situação de vulnerabilidade social no município de Maceió, Nordeste do Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado entre outubro de 2020 e maio de 2021, envolvendo amostra probabilística, em 40 aglomerados subnormais, distribuídos proporcionalmente em sete das oito regiões administrativas de Maceió. Foram selecionadas mulheres adultas em idade reprodutiva, 20-45 anos. Foi aplicado um questionário estruturado contendo informações socioeconômicas. Adicionalmente, foi aplicada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, e realizada avaliação do estado nutricional, por meio da aferição de peso e altura, para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). A avaliação da associação foi realizada por meio de regressão logística multinomial, entre o IMC e a IA. Como variáveis de ajuste foi utilizado: anos de escolaridade, ocupação, renda *per capita* e ser beneficiário do Programa Bolsa Família (PBF). Foi considerado um nível de significância de 5%. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CAAE 57829016.9.1001.5013).

RESULTADOS

Foram avaliadas 649 mulheres. A maioria era beneficiária do programa bolsa família (67,0%), e 47,0% vive abaixo da linha da pobreza, sendo que 21,0% vive em situação de extrema pobreza. No que se refere a IA, a prevalência foi de 77,7%, sendo que 18,2% apresentam a sua forma grave. Para o estado nutricional, 63,3% apresentavam excesso de peso, sendo que 30,5% eram obesas. Na associação, foi observado que IA moderada se constitui como fator de risco para o baixo peso (OR=9,42, IC95%: 9,42; 9,42), também sendo identificado que a IA leve (OR=1,94, IC95%: 1,11; 3,38) e IA grave (OR=2,23, IC95%: 1,11; 4,49) constituem-se como fatores de risco para obesidade no grupo estudado.

CONCLUSÃO

Foi observado que a IA, assim como o excesso de peso e a obesidade, apresenta elevada prevalência na população estudada. Também foi possível identificar que a IA atua como fator de risco para os extremos antropométricos em mulheres adultas em idade reprodutiva que vivem em situação de vulnerabilidade social, situação que desperta atenção, demonstrando a necessidade de intervenções com intuito de modificar esse cenário.

Palavras-chave: Fatores socioeconômicos|Direito humano à alimentação adequada|Pobreza

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

INSEGURANÇA ALIMENTAR E VARIÁVEIS ASSOCIADAS EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Victória Silva Soares de Araújo¹; Patrícia Gomes de Lemos Fagundes de Carvalho²; Aline Gomes de Mello de Oliveira¹; Avany Fernandes Pereira¹; Thadia Turon Costa da Silva¹; Tais de Souza Lopes¹.

1. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Centro Universitário Cbm-Unicbe, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Há evidências de que o isolamento social na pandemia de COVID 19 gerou impactos negativos na condição econômica dos estudantes promovendo redução ao acesso de alimentos saudáveis e adequados e desencadeando o agravamento da insegurança alimentar nos domicílios.

OBJETIVO

Avaliar o grau de insegurança alimentar (InSAN) e fatores associados em universitários durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal com estudantes de uma universidade pública do Rio de Janeiro. Os dados foram coletados em questionário autopreenchido, estruturado com informações sociodemográficas, econômicas, autopercepção de condição de saúde e InSAN por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), por meio da plataforma Formulários Google, entre julho e dezembro de 2020. Os participantes foram recrutados pela divulgação em mídias digitais oficiais, redes sociais e sistema oficial de divulgação da Universidade. Para a presente análise, a InSAN foi recategorizada em segurança alimentar (SA) mais insegurança alimentar leve (IAL) (SA+IAL) e, insegurança alimentar moderada (IAM) mais insegurança alimentar grave (IAG) (IAM+IAG). As proporções dos universitários nos diferentes graus de InSAN segundo as variáveis sexo, faixa etária, cor, estado conjugal, renda per capita, centro, redução de renda, se o indivíduo era o chefe da família, se recebia benefício do governo, bolsa da universidade e sobre autopercepção de saúde geral foi comparada por meio do teste do qui-quadrado de Pearson ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 2805 universitários, de ambos os sexos, de 18 a 59 anos de idade. A maioria dos estudantes estava em SA (52%), enquanto que a IAL, IAM e IAG foi relatada por 32%, 10% e 6%, dos universitários, respectivamente. A maioria dos estudantes referiu cor de pele branca (56%), viver sem companheiro (90%), ter tido

redução da renda familiar durante a pandemia (58%), não ser chefe da família (89%), não receber auxílio governamental (66%) nem bolsa da universidade (72%), ter renda familiar per capita entre R\$653,00 e R\$1219,00 e ter o estado de saúde como excelente, muito bom ou bom (69%). Frequência mais elevada de IAM e IAG foi observada nos universitários com menor renda familiar per capita ($p<0,001$), naqueles que relataram ter tido redução de renda na pandemia ($p<0,001$), que eram chefe de família ($p<0,001$), recebiam bolsa da universidade ($p<0,001$) e relataram condição de saúde regular ou ruim ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

Universitários em insegurança alimentar moderada e grave apresentaram pior condição socioeconômica e saúde, revelando que a pandemia impactou ainda mais aqueles que já eram mais vulnerabilizados. Políticas estudantis para universitários mais vulnerabilizados são ainda mais importantes no contexto da pandemia.

Palavras-chave: insegurança alimentar|pandemia|universitários

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar na primeira infância: estudo da prevalência em domicílios com crianças de 0 a 3 anos em município no sul de Minas Gerais

Camila Maciente Souza¹; Bianca Araújo Milbratz¹; Ana Clara da Cruz Della Torre¹; Laudicéia Ferreira Fróis¹; Ana Paula Poblacion da Fonseca²; Maysa Helena de Aguiar Toloni¹.

1. Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG - Brasil; 2. Pediatric Nutritionist/Dietitian Research Scientist At Children'S Healthwatchboston Medical Center, Boston - Estados Unidos da America.

INTRODUÇÃO

O aumento na prevalência de insegurança alimentar (IA), que consiste na falta de acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente para uma vida saudável. Concomitantemente, verificou-se o aumento na prevalência da dupla carga de má nutrição, que inclui a desnutrição e o excesso de peso. A desnutrição é um fator de risco que pode provocar crescimento e desenvolvimento inadequados na primeira infância. Já a obesidade está associada a um pior rendimento escolar, que por sua vez está relacionado à dificuldade de inserção no mercado de trabalho na idade adulta. O presente estudo teve o objetivo de identificar a prevalência da IA em domicílios com crianças de 0 a 3 anos.

MÉTODOS

Este é um estudo transversal e quantitativo com crianças entre zero e três anos acompanhadas em Unidades Básicas de Saúde (UBS) e em visitas domiciliares no município de Lavras – MG no período de fevereiro a maio de 2022 . O estudo é parte integrante do Projeto de Pesquisa Caderneta de Saúde da Criança: Implicações Sobre a Segurança Alimentar e Nutricional na Primeira Infância, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras sob o parecer CAAE: 43815221.2.0000.5148. Foram obtidas informações a partir da aplicação da TRIA (Triagem para Risco de Insegurança Alimentar), tela de duas questões que possui alta especificidade na avaliação da condição de insegurança alimentar moderada ou grave do indivíduo ou de todos os moradores do domicílio. O software EPIINFO, versão 7.2, foi utilizado para a criação do banco de dados. Para os testes estatísticos foi utilizado o programa Statistical Package for the Social Science (SPSS), versão 20.0. Aplicou-se o teste de Shapiro-Wilk para avaliar a normalidade, conduzindo análises descritivas.

RESULTADOS

Foram avaliadas 168 famílias que possuem em seu núcleo familiar crianças de 0 a 3 anos, destas famílias obtivemos o n= 169 crianças. A mediana de idade foi de 15 meses. Nas respostas das questões da TRIA, podemos observar que 31,1% das famílias responderam SIM para a questão “Nos últimos três meses, os alimentos acabaram antes que você tivesse dinheiro para comprar mais comida?” e 68,9% responderam NÃO, para a segunda

questão da TRIA, “Nos últimos três meses, você comeu apenas alguns alimentos que ainda tinha, por que o dinheiro acabou?”, 33,3% das famílias responderam SIM e 66,7% responderam NÃO. Em 64,1% das famílias observamos a resposta afirmativa para as duas questões da TRIA.

CONCLUSÃO

Ao afirmar duas questões na TRIA, o núcleo familiar pode estar em situação de insegurança alimentar moderada ou grave, possivelmente indicando que existe comprometimento da qualidade e da quantidade da alimentação no domicílio não só entre os adultos, mas também entre as crianças. Mais da metade das famílias respondeu afirmativamente às duas questões, relatando que o município permanece em prevalência de domicílios em insegurança alimentar.

Palavras-chave: Segurança Alimentar|Insegurança Alimentar|Saúde da Criança

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Instrumentos de triagem nutricional para idosos com COVID-19: uma revisão sistemática

David Franciole de Oliveira Silva¹; Severina Carla V. C. Lima¹; Karine Cavalcanti Mauricio Sena-Evangelista¹; Dirce Maria Marchioni²; Ricardo Ney Cobucci¹; Fábria Barbosa de Andrade¹.

1. Universidade Federal do Rio Grande do Norte (Ufrn), Natal - RN - Brasil; 2. Universidade de São Paulo (Usp), São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doença causada pelo novo coronavírus (COVID-19) está associada a alto risco de desnutrição, principalmente em pessoas idosas; avaliar o risco nutricional usando instrumentos de triagem adequados é fundamental. Neste sentido, o objetivo desta revisão sistemática foi identificar os instrumentos aplicáveis a idosos com COVID-19 e avaliar suas propriedades de medida.

MÉTODOS

Revisão sistemática elaborada segundo as recomendações do *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses* (PRISMA). O protocolo da revisão foi registrado no PROSPERO (CRD42020186866). Foram considerados elegíveis estudos observacionais, ensaios clínicos, estudos comparativos ou estudos de validação que usaram instrumentos de triagem nutricional para identificar o risco nutricional em pessoas com mais de 65 anos de idade com COVID-19. Artigos de revisão foram excluídos. A literatura foi pesquisada nas bases de dados MEDLINE, Embase e LILACS utilizando combinação dos seguintes descritores e sinônimos: *nutritional risk*, *nutritional screening*, *nutritional assessment*, *Geriatric Nutrition Risk Index*, *Mini Nutritional Assessment*, *Subjective Global Assessment*, *Nutritional Risk Screening tool 2002*, *Malnutrition Universal Screening Tool*, *Nutritional Risk Index*, *Nutrition Risk in Critically Ill score* e COVID-19. Dois pesquisadores de forma independente realizaram a triagem dos estudos. Foi realizada análise descritiva e síntese narrativa comparando as mesmas propriedades entre os diferentes instrumentos de triagem de risco nutricional.

RESULTADOS

Quatro estudos conduzidos na China atenderam aos critérios de elegibilidade. O tamanho amostral entre os estudos variou de seis a 182, e as idades dos participantes de 65 a 87 anos. Sete instrumentos de triagem e avaliação nutricional foram usados: o *Nutritional Risk Screening 2002* (NRS-2002), a *Mini Avaliação Nutricional* (MNA), a forma abreviada do MNA (MNA-sf), o *Malnutrition Universal Screening Tool* (MUST), *the Nutritional Risk Index* (NRI), *the*

Geriatric NRI (GNRI) e escore Nutrition Risk in the Critically ill (mNUTRIC) modificado. O risco nutricional foi identificado em 27,5% a 100% dos participantes. O NRS-2002, MNA, MNA-sf, NRI e MUST demonstraram elevada sensibilidade; o MUST teve melhor especificidade. O MNA e o MUST demonstraram melhor validade de critério. O MNA-sf demonstrou melhor validade preditiva para falta de apetite e perda de peso; o NRS-2002 demonstrou melhor validade preditiva para hospitalização prolongada. O escore mNUTRIC demonstrou boa validade preditiva para mortalidade hospitalar.

CONCLUSÃO

A maioria dos instrumentos apresentou elevada sensibilidade para identificar risco nutricional, mas nenhum é reconhecido como o melhor para rastreamento nutricional em idosos com COVID-19. Neste sentido, e, considerando praticidade, baixo custo e boa capacidade de prever desfechos clínicos, os instrumentos podem contribuir para o diagnóstico precoce de idosos com COVID-19 com maior risco nutricional.

Palavras-chave: Triagem nutricional|Risco nutricional|Desnutrição|Idoso|COVID-19

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Intervenções de educação alimentar e nutricional na gestação

Jamille de Lima Santos¹; Paloma Katlheen Moura Melo²; Cristiane Souto Almeida³;
Laura Camila Pereira Liberalino⁴.

1. Unp, Mossoró - RN - Brasil; 2. Uern, Mossoró - RN - Brasil; 3. Estácio, Fortaleza - RN - Brasil; 4. Ufrn, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

As modificações implícitas nas causas da desnutrição e da obesidade no Brasil apontam para a necessidade da revisão de prioridades e estratégias de intervenção de saúde pública brasileira no campo da nutrição e, especificamente, na situação nutricional das gestantes. Tem-se observado um aumento da prevalência da obesidade também em mulheres em idade reprodutiva e um aumento do ganho de peso na gestação. Tendo em vista que a saúde do recém-nascido é determinada por diversos fatores, e que o pré-natal constitui uma excelente oportunidade para orientar as gestantes sobre os hábitos alimentares, como alternativa primordial para diminuir os riscos de agravos à saúde e melhorar o perfil nutricional e metabólico, é bem plausível a necessidade de realizar estudos e intervenções nesse ciclo da vida. O estudo objetiva conhecer a percepção das gestantes atendidas na Atenção Primária à Saúde sobre aspectos da alimentação e nutrição na saúde materna e infantil e avaliar o efeito de intervenções de Educação Alimentar e Nutricional.

MÉTODOS

Estudo exploratório e descritivo, de natureza qualitativa, constituído por 08 gestantes no PréNatal da Unidade Básica de Saúde Abengruta II, no município de Aracati/CE, acompanhadas no período de agosto a outubro de 2019. Foram executadas 4 etapas: 1) entrevista com as participantes; 2) aplicação do grupo focal inicial; 3) intervenção educativa/oficinas temáticas e 4) realização do grupo focal final. Utilizou-se a técnica qualitativa Análise do Discurso. O estudo atendeu às considerações éticas propostas pela Resolução do Conselho Nacional de Saúde nº 466/2012, sendo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o Parecer n.º 3.178.315.

RESULTADOS

Observou-se que a maioria encontrava-se na faixa etária de 32 a 39 anos, possuía o ensino médio completo e renda de até 1 salário mínimo. Além disso, verificou-se que todas eram casadas ou moravam com o companheiro, mais da metade estava no segundo trimestre gestacional, aproximadamente 62,5% iniciaram a gestação com sobrepeso ou obesidade e, no momento da entrevista, 87,5% foram classificadas com sobrepeso ou obesidade.

CONCLUSÃO

Nas oficinas, as gestantes consolidaram o conhecimento e sentiram-se mais seguras em aderir às orientações nutricionais. A maioria possuía conhecimento prévio sobre alimentação e nutrição e as oficinas pareceram estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis. Portanto, acredita-se que o estudo poderá incentivar e sensibilizar gestores de políticas públicas e profissionais de diversas áreas sobre a importância das ações de Educação Alimentar e Nutricional, enquanto estratégia imprescindível no enfrentamento de novos desafios no cenário da Saúde Coletiva.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Saúde Materno-Infanti|Estratégia Saúde da Família.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Maior consumo de alimentos in natura e minimamente processados por adultos em Fortaleza, Brasil

Raquel Alves Ferreira¹; Valéria Cristina Nogueira²; Samuel Moura Araújo¹; Maria Izabel Florindo Guedes¹; Valzimeire do Nascimento de Oliveira¹.

1. Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil; 2. Instituto Federal do Ceará, Ubajara - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT's) são um dos maiores problemas de saúde pública do Brasil e estudos epidemiológicos têm mostrado possíveis relações entre alimentos e DCNT's. O consumo elevado dos alimentos ultraprocessados, que são constituídos por ingredientes submetidos a diversos processos industriais, além do acréscimo de aditivos para conservar e intensificar a palatabilidade, pode estar associado com as DCNT's, com o maior risco de sobrepeso/obesidade e com o maior risco de mortalidade. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados em indivíduos adultos.

MÉTODOS

101 alunos e servidores das Universidades Federal do Ceará (UFC) e Estadual do Ceará (UECE) foram analisados neste estudo transversal, durante o ano de 2016 a 2021. A coleta do estilo de vida (frequência de atividade física) foi realizada utilizando um formulário semiestruturado. A avaliação do consumo alimentar utilizou a aplicação de um recordatório alimentar 24h, em duplicata. Todos os alimentos consumidos foram identificados quanto ao nível de processamento, seguindo a classificação NOVA, sendo agrupados em quatro grupos: alimentos in natura ou minimamente processados (grupo 1), ingredientes culinários processados (grupo 2), alimentos processados (grupo 3) e alimentos ultraprocessados (grupo 4). O estado nutricional foi avaliado através do Índice de Massa Corpórea (IMC) e da relação cintura-quadril, sendo classificados segundo as recomendações da WHO (2000, 2008). As análises estatísticas foram realizadas no software R versão 4.0.3. Os dados foram expressos como frequências, percentuais, medidas de tendência central, dispersão e foram considerados significativos com valores de p abaixo de 0,05.

RESULTADOS

A amostra foi predominantemente do sexo feminino (75,2%). A maior parte dos indivíduos encontra-se com IMC de eutrofia (68,3%) e sem risco substancialmente aumentado de complicação metabólica. A ingestão total de energia diária dos participantes foi de 2247,2 (\pm 746,2) Kcal, sendo a maior contribuição calórica de 48,9% dos alimentos in natura e minimamente processados. Os alimentos que mais contribuíram energeticamente do grupo dos alimentos ultraprocessados foram: margarina, embutidos, produtos lácteos ultraprocessados, refrigerantes, guloseimas e biscoitos. Este estudo

evidenciou um consumo maior de alimentos in natura ou minimamente processados e um consumo moderado de alimentos ultraprocessados nos indivíduos adultos, sem associação significativa com relação ao estilo de vida e estado nutricional.

CONCLUSÃO

Mais pesquisas com esse objetivo devem ser desenvolvidas para incentivar a adoção de melhores estratégias de educação alimentar e nutricional com a finalidade de reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados e aumentar a ingestão de alimentos in natura ou minimamente processados.

Palavras-chave: Processamento de alimentos|Adulto|Estado nutricional|Consumo de alimentos|Alimentos industrializados

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Manejo da obesidade no Sistema Único de Saúde: prontidão de mudança de usuários para participação em abordagem coletiva

Mariana Souza Lopes¹; Patrícia Pinheiro de Freitas²; Camila Kümmel Duarte¹; Aline Cristine Souza Lopes¹.

1. Universidade Federal de Minas Gerais (Ufmg), Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Ouro Preto (Ufop), Ouro Preto - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A natureza multifatorial da obesidade e a demanda por ações de cuidado integral torna seu manejo complexo. Diante disto, o Brasil tem investido na qualificação dos profissionais de saúde, incluindo a proposição de materiais de apoio. Entre esses o “Instrutivo de Abordagem Coletiva para Manejo da Obesidade no SUS”, que propõe estratégia de cuidado a partir da estratificação dos usuários conforme a prontidão de mudança para redução do peso e a gravidade da condição. O objetivo deste trabalho foi identificar a elegibilidade de usuários do Programa Academia da Saúde (PAS) de Belo Horizonte-MG para participação em intervenção nutricional coletiva para redução do peso.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com dados preliminares da etapa de Triagem de Ensaio Comunitário Controlado Randomizado (ECCR) conduzido em amostra representativa unidades do PAS de Belo Horizonte. Foram entrevistados usuário, ≥ 20 anos, frequentes no PAS. Investigou-se: tempo e interesse para participar de grupos; morbidade referida; estágios de mudança e autoeficácia segundo o Modelo Transteórico para redução do peso; peso e altura. Os usuários foram categorizados em: não elegíveis (sem obesidade); elegíveis para participação no Grupo Motivacional (GM) [com obesidade, mas sem disponibilidade para grupos e/ou sem prontidão de mudança para redução do peso (estágios de mudança de pré-contemplação, contemplação, preparação e baixa autoeficácia)]; Elegíveis para Grupo Terapêutico 1 (GT1) [com obesidade e sem indicação de cirurgia bariátrica, com disponibilidade para grupos, e sem prontidão de mudança do peso (estágios de mudança de “preparação com alta autoeficácia”, “ação” ou “manutenção”)]; Elegíveis para Grupo Terapêutico 2 (GT2) [com indicação de cirurgia bariátrica, disponibilidade para grupos e com prontidão de mudança para redução do peso (estágios de mudança de “preparação com alta autoeficácia”, “ação” ou “manutenção”)]. Foi considerado com indicação de cirurgia bariátrica, o usuário com diabetes ou com pelo menos duas outras comorbidades. CAAE: 42654421.1.0000.5149; 42654421.1.3001.5140; 36395320.7.3001.5140; 36395320.7.0000.5149.

RESULTADOS

Dados de 1.309 entrevistados, sendo 30% (n=392) com obesidade. Desses, 89,5% possuíam disponibilidade para participar de grupos. Um total de 91,3% relatou pretender perder peso nos próximos 6 meses, 37,7% já realizavam mudanças visando perda de menos peso nos últimos 6 meses (ação) e 33,8% há mais de 6 meses (manutenção). Quanto a elegibilidade para os grupos, identificou-se que 75,6% (n=986) eram elegíveis para participação do GM, 24,4% (n=319) para os grupos terapêuticos, sendo 9,73% para o GT1 e 90,3% para o GT2.

CONCLUSÃO

Os resultados revelam a importância de avaliar a prontidão de mudança visando ampliar a efetividade das intervenções nutricionais voltadas para controle do peso, bem como sobre a importância de motivar aqueles com obesidade grave e sem prontidão de mudança previamente ao tratamento.

Palavras-chave: Obesidade|Obesidade Mórbida|Serviços de Saúde|Atenção Primária à Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Manejo da obesidade no Sistema Único de Saúde: prontidão para a mudança, autoeficácia e equilíbrio de decisões de usuários com obesidade de serviço público de promoção da saúde

Patrícia Pinheiro de Freitas¹; Mariana Souza Lopes²; Thanise Sabrina Souza Santos¹; Maria Natacha Toral Bertolin³; Camila Kümmler Duarte¹; Aline Cristine Souza Lopes¹.

1. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa - PB - Brasil; 3. Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade é um problema de saúde pública mundial e a sua natureza multifatorial torna o seu manejo um desafio. Nesse sentido, o Ministério da Saúde tem investido na proposição de materiais baseados em evidências científicas e acessíveis aos profissionais de saúde, como o “Instrutivo de Abordagem Coletiva para Manejo da Obesidade no SUS” que propõe a oferta do cuidado a partir de características da pessoa com obesidade, dentre elas a prontidão de mudança para redução do peso corporal, segundo o Modelo Transteórico (MT). O objetivo deste trabalho foi avaliar os pilares mensuráveis do MT para redução do peso corporal entre usuários com obesidade do Programa Academia da Saúde (PAS) de Belo Horizonte, Minas Gerais.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado de abril a junho de 2022, com dados da etapa de Triagem de Ensaio Comunitário Controlado Randomizado (ECCR), conduzido em amostra de unidades do PAS. Foram entrevistados todos os usuários frequentes nas unidades com idade >20 anos, com avaliação dos estágios de mudança, classificando-os em pré-contemplação (não estavam prontos para reduzir peso nos próximos seis meses), contemplação (não pretendiam reduzir peso nos próximos 30 dias), preparação (pretendiam realizar mudanças visando reduzir o peso nos próximos 30 dias), ação (realizaram mudanças há menos de 6 meses) e manutenção (realizaram mudanças há mais de 6 meses), além da autoeficácia (confiança para mudar diante situações específicas). Foi utilizado o “Instrumento de estratificação de grupos para manejo da obesidade”, proposto no referido Instrutivo. O equilíbrio de decisões foi avaliado pela concordância (usando escala Likert) do usuário à oito afirmativas sobre barreiras e benefícios para redução do peso. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 42654421.1.0000.5149; 42654421.1.3001.5140; 36395320.7.3001.5140; 36395320.7.0000.5149).

RESULTADOS

Dos 392 entrevistados com obesidade, 5,9% estavam em pré-contemplação, 5,4% em contemplação e 17,2% em preparação. A maioria já realizou mudança de comportamento visando a redução do peso (37,7% em ação e 33,8% em manutenção) e 68,8% possuía

autoeficácia elevada. A análise do equilíbrio de decisões mostrou que 64,9% considerou muito importante planejar com mais atenção a compra e/ou o preparo dos alimentos para contribuir na redução de peso; e 32% relatou que é muito preocupante ser desestimulado pelos familiares e/ou amigos ao iniciar uma nova tentativa de redução de peso.

CONCLUSÃO

A maior parte dos usuários com obesidade que frequentava o serviço de promoção da saúde possuía prontidão de mudança para redução do peso corporal, tendo já realizado mudanças, além de possuírem elevada autoeficácia e reconhecerem os benefícios. Para este público, as estratégias de intervenção devem ser práticas para auxiliar em sua rotina, fortaleçam o apoio social e previnam recaídas. Estratégias motivacionais podem favorecer aqueles que ainda apresentam dificuldades para realizar mudanças.

Palavras-chave: Obesidade|Serviços de Saúde|Atenção Primária à Saúde|Modelo Transteórico|Mudança de comportamento

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Manejo da obesidade no Sistema Único de Saúde: validação de questionário para avaliação de autoeficácia para redução do peso corporal

Thanise Sabrina Souza Santos¹; Patrícia Constante Jaime²; Maria Natacha Toral Bertolin³; Aline Cristine Souza Lopes¹.

1. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

Entre 2006 e 2020, a prevalência de obesidade aumentou de 11,8% para 21,5% entre os adultos brasileiros, sugerindo pouca resolutividade do cuidado. Nesse sentido, abordagens de mudança de comportamento têm sido propostas como estratégias promissoras para o manejo da obesidade, incluindo a autoeficácia, ou seja, a confiança do indivíduo para mudar e manter a mudança ao longo do tempo. No entanto, inexistente instrumento validado e aplicável ao Sistema Único de Saúde (SUS). Este estudo objetivou validar um questionário de avaliação da autoeficácia para redução do peso corporal e seus critérios para fluxo do cuidado da pessoa com obesidade.

MÉTODOS

Realizou-se tradução e adaptação transcultural de questionário, originalmente em Inglês, para o Português e uso no SUS, adotando-se abordagem sequencial. O questionário original continha quatro itens com onze opções de resposta cada. Foram convidados especialistas e profissionais da Atenção Primária à Saúde para responderem formulários *online* para avaliação do questionário. Foram calculadas medidas do conteúdo dos quatro itens do questionário original e a concordância entre especialistas. A clareza na escrita dos itens foi avaliada por profissionais de saúde. Na sequência, indivíduos com obesidade responderam a formulário *online*, incluindo: itens para avaliação da autoeficácia, estágios de mudança, informações sociodemográficas e estado nutricional. A similaridade entre autoeficácia e os agrupamentos dos estágios de mudança (pré-ação, decisão e ação) foi avaliada por análise de correspondência bivariada. A validação de critério para uso no fluxo de cuidado da pessoa com obesidade no SUS foi realizada por análise de sensibilidade. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 12785719.9.0000.5421; 38461120.6.0000.5149).

RESULTADOS

Mais da metade dos especialistas indicou a relevância dos itens, sugerindo a exclusão de um item e alteração das opções de resposta. Dessa forma, o questionário incluiu três itens com cinco opções de resposta cada ('nada confiante', 'pouco confiante', 'moderadamente confiante', 'muito confiante' e 'completamente confiante'). Os itens foram alterados para

uma escrita mais clara e adequada, por exemplo, em relação aos termos de difícil compreensão e duplicidade de palavras. Indivíduos com obesidade e elevada autoeficácia tenderam a estar em ação, enquanto que aqueles com obesidade e baixa autoeficácia tenderam a estar em decisão. Os itens apresentaram alta especificidade para identificar usuários em pré-ação não confiantes para a mudança que visem à redução do peso corporal.

CONCLUSÃO

A disponibilidade de um instrumento válido para avaliar a autoeficácia do indivíduo para a redução do peso pode contribuir para qualificar o manejo da obesidade no SUS. Dessa forma, sugere-se a aplicação do questionário de autoeficácia em apoio ao algoritmo de estágios de mudança para organizar o fluxo de cuidado da pessoa com obesidade no SUS e ofertar um cuidado mais resolutivo.

Palavras-chave: autoeficácia|redução de peso|sistema único de saúde|inquéritos e questionários|estudo de validação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Manejo da obesidade no SUS: adesão a uma intervenção nutricional coletiva

Thanise Sabrina Souza Santos; Angélica Ribeiro e Silva; Camila Kümme Duarte; Aline Cristine Souza Lopes.

Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Entre 2006 e 2020, a prevalência de obesidade aumentou de 11,8% para 21,5% entre os adultos brasileiros. O Ministério da Saúde tem investido na produção de materiais para qualificação dos profissionais para o manejo da obesidade no Sistema Único de Saúde (SUS). Nesse sentido, foi publicado o “Instrutivo de Abordagem Coletiva para Manejo da Obesidade” que apresenta uma Estratégia para nortear o cuidado coletivo e individual no SUS. No entanto, inexistem evidências sobre os resultados das atividades coletivas propostas. Diante disso, este estudo objetivou apresentar dados preliminares da adesão a uma intervenção nutricional coletiva para o manejo da obesidade entre usuários de serviço de promoção da saúde do SUS.

MÉTODOS

Ensaio Comunitário Controlado Randomizado conduzido em amostra de unidades do Programa Academia da Saúde (PAS) de Belo Horizonte-MG. Das 27 unidades amostradas para o grupo intervenção, foram analisadas nove por já terem iniciado as atividades coletivas. As atividades presenciais e não presenciais desenvolvidas incluíram o desenvolvimento de oficinas, e envio de cartão postal e mensagem por aplicativo, respectivamente. Foram elegíveis para os grupos: usuários com idade ≥ 20 anos, não gestantes, com obesidade (Índice de Massa Corporal ≥ 30 kg/m²), com prontidão para mudança do peso corporal e com interesse e disponibilidade para participar de grupos. Esses usuários foram alocados em dois grupos de intervenção: Grupo Terapêutico 1 (GT1) - não apresentavam critérios para realização de cirurgia bariátrica e GT2 – apresentavam esses critérios. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 42654421.1.0000.5149; 42654421.1.3001.5140; 36395320.7.3001.5140; 36395320.7.0000.5149).

RESULTADOS

Dos usuários que participaram da intervenção entre maio a julho de 2022 (n=158), 56 eram do GT1 e 102 do GT2. Foram realizadas uma mediana de 5 (4-6) atividades, sendo 3 (3-4) presenciais e 2 (1-2) não presenciais. A mediana de usuários por grupo foi de 10 (8-13), sendo a mediana de adesão aos encontros de 71,4% (58,3%-77,5%).

CONCLUSÃO

Foi elevada (mais de 70%) a adesão dos participantes às atividades propostas, sugerindo que desenvolver intervenções no PAS, espaço que já frequentam, pode potencializar a adesão às abordagens coletivas. O vínculo que os usuários já construíram entre si, com o PAS e com os profissionais de Educação Física, bem como o uso de atividades não presenciais, como mensagens e cartões postais, podem também ter contribuído para a adesão observada. Destaca-se a importância do monitoramento da adesão a grupos visando identificar estratégias para promover a participação e, conseqüentemente, contribuir para a redução de peso dos participantes.

Palavras-chave: redução de peso|sistema único de saúde|estudos de intervenção|educação em saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Marcadores de Consumo Alimentar de gestantes acompanhadas na Atenção Primária à Saúde

Letícia Alves Corrêa Silva¹; Aline Beatriz de Jesus Costa²; Érika Soares de Oliveira Patriota³.

1. Escola Superior de Ciências da Saúde (Escs), Brasília - DF - Brasil; 2. Escola Superior de Ciências da Saúde (Escs), Brasília - DF - Brasil; 3. Ministério da Saúde (Ms), Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar é um dos fatores determinantes do estado de saúde, especialmente durante a gestação. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi identificar o consumo de alimentos marcadores de padrões saudáveis e não saudáveis de gestantes acompanhadas na Atenção Primária à Saúde (APS).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo com abordagem quantitativa realizado a partir de dados secundários. As informações foram coletadas de fontes oficiais como o sistema e-SUS APS e disponibilizadas pela Diretoria Regional de Atenção Primária à Saúde (DIRAPS) a partir das fichas de Marcadores de Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), referentes ao período de agosto a novembro de 2021. Foram incluídos no estudo os dados de gestantes acompanhadas em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) do Distrito Federal (DF). A ficha de Marcadores de Consumo Alimentar propõe a avaliação de alimentos consumidos no dia anterior. O bloco de questões destinado aos adultos tem por objetivo identificar padrões de alimentação e comportamento saudáveis e não saudáveis, baseados no Guia Alimentar para a População Brasileira. Frutas, verduras e feijão são marcadores do consumo saudável; e não saudável o consumo de embutidos, bebidas adoçadas, macarrão instantâneo e biscoitos salgados, bem como o consumo de doces, guloseimas e biscoitos recheados. O questionário também avalia a quantidade de refeições realizadas ao longo do dia, bem como o hábito de se alimentar assistindo à televisão. A partir dos dados disponibilizados foi possível identificar o padrão alimentar das gestantes.

RESULTADOS

Foram analisadas as fichas de Marcadores de Consumo Alimentar de 12 gestantes, das quais, 88,33% relataram o hábito de realizar as refeições assistindo a TV, mexendo no computador e/ou celular. Quanto à frequência de refeições realizadas ao longo do dia, 66,67% das gestantes realizaram o café da manhã, 16,67% o lanche da manhã, 100% relataram o consumo de almoço, 33,33% de lanche da tarde, 91,97% realizaram o jantar e 16,67% a refeição da ceia. As prevalências dos alimentos marcadores do consumo saudável foram de 33,33% para o consumo de feijão, 41,47% de frutas frescas e 58,33% para o consumo de verduras e/ou legumes. Quanto ao consumo de alimentos marcadores

do consumo não saudável, foi encontrado que 66,67% consumiram hambúrguer e/ou embutidos, 50% bebidas adoçadas, 50% macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados e 58,33% consumiram biscoitos recheados, doces ou guloseimas.

CONCLUSÃO

A prevalência de consumo de marcadores não saudáveis mostrou-se alta em detrimento dos marcadores saudáveis. Faz-se necessário acompanhamento nutricional, visando a melhoria do perfil de consumo alimentar, sobretudo durante a gestação, período importante para intervenções objetivando melhorias à saúde materno-infantil, bem como reforçar a importância dos profissionais de saúde na assistência ao pré-natal.

Palavras-chave: Gestação|Padrões alimentares|Saúde materno-infantil|Unidade Básica de Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Medidas antropométricas na Atenção Primária à Saúde: Qualidade dos valores aferidos em capacitação dos profissionais de saúde

Jaine Fernandes de Aquino¹; Naiara Ferraz Moreira¹; Ursula Viana Bagni²; Lorrainy Ramires da Silva¹; Luana Solei Flores Canteiro¹; Rita de Cassia Bertolo Martins¹.

1. Universidade Federal da Grande Dourados (Ufgd), Dourados - MS - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense (Uff), Niteroi - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O acompanhamento sistemático do estado nutricional da população é de extrema importância e a antropometria é o método mais conveniente para o monitoramento nutricional. O uso de técnicas e procedimentos padronizadas, recomendados pelo Ministério da Saúde, possibilitam a aferição das medidas antropométricas de forma adequada, minimizando erros na leitura ou no registro, reduzindo equívocos na classificação do estado nutricional. O objetivo deste estudo foi avaliar as mensurações aferidas em indivíduos menores e maiores de dois anos de idades, durante capacitação em antropometria dos profissionais que atuam na Atenção Primária à Saúde (APS).

MÉTODOS

Estudo descritivo e transversal realizado de abril a junho/2019 com profissionais de toda a rede de APS de Dourados-MS, em oficinas de capacitação em antropometria, *in loco*. As medidas antropométricas de peso (balanças plataforma digital e mecânica e balança pediátrica mecânica), comprimento (estadiômetro horizontal), estatura (estadiômetro vertical) e Circunferência da cintura-CC (fita antropométrica) foram aferidas em duplicata pelos profissionais, porém de modo não consecutivas. O nutricionista da equipe do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Primária teve a medida considerada como padrão. Utilizou-se o Erro Técnico de Medida (ETM) relativo interavaliador adaptado, de forma agrupada, segundo sexo e categorias profissionais. Foram considerados valores de ETM adequados aqueles menores ou iguais a 2,0%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Universidade Federal da Grande Dourados (CAAE 78203517.0.0000.5160).

RESULTADOS

Participaram deste estudo 593 profissionais que atuavam em 33 Unidades da APS, dos quais 38,10% eram Agentes Comunitários de Saúde. Em todas as categorias profissionais, houve predomínio do sexo feminino. De acordo com os valores obtidos do ETM relativo das medidas antropométricas para indivíduos maiores de 2 anos de idade, foram consideradas adequadas as mensurações de peso em balança digital e de estatura (ETM relativo $\leq 2,0\%$), independente do sexo e categoria profissional. Na balança digital, a medida de peso apresentou melhor acurácia entre os médicos (0,25%), enquanto na estatura, obteve-se maior exatidão da medida aferidas pelos Auxiliares e/ou Técnicos de

enfermagem (0,37%). O peso aferido na balança plataforma mecânica teve valores de ETM relativo mais elevados, porém inaceitáveis (>2,0%) apenas para os profissionais de nível médio (2,73%). Na medida da CC e nas mensurações de peso e comprimento realizados em manequins anatômicos de bebês, os valores de ETM foram classificados como inaceitáveis (ETM relativo >2,0%).

CONCLUSÃO

Os profissionais demonstraram maior acurácia para medidas de peso (balança digital) e estatura em adultos, no entanto, não apresentaram aptidão para as medidas de peso e comprimento em crianças menores de 2 anos e CC em adultos.

Palavras-chave: Antropometria|Capacitação|Vigilância nutricional|Saúde Pública

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Memórias alimentares de funcionários públicos envelhecidos com diabetes mellitus tipo 2 e outras doenças crônicas não transmissíveis

Ida Oliveira de Almeida; Marcelo Eduardo Pfeiffer Castellanos; Lígia Amparo da Silva Santos.

Universidade Federal da Bahia, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação é essencial à vida e subsistência de todas as pessoas, e tem uma utilidade básica e vital, além disso, é permeada por aspectos socioculturais (CANESQUI; DIEZ GARCIA, 2005). O comer contempla seleção, escolhas, ocasiões e rituais que estão interligados com a sociabilidade, ideias, significados, experiências e situações (CANESQUI; DIEZ GARCIA, 2005). No que tange a comida, contempla emoção, sentimentos e memórias (MACIEL, 2001).

É ao longo da vida que são formadas as memórias relacionadas à alimentação. Segundo Pollak (1992), as memórias se constituem por lugares, pessoas e acontecimentos. Desta forma, as memórias alimentares se compõem desses elementos e se entrelaçam com as práticas alimentares dos sujeitos. O objetivo desse estudo foi compreender os sentidos das memórias e das práticas alimentares de funcionários públicos envelhecidos com DCNTs para as práticas de cuidado em saúde.

METODOLOGIA

O percurso empreendido nesta investigação tratou de uma pesquisa com abordagem qualitativa/exploratória e utilizou o método história de vida. Vale ressaltar que este trabalho faz parte de uma dissertação de mestrado que está vinculada a um projeto maior intitulado “Complicações do diabetes tipo II no Estudo ELSA Brasil: desigualdades e vulnerabilidades em saúde” que está vinculado ao ELSA Brasil (UFBA). Os participantes da pesquisa foram funcionários públicos envelhecidos com diabetes mellitus tipo 2 e outras DCNTs. Os sujeitos do estudo foram selecionados de forma não probabilística e por conveniência, composta por um grupo de 20 funcionários envelhecidos da UFBA, do sexo feminino e masculino. Os participantes do estudo longitudinal de saúde do adulto foram convidados a participar do estudo, através de ligação e foram realizadas entrevistas *on-line* através da plataforma *Jitsi Meet*. As respostas foram gravadas em áudio e vídeo na plataforma utilizada e posteriormente foram transcritas pela entrevistadora.

Como é uma pesquisa que envolve seres humanos, foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Bahia, cujo número CAAE: 54339421.5.0000.5030.

RESULTADOS

Foi identificada que as memórias alimentares estão diretamente ligadas as histórias de vida; a comida como um marcador social; o comer na modernidade pautado em mudanças sociais e históricas ao longo dos últimos anos, foi ativada memórias de fome e consequentemente a insegurança alimentar e nutricional, a produção de alimentos para a subsistência, o destaque do papel feminino no que tange a alimentação, as proibições alimentares decorrentes do adoecimento crônico, ademais o comer na mesa e em família.

CONCLUSÕES

Este trabalho possibilita compreender as diferentes dimensões sociais e culturais que abrangem o comer, além disso, sobre a importância e a riqueza de levar em consideração as memórias alimentares na dimensão do cuidado em saúde, uma vez que histórias, narrativas e memórias são de suma importância e não se dissociam da vida dos sujeitos.

Palavras-chave: Alimentos, Dieta e Nutrição|Doenças não transmissíveis|Envelhecimento|Memória.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Metodologia de monitoramento e avaliação em uma rede nacional de bancos de alimentos: contribuições à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional

Natalia Tenuta¹; René de Castro Lopo Neto²; Cláudia Márcia Ramos Roseno².

1. Instituto René Rachou - Fiocruz Minas (Irr/Fiocruz), Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Serviço Social do Comércio - Departamento Nacional, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Instrumentos que permitam avaliar equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) como os bancos de alimentos é fundamental para o aprimoramento das ações propostas por iniciativas como o Mesa Brasil Sesc (MBS). Considerando as causas básicas da Insegurança Alimentar e das Perdas e Desperdícios de Alimentos no Brasil, o MBS poderá qualificar sua atuação ao intervir em fatores que permitam potencializar os resultados para a contínua promoção da SAN e do Direito Humano à Alimentação Adequada. Neste sentido e considerando a escassez de avaliações de bancos de alimentos no país, o objetivo deste estudo foi propor uma metodologia de avaliação, além de desenvolver um instrumento que possibilite o diagnóstico situacional de processos para a qualificação continuada das ações e dos resultados planejados pela rede MBS.

MÉTODOS

Estudo avaliativo, de abordagem qualitativa, apoiando-se na metodologia de “Modelo de Maturidade de Capacidades”. A partir de um diagnóstico inicial do Programa MBS, extraiu-se práticas e processos do documento norteador da rede que constituíram a versão preliminar do instrumento de avaliação (matriz). Esta versão foi validada pelas 27 coordenações regionais MBS, pertencentes aos 26 estados e Distrito Federal, para verificação do entendimento e pertinência da matriz. O instrumento foi transcrito para um sistema eletrônico que permitirá a confiabilidade e segurança da aplicação, além da alimentação automática de um banco de dados unificado para a rede MBS. A aplicação pré-teste foi feita em 5 unidades MBS de 3 estados para validação prática e realização de ajustes na matriz eletrônica. Reuniões técnicas de nivelamento capacitaram as equipes das 93 unidades que compõem a rede nacional MBS para, futuramente, realizarem o autopreenchimento da matriz para diagnóstico de maturidade das unidades do Programa.

RESULTADOS

O processo de construção e validação da matriz foi colaborativo por contar com as 93 unidades que compõem da rede MBS. A matriz validada está organizada em 2 grandes eixos - norteador e transversal - e detalhada em processos, subprocessos e ações do Programa. A versão final contém 252 perguntas, com respostas Sim e Não, pontuadas em 1 e 0, respectivamente, que darão o diagnóstico de maturidade final de cada unidade MBS.

CONCLUSÃO

Todo o processo de elaboração compartilhada da matriz evidenciou a importância do consenso entre os atores para a construção de uma metodologia e de um instrumento avaliativo. O resultado da aplicação permitirá alcançar dados capazes de revelar o diagnóstico individual de cada unidade MBS e de pontos críticos que favorecerão o aprimoramento de processos da rede para a promoção contínua da SAN. Espera-se contribuir com a avaliação de bancos de alimentos brasileiros, uma vez que há uma importante lacuna desta temática na literatura nacional e internacional.

Palavras-chave: Avaliação|Segurança Alimentar e Nutricional|Banco de Alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Monitoramento da promoção comercial de produtos destinados a lactentes e crianças de primeira infância em páginas eletrônicas no contexto da pandemia da Covid-19

Nayara dos Santos Ferreira¹; Jakeline Capelli de Almeida¹; Tatiana Bering¹; Rodrigo César de Oliveira Carvalho²; Gabriela Dalcin Durante¹; Jane Katia Vivas Taveira².

1. Universidade Federal de Mato Grosso (Ufimt), Cuiabá - MT - Brasil; 2. Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso (Ses-Mt), Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

São diversos os fatores que competem com a amamentação, como o uso de fórmulas infantis, bicos, chupetas e mamadeiras. Visando promover, proteger e apoiar o aleitamento materno e regular a promoção comercial de produtos voltados à lactentes e crianças de 1ª Infância, foi criada a Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de 1ª Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL). No contexto da pandemia de Covid-19, cresceu a demanda por e-commerce, assim as estratégias de marketing ganharam espaço na internet com promoções comerciais infringindo a NBCAL. O objetivo deste estudo foi analisar infrações em páginas eletrônicas de empresas que comercializam produtos abrangidos pela NBCAL nos anos de 2020 e 2021.

MÉTODOS

Foram monitoradas de forma semanal, em todo mês de agosto de 2020 e 2021, 22 páginas eletrônicas de empresas que comercializam produtos abrangidos pela NBCAL. O período escolhido seguiu calendário de monitoramento nacional promovido pela Rede IBFAN. As infrações em relação a NBCAL quanto à promoção comercial foram analisadas segundo a Lei 11.265/05 e o Decreto 9579/2018. A análise estatística foi realizada no Statistical Package for Social Sciences (SPSS) versão 20.0. A comparação do número de infrações no ano de 2020 e 2021 foi feita pelo teste Qui-quadrado de Pearson assintótico ou exato de Fischer, e a comparação das infrações por produtos em cada estabelecimento no ano de 2020 para 2021 foi realizada pelo teste de McNemar. O nível de significância adotado foi $p < 0,05$.

RESULTADOS

A prevalência de infrações em relação a promoção comercial de produtos abrangidos pela NBCAL nos anos 2020 e 2021 foram de $n = 16$ (72,7%) e $n = 10$ (45,5%), respectivamente, nas páginas eletrônicas avaliadas, sem diferença estatística entre os anos avaliados ($p = 0,06$), mas observa-se uma tendência à queda das infrações. Ao comparar as infrações de cada grupo de produto abrangido pela NBCAL em cada estabelecimento nos dois anos, observou-se queda nas infrações do grupo de produtos composto pelas fórmulas infantis

de seguimento para crianças de primeira infância, leites fluidos, leites em pó, leites modificados e similares de origem vegetal ($p= 0,04$).

CONCLUSÃO

Não houveram mudanças na prevalência geral de infrações da NBCAL nas páginas eletrônicas de empresas que comercializam produtos da NBCAL, avaliados em dois anos consecutivos. A promoção comercial indevida destes produtos pode afetar de forma negativa a prática da amamentação, sendo necessário uma maior fiscalização por meio dos órgãos responsáveis para punir e assim evitar a ocorrência destas infrações a NBCAL.

Palavras-chave: Substitutos do Leite Humano|Publicidade Direta ao Consumidor|Comercialização de Produtos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Morar sozinho e consumo alimentar em idosos brasileiros: uma análise do Inquérito Nacional de Alimentação 2017-2018

Ingrid Thais Reis Pinheiro¹; Amanda Cristina de Souza Andrade¹; Luana Silva Monteiro²; Thaís Meirelles de Vasconcelos³; Rosângela Alves Pereira²; Paulo Rogério Melo Rodrigues¹.

1. Universidade Federal do Mato Grosso (Ufmg), Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro (Ufrj), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Universidade Estadual do Ceará (Uece), Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento consiste em transformações biológicas, metabólicas e físicas no indivíduo. Os países no mundo estão passando por rápido envelhecimento populacional. Diversos estudos apontam que população idosa apresenta inadequações alimentares, caracterizadas por baixo consumo de frutas e vegetais e, conseqüentemente, baixa ingestão de nutrientes essenciais. Nesse contexto, a promoção de hábitos alimentares saudáveis é essencial para esta população, pois a alimentação é considerada um dos principais fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis. O aumento da expectativa de vida levou ao aumento do número de idosos que moram sozinhos, sendo observado que idosos que moram com outros familiares que não o cônjuge ou que moram sozinhos apresentam consumo alimentar inadequado. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o consumo alimentar de idosos brasileiros que moram sozinhos comparados àqueles que moram acompanhados.

MÉTODOS

Estudo transversal, com idosos (N= 8336; ≥ 60 anos de idade) que participaram do Inquérito Nacional de Alimentação de 2017-2018. O consumo alimentar foi obtido por recordatório alimentar de 24 horas, sendo agrupado em grupos alimentares de acordo com as características nutricionais e tipos de alimentos. A composição domiciliar foi avaliada a partir das perguntas “Quantas pessoas moram no domicílio?” e “Qual a condição dos moradores na unidade de consumo”, sendo o idoso classificado em Mora sozinho ou Mora acompanhado. Nas análises estatísticas foram considerados os pesos amostrais e o efeito do desenho da amostra. Foram estimadas as médias de consumo (g) de cada grupo alimentar com seus respectivos Intervalos de Confiança de 95% (IC95%) de acordo com os grupos da exposição analisada, sendo as diferenças verificadas pela não sobreposição dos IC95%. Este estudo foi considerado isento pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Medicina Social da UERJ (nº 4.316.087), conforme Resolução do Conselho Nacional de Saúde nº 46/2012 e Ato Operacional nº 001/ 2013, uma vez que os dados são desidentificados e disponíveis publicamente.

RESULTADOS

Os idosos que moravam sozinhos tiveram menor consumo de feijão e leguminosas (260,37 vs 347,62g), arroz e preparações (217,0 vs 277,20g), margarinas (36,36 vs 57,16g), pães (305,63 vs 356,08g), molhos e condimentos (1,43 vs 10,54g), tortas salgadas (3,25 vs 11,14g), aves e preparações (98,95 vs 127,37g), biscoito recheado (1,37 vs 4,76g), farofa (5,11 vs 10,91g) e açaí (0,31 vs 1,39g). Por outro lado, idosos que moravam sozinhos apresentaram maior consumo de leite (35,69 vs 23,27ml).

CONCLUSÃO

Idosos que moram sozinhos apresentaram menor consumo de alguns grupos alimentares comparados a idosos que moram acompanhados. É importante que políticas governamentais apresentem abordagem diferenciada a população idosa, considerando seus arranjos de vida, características sociodemográficas, contexto comunitário, hábitos alimentares e acessibilidade aos alimentos.

Palavras-chave: Consumo Alimentar|Composição Domiciliar|Idosos|Inquérito Nacional de Alimentação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Motivações para a perda de peso em adolescentes com sobrepeso e obesidade: uma revisão sistemática

David Franciole de Oliveira Silva; Karine Cavalcanti Mauricio Sena-Evangelista; Clélia de Oliveira Lyra; Lucia de Fátima Campos Pedrosa; Ricardo Fernando Arrais; Severina Carla V. C. Lima.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte (Ufrn), Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

Adolescentes com sobrepeso e obesidade relatam várias motivações para a perda de peso além do desejo de uma melhor saúde. No entanto, há poucas evidências sobre as principais motivações para a perda de peso em adolescentes. Neste sentido, o objetivo da presente revisão sistemática é identificar as motivações para a perda de peso em adolescentes com sobrepeso e obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de revisão sistemática redigida segundo as recomendações do *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses* (PRISMA). O protocolo foi registrado no PROSPERO sob o número CRD42017056528. Foram considerados elegíveis os estudos observacionais publicados até dezembro de 2016 nos idiomas português, inglês e/ou espanhol, que tenham incluído adolescentes na faixa etária de 10 a 20 anos. Artigos de revisão foram excluídos. A busca virtual foi realizada nas bases de dados PubMed, Scopus, LILACS e ADOLEC. Os termos utilizados na busca foram: *motivation, motive, reason, "weight loss," "lose weight," and adolescent*. A avaliação da qualidade metodológica dos estudos foi realizada por dois pesquisadores utilizando o checklist da *Agency for Healthcare Research and Quality (AHRQ) Methodology* para estudos transversais/de prevalência.

RESULTADOS

Seis estudos (todos transversais) atenderam aos critérios de seleção e foram incluídos na revisão. Dois estudos foram conduzidos nos Estados Unidos da América, um na Tailândia, um no Brasil, um no Reino Unido e um na Suécia. Cinco estudos apresentaram qualidade metodológica moderada e um foi classificado como tendo qualidade elevada. O n amostral entre os estudos variou de 12 a 167. Os instrumentos utilizados para avaliar as motivações dos participantes para a perda de peso foram entrevistas e questionários com perguntas abertas. Foram identificadas 17 motivações para a perda de peso, sendo a mais frequente melhorar a saúde, registrada em quatro estudos. As razões estéticas/cosméticas, melhorias na autoestima e prevenção de provocações/bullying foram referidas, cada uma, em três estudos. Ser mais saudável, estar em melhor forma, ter aceitação pelos pares e/ou maior integração social, e conseguir vestir roupas "tamanho normal"/"mais elegantes" foram motivações registradas em dois estudos cada.

CONCLUSÕES

Os resultados da presente revisão mostram a necessidade de instrumentos validados para avaliar as motivações para a perda de peso em adolescentes com sobrepeso e obesidade. Além disso, a alta frequência de motivações para a perda de peso relacionadas à aparência e aceitação social evidencia a necessidade de intervenções multidisciplinares de perda de peso que considerem não apenas os fatores biológicos, mas também os aspectos psicológicos e sociais.

Palavras-chave: Obesidade|Motivação|Perda de peso|Adolescente|Revisão

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Mudanças no ambiente do consumidor em uma capital brasileira de 2013-2018

Patrícia Pinheiro de Freitas¹; Mariana Souza Lopes²; Mariana Carvalho de Menezes³;
Patrícia Constante Jaime⁴; Aline Cristine Souza Lopes¹.

1. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa - PB - Brasil; 3. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil; 4. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

As evidências mostram que as características do ambiente alimentar do consumidor, tais como a disposição dos itens na gôndola, publicidade dos alimentos, promoções, variedade e diversidade de produtos podem estimular o seu consumo. Porém, nenhum estudo nacional mostrou a evolução do ambiente alimentar do consumidor ao longo do tempo. Nesse sentido, este estudo objetivou examinar as mudanças nas características do ambiente do consumidor de estabelecimentos comerciais de frutas e hortaliças (FH) ao longo de um período de cinco anos no território do Programa Academia da Saúde (PAS).

METODOLOGIA

Estudo ecológico longitudinal que utilizou dados de auditoria do ambiente alimentar de uma amostra representativa de unidades do PAS (n=18) de Belo Horizonte, Minas Gerais. Todos os estabelecimentos de alimentos e feiras livres que comercializavam FH contidos em um buffer de 1600m de cada uma das unidades do PAS amostradas foram auditados. A coleta de dados ocorreu em 2013 e em 2018. Foram investigadas a localização da seção FH, presença de alimentos ultraprocessados (AUP) na seção FH, disponibilidade, diversidade, variedade, qualidade, publicidade e preço de FH e AUP. O Índice de Acesso à Alimentos Saudáveis (IAA) foi calculado por tipo de estabelecimento. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 0339.0.203.000-09; 0339.0.203.000-09A).

RESULTADOS

A diversidade de frutas aumentou em 13,4% no período avaliado. Já para as hortaliças foi observado um aumento da variedade (16,1%) e da qualidade (12,5%). Entre os AUP avaliados, os salgadinhos apresentaram maior crescimento da disponibilidade (13,5%), no entanto, a presença de AUP na seção de FH reduziu em 19,8%. O aumento da publicidade foi observado para FH (34,6%), mas também para AUP (47,6%). As mudanças foram diferentes de acordo com o tipo de estabelecimento. Os supermercados apresentaram maior crescimento do índice de acesso à alimentos saudáveis (3 pontos), entre os estabelecimentos avaliados. Já os sacolões apresentaram redução do IAA em um ponto.

CONCLUSÕES

Em 5 anos, foram observadas mudanças importantes na promoção, diversidade, variedade, qualidade e publicidade de alimentos frescos que podem favorecer a alimentação saudável. Contudo, o incremento na disponibilidade e publicidade de AUP pode reforçar uma concorrência desfavorável. Mudanças desfavoráveis ocorreram em mercados locais, impactando, sobretudo, a população vulnerável. Essas mudanças desiguais entre os tipos de estabelecimentos de alimentos demonstram a importância de políticas de abastecimento de alimentos que promovam um ambiente saudável e favoreçam a manutenção de estabelecimentos tradicionais de alimentos venda de saudáveis.

Palavras-chave: Frutas|Verduras|Estudos longitudinais|Comércio|Ambiente Alimentar do Consumidor

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

“Na teoria é fácil, na prática é outra coisa”. Relatos dos alunos da graduação em Nutrição a partir do estágio curricular em Saúde Coletiva

Thais Nascimento Conde¹; Viviane Christino¹; Juliana Pereira Casemiro¹; Cristiane Marques Seixas¹; Ana Laura Brandão²; Thamires Motta¹.

1. Uerj, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Fiocruz, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação é um fenômeno complexo e para compreendê-lo é necessário um olhar integrado. Durante a formação acadêmica, a elaboração de uma construção teórica e prática baseada em uma abordagem multidimensional possibilita vias de tratamento de maior adesão. O estágio curricular pelo Internato de Nutrição em Saúde Coletiva da UERJ, permite que os alunos protagonizem o atendimento aos usuários do Sistema Único de Saúde. O objetivo é apresentar os relatos dos alunos de graduação em Nutrição com relação aos desafios colocados pelo seu futuro profissional, mercado de trabalho e especializações.

METODOLOGIA

Foram realizados Grupos Focais (GF) no início e ao final do estágio. Roteiros de Debates foram estruturados a partir de quatro eixos: aportes da graduação para atuação no cuidado aos usuários com sobrepeso e obesidade; expectativas relacionadas aos espaços de atendimento individual e ao mercado de trabalho; avaliação de aprendizados; e dificuldades a partir das lacunas relacionadas ao tema durante a graduação em Nutrição. Os GF foram gravados, transcritos e analisados pelo “método de interpretação de sentidos” que consiste em três etapas: leitura compreensiva do material selecionado, exploração do material e elaboração de síntese interpretativa.

RESULTADOS

Sobre o futuro, as palavras medo, ansiedade e angústia foram utilizadas repetidamente para expressar emoções. A frase “Na teoria é fácil, na prática é outra coisa”, sugere uma divergência entre o conteúdo teórico aprendido e a prática desenvolvida no estágio. A palavra “caixinha” foi mencionada em diversas falas indicando o aprendizado segmentado por patologias nutricionais. O mercado de trabalho é fortemente associado a busca por especializações, e o uso das redes sociais foi citado como “cartão de visita para vender o seu trabalho”. Ao refletirem sobre as dificuldades e aprendizados, a insegurança alimentar foi apontada repetidamente, e as palavras e conceitos sobre cuidado em saúde, escuta ativa, empatia e práticas educativas foram citados frequentemente.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a formação do nutricionista ainda é direcionada pelo modelo biomédico que carece de uma abordagem humanizada capaz de explorar o contexto psicossocial. As emoções relatadas demonstram insegurança para atuar no campo, expondo uma lacuna na formação e por consequência uma busca por especializações. Os alunos apontam as redes sociais como uma forma de alcançar posicionamento e reconhecimento profissional, mesmo em discordância com a prática. Contemplar a escuta dos alunos permite confrontar a influência do modelo neoliberal sobre a busca e cobrança incessante por desempenho e produtividade. Dessa forma, podemos pensar que a formação do nutricionista se torna frágil e vulnerável diante dos impasses da prática profissional. Torna-se, portanto imprescindível a escuta, o debate e articulações a partir dos desafios na formação profissional na atualidade.

Palavras-chave: formação|profissional|nutricionista|estágio|especialização

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Neofobia alimentar e antropoentomofagia em vegetarianos moradores do estado do Rio de Janeiro

Andrea Bittencourt de Santana Teixeira¹; Emilyly Alves Ribeiro².

1. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Iguazu (Unig), Nova Iguaçu - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O vegetarianismo é considerado de uma forma ampla, a alimentação que exclui do seu cardápio alimentos cárneos, podendo ou não se alimentar de outros produtos de origem animal. A entomofagia surge como proposta de fonte alternativa de proteína na dieta que pode ser produzida de maneira mais viável em escala comercial e sustentável contribuindo para a garantia da segurança alimentar global. Este estudo avaliou a percepção dos vegetarianos moradores do Rio de Janeiro em relação a Neofobia Alimentar, Fobia entomofágica, o conhecimento sobre antropoentomofagia e a probabilidade de consumo de alimentos contendo insetos em sua formulação.

MÉTODOS

Foi utilizado um questionário em formato eletrônico, entregue via WhatsApp para acesso através de link, entre 15 de maio a 15 de junho de 2022, para avaliar as características de Neofobia Alimentar (NA) dos vegetarianos, moradores do Rio de Janeiro, o conhecimento sobre antropoentomofagia e a probabilidade de consumo de alimentos contendo insetos como ingredientes, assim como os fatores que influenciariam a compra destes produtos. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob nº de CAAE: 38976320.4.0000.5285.

RESULTADOS

Foram obtidas 67 respostas válidas, considerando aqueles que moram no Rio de Janeiro, maiores de 18 anos e que concordaram em participar da pesquisa. Dentre os participantes a maioria se identificou como ovolactovegetarianos. Quanto a Fobia Entomofágica, o maior percentual de respostas encontrado foi o perfil classificado como Neofóbicos com 65%, sendo as mulheres mais neofóbicas que os homens. Sobre o conhecimento de entomofagia, foi possível verificar que 71% dos vegetarianos que responderam o formulário já ouviram falar sobre o consumo de insetos e dentre estes, 6% já consumiram insetos, sendo os insetos consumidos por esses vegetarianos: escorpião, formiga e larva (não especificada). A maior tendência de consumo foi de alimentos utilizando insetos como ingredientes.

CONCLUSÃO

A maioria dos participantes foram classificados como Neofóbicos e também apresentaram Fobia entomofágica. A maioria concordou totalmente que a aparência é um fator motivador do uso de insetos em alimentos, porém, mesmo que a ideia de alimentos à base de insetos tenha ganhado aceitação ao longo dos anos, os vegetarianos têm maior dificuldade de aceitação, pelo fato do inseto ser um ser vivo.

Palavras-chave: Neofobia Alimentar|Insetos|Alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Neofobia alimentar em crianças com desordens relacionadas ao glúten

Julyana Nogueira Firme¹; Priscila Claudino de Almeida²; Raquel Braz Assunção Botelho²; Renata Puppim Zandonadi².

1. Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil; 2. Universidade de Brasília - Unb, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A neofobia alimentar (NA) é um transtorno específico da infância definida como um comportamento de relutância em comer novos alimentos e aceitação de sabores. Comportamentos neofóbicos impactam os hábitos alimentares, em especial na qualidade da alimentação, provocando atraso no desenvolvimento físico e mental. Em crianças com desordens relacionadas ao glúten, a NA deve ser acompanhada com mais cautela em função do alto risco de morbimortalidade. Assim, o estudo teve objetivo avaliar a NA em crianças com desordens relacionadas ao glúten.

METODOLOGIA

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética (CEP), UnB, nº 4.407.816. Um instrumento validado no Brasil para avaliar NA em crianças de 4 a 11 anos com 25 itens foi aplicado por meio de plataforma online. Pais ou cuidadores de crianças com desordens relacionadas ao glúten foram convidados a participar. A NA foi dividida em três domínios: Geral (Na_{ger}) com 9 itens; Frutas (Na_{fru}) e Hortaliças (Na_{hor}) ambos com 8 itens cada. Somando os valores de cada resposta, definiu-se o escore total de Na_{tot} apresentados como médio e desvio padrão. As idades foram agrupadas em 4-7 e 8-11 anos (teste t-Student) e para a renda em quatro grupos (1-2, 3-6, 7-12 e >12 salários-mínimos; Kruskal-Wallis). Foi verificado se havia diferença entre os gêneros em cada um dos domínios (teste de Mann-Whitney). Analisou-se se os três domínios se diferenciam entre si (Kruskal-Wallis). Para todos os testes, o nível de significância foi de 5%.

RESULTADOS

A amostra foi constituída por 117 crianças de todas as regiões do Brasil. Os cuidadores em sua maioria eram mães (n = 93%), em união estável (n = 24%) e com idade média de 39 anos. O nível de escolaridade era de pós-graduação (n = 27%) e com renda entre 3 e 6 salários-mínimos (n=30%). A maioria das crianças era do sexo feminino (n=77%) e idade média de 8 anos. A desordem relacionada ao glúten mais citada foi a doença celíaca (78,6%), seguida por Sensibilidade ao glúten (5,1%) e Dermatite hipertiforme (5,1%). A faixa etária com maior frequência de diagnóstico foi entre 3 anos (16,2%) e 2 anos (13,6%), sendo o diagnosticada por especialistas (94,8%). 82,9% das crianças seguem dieta ou orientação alimentar. A média de Na_{tot} foi $53,4 \pm 21,6$. Não houve diferença significativa entre Na_{tot} para idade das crianças e renda familiar ($p > 0,05$). Também não foi encontrada diferença significativa entre as médias de Na_{tot} e sexo ($p > 0,05$). Porém para o domínio Na_{ger} , o sexo feminino apresentou média ($21,7 \pm 1,0$) maior que a do sexo

masculino ($2,95 \pm 0,1$) ($p < 0,01$). Já as médias dos domínios foram $22,17 \pm 0,7$ para Na_{ger} ; $15,61 \pm 0,8$ para Na_{fru} e $17,36 \pm 0,7$ para Na_{hort} . Em relação à média dos três domínios, houve diferença entre Na_{ger} e os domínios de Na_{fru} e Na_{veg} ($p < 0,001$).

CONCLUSÃO

A população estudada caracteriza-se com NA_{tot} e nos três domínios de forma moderada. Como foi dividido em três domínios foi possível observar uma maior média entre neofobia geral em relação a de hortaliças e a de frutas.

Palavras-chave: Transtorno alimentar|Restrição|Alimentação|Dieta|Hábitos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O comportamento alimentar e o estado nutricional de universitários de uma Instituição Privada de Ensino Superior de Viçosa-MG, durante a pandemia do COVID-19.

Mirielle Teixeira Lourenço; Eliene da Silva Martins Viana.
Centro Universitário de Viçosa-Univiçosa, Viçosa - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Comportamento alimentar relaciona-se a questões psicológicas da ingestão de comida. Um dos principais componentes relacionados a ideia de ingestão alimentar, são os hábitos alimentares. Vale ressaltar que os hábitos alimentares sofrem mudanças com o ingresso na faculdade. O presente estudo teve como objetivo avaliar o comportamento alimentar e o estado nutricional de estudantes universitários dos cursos de Saúde de uma Instituição Particular de Ensino Superior de Viçosa, Minas Gerais.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional do tipo transversal, com estudantes dos cursos de saúde do Centro Universitário de Viçosa-UNIVIÇOSA, Viçosa-MG. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética de Pesquisa com Humanos Sylvio Miguel-UNIVIÇOSA, sob o número de CAAE 43115421.7.000.8090 e parecer nº 4.573.991/2020. Os dados foram coletados em um período determinado, através da aplicação de dois questionários *online*, encaminhados pelos representantes dos cursos, através do aplicativo *WhatsApp*. O comportamento alimentar foi analisado com base no Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26). Para avaliar o estado nutricional utilizou-se a classificação do Índice de Massa Corporal (IMC), sendo o peso e a altura reportados pelos estudantes. Os dados foram tabulados em uma planilha do programa *Excell*[®] e a análise estatística realizada por meio do programa *Statistical Package for Social Science for Windows* (SPSS) 21.0 (SPSS, Inc., Chicago, IL, USA). Para comparação dos dados, foi realizado o teste qui-quadrado, utilizando nível de significância de $p < 0,05$ e os resultados apresentados como frequência absoluta e relativa.

RESULTADO

Participaram da pesquisa 111 estudantes universitários, sendo que 87,4% (n=97) do gênero feminino e 12,6% (n=14) do gênero masculino. Em relação ao estado nutricional 11,7% (n=13) apresentaram abaixo do peso, 66,7% (n=74) eutrofia e 21,6% (n=24) excesso de peso. Ao avaliar o comportamento alimentar, verificou-se 27,9% (n= 31) apresentaram o risco de desenvolver transtorno alimentar (TA) e que 72,1% (n=80) não apresentaram o risco de desenvolver TA. Ao relacionar o sexo com o risco de desenvolver o risco de TA percebeu-se que, o sexo feminino tem maior risco de desenvolver TA (n=29). Entretanto o teste do Qui-quadrado mostrou que não há uma associação do risco de desenvolver TA no grupo estudado ($\chi^2(1)=1,481$; $p > 0,05$). Quando

se observa o estado nutricional com o comportamento alimentar o teste de Qui-quadrado mostrou que há uma associação entre o estado nutricional e as atitudes alimentares dos estudantes universitários [$\chi^2(6)=3,238$, $p=0,778$], porém não foi significativa.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados a maioria dos estudantes não apresentam risco de desenvolver TA. Vale ressaltar, que dentre esses universitários, o sexo feminino tem um maior risco de desenvolver algum TA, porém não foi observado uma associação significativa no grupo estudado. Ademais, pode-se observar que a maioria dos estudantes desse estudo estão eutrófico.

Palavras-chave: Hábitos|Transtorno alimentar|Atitudes Alimentares

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Oficinas de qualidade de vida e alimentação saudável on-line para profissionais de um hospital universitário durante a pandemia de COVID-19: relato de experiência

Ana Paula Perillo Ferreira Carvalho; Ana Carolina Rezende de Assis; Grazielle Sarmiento Durante Teles; Inaiana Marques Filizola Vaz; Sebastião Benício da Costa Neto; Ana Clara Martins e Silva Carvalho.
Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia de COVID-19 tem afetado diversos aspectos relacionados à saúde, como o estado mental, o nível de atividade física e os hábitos alimentares dos trabalhadores. Diante dos prejuízos de comportamentos alimentares não saudáveis e dos estressores do momento, é necessário propor e executar intervenções educativas em saúde mental, alimentação e nutrição para os trabalhadores da saúde. O objetivo deste trabalho é relatar uma estratégia de intervenção *on-line* com intuito de melhorar os aspectos do comportamento alimentar e da qualidade de vida de trabalhadores de um hospital universitário (HU).

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, observacional e analítico. Foram convidados 75 trabalhadores, de um HU, que em uma primeira etapa da pesquisa, tiveram escore baixo para qualidade de vida (WHOQOL-BREF) e comportamento alimentar (MEQ). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 4.852.395). As oficinas *on-line* aconteceram durante quatro dias consecutivos, via *Google meet*, com duração de 2 horas cada. Os temas abordados foram: psicoeducação, alimentação com atenção plena, preparo de lanches saudáveis, e planejamento de cardápios saudáveis. Antes da realização da primeira oficina e após a última, os participantes receberam o *link* para acesso ao questionário WHOQOL-BREF e MEQ aplicados como pré e pós-teste.

RESULTADOS

Participaram das oficinas 19 trabalhadores. Na oficina psicoeducação houve participação e relatos sobre os enfrentamentos e impactos da pandemia na rotina e vida pessoal. Todos os participantes relataram que tiveram a saúde mental impactada de alguma forma pela pandemia. Na segunda oficina, a dinâmica da meditação para alimentação com atenção plena despertou o interesse, o que foi percebido pela discussão do assunto e questionamentos dos participantes. Na oficina preparo de lanches houve interesse sobre dicas, técnicas e receitas de preparo de alimentos. Os participantes relataram que as informações foram motivadoras e úteis para facilitar a prática de uma alimentação mais saudável. Na oficina de cardápios houve relatos de erros alimentares e interesse em melhorar as escolhas alimentares. Em todas as oficinas houve resistência para abertura das câmeras. Antes da oficina a pontuação relacionada ao questionário MEQ foi de 2,47

e após 2,59. E o escore do WHOQOL BREF passou de 57,28 para 60,30 após a intervenção.

CONCLUSÃO

Considera-se que o resultado da intervenção foi positivo, devido aos relatos dos participantes ao longo das oficinas e ao aumento da pontuação dos questionários WHOQOL-BREF e MEQ após a intervenção. Acredita-se que a intervenção tenha potencial para contribuir com a melhora da qualidade de vida e do comportamento alimentar dos participantes. O monitoramento do grupo com a aplicação do pós-teste após um período maior de tempo poderia refletir com mais precisão o impacto da atividade.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar|Qualidade de Vida|Promoção da Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL ESTÁ ASSOCIADO À DEFICIÊNCIA DE IODO URINÁRIO EM GESTANTES?

Thaís Cristina Serra da Silva¹; Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola²; Kátia Danielle Araújo Lourenço Viana¹; Wyllyane Rayana Chaves Carvalho¹; Ana Karina Teixeira da Cunha França¹; Carolina Abreu de Carvalho¹.

1. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 2. Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil.

INTRODUÇÃO

A crescente prevalência de mulheres com excesso de peso no período gestacional denota a importância de mais estudos com intuito de compreender os impactos dessa alteração do estado nutricional sobre a saúde materna. Assim, o objetivo deste estudo é investigar a associação do índice de massa corporal com a deficiência de iodo urinário em gestantes.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado entre fevereiro de 2019 a fevereiro de 2020 com 299 gestantes atendidas em Unidades Básicas de Saúde (UBS) do município de São Luís – MA. As UBS foram sorteadas e todas as gestantes presentes nos dias de coleta eram convidadas a participar do estudo. Foi aplicado um questionário semiestruturado sobre informações socioeconômicas, demográficas e de saúde das gestantes. Dados de consumo alimentar foram obtidos por meio do Recordatório de 24 horas. Foram medidos peso atual, altura e o peso pré-gestacional foi obtido na caderneta da gestante ou por relato da gestante. O IMC atual e pré-gestacional foram utilizados como variáveis contínuas nos modelos. A concentração urinária de iodo e a deficiência de iodo (categórica) foram usadas como desfechos. Considerou-se deficiência de iodo valores $<150 \mu\text{g/L}$. As associações foram avaliadas por meio de modelos de regressão de Poisson com ajuste robusto da variância e regressão linear. As variáveis incluídas nos modelos ajustados foram identificadas por meio de gráfico acíclico direcionado (*DAG*). Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da UFMA, sob parecer nº 2.793.598/2019 e CAAE: 80172617.0.2005.5086.

RESULTADOS

As gestantes possuíam idade média de $25,9 \pm 5,7$ anos. A média do IMC pré-gestacional foi $24,3 \pm 4,5 \text{ kg/m}^2$ e do IMC atual $27,2 \pm 6,5 \text{ kg/m}^2$. A mediana de concentração de iodo urinário foi de $181,3 \mu\text{g/L}$ (113,2-271,7) e 40,6% da amostra possuía deficiência de iodo. A mediana do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) foi de 16,1% (5,4% – 31,4%). Na análise ajustada, o aumento no IMC pré-gestacional e atual foi associado à redução da prevalência de deficiência de iodo em gestantes (RP = 0,94; (IC95% = 0,88; 0,99) e RP = 0,95; (IC95% = 0,88 – 0,99), respectivamente. Tanto o IMC pré-gestacional (β : 7,21 μg ; IC95% = 2,58 – 11,85), quanto o atual (β : 6,12 μg ; IC95% = 1,06; 11,19), associaram-se ao aumento da concentração de iodo urinário na análise linear.

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo evidenciam que ter o maior IMC está associado a diminuição da deficiência de iodo em gestantes. Este resultado parece estar associado ao maior consumo de AUP pelas gestantes com maior IMC, o que aumenta o consumo de iodo e diminui a ocorrência de déficit desse nutriente. O excesso de peso não é recomendado, visto que se relaciona com desfechos desfavoráveis a saúde, assim como o elevado consumo de AUP. Dessa maneira, sugere-se o desencorajamento do consumo de AUP entre gestantes e o incentivo à substituição por alimentos naturais fontes de iodo ou suplementação.

Palavras-chave: Gestantes|Excesso de Peso|Deficiência de Iodo|Alimentos Ultraprocessados

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O INSTAGRAM® COMO FERRAMENTA DE MUDANÇA DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR

Isabela Alves Carvalho Silva; Lis Proença Vieira.
Centro Universitário Senac, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

No contexto da pandemia por coronavírus, as redes sociais, sobretudo o *Instagram*®, passaram a ser os principais canais de comunicação e divulgação de conteúdos sobre alimentação e nutrição. Ainda que, nesses meios, se destaquem os temas de estética corporal como corpos magros e beleza, dietas da moda, dietas restritivas, transtornos alimentares, comer transtornado, entre outros, também há espaço para promover uma alimentação adequada e saudável. O objetivo desta pesquisa foi compreender as razões pelas quais os usuários do *Instagram*® buscam informações sobre alimentação e nutrição no aplicativo e identificar os impactos gerados no comportamento alimentar a partir destas buscas.

MÉTODOS

Estudo transversal numa amostra de conveniência de adultos, com idade entre 20-59 anos, usuários do *Instagram*®, os quais foram convidados, por meio de redes sociais, a responder um questionário *online* sobre a frequência semanal de uso do aplicativo, tempo de acesso, temas pesquisados na área de alimentação e nutrição, os motivos que o levavam a usar o aplicativo para estas pesquisas e que tipo de alteração na alimentação, caso houvesse, ele atribuiu a estas buscas. O projeto foi submetido e aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob o número CAAE 48789621.9.0000.8054.

RESULTADOS

Responderam ao questionário 109 adultos, dos quais 75,7% eram do sexo feminino, a média de idade foi de 21 anos e 68,4% eram moradores de São Paulo – SP. A frequência de utilização do *Instagram*® foi predominantemente de 5-7 dias por semana (84,7%), sendo que 59,4% acessaram entre 1 e 5h o aplicativo. Os assuntos mais buscados no *Instagram*® foram dicas para emagrecimento (35,6%), receitas (32,7%), dicas de compra (13,3%) e dietas (4,0%). O principal motivo pelo qual utilizam o aplicativo foi por ser rápido, fácil e prático (78%). Observou-se que 73,2% dos participantes afirmaram ter adotado mudanças em seus hábitos alimentares após ler alguma publicação no *Instagram*®, tais como: aumentar o consumo de frutas, verduras e legumes (25,5%), diminuir o consumo de ultraprocessados (20,3%), diminuir o consumo de refrigerantes (15,1%) e beber mais água (12,3%).

CONCLUSÃO

Foi possível observar o papel do *Instagram*[®] como potente fonte de informação sobre alimentação e nutrição e ferramenta para mudanças positivas no comportamento alimentar, sobretudo por favorecer a inserção de legumes, verduras e frutas na alimentação, a redução do consumo de refrigerantes e o estímulo à ingestão de água na população estudada.

Palavras-chave: redes sociais|comportamento alimentar|educação alimentar e nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Omissão do café da manhã e horário do almoço e jantar: relação com IMC e obesidade

Giovana Longo-Silva; Priscilla Márcia Bezerra de Oliveira; Anny Kariny Pereira Pedrosa; Jéssica Ribeiro da Silva; Renan Serenini Bernardes; Risia Cristina Egito de Menezes.

Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, um crescente corpo de evidências sugere que o sistema do relógio circadiano pode interagir com nutrientes para influenciar as funções corporais. Esse campo relativamente novo é descrito como “crononutrição”, que se refere à alimentação em coordenação com os ritmos diários do corpo e reflete a noção de que, além da qualidade e quantidade dos alimentos, padrões alimentares relacionados ao tempo, como o horário das refeições, desempenha um papel importante como preditor da saúde geral e um importante fator de risco para excesso de peso e outros desfechos metabólicos, independentemente da ingestão alimentar e do nível de atividade física.

O presente estudo foi realizado para determinar se a omissão do café da manhã, o almoço tardio e o jantar tardio estão associados com maiores valores de IMC e obesidade. Além disso, identificar comportamentos obesogênicos e variáveis relacionadas ao sistema circadiano, associadas à alimentação tardia.

MÉTODOS

Os participantes (n=776) fizeram parte de uma pesquisa exploratória, de base populacional, com coleta de dados em ambiente virtual (CAAE: 48689221.3.0000.5013). Eles foram agrupados em consumidores de café da manhã (primeira refeição até as 10:00) e não consumidores (primeira refeição após as 10:00), e a mediana da população do estudo para o horário de almoço e jantar foi usada para estratificar os participantes em ‘cedo’ (horário de almoço/jantar antes do horário de almoço e jantar). 12:34/20:55) e ‘tarde’ (hora de almoço/jantar após 12:34/20:55). O teste t de *Student* e o teste do qui-quadrado foram realizados para avaliar as diferenças nas características e características de estilo de vida entre os grupos. Modelos de regressão logística foram usados para comparar os grupos com relação à obesidade. Análise de regressão linear foi realizada para determinar a associação do horário das refeições com o IMC. As análises foram ajustadas para potenciais variáveis de confusão.

RESULTADOS

O IMC aumentou 0,74 Kg/m² para cada hora adicional de almoço [IC95%=0,31;1,18,P≤0,001]. Aqueles que não realizavam o café da manhã [OR(IC 95%):1,84(1,02;3,31);P≤0,05] e os que almoçavam tarde [OR(IC

95%):1,61(1,04;2,49), $P\leq 0,05$] tiveram maiores chances de serem obesos, em comparação com os que consumiam o café da manhã e almoçavam cedo, respectivamente. Essas associações foram independentes de idade, sexo, qualidade da dieta, duração da atividade física e região do País. Não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas na comparação entre os que jantavam cedo e tarde.

CONCLUSÃO

Nossos resultados sugerem que pular o café da manhã e almoçar tarde estão associados ao IMC e maiores chances de obesidade. Informações sobre os comportamentos obesogênicos relacionadas a pular o café da manhã e comer tarde podem ser úteis para futuras recomendações nutricionais e prevenção e tratamento da obesidade.

Palavras-chave: Crononutrição|Índice de Massa Corporal (IMC)|Obesidade|Horário das refeições

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O Programa Trilhas/OPSAN e o fortalecimento da agenda da PNAN no município de Macaé-RJ

Márcia Maria Prata Pires Ramalho.
Coordenadora da Área Técnica de Alimentação e Nutrição, Macaé - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) se constituiu como importante norteador das ações de alimentação e nutrição no Brasil, fomentando as práticas alimentares saudáveis e contribuindo para a construção de políticas voltadas à garantia de direito humano à Alimentação Adequada e Saudável.

O Programa Trilhas: Desenvolvimento de Lideranças para a PNAN é um programa de informação e formação em liderança e desenvolvimento de capacidades e tem como **objetivo** fortalecer a implementação das diretrizes da PNAN nos estados e municípios, apoiando o processo permanente de desenvolvimento de capacidades de gestores públicos e integrantes do controle social. A iniciativa do programa Trilhas é do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição da Universidade de Brasília (OPSAN/UnB) em parceria com a Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde.

MÉTODOS

A Coordenadoria da Área Técnica de Alimentação e Nutrição (CATAN) participou de um processo seletivo para participar do programa Trilhas com 1 dupla (1 participante da gestão e outro representante do conselho municipal de saúde).

Nesta primeira edição, foram oferecidas vagas para 40 (quarenta) municípios, 8 (oito) estados e 4 (quatro) vagas para o governo federal.

O programa Trilhas (curso) foi constituído por 8 (oito) módulos, sendo cada um composto por: encontros sincrônicos de 3 (três) horas, com frequência semanal, atividades assíncronas para complementação e aprofundamento dos temas de cada módulo; 1 (um) encontro mensal de até 2 (duas) horas para tutoria em grupo e/ou tutoria individual/em dupla (uma/um gestora/gestor ou uma/um profissional de saúde que responda pelas ações da PNAN e uma/um representante da sociedade civil do Conselho de saúde local por município).

Foram abordados 15 temas e ao longo do Programa cada dupla de participantes desenvolveu Produtos que foram planejados com o intuito de colocar em prática os aprendizados e atingir os objetivos.

RESULTADOS

O programa Trilhas fomentou a estruturação de uma rede de apoio da agenda de Alimentação e Nutrição no nível local;

As ações de Alimentação e Nutrição foram ampliadas e fortalecidas no Plano Municipal de Saúde de Macaé;

Após a participação do curso a CATAN formou um ambiente mais criativo e colaborativo de trabalho;

Foi criado um grupo técnico intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional;

A agenda de Alimentação e Nutrição no Conselho Municipal de Saúde ficou mais presente e fortalecida;

CONCLUSÃO

Com o programa Trilhas, concluímos que a qualificação da gestão da PNAN nos estados e municípios é primordial para a efetivação de suas ações nos serviços de saúde. Essa qualificação envolve a formação de profissionais, com questões referentes aos processos de compra e orçamento, capacidade de articulação intra e intersetorial e gestão de resultados e monitoramento. Além disso, é preciso ampliar as experiências de implementação da organização do cuidado de alimentação e nutrição em rede.

Palavras-chave: Alimentação|PNAN|gestores|Nutrição|Conselho Municipal de Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Orientações sobre exercícios físicos, alimentação saudável, boa higiene e sono adequado na Atenção Primária à Saúde

Bartira Mendes Gorgulho; Rafaela Raiely da Costa.
Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

A organização da Atenção Nutricional é uma importante diretriz para o desenvolvimento e fortalecimento das ações relacionadas à alimentação e nutrição, compreendendo cuidados voltados à promoção e proteção da saúde, prevenção, diagnóstico e tratamento de agravos integrados à Atenção Primária à Saúde. Destarte, a avaliação de seu desempenho pode impactar na construção e revisão de políticas públicas, fortalecendo estruturas e processos fragilizados. De tal forma, objetiva-se avaliar a presença e extensão do atributo essencial “Integralidade” para os serviços prestados na Atenção Primária à Saúde, com ênfase nas orientações sobre exercícios físicos, alimentação saudável, boa higiene e sono adequado.

MÉTODOS

Estudo transversal, com dados secundários de base populacional, oriundos da Pesquisa Nacional de Saúde conduzida em 2019 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em parceria com o Ministério da Saúde. A subamostra refere-se aos moradores adultos, com 18 anos ou mais que receberam mais de um atendimento com o mesmo médico na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde nos últimos 6 meses; total de 9.677 indivíduos. As informações sobre presença e extensão do atributo “integralidade” dos serviços prestados foram obtidas por meio do módulo H, onde constam as questões da versão reduzida para pacientes adultos do *Primary Care Assessment Tool* (PCATool – Brasil), validado para a população brasileira. As análises foram realizadas no módulo *Survey* do Stata® 14.0. Por se tratar de dados secundários, há dispensa do Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Da subamostra, 69% eram mulheres e 82% residiam na região urbana. Em relação as macrorregiões brasileiras, 7% eram do Norte, 28% do Nordeste, 41% do Sudeste, 18% do Sul e 6% do Centro-Oeste. Cerca de 3% dos indivíduos não souberam ou não quiseram responder às questões avaliadas sobre os atributos da Atenção Primária à Saúde. Sobre exercícios físicos apropriados, 74% relataram ter recebido orientações quando estiveram no serviço de saúde, sendo 52% do sexo feminino e 61% da região urbana. Sobre alimentação saudável, boa higiene e sono adequado, 78% relataram ter recebido orientações quando estiveram no serviço de saúde, sendo 54% do sexo feminino e 64% da região urbana.

CONCLUSÃO

As análises descritivas observadas indicam que as orientações sobre exercícios físicos, alimentação saudável, boa higiene e sono adequado estão presentes na maior parte dos serviços de saúde utilizados. No entanto, sugerem diferenças na utilização da Atenção Primária a Saúde pelos indivíduos entre as macrorregiões brasileiras.

Palavras-chave: Atenção Básica|Atenção Nutricional|Pesquisa Nacional de Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Os desafios dos profissionais durante a coleta do consumo alimentar na Atenção Primária à Saúde

Beatriz Gouveia Moura; Clara Cecília Ribeiro de Sa; Jucelir dos Santos; Sílvia Eugênia Oliveira Valença; Sílvia Maria Voci; Andhressa Araújo Fagundes.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) se expressa na Atenção Primária à Saúde (APS) do Sistema Único de Saúde (SUS) enquanto uma ação de alimentação e nutrição que envolve a coleta e análise de dados antropométricos e de consumo alimentar dos usuários atendidos. Os marcadores de consumo alimentar foram implementados em 2015 e ainda não possuem a cobertura desejada. Por este motivo, busca-se investigar as dificuldades encontradas por profissionais da saúde em relação à coleta de dados de consumo alimentar.

MÉTODOS

Estudo transversal e exploratório, de natureza quantitativa, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob número de Parecer 4.786.176 e realizado com profissionais de saúde atuantes na APS. A seleção dos participantes foi feita por conveniência e a coleta de dados, realizada entre junho e agosto de 2021, se deu a partir de um questionário autoaplicável, estruturado no Google Forms, após a assinatura do Termo de consentimento livre e esclarecido pelos respondentes. Os dados foram tabulados e as variáveis objetivas foram analisadas em frequência absoluta e relativa por meio da análise descritiva no programa Statistical Package for the Social Sciences versão 20.0 e os dados subjetivos, submetidos à análise qualitativa temática de Bardin.

RESULTADOS

Participaram 632 profissionais, sendo a maioria feminina (85%), com formação em nutrição (51,4%) de diversas regiões do Brasil. Os profissionais puderam relatar mais de uma dificuldade, sendo encontradas 366 temáticas nos relatos referentes à coleta do consumo alimentar. Das questões apresentadas, 45,7% foram relacionadas ao diálogo com o usuário atendido, 16,1% relacionadas com o tempo para atender, coletar e digitar os dados, 15% relacionados com a sobrecarga de trabalho focado em um único profissional, 11,8% relacionaram as dificuldades com a instabilidade do sistema de digitação das informações coletadas, 5,7% apontaram dificuldades de compreensão do formulário de coleta de dados e 5,7% relataram a necessidade de capacitação profissional. Na categoria mais relatada, o diálogo com o usuário durante o atendimento foi apontado o desafio de lidar com a expressão da fome e da Insegurança Alimentar (IA) e o constrangimento dos cidadãos em relatar a sua alimentação, que por vezes era resolvido com omissões ou respostas que não traduziam a realidade.

CONCLUSÃO

Observa-se que quase metade das dificuldades estão relacionadas com o contato com os usuários, tendo surgido questões associadas com o aumento da IA e com a complexidade de relatar o que se come. Desafios relacionados à quantidade de profissionais atuantes com o instrumento, à instabilidade do sistema e à formação continuada também foram encontrados. Sugere-se a realização da qualificação profissional a partir de uma perspectiva ampliada sobre o cuidado alimentar e nutricional que caminhe junto com o fortalecimento institucional da VAN.

Palavras-chave: Vigilância Nutricional|Educação Continuada|Política de Saúde|Política Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Padrão de consumo alimentar em inquérito alimentar com delineamento complexo: o uso do método survey

Valéria Troncoso Baltar¹; Diana Barbosa Cunha²; Rosely Sichieri².

1. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 2. Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A análise de padrões alimentares, diferentemente da análise de alimentos de forma isolada, sugere práticas cotidianas, ressaltando as inter-relações entre os itens alimentares que subsidiam a formulação de programas e políticas públicas. A análise fatorial é comumente usada, em Epidemiologia Nutricional, para derivar padrões alimentares com base no consumo de um conjunto de grupos alimentares. Inquéritos de base populacional, geralmente, apresentam um delineamento complexo, o que agrega complexidade à análise dos padrões. O objetivo deste estudo é comparar a análise fatorial com e sem considerar a complexidade amostral para os dados de adultos do Inquérito Nacional de Alimentação da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2018 (INA/POF 2018).

MÉTODOS

Considerou-se para este estudo os adultos, com idades entre 19 e 59, excluindo-se gestantes e lactantes, que responderam ao INA/POF 2018 (n=28.901). Os alimentos citados no primeiro recordatório alimentar de 24 horas foram agrupados em 15 grupos alimentares. A matriz de correlação para a análise fatorial foi gerada com e sem considerar a complexidade amostral e dessas matrizes foram realizadas as análises fatoriais. Considerou-se ponto de corte $|0,30|$ nas cargas fatoriais. Toda a análise estatística foi realizada no SAS OnDemand. Para gerar a matriz de correlação da amostra complexa foi usada a macro `Surveycorr cov` e para a AF o procedimento `Factor`. Este estudo não foi registrado no Comitês de Ética em Pesquisa por utilizar informações de acesso público, nos termos da Lei no 12.527, de 18 de novembro de 2011.

RESULTADOS

A matriz de correlação gerada considerando o delineamento apresentou, em sua quase totalidade, correlações mais altas. Como exemplo, a correlação entre os itens arroz e feijão subiu de 0,37 para 0,40. Em ambas as análises, a proporção acumulada da variância explicada alcança 50% no 6º fator, entretanto, com delineamento, supera em 2%. Foram retidos 3 padrões alimentares em ambas as análises: tradicional; pão com manteiga; e ocidental. Dois grupos de alimentos deixaram de ser identificados no padrão tradicional sem expansão; além de um grupo no padrão pão com manteiga; e um no ocidental, que apresentaram carga superior à 0,3 na análise com a expansão amostral.

CONCLUSÃO

AF é uma estratégia potente para análise de padrões alimentares, entretanto os dados de consumo alimentar geralmente apresentam correlações subestimadas. Este estudo mostra, em uma base de dados real, que é possível melhorar a correlação entre os consumos dos grupos alimentares usando de forma apropriada o delineamento amostral. Além disso, isso pode impactar na composição e interpretação dos padrões alimentares.

Palavras-chave: Análise fatorial|Inquéritos populacionais|Padrão alimentar|Análise Multivariada

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Padrões alimentares de indivíduos adultos e sua associação com a presença ou não de diabetes tipo I

Valzimeire do Nascimento de Oliveira¹; Valéria Cristina Nogueira²; Lorena Taúz Tavares Ramos³; Soraia Pinheiro Machado Arruda¹; Maria Izabel Florindo Guedes¹.

1. Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil; 2. Instituto Federal do Ceará, Ubajara - CE - Brasil; 3. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Estudos com padrões alimentares vêm sendo realizados para associar o consumo alimentar com as doenças. O Diabetes Tipo 1 (DM1) ocorre diante da destruição autoimune das células β , levando a deficiência da insulina e acometendo mais de 1,2 milhões de crianças e adolescentes no mundo. As complicações do DM1 podem surgir com risco de doenças cardiovasculares, entre outras. O consumo alimentar adequado é um dos cuidados para o tratamento do DM1, prevenindo tais complicações. Poucos estudos existem sobre associação entre padrão alimentar e DM1. O presente estudo teve como objetivo identificar os padrões alimentares e avaliar suas associações com a presença ou não de DM1 em adultos.

MÉTODOS

Estudo transversal com 45 pacientes com DM1 e 45 controles saudáveis. O Comitê de Ética em Pesquisa da UECE e da UFC aprovaram esse estudo (protocolo nº 1.357.544). O recordatório alimentar de 24h (R24h) em duplicata, o método de Análise Fatorial por Componentes Principais e a rotação ortogonal do tipo varimax foram utilizados para a identificação dos padrões alimentares. A adequação dos dados à análise fatorial foi confirmada por meio do coeficiente de Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) e do teste de esfericidade de Bartlett. Definiu-se o número de fatores retidos através dos componentes com autovalores maiores que 1,0, gráfico de Cattel (*scree plot*) e significado conceitual dos padrões. O estado nutricional foi avaliado através do Índice de Massa Corpórea (IMC) e da relação cintura-quadril, sendo classificados segundo as recomendações da WHO. Utilizou-se regressão de Poisson com estimativa robusta da variância na análise bivariada e na multivariada para estimar as razões de prevalências das variáveis independentes (presença ou não de DM1) com as variáveis dependentes (padrões alimentares).

RESULTADOS

A maior parte dos indivíduos com DM1 e controles saudáveis apresentou IMC de eutrofia (64,44% e 53,33%, respectivamente) e sem risco substancialmente de complicação metabólica (55,56% e 77,78%, respectivamente). Foram identificados três padrões alimentares: *prudente*, *lanche* e *ocidental*, que explicaram 34,49% da variância total, KMO igual a 0,0502 e o teste de Bartlett $< 0,001$. O padrão prudente foi caracterizado por alimentos como aves, peixes, frutos do mar, cereais integrais, vegetais, frutas, leite

desnatado e foi o que explicou a maior porcentagem da variância (13,21%). O padrão lanche consistiu dos alimentos característicos de lanches intermediários, como sanduíche e vitamina de fruta. O padrão ocidental foi composto por alimentos como, bebida industrializada, doces, salgados e alimentos ricos em gorduras. Verificou-se que não houve associação significativa entre os padrões alimentares com a presença ou não de diabetes tipo 1.

CONCLUSÃO

Este estudo permitiu identificar três principais padrões alimentares numa população de adultos: *prudente, lanche e ocidental*, mas não houve associação significativa entre os padrões com a presença ou não de DM1.

Palavras-chave: Padrões alimentares|Análise de componente principal|Diabetes tipo 1

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Padrões alimentares, estado nutricional e biomarcadores inflamatórios em adolescentes da Coorte RPS

Eduarda Gomes Bogea¹; Maylla Luanna Barbosa Martins Bragança²; Wyllyane Rayana Chaves Carvalho²; Soraia Pinheiro Machado Arruda³; Ana Karina Teixeira da Cunha França²; Antônio Augusto Moura da Silva².

1. Universidade Federal do Maranhão, Brasil - MA - Brasil; 2. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 3. Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

As práticas alimentares representam um dos principais componentes do estilo de vida a favorecer o desenvolvimento da obesidade e suas comorbidades e disfunções metabólicas importantes que desencadeiam o processo inflamatório. Com o objetivo de obter maior esclarecimento sobre a inflamação subclínica em populações mais jovens, este estudo identificou os padrões alimentares em adolescentes e avaliou os fatores associados aos biomarcadores inflamatórios,

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal alinhado à coorte RPS, com os dados São Luís, Maranhão, Brasil. Foram avaliados 511 adolescentes entre 18 e 19 anos. A avaliação do consumo alimentar foi realizada por meio de um Questionário de Frequência Alimentar e os padrões alimentares foram identificados por análise fatorial por componentes principais. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se Índice de Massa Corporal e percentual de gordura corporal, avaliado pelo método de pletismografia por deslocamento de ar utilizando o aparelho *Bod Pod*®. Realizou-se modelagem hierarquizada por meio de Regressão Linear para estimar o coeficiente Beta (β) das variáveis independentes com as variáveis dependentes, a Interleucina-6 e a Proteína C-Reativa Ultrassensível (PCR-us). A referida pesquisa obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão pelo processo nº 1.302.489 e todos os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Cinco padrões alimentares foram identificados: denso em energia, bebidas açucaradas e cereais matinais, prudente, comum brasileiro e bebidas alcoólicas e energéticas. Uma maior aderência ao padrão alimentar prudente foi associada a uma menor concentração de Interleucina-6 ($\beta = -0,11$; p valor = 0,040). Maior aderência aos padrões alimentares “comum brasileiro” e “bebidas alcólicas e energéticas” foram associados ao aumento da IL-6, mediados pelo estado nutricional. Maiores valores do IMC ($\beta = 0,36$; p valor =

<0,001) e %GC ($\beta= 0,02$; p valor = 0,014) foram associados com maiores concentrações de PCR-us.

CONCLUSÃO

O estado nutricional e o padrão “prudente” foram associados com biomarcadores inflamatórios. Maior aderência ao padrão prudente foi fator de proteção para maiores concentrações de Interleucina-6. Os padrões “comum brasileiro” e “bebidas alcoólicas e energéticas” foram associados as concentrações de Interleucina-6, mediados pelo estado nutricional. Maiores valores do Índice Massa Muscular e o percentual de gordura corporal foram associados a maiores concentrações de PCR-us.

Palavras-chave: Consumo alimentar|Análise de Componente Principal|Estado nutricional.|Adolescentes.|Inflamação.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Padrões de comportamento em saúde e o consumo de bebidas açucaradas entre adolescentes brasileiros

Luana Lara Rocha¹; Milene Cristine Pessoa¹; Lucia Helena Almeida Gratão¹; Ariene Silva do Carmo²; Larissa Loures Mendes¹.

1. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Ministério da Saúde, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

As bebidas açucaradas se referem a qualquer líquido não alcoólico adoçado com diversas formas de açúcares de adição. O consumo excessivo das bebidas açucaradas pelos adolescentes tem sido associado ao excesso de peso e obesidade, doenças crônicas não transmissíveis e distúrbios mentais. Essas bebidas estão amplamente disponíveis no ambiente residencial e escolar, sendo considerados importantes determinantes na predisposição às escolhas alimentares não saudáveis. Estudos sobre padrões de consumo de bebidas açucaradas podem ajudar no manejo de doenças crônicas não transmissíveis e outras doenças. Entretanto, são inexistentes os estudos que avaliam a relação dos comportamentos de forma conjunta e o consumo de bebidas açucaradas. Dessa forma, o objetivo desse estudo foi avaliar as associações dos padrões de comportamento em saúde com o consumo de bebidas açucaradas entre adolescentes brasileiros.

MÉTODOS

Estudo transversal que analisou os dados do Estudo de Risco Cardiovascular em Adolescentes (ERICA) realizado em 2013 e 2014 com 71.553 adolescentes de 12-17 anos que frequentavam escolas públicas e privadas em cidades brasileiras com mais de 100.000 habitantes. A análise de componentes principais foi realizada para identificar padrões de comportamento em saúde, e o modelo múltiplo de regressão logística ordinal foi realizado para avaliar a associação entre os padrões de comportamento em saúde e a compra de lanche na cantina escolar com o consumo de bebidas açucaradas. O terço do consumo de bebidas açucaradas foi utilizado como variável dependente. Modelos de regressão logística ordinal foram utilizados para avaliar as associações. As análises foram realizadas utilizando o software *Stata* versão 14.0, com um nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Foram identificados três padrões de comportamento em saúde. O padrão 1 é caracterizado pelo maior consumo de alimentos in natura e minimamente processados, maior consumo de água e maior prática de atividade física; o padrão 2 é caracterizado por mais dias de bebidas alcoólicas e hábito de fumar; e o padrão 3 é caracterizado pelo mais consumo de alimentos ultraprocessados e maior tempo de tela. Pertencer aos padrões 2 e 3 de comportamento em saúde, e comprar regularmente lanche na cantina escolar aumentaram as chances de consumir bebidas açucaradas, enquanto pertencer ao padrão 1 de comportamento em saúde diminuiu a chance de consumir bebidas açucaradas.

CONCLUSÃO

A adoção de comportamentos de saúde não saudáveis e a compra regular de lanche na cantina escola estão associados ao maior consumo de bebidas açucaradas. Estes resultados indicam a importância da adoção de medidas regulatórias para reduzir o consumo de bebidas açucaradas, tais como a restrição da venda de alimentos não saudáveis nas escolas. Ademais, evidencia a importância da adoção de hábitos de vida saudáveis, que podem estimular indiretamente a adoção de outros hábitos benéficos à saúde.

Palavras-chave: Adolescente|Bebidas Adoçadas com Açúcar|Comportamentos Relacionados com a Saúde|Escola

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

PANC e agricultores familiares do semiárido: A importância do resgate dos saberes e hábitos alimentares

Lara Christiane Batista Fernandes; Gabriela Micherlandia dos Santos; Luciana Alves de Oliveira; Catarine Santos da Silva; Ligia Rejane Siqueira Garcia.

Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (Facisa) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (Uf, Santa Cruz - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil voltou a ser objeto de preocupação nos últimos anos, uma vez que as modificações nas políticas públicas, a inflação alta e a crise econômica se agravaram. Em concordância com essas dificuldades, a variedade alimentar das famílias, especialmente as de baixa renda, é afetada de maneira contínua podendo chegar a níveis graves de Insegurança Alimentar (IA). Para famílias em comunidades rurais, conhecer a flora local e saber como aproveitar a biodiversidade para melhorar seu consumo alimentar é uma forte estratégia para conseguir manter a variedade alimentar e nutricional diante das adversidades. Assim, o objetivo desse trabalho foi conhecer a situação de insegurança alimentar de agricultores familiares e o conhecimento sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) consumidas por seus antepassados.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizada por meio de entrevistas guiadas por questionários semiestruturados na comunidade de Serra Verde, zona rural do município de Lajes Pintadas/RN. Foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, com número CAAE 47213421.3.0000.5568. Utilizou-se o *software* Microsoft Excel para a tabulação dos dados.

RESULTADOS

A comunidade rural apresenta uma prevalência de 80% dos domicílios em situação de IA. Os entrevistados citaram 29 PANC que eram consumidas por gerações anteriores. No entanto algumas dessas espécies (n=7) não são mais incluídas na alimentação cotidiana, como é o caso da maniçoba (*Manihot caerulescens*), cará-do-mato (*Dioscorea alata L*) e do melão-caetano (*Momordica charantia L.*), que atualmente, mesmo que sejam encontradas na vegetação espontânea local, não são priorizadas para o consumo, pois os vegetais convencionais como cenoura e batata-doce ganharam gradativamente maior espaço nas escolhas alimentares. No entanto, quando questionados, os moradores relataram considerar importante a volta desse consumo, por considerarem essas plantas mais saudáveis frente aos alimentos ultraprocessados que encontram disponível nos mercados.

CONCLUSÃO

A IA encontrada na maioria das residências pesquisadas revela uma necessidade de atenção do governo e sociedade frente ao retorno da fome no país; e assim, a retomada do consumo de espécies de PANC que já eram consumidas no passado, pode ser hoje uma alternativa aplicável frente à necessidade de melhoria de SAN da comunidade rural estudada. Dessa forma, o planejamento de ações que envolvam a aplicação de métodos de preparo e consumo adequados para os moradores da comunidade podem estimular a volta do uso dessas espécies para a alimentação cotidiana, auxiliando na melhora da situação de IA e promovendo resgate da cultura alimentar e melhoria de bem estar das famílias locais, uma vez que a comunidade já demonstra interesse de retomada do consumo dessas espécies.

Palavras-chave: Biodiversidade|Agricultura Sustentável|Segurança Alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Panorama da insegurança alimentar na população brasileira residente em Portugal durante o período pandêmico

Natale Marcello Figueiredo Teixeira; João Pedro Marques Lima.
Instituto Politécnico de Coimbra, Coimbra - Portugal.

INTRODUÇÃO

Um dos temas mais discutido no período pandêmico foi o agravamento da insegurança alimentar (IA) nas populações mais vulneráveis. Esta condição traz preocupações ao acesso a dietas saudáveis e diversificadas, e como consequências, prejuízos à saúde. Por ser um processo multidimensional, a IA está ligada a disponibilidade, acesso, utilização e estabilidade alimentar, que foram afetados pela crise da COVID-19 e pelas respostas políticas de cada país. Em populações como as de mulheres, indivíduos com baixo poder de compra e imigrantes, o risco de IA é maior. Além da IA, a população imigrante está sujeita às vulnerabilidades estruturais como diferenças culturais, insegurança habitacional, discriminação, entre outros. Em Portugal, país onde foi realizado este trabalho, estudos sobre a IA nesta população são escassos, mesmo se tratando de um país que recebe muitos imigrantes. Portanto, este trabalho pretende verificar, o panorama atual da insegurança alimentar na população brasileira residente em Portugal, assim como, identificar os fatores que o influencia.

MATERIAIS E MÉTODOS

Estudo observacional, cujo método de amostragem foi o não probabilístico acidental, com parecer ético favorável da comissão de ética do Instituto Politécnico de Coimbra (parecer CEIPC nº64/2022). Os dados foram recolhidos através de um questionário online constituído por questões sociodemográficas e pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Para facilitar o entendimento das correlações do resultado do EBIA com as variáveis, os inqueridos foram separados em dois subgrupos: com familiares menores de 18 anos (ICM) e sem familiares menores de 18 anos (ISM). O tamanho amostral foi calculado através do software RaoSoft® com margem de erro de 5%. Os dados recolhidos e tratados com o recurso estatístico SPSS versão 27 para Windows, cujo nível de significância crítico foi de 5%.

RESULTADOS

384 brasileiros residentes em Portugal responderam ao questionário. 40,1% destes se encontra em alguma categoria de IA, porém, o nível mais prevalente em ambos os subgrupos é a IA leve. As variáveis que demonstram ter influência na situação de IA são: o nível de escolaridade, o rendimento médio familiar, a empregabilidade, o recebimento de apoio social, a autorização de residência e a condição da morada. No entanto, são mais comuns nos lares com menores de 18 anos, uma vez que, os lares sem crianças sofrem influência apenas da variável rendimento médio familiar.

CONCLUSÃO

Investigar insegurança alimentar é um desafio em função da complexidade e do extenso número de fatores associados a este fenômeno. Entretanto, espera-se que este estudo tenha sido uma contribuição para aumentar a discussão sobre o tema e o surgimento de políticas públicas efetivas. Estes dados poderão orientar futuras estratégias de mitigação da IA na população brasileira residente em Portugal.

Palavras-chave: Imigrantes |Insegurança alimentar |EBIA

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Panorama da Obesidade em Crianças e Adolescentes no Brasil: importância dos dados em saúde para monitoramento do estado nutricional

Ana Carolina Rocha de Oliveira; Carolina de Oliveira Coutinho; Hugo Braz Marques; Michele Gonçalves da Costa; Raphael Barreto da Conceição Barbosa.
Instituto Desiderata, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade infantojuvenil é uma condição complexa, multifatorial e de difícil manejo, sendo uma importante questão de saúde pública no Brasil e no mundo. A fim de mapear o cenário para proposição de estratégias e soluções em saúde que dialoguem com a realidade, revela-se essencial a garantia de monitoramento de dados de forma confiável e facilitada. O acompanhamento dos dados antropométricos e de consumo alimentar pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) é fundamental para o planejamento de intervenções em alimentação e nutrição. Entendendo sua importância, o Instituto Desiderata, uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público, produz a ferramenta “Panorama da Obesidade Infantojuvenil”. O presente resumo apresenta a ferramenta e sua potencialidade para subsidiar a produção acadêmico-científica e tomada de decisão de gestores.

MÉTODOS

O Panorama da Obesidade Infantojuvenil é uma ferramenta interativa, hospedada no site www.obesidadeinfantil.org.br/panoramainterface, que reúne dados antropométricos e de consumo alimentar de crianças e adolescentes, apresentados em uma página de fácil navegação, utilizando como fonte o SISVAN, com possibilidade de aplicação de filtros por sexo, faixa etária, raça/cor e território. A categoria “excesso de peso” foi obtida pela soma dos valores de “risco de sobrepeso”, “sobrepeso” e “obesidade” para crianças até 5 anos. Nas classes acima de 5 anos, refere-se à soma de “sobrepeso”, “obesidade” e “obesidade grave”. Na primeira versão, lançada em 2021, os dados foram extraídos da base do ano de 2020. No ano de 2022 a ferramenta passa a contar com série histórica de dados, a partir do ano de 2015, oferecendo robustez às análises.

RESULTADOS

Dos dados de estado nutricional segundo Índice de Massa Corporal no país, destacam-se as análises por gênero e raça/cor. A desnutrição é mais observada entre crianças e adolescentes negras (negros refere-se ao somatório de pretos e pardos) do sexo masculino. No período de 2015 a 2021, a desnutrição entre meninos negros são dois pontos

percentuais acima do valor observado entre brancos do sexo masculino em todo período. O excesso de peso foi maior no grupo de raça/cor branca, 37,4% do total de acompanhados em 2021. Dos hábitos alimentares, nos últimos sete anos o consumo de alimentos ultraprocessados no grupo de 2 a 19 anos foi superior a 80%, com maior percentual (89%) observado entre crianças de 5 a 10 anos no 2021. O consumo de feijão até 2020 tinha o indicador com valores acima de 80%. No entanto, em 2021 o valor percentual despenca em 30% em todos os grupos de 2 a 19 anos.

CONCLUSÃO

A ferramenta é uma significativa contribuição para as demandas tecnológicas atuais, produção acadêmico-científica e tomada de decisão em saúde. No cenário de aprofundamento das desigualdades sociais e crescimento da insegurança alimentar, mostra-se aliada no monitoramento dos agravos como a obesidade e desnutrição na população brasileira.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional|Estado Nutricional|Segurança Alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Panorama de execução das ações de promoção da saúde, alimentação e nutrição do Programa Saúde na Escola nos anos pré-pandêmico e pandêmico.

Edilton Rodrigues Santos¹; Renata Lopes de Siqueira¹; Afonso Abreu Mendes Júnior¹; Marilya Nascimento Fraga¹; Thiago Von-Grapp Monteiro².

1. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil; 2. Secretaria Estadual da Saúde, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Saúde na Escola (PSE) é uma política intersetorial de promoção à saúde voltada para discentes das escolas públicas. O PSE prevê a execução de 12 ações de promoção da saúde, alimentação saudável e nutrição, cuja realização deve ser cíclica e executada conjuntamente pelas equipes das unidades de saúde e escolas. Partindo da hipótese de um impacto acentuadamente negativo nas ações do PSE devido a pandemia da Covid-19 iniciada em 2020, o presente estudo teve como objetivo fazer o levantamento das ações executadas nas 07 Regiões de Saúde (RS) do Estado de Sergipe no ciclo de 2019 e 2020. A expectativa foi evidenciar cientificamente o impacto da pandemia nas ações do PSE com vistas a fornecer informações que possam subsidiar medidas futuras de realinhamento e reparação de eventuais danos ao cumprimento dos objetivos do programa.

MÉTODO

Trata-se de um estudo transversal, de natureza quantitativa, no qual. Os dados de pesquisa foram extraídos do Sistema de Informação em Saúde para a Atenção Básica (SISAB). Na sequência, procedeu-se a análise descritiva das frequências absolutas e relativas das ações de saúde, alimentação e nutrição do PSE pactuadas e executadas nas sete Regiões de Saúde (RS) do estado de Sergipe no ciclo 2019 e 2020.

RESULTADOS

A maioria dos municípios sergipanos (72 dos 75) executou alguma ação de do PSE no ano de 2019, sendo o município de Itabaianinha, pertencente a RS de Estância com o maior número de ações realizadas (473). Já em 2020, somente 50 municípios registraram ações do PSE, com o município de Ilhas das Flores, pertencente a RS Propriá, representando o maior número de ações realizadas (174). Destaca-se que 1.441 (47,24%) ações voltadas para promoção da Alimentação Saudável foram realizadas no ano de 2019, sendo o município de Lagarto (RS Lagarto) o com maior percentual de ações relacionadas a essa temática (13%). No ano de 2020, a cidade de Ilhas das Flores assumiu o primeiro lugar na execução de ações de Alimentação Saudável, totalizando 274 (8,98%). Foi

evidenciado também uma heterogeneidade e diversidade no número de ações entre municípios. Entretanto, houve uma queda geral e significativa de 2019 para 2020, com municípios realizando somente uma dentre as 12 ações como, por exemplo, o município de Arauá realizou apenas uma ação em 2020.

CONCLUSÃO

Possivelmente a queda significativa no número total de ações do PSE no decorrer do ciclo 2019/2020 se deve a suspensão das aulas, associada a necessidade de focalização das ações de Atenção à Saúde à população acometida pela COVID-19. O presente estudo evidenciou de forma mais precisa os danos gerados ao cumprimento das metas pactuadas de forma a possibilitar medidas corretivas nos ciclos subsequentes, sendo recomendável que pesquisas futuras de igual natureza, possibilitando o monitoramento contínuo do processo de cumprimento satisfatórios das ações do PSE.

Palavras-chave: saúde do Escolar|alimentação saudável|intersetorialidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Pântano alimentar no contexto do ambiente alimentar universitário do campus principal da Universidade do Estado do Rio de Janeiro: obstáculos para uma alimentação saudável

Patrícia Maria Périgo Perez.

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As características do ambiente alimentar podem interferir no acesso físico a alimentos saudáveis e acentuar as desigualdades em saúde. A presença de pântano alimentar, isto é, maior disponibilidade de estabelecimentos de comercialização de alimentos ultraprocessados em relação aos que comercializam opções mais saudáveis, pode estar relacionado ao consumo de alimentos não saudáveis, dificultando a promoção de alimentação saudável no ambiente alimentar universitário (AAU). O objetivo deste estudo foi identificar a presença de pântano alimentar no AAU do campus principal da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, visando promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos usuários que frequentam os estabelecimentos.

MÉTODOS

Estudo seccional, conduzido em novembro de 2019, que consistiu na avaliação do AAU, através de auditoria de todos os estabelecimentos que comercializavam alimentos, preparações e bebidas (APB) no campus, por meio de instrumento estruturado em *checklist*. Foram avaliados a presença de itens marcadores de alimentação saudável (refeições completas, frutas e hortaliças) e não saudável (ultraprocessados: guloseimas, refrigerantes, salgados fritos e sanduíches), além da caracterização dos estabelecimentos, preço, informação nutricional e propaganda. As análises foram realizadas no programa *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) e as variáveis foram descritas por meio de frequência absoluta e relativa. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAAE 04177618.5.0000.5259).

RESULTADOS

Foram estudados 20 estabelecimentos no AAU, caracterizados predominantemente como mistos (fornece refeições e lanches) e lanchonetes. Destes, apenas 8 ofereciam itens marcadores de alimentação saudável e 2 disponibilizavam informação nutricional dos APB, enquanto grande parte dos estabelecimentos (n=18) ofertavam itens marcadores de alimentação não saudável. A maioria (n=15) dos estabelecimentos que tinha preço acessível, comercializava itens marcadores de alimentação não saudável como alimentos ultraprocessados (bebidas açucaradas e guloseimas), enquanto a minoria (n=5) disponibilizava alimentos saudáveis (frutas, hortaliças e refeições completas) a preços mais elevados. Notou-se também que o acesso físico aos itens marcadores de alimentação

não saudável é facilitado e nenhum estabelecimento apresentou propaganda estimulando o consumo de frutas, hortaliças e refeições completas.

CONCLUSÃO

No ambiente alimentar estudado, há a presença de pântano alimentar, caracterizado pela oferta frequente de itens marcadores de alimentação não saudáveis a preços acessíveis, estimulando o consumo destes alimentos em detrimento dos alimentos saudáveis, e desencorajando uma alimentação saudável. Os achados deste estudo apontam a necessidade de melhorias no AAU, por meio do desenvolvimento de intervenções que visem a promoção da distribuição equitativa de itens marcadores de alimentação saudável e a concretização da SAN.

Palavras-chave: : Segurança alimentar e nutricional|Desigualdades|Alimentos|Serviços de Alimentação|Universidades

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Pântanos e desertos alimentares e associações com características socioeconômicas em uma cidade de Minas Gerais

Priscila Moreira de Lima Pereira; Raquel Medeiros Kaiser Rossignoli; Mariana Cristina Feliciano de Castro; Bruna Costa Duarte; Ana Paula Carlos Cândido; Mário Círio Nogueira.

Universidade Federal de Juiz de Fora (Ufjf), Juiz de Fora - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar é a interface do consumidor com o sistema alimentar para adquirir os alimentos que consomem. De acordo com as características dos estabelecimentos que comercializam alimentos em determinadas localidades, podemos classifica-las como “pântanos alimentares” (exposição excessiva a estabelecimentos que comercializam alimentos não saudáveis) ou “desertos alimentares” (territórios onde o acesso aos alimentos saudáveis é limitado).

O objetivo é identificar regiões de desertos e pântanos alimentares e as associações com características socioeconômicas em uma cidade de Minas Gerais.

MÉTODOS

Estudo ecológico no qual avaliou-se o ambiente alimentar comunitário na cidade de Juiz de Fora, de Minas Gerais.

Por meio da planilha de Cadastro de Contribuintes, referente a junho de 2019, classificou-se os estabelecimentos de venda de alimentos segundo a proposta da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) em locais de aquisição de alimentos in natura, ultraprocessados e mistos. Os pântanos alimentares foram identificados de acordo com a metodologia do Centers for Diseases Control and Prevention (CDC), a qual recomenda o cálculo do índice *modified Retail Food Environment Index* (mRFEI) (razão entre estabelecimentos saudáveis e o total de estabelecimentos). Valores de mRFEI entre 0,01 e 20 são considerados pântanos alimentares. Os desertos alimentares foram classificados utilizando-se a metodologia da CAISAN, que se baseia no cálculo de estabelecimentos que comercializam alimentos in natura e mistos por 10.000 habitantes. São considerados desertos alimentares valores abaixo do percentil 25.

As regiões urbanas (RU) foram categorizadas de acordo com o Índice de Vulnerabilidade da Saúde (IVS) em: baixa; média e alta vulnerabilidade. Adicionalmente, as características socioeconômicas (proporção de pessoas com renda per capita mensal

abaixo de dois salários mínimos, analfabetismo, população de raça preta, parda ou indígena e domicílios sem rede de água tratada) foram avaliadas.

Os desertos e pântanos alimentares foram associados ao IVS e variáveis socioeconômicas. As análises estatísticas foram realizadas por meio do software SPSS® (versão 17.0).

RESULTADOS

Aproximadamente 68% das regiões foram classificadas como pântanos alimentares, destaca-se a elevada prevalência desses nas regiões de médio IVS: 79,3%. Os desertos alimentares estavam presentes em 25% das regiões urbanas sendo mais prevalentes em regiões de baixo IVS (44,4%) em relação às regiões de médio IVS (6,9%). Algumas regiões foram classificadas como pântanos e desertos alimentares, concomitantemente (9,9%). Não foram observadas diferenças na distribuição dos desertos e pântanos alimentares de acordo com as características socioeconômicas.

CONCLUSÃO

Os achados deste trabalho possibilitam compreender como é a distribuição dos estabelecimentos no município contribuindo para orientação de políticas públicas que melhorem o acesso a alimentos mais saudáveis.

Palavras-chave: Ambiente alimentar|Ambiente alimentar comunitário|Deserto alimentar|Pântano alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Papel indutor do incentivo financeiro federal para fortalecimento de ações no âmbito da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil.

Marília Barreto Pessoa Lima Rodrigues; Ariene Silva do Carmo; Ana Maria Cavalcante de Lima; Gisele Ane Bortolini; Tatiane Nunes Pereira; Rafaella da Costa Santin.
Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição - Ministério da Saúde, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil (EAAB) objetiva qualificar o processo de trabalho dos profissionais da Atenção Primária à Saúde para reforçar e incentivar a promoção do aleitamento materno e da alimentação saudável para crianças menores de dois anos. Foi publicada a Portaria GM/MS Nº 3.297, de 4 de dezembro de 2020, que instituiu, em caráter excepcional e temporário, o incentivo financeiro de custeio para intensificar as ações de promoção ao aleitamento materno e alimentação complementar saudável no âmbito da EAAB na APS. Desde a criação da EAAB, esse foi o primeiro repasse financeiro, sendo contemplados 382 municípios. O objetivo do estudo foi avaliar o papel indutor do incentivo financeiro no desempenho dos municípios nos indicadores da portaria.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de delineamento ecológico, desenvolvido com dados secundários de estado nutricional e marcadores de consumo alimentar dos relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). A análise descritiva contemplou o cálculo de distribuição de frequências relativas e absolutas para as variáveis categóricas do estudo. Para comparação de proporções, foi utilizado o teste de Qui-Quadrado. Os dados obtidos foram analisados com auxílio dos *softwares Statistical Package for the Social Sciences for Windows Student Version* (SPSS) versão 19.0. Para todas as análises, foi adotado o valor de significância de 5%.

RESULTADOS

239 dos 382 municípios (62,57%) atingiram meta - número de crianças com estado nutricional registrado em 2021 maior que o número registrado em 2020. E **215 dos 382 municípios (56,28%)**, atingiram a meta - número de crianças com marcadores de consumo alimentar registrados em 2021 maior que o número registrado em 2020. O cumprimento de ambas as metas foi observado em **157 dos 382 municípios (41,1%)**. Em comparação com os municípios brasileiros não contemplados na portaria, não houve diferença estatisticamente significativa em relação ao cumprimento da meta do estado nutricional (62,6% *versus* 59,8%, $p = 0,299$). Quando comparados municípios contemplados ou não na portaria, não houve diferença estatisticamente significativa em relação ao cumprimento da meta do estado nutricional (62,6% *versus* 59,8%, $p = 0,299$). Por outro lado, o percentual de cumprimento da meta do consumo alimentar (56,28% vs.

29,74%, $p < 0,001$) e de ambas as metas (41,1% vs. 20,45%, $p < 0,001$) foi maior em municípios contemplados na portaria.

CONCLUSÃO

Destaca-se a importância do monitoramento do estado nutricional e dos marcadores de consumo alimentar das crianças menores de dois anos acompanhadas na Atenção Primária, haja vista que representa relevante componente da vigilância em saúde, fundamental para as ações da EAAB. A diferença dos desempenhos entre municípios contemplados ou não na portaria demonstra que repasses financeiros induzem a organização dos processos de trabalho e se mostram efetivos para alavancar o desempenho na agenda de alimentação e nutrição.

Palavras-chave: Aleitamento materno|Alimentação saudável|Promoção da Saúde|Monitoramento|Políticas públicas

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Para além do prato: a influência do ambiente familiar na infância sobre o comportamento alimentar de estudantes universitários

Luciana Gonçalves de Orange; Cybelle Rolim de Lima; Mirella Eduarda da Silva;
Maria Thaynara Felipe Barbosa Bezerra Silva; Rebeca Gonçalves de Melo.
Universidade Federal de Pernambuco, Vitória de Santo Antão - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A etiologia das relações disfuncionais com a alimentação é multifatorial e apresenta várias influências, entre elas, a família. As características dos cuidadores e a maneira que se relacionam com as crianças gera grande impacto na forma como elas se comportam com o alimento. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi descrever as experiências familiares no momento das refeições na infância de estudantes universitários do curso de nutrição e seus impactos no comportamento alimentar dos mesmos na vida adulta.

MÉTODOS

Pesquisa realizada com os discentes do curso de Nutrição do Centro Acadêmico de Vitória - Universidade Federal de Pernambuco, aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Pernambuco- Centro Acadêmico de Vitória, CAAE: 41748720.4.0000.5208. A pesquisa foi conduzida *online*, por meio de um instrumento da plataforma *Google Forms* e divulgado nas redes sociais entre julho de 2021 a fevereiro de 2022. Foi utilizado o questionário “Como era o ambiente familiar durante as suas refeições?” baseado no Manual do Programa de Alimentação Consciente (*Mindful Eating-Conscious Living- ME-CL*) elaborado pelas pesquisadora e na identificação dos comportamentos alimentares disfuncionais, o questionário *Three Factor Eating Questionnaire*– versão reduzida de 21 itens (TFEQR-21) traduzido e validado no Brasil.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 33 alunos do curso de nutrição com idade entre 20 e 34 anos, os quais apresentavam algum tipo de comportamento alimentar disfuncional, identificados em pesquisa anterior, alcançando os seguintes escores: descontrole alimentar- 43,62; restrição cognitiva-50,03 e alimentação emocional-50,03. Através da análise do questionário sobre o ambiente familiar durante as refeições na infância, foi relatado que mais de 80% dos estudantes apresentavam um ambiente familiar feliz. Também foi relatado que a conversa entre as refeições se fazia presente em 63% das

famílias. A análise das respostas ao questionário, identificou ainda que de 12,12%, relataram não haver alimentos suficiente para todos, bem como nunca receberem as mesmas porções que os outros membros da família e 24,24% raramente recebiam as mesmas porções. Quanto ao fato de ser obrigado a comer quando não gostavam do alimento, sendo vítimas de ameaças ou violência quando não conseguiam comer tudo, ficando “de castigo”, que se caracterizava em deixar a criança sem comer e/ou ato de denegri-lo como formas de violência, foi descrito por 69,7% dos entrevistados. Além disso, 9% referiram sentir fome após as refeições por não terem comida suficiente para todos.

CONCLUSÃO

A partir da pesquisa pode-se concluir que, embora o ambiente familiar da maioria dos estudantes durante a infância fosse considerado agradável, haviam situações estressoras que podem ter acarretado impacto na vida desses indivíduos, levando à danos psicológicos, físicos e emocionais ao longo da vida que contribuíram para os comportamentos disfuncionais apresentados pelos mesmos.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar|Parentalidade

Alimentar|Criança|Espaço

Social

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção da imagem corporal em adultos do estado de Sergipe

Ana Beatriz Moura Santos; Cindy Rafaela Pinto de Oliveira; Paula Regina Fontes dos Santos; Ticiane Clair Remacre Munareto Lima; Débora dos Santos Tavares; Veruska Moreira de Queiroz.

Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A imagem corporal se refere a capacidade de representação mental do próprio corpo. Estudos realizados no Brasil e em diversos países demonstram que problemas relacionados à percepção da imagem corporal se tornam cada vez mais evidentes. Em consequência, os indivíduos que não se enquadram no padrão corporal ideal da sociedade, relatam problemas de baixa autoestima, preocupação com o corpo, comportamentos depressivos e transtornos do comportamento alimentar. Portanto, o objetivo desse estudo foi analisar a percepção da imagem corporal de adultos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal e quantitativo com amostra não probabilística de adultos, de 20 a 59 de idade, de ambos os sexos, atendidos no Centro de Simulações e Práticas Clínicas da Universidade Federal de Sergipe, no município de Lagarto. Foram coletados dados da percepção da imagem corporal pela escala de silhuetas de Kakeshita e colaboradores (2009). Essa escala é composta por 15 formas representativas de silhuetas para adultos de cada sexo. Os participantes selecionaram a figura que representa seu corpo ideal. As figuras 1 a 3 correspondem ao intervalo de Índice de Massa Corporal (IMC) menor que 18,5kg/m² (baixo peso), as figuras 4 e 5 se configuram no intervalo entre 18,6kg/m² e 24,9kg/m² (eutrofia), 6 e 7 entre 25kg/m² e 29,9kg/m² (sobrepeso) e as figuras de 8 a 12 correspondem ao IMC acima de 30kg/m² indicando obesidade. As variáveis numéricas foram demonstradas por meio da média e desvio padrão e as categóricas através da frequência absoluta e relativa. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, sob parecer 2.099.101.

RESULTADOS

Participaram do estudo 80 adultos com média de idade de 36,24 (± 11,2 anos). A maioria dos participantes era do sexo feminino (n = 66; 82,5%), e avaliou-se com obesidade (n = 52; 65,0%), com predominância no sexo feminino (n = 45; 86,5%). Avaliaram-se abaixo do peso, 13,8% (n = 11) dos avaliados. Este mesmo resultado foi observado para o sobrepeso (13,8%; n = 11) e apenas, 7,4% (n = 6) consideraram-se com eutrofia.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam prevalências de percepção de obesidade elevadas, principalmente para o grupo populacional do sexo feminino, o que pode estar relacionado a distorções corporais. Dessa forma, torna-se essencial a avaliação do estado nutricional em conjunto com a avaliação da percepção da imagem corporal, como também a promoção de intervenções, para identificar e prevenir populações em risco nutricional e de desenvolver transtornos alimentares.

Palavras-chave: Insatisfação corporal|Identidade corporal|Obesidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção do peso corporal e perfil antropométrico em universitários: o que muda com dois anos de vida acadêmica?

Thais Maria Lopes Falcão¹; Fabianny Layza Cavalcante Bezerra¹; Camila Costa Lopes²; Heloísa Correia Santos²; Raquel Maria Costa França²; Poliana Coelho Cabral².

1. Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic/Ufpe/ Cnpq), Recife - PE - Brasil; 2. Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A percepção sobre o peso corporal é um componente muito importante da imagem corporal e pode revelar como a pessoa vê seu próprio peso, as preocupações e a satisfação a ele relacionadas. A insatisfação com o peso pode levar o indivíduo a adotar comportamentos saudáveis ou, dependendo do grau de insatisfação, pode ocorrer a adoção de comportamentos de risco. O ingresso na universidade também traz alterações no padrão alimentar tendo como consequências o ganho em peso. Desse modo, o objetivo desse estudo foi avaliar a associação entre a percepção do peso corporal e o perfil antropométrico de calouros universitários e sua evolução após dois anos de vida acadêmica.

MÉTODOS

Estudo de coorte prospectivo, envolvendo calouros matriculados nos cursos de Nutrição, Ciências Biológicas e Enfermagem de dois Campi da Universidade Federal de Pernambuco (Campi Recife e Centro Acadêmico de Vitória). A população elegível incluiu os alunos que iniciaram os cursos em 2015 e 2016. Os estudantes foram avaliados em três momentos diferentes, baseline, final do primeiro ano e final do segundo ano. Foi realizada a avaliação sobre a percepção corporal, do perfil antropométrico e dos aspectos sócio-econômico-demográficos. Foi considerada como percepção inadequada aquela em desacordo com o diagnóstico antropométrico realizado pelo índice de massa corporal (IMC). O estudo foi aprovado (CAAE 41423215.6.0000.5208) pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco.

RESULTADOS

Foram avaliados 138 estudantes, com 76,1% do sexo feminino. Quanto a antropometria, a frequência de magreza no baseline foi de 9,4% e de excesso de peso 24,6%. Não sendo evidenciado diferencial estatisticamente significativo entre o baseline e nenhum dos momentos avaliados. Quanto a percepção do peso corporal o comportamento no seguimento foi similar ao ocorrido na antropometria. No entanto, as frequências no baseline foram bem superiores com valores de 20,3% para magreza e 46,3% para o excesso de peso. No estudo comparativo entre o perfil antropométrico e a percepção,

verifica-se que os estudantes se viam com mais distúrbios nutricionais do que os diagnosticados pelo IMC com diferencial estatisticamente significante.

CONCLUSÃO

Os dados desse estudo apontam para a elevada distorção da percepção sobre o peso corporal em jovens universitários em todos os momentos avaliados, o que pode colocar em risco a saúde, principalmente em se tratando de indivíduos tão jovens.

Palavras-chave: Universitários|Percepção do peso|Perfil antropométrico

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção dos gestores em saúde sobre os desafios e potencialidades na execução da Vigilância Alimentar e Nutricional

Ana Carolyne Lima Lino Sandes; Clara Cecília Ribeiro de Sa; Beatriz Gouveia Moura; Silvia Eugênia Oliveira Valença; Jucelir dos Santos; Andhressa Araújo Fagundes.
Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN), ação desenvolvida no âmbito da Atenção Primária à Saúde (APS), permite a identificação do perfil alimentar e nutricional da população assistida com o objetivo de fornecer base para o planejamento de ações e criação de políticas públicas. A operacionalização da VAN é responsabilidade dos gestores da APS. Assim, cabe compreender os desafios e as potencialidades vivenciadas por esses atores no que diz respeito à estruturação e execução da VAN.

MÉTODOS

Estudo transversal, quantitativo, realizado com 371 gestores da APS de todo o país, selecionados por conveniência. A coleta de dados ocorreu entre junho e agosto de 2021 mediante aplicação de questionário no Google Forms. O instrumento buscou caracterizar os entrevistados, o funcionamento da VAN e identificar as dificuldades e potencialidades em sua execução. A análise dos dados objetivos foi realizada por meio do programa Statistical Package for the Social Sciences, versão 20.0, e dos subjetivos a partir da análise de conteúdo do tipo temática de Bardin. O projeto obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, conforme a Resolução no 466/2012 (Parecer nº 4.786.176) e os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADOS

A maioria dos gestores eram do sexo feminino (87,9%), com formação em Enfermagem (46,1%) e Nutrição (37,2%). Os gestores consideraram a VAN muito relevante ou relevante para a prática profissional (93,5%) e melhoria da saúde (55,8%), justificando essa relevância devido a sua importância do planejamento de ações de promoção à saúde e controle dos agravos, e pelo monitoramento do diagnóstico alimentar e nutricional da população. Aqueles que consideraram a VAN pouco relevante ou irrelevante para a prática profissional (6,5%), justificaram sua resposta pela instabilidade e baixa cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Foi elucidado pelos gestores a importância dos relatórios produzidos com os dados de consumo alimentar e estado nutricional, uma vez que contribuem para o planejamento de ações e acompanhamento dessas. Ademais, os gestores consideraram que, para que as atividades que envolvem a

VAN sejam realizadas com efetividade, é imprescindível que haja a capacitação e sensibilização profissional, além de obrigatoriedade das atividades, disponibilidade de equipamentos e inserção do nutricionista na equipe mínima da APS.

CONCLUSÃO

A avaliação dos desafios enfrentados e as potencialidades observadas pelos gestores que atuam diretamente com a VAN no Brasil revelam que os principais desafios estão relacionados com a baixa cobertura dos dados coletados e com a instabilidade do Sisvan. A percepção destes atores oportuniza uma discussão baseada na realidade sobre as melhorias e futuras ações que podem ser implementadas, objetivando o fortalecimento da VAN.

Palavras-chave: Vigilância Nutricional|Atenção Primária à Saúde|Alimentos, dieta e nutrição

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção dos profissionais de saúde sobre desafios e potencialidades na execução da Vigilância Alimentar e Nutricional

Ana Carolyne Lima Lino Sandes; Clara Cecília Ribeiro de Sa; Beatriz Gouveia Moura; Silvia Eugênia Oliveira Valença; Raísa Conceição Ferreira; Andhressa Araújo Fagundes.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) é uma ação desenvolvida na Atenção Primária à Saúde e possui a capacidade de identificar as necessidades de saúde da população, sendo uma atribuição dos profissionais de saúde. Dessa forma, é imprescindível compreender os desafios e as potencialidades desta atividade na prática profissional, a partir da percepção daqueles que atuam diretamente com a VAN no Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal, exploratório e quantitativo, realizado com 632 profissionais de todo o país, selecionados por conveniência. A coleta de dados ocorreu entre junho e agosto de 2021 mediante aplicação de questionário on-line no Google Forms. Foi utilizado um questionário que dispunha de questões objetivas e subjetivas com a finalidade de caracterizar o profissional de saúde, percepções a respeito da realização da VAN e as dificuldades e potencialidades para a prática profissional. A análise dos dados objetivos foi realizada por meio do programa Statistical Package for the Social Sciences, versão 20.0, e dos subjetivos a partir da análise de conteúdo do tipo temática de Bardin. O projeto obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, conforme a Resolução no 466/2012 (Parecer nº 4.786.176) e os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADOS

A maioria dos profissionais era do sexo feminino (92,1%) de todas as regiões do país, com formação em Nutrição (51,4%) e Enfermagem (30,2%). Os profissionais consideraram a VAN muito relevante ou relevante para a prática profissional (93,5%) assim como para a melhoria da saúde da população (95,0%), justificada pela importância da avaliação e diagnóstico de indivíduos ou coletividades, para o planejamento de ações, identificação de agravos nutricionais e promoção de saúde. A minoria dos profissionais entende a VAN como pouco relevante ou irrelevante para a sua prática (6,5%), justificada pela instabilidade do sistema. Os profissionais consideraram fácil ou muito fácil (78,4%) a coleta de dados antropométricos. Os que consideraram difícil ou muito difícil (16,7%)

justificaram-se pela falta de capacitação profissional, falta de materiais e equipamentos necessários, pouco tempo hábil e dificuldade para a digitação. Em relação à coleta de dados do consumo alimentar, 59,5% considerou muito fácil ou fácil. Aqueles que consideraram difícil (33,8%) relataram desafios como a adesão da população, falta de profissionais e de tempo para a coleta.

CONCLUSÃO

Este estudo contribui para a reflexão acerca dos desafios enfrentados e as potencialidades observadas pelos profissionais da saúde que atuam diretamente com a VAN no Brasil e oportuniza discussões e futuras ações a serem realizadas objetivando o fortalecimento da prática da VAN. Revela ainda que, embora a maioria dos profissionais vejam esta ação como relevante, existem questões operacionais que interferem diretamente e dificultam a implementação da VAN.

Palavras-chave: Vigilância Nutricional|Pessoal de saúde|Atenção primária à Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção dos profissionais e gestores sobre a relevância do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional em Sergipe

Wanessa Monteiro Passos; Beatriz Gouveia Moura; Clara Cecília Ribeiro de Sa;
Andhressa Araújo Fagundes.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) promove o monitoramento contínuo da situação de alimentação e nutrição da população, bem como dos seus determinantes, sendo informações essenciais para o planejamento de intervenções relacionadas à promoção da saúde. Apesar do reconhecimento da importância do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) para apoiar gestores e profissionais da saúde no processo de organização e avaliação da atenção nutricional no Sistema Único de Saúde (SUS), ainda são encontradas limitações relacionadas à sua implementação. Nesse contexto, conhecer a percepção dos profissionais que atuam diretamente com esse sistema é imprescindível. Assim, o estudo tem o objetivo de avaliar a percepção de profissionais e gestores que atuam na Atenção Primária à Saúde (APS) acerca da relevância do Sisvan em Sergipe.

MÉTODOS

O presente estudo contou com a participação de gestores e profissionais da APS que atuam com a VAN em Sergipe. Trata-se de um estudo transversal, exploratório, de caráter quantitativo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob número de Parecer 4.786.176. Os participantes foram selecionados por conveniência e a coleta de dados se deu a partir da aplicação de um questionário estruturado autoaplicável na plataforma Google Forms. Todos os participantes assinaram previamente um termo de consentimento livre e esclarecido. A tabulação dos dados foi realizada com o auxílio do programa Excel 2016® e a análise no programa Stata, versão 13.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 104 atores que trabalham na APS com a VAN, sendo 35 gestores de 28 municípios sergipanos e 69 profissionais de 17 municípios sergipanos. No que se refere à caracterização dos gestores, a predominância foi de mulheres (88,6%), e a maioria (97,1%) do nível municipal de gestão. A maioria dos profissionais (50,7%) contam com ensino superior completo, e os dois cargos que mais se fizeram presente foram os de enfermeiro (39,1%) e de Agentes Comunitários de Saúde (37,7%). Quanto à avaliação da relevância do Sisvan, entre os gestores, nenhum considerou irrelevante, 2,9% o considera pouco relevante, 45,7% acham o sistema relevante e 51,4%, muito relevante.

Já 2,9% dos profissionais consideraram o sistema irrelevante, 5,8% pouco relevante, 45,7% relevante e 51,4% muito relevante.

CONCLUSÃO

Apesar das inúmeras dificuldades de implantação, execução, ampliação e cobertura do Sisvan, a percepção dos profissionais e gestores que o executa mostrou-se positiva no estudo realizado. A existência de profissionais e gestores que tenham uma percepção positiva em relação às práticas, objetivos e dados gerados pelo Sisvan, poderá contribuir com melhores coberturas e com a superação de parte dos desafios na implementação e efetividade desse sistema de informação na APS.

Palavras-chave: Vigilância Nutricional|Atenção Primária à Saúde|Sistemas de Informação em Saúde|Pessoal de saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção dos responsáveis e orientação da escola sobre a elaboração do lanche escolar de pré-escolares

Natacha Carucci Gomes¹; Sebastião Sousa Almeida¹; Maria Fernanda Laus².

1. Universidade de São Paulo (Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade de Ribeirão Preto (Unaerp)/Universidade de São Paulo (Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A escola é um espaço estratégico de vivência, produção da saúde e formação de hábitos alimentares. Suas ações têm o poder de influenciar todos os membros da comunidade escolar, principalmente crianças e adolescentes, que passam grande parte do dia no ambiente escolar e ali realizam refeições. O lanche escolar, quando enviado de casa, torna-se responsabilidade da família no que se refere à organização, escolha, estabelecimento da quantidade e qualidade e forma de preparo dos alimentos. Dessa forma, a escola deve promover ações de educação alimentar e nutricional que irão ajudar na construção de ambientes favoráveis às escolhas adequadas, evidenciando o papel fundamental dos pais, educadores e profissionais da saúde na formação de bons hábitos alimentares. O objetivo do presente estudo foi avaliar aspectos relacionados à organização familiar, percepção do responsável sobre a elaboração e a composição do lanche, dificuldades e possível orientação da escola sobre a composição do lanche escolar.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional, que foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 30724320.7.0000.5407). Participaram da pesquisa 176 pais de crianças menores de 7 anos que enviam o lanche escolar de casa. A coleta de dados ocorreu virtualmente pela plataforma SurveyMonkey e a divulgação foi feita por redes sociais e e-mails. Os participantes deram aceite no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e foram direcionados para um questionário elaborado pelos pesquisadores. As questões abordavam itens sobre quem é o responsável pela elaboração, compra e preparo do lanche, frequência de compra dos itens, se recebeu instrução da escola sobre a composição ideal da lancheira e se o responsável considera os lanches saudáveis.

RESULTADOS

A escolha dos alimentos para composição dos lanches fica praticamente sob a responsabilidade das mães (93,2%; n = 164), bem como a compra dos alimentos (81,8%; n = 144) e o preparo do lanche (88,6%; n = 156). A maior parte das famílias organiza a compra semanalmente (94,9%; n = 167) e pouco mais da metade dos participantes (56,8%; n = 100) relataram que receberam instruções da escola sobre quais alimentos deveriam ser enviados. Entretanto, embora quase metade dos participantes não tenha recebido nenhuma orientação da escola, a maioria considera enviar lanches saudáveis

(69,3%; n = 122). Em relação à montagem da lancheira, 55,7% dos responsáveis (n = 98) não consideram difícil montar.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a responsabilidade pelo processo de elaboração, escolha, compra e preparo do lanche escolar fica sob a responsabilidade das mães e pouco mais da metade não acha difícil montá-lo. Aproximadamente metade das escolas não ofereceu orientação às famílias em relação à composição ideal para o lanche, o que deixa uma lacuna para que alimentos não saudáveis sejam enviados, e mostra que as escolas ainda precisam ser mais ativas em ações educativas relativas a alimentação. Apoio: CAPES/PROEX e UNAERP.

Palavras-chave: alimentação infantil|escola|lanche escolar|pais

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção e atitude dos consumidores brasileiros em relação aos produtos *diet* e *light*

Bárbara Carolina Herani Lima¹; Larissa de Almeida Costa¹; Bartira Mendes Gorgulho¹; Erick Almeida Esmerino²; Ana Paula Aparecida Pereira¹.

1. Universidade Federal de Mato Grosso - Ufimt, Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os produtos *diet* e *light* frequentemente induzem os consumidores ao erro, pois ainda há muitas dúvidas e falta de conhecimento sobre a utilização correta desses produtos. Para analisar o comportamento dos consumidores acerca dos produtos *diet* e *light*, as técnicas projetivas podem ser instrumentos interessantes. Assim, o presente estudo teve como objetivo explorar a percepção dos consumidores em relação aos produtos *diet* e *light* e as principais motivações envolvidas na escolha desses produtos.

MÉTODOS

Estudo exploratório do tipo transversal. Foi desenvolvido um questionário *online* de autopreenchimento na plataforma *Compusense Cloud* e compartilhado pelas redes sociais e *e-mails*, sendo incluídos no estudo brasileiros, maiores de 18 anos e residentes no Brasil. O questionário foi composto por questões socioeconômicas e demográficas e sobre consumo de seis produtos: achocolatado, doce, iogurte, pão de forma, refrigerante e requeijão em suas diferentes versões (tradicional, *diet* ou *light*). Por fim, os participantes foram questionados sobre os motivos envolvidos nas escolhas e consumo destes produtos. Foi calculada a frequência relativa das características socioeconômicas e demográficas e do consumo dos produtos segundo suas versões. As respostas obtidas sobre as motivações de consumo dos produtos foram avaliadas pelos testes de Kruskal Wallis e de Conover-Iman. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso (CAAE: 52607421.6.0000.8124).

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 151 consumidores, sendo 72,85% do sexo feminino, 34,44% entre 18-25 anos, 38,41% com pós-graduação, 40,40% residentes na região Sudeste e com renda de 2-5 salários-mínimos. A maioria dos participantes disseram consumir a versão tradicional dos produtos, destacando-se o doce (93,33%, n = 126). Refrigerante e iogurte foram os produtos que apresentaram maior consumo da versão *diet*, sendo consumidos por 17,72% (n=14) e 14,56% (n=15) dos participantes, respectivamente, enquanto o requeijão foi o produto que teve maior consumo da versão *light* (25,47%, n=27). Considerar o produto saboroso é o principal motivo que leva os consumidores a optar por determinada versão do produto, com média acima de 5,0 em uma escala de sete pontos, sem diferença estatística entre os produtos. Pela tarefa de Associação de Palavras, os

produtos *diet* foram associados principalmente à produtos com alguma restrição, como “sem açúcar” (n= 76), o que está de acordo com sua definição. Entretanto, os produtos *light* foram associados à “produto saudável” (n=38), o que não condiz com a realidade.

CONCLUSÃO

A preferência por produtos na versão tradicional pode ser devido ao melhor sabor que esses produtos possuem, já que os participantes demonstraram se importar com as características sensoriais dos produtos. Também demonstraram compreender o que é um produto *diet*, mas ainda há dúvidas quanto aos produtos *light*.

Palavras-chave: Técnicas projetivas|Comportamento do consumidor|Ultraprocessados

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção e satisfação da imagem corporal de mulheres praticantes de atividade física em um município Sergipano

Ticiane Clair Remacre Munareto Lima; Veruska Moreira de Queiroz; Diva Aliete dos Santos Vieira; Barbara Melo Santos do Nascimento; Zabdiel Paz Neri; Ricardo Tadeu Alves Santos.

Universidade Federal de Sergipe, Lagarto - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Um grupo muito vulnerável aos comportamentos compulsivos e insatisfação da imagem corporal é o de mulheres, que além de possuírem uma maior dependência da autoestima na aparência podem passar por situações emocionais negativas durante a vida as quais podem influenciar negativamente na satisfação e percepção da imagem corporal. O objetivo deste estudo foi avaliar a percepção e satisfação da imagem corporal de mulheres praticantes de atividade física na cidade Estância/SE.

MÉTODOS

Estudo descritivo, transversal, com amostragem por conveniência com 53 mulheres entre 20 e 59 anos, não gestantes, participantes do projeto Atividade física saúde cidadã do município de Estância, Sergipe, pelo menos 3x/semana. O peso (kg) e a altura (m) foram coletados para a mensuração do Índice de Massa Corporal (IMC). Para avaliação da percepção e satisfação da imagem corporal foi utilizada a escala de silhuetas que foi apresentada em serie ordenada e ascendente. As mulheres entrevistadas foram instruídas em selecionar primeiro a figura que representasse o tamanho da silhueta atual (real), em seguida a figura que representasse a tamanho da silhueta que gostaria de ter (desejada). Para a satisfação corporal levou-se em consideração a margem de tolerância de uma silhueta entre a silhueta real e a desejada. Para avaliar a presença de distorção na percepção da imagem corporal, foi considerado a diferença entre o IMC aferido e o IMC correspondente à figura da silhueta desejada escolhida. As distorções foram classificadas em positivas, negativas e ausência de distorção. Para análise dos dados foi utilizado o software SPSS versão 22.0 para Windows. Estudo aprovado no Comitê de Ética da Universidade Federal de Sergipe (protocolo 2.587.210).

RESULTADOS

Das mulheres avaliadas 54,7% eram casadas, 75,5% recebiam até 2 salários mínimos/mês e 75,5% estavam na classe social “E”. O excesso de peso pelo IMC foi observado em 67,9% das mulheres. A média do IMC aferido foi 27,64 kg/m² (±4,56). Em relação às respostas obtidas, a média do IMC correspondente a silhueta atual foi 32,7 kg/m² (±6,20) e a média do IMC correspondente a silhueta desejada foi 28,68 kg/m² (± 4,58). Apenas 37,7% da amostra demonstrou satisfação com sua imagem corporal. A grande maioria (96,2%) da população apresentou distorção de imagem, sendo 13,2% uma distorção

positiva, ou seja, reconhecem o seu corpo “menor” do que o real e 83% uma distorção negativa, ou seja, reconhecem o seu corpo como maior do que o real (IMC Medido).

CONCLUSÃO

A população estudada possui uma elevada prevalência de excesso de peso e alto grau de insatisfação da imagem corporal e distorção predominantemente negativa, demonstrando assim desejo de diminuir de corpo. Os resultados encontrados podem refletir em atitudes comportamentais e práticas nutricionalmente perigosas e devem ser levados em consideração nas condutas nutricionais.

Palavras-chave: Identidade Corporal|Sobrepeso|Exercício físico

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepções de comensais do Sul do Brasil acerca das mudanças ocorridas na alimentação

Marilene Cassel Bueno¹; Raísa Vieira Homem¹; Juliana Machado Severo¹; Fabiana Thomé da Cruz²; Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz¹.

1. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil; 2. Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação tem passado por muitas mudanças, padrões alimentares mais tradicionais como o consumo de alimentos mais frescos e produzidos localmente foi cedendo espaço para alimentos ultraprocessados, que são caracterizados pela facilidade e acesso e também de preparo que facilita o consumo. Diante disso, objetivou-se analisar as percepções dos comensais sobre as mudanças na sua alimentação.

MÉTODOS

Esse trabalho é parte de uma pesquisa que buscou analisar os ambientes alimentares em Palmeira das Missões, um município de pequeno porte localizado na região norte do estado do Rio Grande do Sul. Para tanto, foi realizada uma pesquisa qualitativa com 19 comensais com idade entre 21 e 60 anos, residentes na área urbana do município. Utilizou-se como técnica de pesquisa entrevistas semiestruturadas, realizadas entre os meses de maio e julho de 2019. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CAAE: 07729519.6.0000.5347).

RESULTADOS

A análise dos resultados demonstra que os comensais perceberam que ao longo do tempo ocorreram mudanças em sua alimentação, apresentadas em quatro aspectos: 1) origem dos alimentos: anteriormente os alimentos eram, em sua maioria, oriundos da produção local e da produção para o consumo, principalmente feijão, frutas, legumes, verduras, tubérculos como mandioca e batata e carnes; 2) tipos de alimentos: anteriormente eram consumidos mais alimentos *in natura* e atualmente alimentos industrializados estão mais presentes na alimentação, por exemplo, os comensais citam que era frequente comer pão com chimia caseira (tipo de geléia que tem pedaços de fruta ou tubérculos) e hoje esses alimentos foram substituídos por pão francês/ “cacetinho” ou torradas industrializadas e ricota; outro alimento citado foi o pão de milho, que era muito consumido e que atualmente não se consome com frequência; 3) preparo dos alimentos: os interlocutores falaram que antes era mais comum consumir alimentos preparados em casa e atualmente também há a compra de alimentos prontos motivados pela praticidade de alimentos prontos e/ou pré-prontos e; 4) hábitos alimentares, que também tiveram mudanças

relacionadas aos horários definidos para a alimentação: atualmente as refeições são menos frequentes e é menos comum sentar para comer juntos.

CONCLUSÃO

Os resultados da pesquisa demonstraram que ocorreram mudanças no consumo alimentar, que são percebidas pelos comensais e se relacionam a origem e tipo dos alimentos, modos de prepara e de consumo, mudanças que tendem a alimentos pré-prontos e a hábitos alimentares mais individualizados. Tais transformações evidenciam a necessidade de concepção e melhoria de estratégias e ações de promoção de alimentação adequada e saudável. As políticas públicas, os serviços e setores de saúde devem enfrentar tais mudanças de forma intersetorial a fim de proteger a saúde e garantir o direito humano à alimentação adequada.

Palavras-chave: Hábitos alimentares; Alimentos industrializados; Alimentos in natura;

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil, acessibilidade e utilização de usuários de restaurantes populares da região metropolitana de São Luís-Maranhão

Luana Lopes Padilha¹; Denisy Pinto Lima²; Leudimar Carvalho Soares Filho²; Nádia Caroline de Moura Matias²; Victor Nogueira da Cruz Silveira³; Maria Tereza Borges Araujo Frota³.

1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (Ifma), Barreirinhas - MA - Brasil; 2. Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão (Ses-Ma), São Luís - MA - Brasil; 3. Universidade Federal do Maranhão (Ufma), São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Restaurante Popular (RP) tem papel fundamental para o alcance do Direito Humano à Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional das populações vulneráveis, com a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas. O perfil de usuários que os RP pretende alcançar é aqueles em situação de vulnerabilidade social e em insegurança alimentar e nutricional. O objetivo deste estudo é identificar o perfil, a acessibilidade e a utilização de usuários de restaurantes populares da região metropolitana de São Luís, Maranhão.

MÉTODOS

Estudo descritivo, realizado em oito RP da região metropolitana de São Luís-MA, em dezembro de 2020. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética e Pesquisa, com número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) 31197720.8.0000.5087 e aprovada sob parecer de nº 4.043.090. Foram incluídos os indivíduos com 18 anos ou mais de idade, de ambos os sexos, usuários dos RP em estudo e que aceitaram participar voluntariamente com assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A amostra total foi de 194 pessoas. O formulário aplicado foi adaptado da metodologia proposta pelo Ministério de Desenvolvimento Social (2005), para obtenção das características socioeconômicas, demográficas, de saúde, da acessibilidade e utilização dos usuários dos RP.

RESULTADOS

A média de idade dos usuários foi de 44 anos (mínima de 18 e máxima de 83 anos), predomínio do sexo masculino (58,8%), dos solteiros/separados/divorciados/viúvos (61,9%), com ensino médio completo/superior incompleto (56,2%) e residência fixa (86,6%). A maioria tinha trabalho formal (31,9%) e informal (22,7%), com renda familiar per capita de ½ a 1 salário mínimo (30,2%); 66,5% não recebiam benefício social do governo. As doenças mais referidas foram a hipertensão arterial (21,1%) e o diabetes (9,3%). Quanto à acessibilidade ao RP, a maior parte vai a pé (36,1%) e de ônibus (30,4%), costuma vir de casa (44,8%) ou do trabalho (38,7%); 68,1% enfrentavam fila para almoçar, com um tempo de espera de no máximo 10 minutos (39,7%); 84,5% responderam que nenhuma vez deixaram de almoçar no RP quando o procuraram. A

maioria relatou que o valor pago nas refeições no RP cabe na sua renda mensal (94,3%) e que em relação ao que ganha mensalmente, não é nem alto e nem baixo (45,9%), ou é baixo (45,4%). Quanto à utilização do RP, eles o utilizavam em todos os dias de funcionamento (segunda a sexta-feira) para almoçar (41,8%). O almoço (97,9%) e o jantar (10,8%) foram citados como refeições geralmente consumidas no RP. Como motivos da escolha do RP para realização do almoço, o preço de R\$ 3,00 foi citado como fator decisivo (66,5%), seguido da localização (50,5%) e o fato de o RP ofertar uma refeição saudável (47,4%).

CONCLUSÃO

Os RP mostraram-se bem frequentados e estão cumprindo com o objetivo maior do programa que é o de oferecer refeições nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, em local confortável, de fácil acesso e baixo custo.

Palavras-chave: Restaurantes|Adultos|Idosos|Política pública|Direito humano à alimentação adequada

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil antropométrico, consumo de frutas e concentração plasmática de vitamina C de estudantes de uma universidade pública do Sul do Brasil

Glenda Mariana Cantoni Brock¹; Esmirrá Isabella Tomazoni²; Katharine Margaritha Satiro Braz¹; Cristian Ferreira Corona¹; Fernanda Oliveira Lima¹; Dalila Moter Benvegnú¹.

1. Universidade Federal da Fronteira Sul (Uffs), Realeza - PR - Brasil; 2. Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), Foz do Iguaçu - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, observou-se mudanças nos hábitos alimentares da população brasileira, intensificada pela transição nutricional, refletindo sobre o aumento da prevalência de indivíduos com sobrepeso e obesidade. No contexto acadêmico, pesquisas apontam que os estudantes apresentam comportamentos alimentares inadequados, caracterizados pela omissão de refeições, pelo alto consumo de alimentos ultraprocessados, com baixo teor nutricional em detrimento da ingestão de frutas, tornando-se mais suscetíveis a deficiências nutricionais. Portanto, o objetivo deste trabalho foi identificar o perfil antropométrico, consumo de frutas e a concentração plasmática de vitamina C de estudantes de uma universidade pública.

MÉTODOS

Pesquisa transversal e quantitativa, realizada no ano de 2021. Aplicou-se questionário referente ao consumo de frutas e dados antropométricos, por meio da plataforma Google Meet, devido à pandemia da COVID-19. Utilizou-se o Guia Alimentar para a População Brasileira para adequar o consumo de frutas em abaixo, adequado ou excesso. Através das medidas antropométricas, classificou-se o Índice de Massa Corpórea (IMC), conforme preconizado. Realizou-se a coleta sanguínea no laboratório da universidade, para posterior determinação e adequação de vitamina C plasmática, conforme métodos e valores preconizados. Os indivíduos foram convidados a participar do estudo mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram tabulados no Microsoft Excel®, 2019 e avaliados no software SPSS, 1.4.1. Adotou-se um valor de $p < 0,05$ como nível de significância. Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), sob nº 87026418.1.0000.5564.

RESULTADOS

Participaram do estudo 188 estudantes, dos quais 74,5% (n=140) e 25,5% (n=48) eram do sexo feminino e masculino, respectivamente. 44,7% (n=84) apresentaram idade entre 18 e 21 anos e 55,3% (n=104) entre 22 e 58 anos. A média do IMC dos estudantes foi de 23,36 kg/m², classificando-se como eutróficos. Sobre o consumo de frutas, 61,2% (n=115) apresentaram baixo consumo. Apenas 104 estudantes aceitaram participar da coleta sanguínea, para análise de vitamina C plasmática, sendo que 76,9% (n=80)

apresentaram níveis adequados e 23,1% (n=24) níveis abaixo do valor de referência. Observou-se que quanto maior a idade, maior o IMC ($p=0,003$); e quanto maior o IMC, mais altos os níveis de vitamina C ($p=0,002$). Para mais, houve maior prevalência de níveis reduzidos de vitamina C entre o sexo masculino ($p=0,03$). E quando verificado o consumo de frutas, percebeu-se que os homens apresentaram baixo consumo.

CONCLUSÃO

Os resultados mostram que mais da metade da amostra apresentou níveis plasmáticos de vitamina C adequados, embora o consumo de frutas esteja abaixo do recomendado. Diante disso, este estudo vem para reforçar a importância de educação alimentar e nutricional aos universitários, com o intuito de sensibilizar para melhores escolhas.

Palavras-chave: Estado nutricional|Ácido ascórbico|Coleta de amostras de sangue|Frutas|Universidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil das nutrizes e lactentes atendidos em um banco de leite humano de São Luís-MA

Jacqueline Martins Cantanhede¹; Francisca Adriana Vieira da Silva¹; Isabella Cristina Loiola de Moraes Pereira¹; Sueli Ismael Oliveira da Conceição¹; Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola²; Nayra Anielly Cabral Cantanhede¹.

1. Ufma, São Luís - MA - Brasil; 2. Ufpi, Teresina - PI - Brasil.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno é essencial para adequada nutrição do lactente, reduzir a mortalidade infantil e impactar positivamente da saúde da nutriz. Apesar da sua grande relevância, os índices de amamentação exclusiva encontram-se abaixo do recomendado. Tal fato pode ter relação com o perfil das nutrizes e com as informações repassadas no pré-natal. O estudo teve como objetivo determinar o perfil das nutrizes e lactentes atendidos em um Banco de Leite Humano de São Luís – MA.

MÉTODOS

Estudo descritivo realizado no Banco de Leite Humano do Hospital Universitário do Maranhão no período de novembro de 2017 a novembro de 2018. Foram avaliados dados socioeconômicos, demográficos, de cuidados pré-natais das nutrizes e dados sobre: tipo de parto, de gestação, sexo e idade gestacional das crianças. Para análise descritiva utilizou-se o STATA 14.0 As variáveis qualitativas foram apresentadas em percentuais e as quantitativas, por médias e desvio padrão. Teve aprovação no Comitê de Ética sob pareceres número 2.341.252 em 20/10/2017 e número 2.673.595 em 24/05/2018.

RESULTADOS

Participaram do estudo 267 pares nutrizes-lactentes. A maioria das nutrizes entrevistadas tinham idade entre 20 a 34 anos (72,3%), cor da pele não branca (87,3%), possuíam de 12 a 16 anos de estudo (75,3%), relataram ter até dois filhos (81,3%) e residiam com até quatro pessoas (58,8%). Quanto a situação conjugal, 70,8% das nutrizes conviviam com seu companheiro e 29,2% eram solteiras. Quando questionadas sobre quem era o chefe de família, 56,0% responderam que eram o companheiro, 21,4% os avós e 14,3% a própria nutriz. Em relação a ocupação, 66,2% não trabalhavam fora de casa e 62,5% não era beneficiária de programas sociais. Predominaram nutrizes com renda familiar < um salário mínimo (42,2%). Em relação ao número de consultas no pré-natal, 80,9% realizaram mais de seis consultas, a maioria consultou na rede pública (94,7%), 90,6% não fez o curso pré-natal, 55,1% não recebeu orientação sobre aleitamento materno, 64,0% não foi orientada sobre a posição do bebê para amamentar, 60,0% não tiveram orientações sobre cuidados com as mamas, no entanto, 66,3% tiveram acompanhamento

da equipe de lactação do hospital onde o bebê nasceu. A maior parte das crianças era do sexo feminino 54,3%, tinha a cor da pele não branca (68,1%) e nasceu de parto normal (53,6%). Em relação as variáveis quantitativas, ao nascer as crianças tiveram média de peso de $3399,4 \pm 2163,9$ g, de comprimento $48,7 \pm 2,1$ cm, de perímetro cefálico $34,6 \pm 1,7$ cm e perímetro torácico $33,4 \pm 1,9$ cm.

CONCLUSÃO

O estudo revelou perfil socioeconômico e demográfico adversos das nutrizes. Fatores maternos relacionados à amamentação, como idade, escolaridade, situação conjugal, renda, assistência no pré-natal e o tipo de parto, são aqueles que atuam com absoluta influência sobre aleitamento materno. O que reforça a complexidade da rede biopsicosociocultural que o aleitamento materno exclusivo necessita.

Palavras-chave: Aleitamento Materno|Saúde da Criança| Banco de Leite Humano

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil de denúncias de exercício ilegal da profissão de nutricionista por estudantes de graduação em nutrição recebidas pelo Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região

Helena Cristina Camelo Nascimento Guedes; Maria Lucia Teixeira Polonio; Maria Arlette Saddy; Andrea Abdala Frank Valentim; Marta Moeckel Amaral Lustosa; Samara Gomes Silva Crancio.

Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Fiscalização estabelecida pelo Conselho Federal de Nutricionistas prevê, como um dos seus objetivos, assegurar que a atenção alimentar e nutricional ao indivíduo e à coletividade seja prestada por profissionais habilitados. O Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4) recebe e apura as denúncias da sociedade. As denúncias em face de estudantes de nutrição no CRN-4 são tratadas pela Comissão de Formação Profissional (CFP), considerando que cabe às Instituições de Ensino Superior (IES) a responsabilidade pela formação técnica e ética dos discentes e a adoção de medidas disciplinares. O objetivo do trabalho foi quantificar e acompanhar o comportamento das denúncias recebidas referentes ao exercício ilegal da profissão de nutricionista por estudantes de nutrição nos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias de exercício ilegal da profissão de nutricionista por estudantes de nutrição recebidas entre os anos de 2019 a 2021. O canal de recebimento utilizado foi uma plataforma específica na página do CRN-4 na internet. As denúncias seguiram fluxo definido pela CFP que compreende: recebimento com protocolo, análise preliminar e verificação de existência de indícios de exercício ilegal da profissão de nutricionista, utilizando-se como parâmetro os artigos 1º e 3º da lei federal 8234/1991. Em caso de denúncia procedente, houve envio de ofício ao coordenador da IES informando a irregularidade e solicitando providências.

RESULTADOS

O levantamento realizado nos anos de 2019 a 2021 totalizou 200 denúncias relativas ao exercício ilegal por estudantes, sendo 45 em 2019, 71 em 2020 e 84 em 2021. Do total das denúncias que corresponderam ao exercício ilegal da profissão de nutricionista nesse período (493), 40,57% eram relacionadas a discentes. Quanto ao perfil de denunciante no período, 50% não se identificaram, 24% se identificaram e 26% solicitaram sigilo de sua identidade. Notou-se que o número de denúncias com identificação do denunciante diminuiu ao longo do período avaliado, passando de 37,8% em 2019 para 12% em 2021. Conseqüentemente, houve aumento do número de denúncias anônimas, de 48,9% em 2019 para 63,1% em 2021. Os fatos geradores mais denunciados no período foram

“consultoria/atendimento nutricional/prescrição dietética” (124) e “designação de nutricionista” (106), seguidas de “orientação alimentar/cursos/palestras” (55) e “grupo/programa de emagrecimento” (21).

CONCLUSÃO

Os resultados demonstraram que o número de denúncias de exercício ilegal por discentes praticamente dobrou entre os anos de 2019 e 2021. Notou-se que o número de denúncias anônimas e com pedido de sigilo da identificação correspondeu a 76% do total de denúncias no período avaliado. A parceria do CRN-4 com as IES foi fundamental para desdobramento das denúncias com adoção de medidas que coibissem o exercício ilegal da profissão de nutricionista.

Palavras-chave: conselho de nutricionistas|fiscalização|formação profissional|ética|mídias sociais

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil epidemiológico de diabetes mellitus e hipertensão arterial no município de Maceió-AL nos anos de 2013 e 2019

Maria Amália de Alencar Lima¹; José Carlos Araújo Silva²; Jordane Gomes dos Santos²; Leiko Asakura².

1. Secretaria Municipal de Saúde de Maceió, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são um grupo de doenças de maior magnitude no Brasil, atingindo especialmente pessoas mais vulneráveis, como as de baixa renda e escolaridade, pois estão mais expostas aos fatores de risco e têm menor acesso aos serviços de saúde. Dentre as DCNT, a hipertensão arterial sistêmica (HAS), doença de alta prevalência e um importante fator de risco para o desenvolvimento de outras doenças cardiovasculares, e o diabetes mellitus (DM), considerado uma epidemia mundial e acarreta desafios complexos aos sistemas de saúde, são as mais frequentes e estão entre as principais causas de mortalidade e de hospitalizações no Brasil. O objetivo desse trabalho foi avaliar o perfil epidemiológico do DM e da HAS na população adulta em Maceió.

MÉTODOS

Estudo descritivo da população com idade ≥ 18 anos, residente em Maceió, que informou ter recebido diagnóstico médico de DM ou de HAS nos anos de 2013 e 2019. Os dados foram obtidos da Pesquisa Nacional de Saúde, inquérito de saúde nacional de base domiciliar realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística com o apoio do Ministério da Saúde e foram tratados no Excel[®].

RESULTADOS

A prevalência de DM diminuiu, passou de 9,8% em 2013 para 9,3% em 2019, porém a de HAS aumentou, passou de 21,4% em 2013 para 26% em 2019. A análise por sexo mostrou que em 2013, a proporção de homens diabéticos (10%) foi maior do que de mulheres (9,7%), enquanto que em 2019 ocorreu uma inversão (9,4% de mulheres e 9,1% dos homens). A hipertensão entre as mulheres (22,6% em 2013 e 28,0% em 2019) foi mais prevalente do que entre os homens (19,9% em 2013 e 23,5% em 2019). O diagnóstico de diabetes ou de hipertensão aumentou com a idade. A prevalência de DM nos idosos (≥ 60 anos) foi mais expressiva (média de 23%) que nos adultos com 30-59 anos (8%); situação semelhante com a HAS (média de 58,3% nos idosos e 25,6% nos adultos). Notou-se menor proporção de DM nas pessoas autodeclaradas pretas (6,7%) do que brancas e pardas (10,2% e 9,3%). Quanto à HAS, as prevalências foram equivalentes entre pretas e pardas (26,8% e 26,7%), e menor entre pessoas brancas (24,4%). Pessoas com renda ≥ 5 salários mínimos (SM) apresentaram menor proporção de DM (5,8%) e

HAS (10,4%), ao contrário do que ocorreu entre pessoas sem renda e com renda até 5 SM (média de 9,7% para DM; média de 27,6% para HAS). Quanto à escolaridade, pessoas sem instrução ou com fundamental incompleto foram as mais acometidas por DM (13,8%) e HAS (37,4%).

CONCLUSÃO

São necessárias ações de promoção e atenção à saúde integradas e voltadas para a população como um todo, porém é importante realizar um acolhimento mais atento para pessoas com baixa escolaridade e menor renda, visto que são as mais acometidas por essas comorbidades. A orientação adequada sobre o tratamento e o conhecimento das complicações tardias provocadas por essas doenças podem melhorar a qualidade e a expectativa de vida dessas pessoas.

Palavras-chave: DCNT|Perfil Epidemiológico|Promoção da saúde|Assistência Integral à Saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil nutricional de adolescentes cadastradas no SISVAN do Estado de Alagoas

João Victor Laurindo dos Santos; Isabel Cristina Lopes Ferreira.

Faculdade Estácio de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A adolescência é caracterizada pela transição entre infância e a idade adulta, com intervalo dos dez aos dezenove anos de idade completos. É uma fase marcada pelo rápido e intenso desenvolvimento físico, fisiológico, social e psicológico, que podem ser influenciados por fatores ambientais, socioeconômicos, genéticos e nutricionais. O estado nutricional dessa população influencia diretamente na percepção de qualidade de vida futura, e está relacionado ao ritmo de crescimento, expansão cognitiva, desenvolvimento dos caracteres sexuais e estabelecimento da capacidade reprodutora. Nos últimos anos o Brasil tem passado por uma transição nutricional e apresentando tendências de excesso de peso e obesidade independente da faixa etária, apesar da desnutrição não ter sido totalmente erradicada, dessa forma, a avaliação do estado nutricional é essencial para promoção de ações de saúde e adequada conduta nutricional. Nesse contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de adolescentes cadastradas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do estado de Alagoas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo epidemiológico de base populacional, utilizando dados secundários cadastradas no SISVAN do Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde (DATASUS), sobre a avaliação do estado nutricional de adolescentes do estado de Alagoas. O estado nutricional foi avaliado através do índice de massa corporal por idade (IMC/I), pelo próprio SISVAN, no qual o IMC é obtido pela razão entre o peso (kg) e a altura (m) ao quadrado, sendo classificado pelo Ministério da Saúde e pela Organização Mundial da Saúde em seis categorias: “magreza acentuada”, “magreza”, “eutrofia”, “sobrepeso”, “obesidade” e “obesidade grave”. Para a análise de dados utilizou-se a estatística descritiva, por meio de frequências absolutas e relativas. O estudo não foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos por se tratar do uso de informações disponíveis em banco de domínio público.

RESULTADOS

Foram analisados dados de 106266 adolescentes cadastrados no sistema, sendo 22602 (21,27%) do sexo masculino e 83664 (78,73%) do sexo feminino. Verificou-se que 63,11% da amostra do gênero masculino e 64,75% do gênero feminino encontravam-se com peso adequado. Em relação ao sobrepeso, constatou-se que 16,31% dos meninos e 19,47% das meninas estavam nessa classificação. Ao se agruparem os dois tipos de obesidade e magreza, obteve-se uma prevalência de obesidade de 13,65% para os

meninos e 11,13% para as meninas, no que se refere a magreza, verificou-se uma prevalência de 6,93% para os meninos e 4,65% para as meninas.

CONCLUSÃO

Foram elevados os achados de sobrepeso e obesidade. Assim, destaca-se a importância de investimentos em educação nutricional e da necessidade de implementação de ações estratégicas de saúde pública assim combater que cada vez mais adolescentes venham a se tornar adultos portadores de obesidades e outras doenças crônicas.

Palavras-chave: Adolescente|Estado Nutricional|Epidemiologia

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil Nutricional de crianças com Alergia a Proteína do Leite de Vaca atendidas pela Assistência Farmacêutica do Estado do Tocantins

Clara Oliveira Lopes¹; Laís Fernanda Costa Oliveira¹; Jéssica Pereira Lima²; Marta Azevedo dos Santos¹; Milena Alves de Carvalho Costa³; Renata Andrade de Medeiros Moreira¹.

1. Universidade Federal do Tocantins (Uft), Palmas - TO - Brasil; 2. Autônomo, Palmas - TO - Brasil; 3. Secretaria de Estado da Saúde do Tocantins (Sesau), Palmas - TO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alergia a proteína do leite de vaca (APLV) interfere diretamente no estado nutricional das crianças, por isso se faz necessário realizar um acompanhamento nutricional adequado. Portanto, objetivou-se descrever o perfil nutricional das crianças com APLV atendidas pela área de Fórmulas Nutricionais Especiais (FNE) da Assistência Farmacêutica (AF) da Secretaria de Estado da Saúde do Tocantins.

MÉTODOS

Configurou-se um estudo quantitativo, retrospectivo a partir de dados do laudo nutricional de crianças com APLV atendidas pelo setor de FNE da AF da Secretaria de Estado da Saúde do Tocantins entre 2020-2021. Coletaram-se dados de sexo, idade, diagnóstico nutricional, características das fórmulas nutricionais, informações acerca da antropometria (peso e estatura) para avaliação das curvas de crescimento de peso/estatura (P/E), estatura/idade (E/I), peso/idade (P/I) e Índice de Massa Corporal/idade (IMC/I). Foi realizada análise descritiva dos dados. Esse trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Tocantins (nº4.999.609).

RESULTADOS

Foram avaliados 345 laudos de crianças com APLV tendo mediana de idade de 5,00 (IC95%:5,18-6,04) meses, sendo 67,5% \leq 6 meses, e 53,3% do sexo masculino. Verificou-se que 72,6% dos laudos apresentavam avaliação nutricional, destes 72,3% continham peso (85,3% registro atual e 4,5% estimado) e 61,9% estatura (76,7% atual e 6,7% estimada). Dos que apresentaram avaliação 4,1% relatavam o estado nutricional de acordo com o P/I, 3,8% com a E/I, 0,6% sobre o IMC/I e nenhum laudo teve P/E. O diagnóstico nutricional foi observado em 72,0% dos laudos, onde 98,8% continham a descrição do estado nutricional. Portanto, para a análise do estado nutricional das crianças que tinham peso e estatura preenchidos no documento realizou-se nova avaliação, identificando-se que o P/E (n=210) mediano foi de -4,8 (IC95%: -0,74 - -0,32), onde 16,2% foram classificados como magreza e magreza acentuada, 8,6% risco de sobrepeso e 4,5% excesso de peso. A E/I (n=210; mediana: -0,24; IC95%: -0,77 - -0,21) apresentaram 10,5% das crianças com muito baixa estatura e 10,5% baixa estatura. O P/I (n=244; mediana: -0,71; IC95%: -1,14 - -0,73) contou com 22,1% com muito baixo peso

e baixo peso e 1,6% peso elevado. Por fim, o IMC/I (n=209; mediana: -0,71; IC95%: -0,96 - -0,54) teve 20,6% das crianças com magreza acentuada e magreza, 9,6% com risco de sobrepeso e 2,4% de excesso de peso.

CONCLUSÃO

Tendo em vista os resultados obtidos, conclui-se que apesar do atendimento nutricional realizado, as crianças com APLV encaminhadas para a área de FNE da AF, estão apresentando déficit nutricional, sendo necessário que os nutricionistas da Atenção Primária à Saúde realizem acompanhamento nutricional das crianças que incluam a avaliação do crescimento e desenvolvimento infantil, efetuem os ajustes necessários na prescrição dietética da fórmula para APLV e que prescrevam alimentação complementar para crianças maiores de 6 meses.

Palavras-chave: Hipersensibilidade ao leite|Estado nutricional|Atenção integral à saúde da criança|Crescimento e desenvolvimento|Saúde coletiva

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil nutricional de gestantes cadastradas no SISVAN do município de União dos Palmares – AL

João Victor Laurindo dos Santos; Isabel Cristina Lopes Ferreira.
Faculdade Estácio de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A gravidez é um período de aumento das necessidades nutricionais, onde as mulheres são propensas a deficiências nutricionais devido ao aumento das necessidades de energia, macro e micronutrientes, dessa forma a nutrição adequada é fundamental para a saúde da mãe e do feto. Pesquisas demonstram que o peso e a saúde de um recém-nascido dependem em grande parte do estado nutricional da mãe durante a gestação e são fatores que podem afetar negativamente o crescimento e o desenvolvimento nos primeiros anos de vida. O ganho de peso gestacional abaixo dos limites saudáveis está associado a um risco aumentado de retardo de crescimento intrauterino e morte perinatal, contudo o ganho de peso excessivo pode estar associado ao surgimento de diabetes gestacional, hipertensão arterial, dificuldades no parto e risco fetal perinatal. Dessa forma, avaliar estado nutricional das gestantes é essencial para identificar mulheres em risco gestacional. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de gestantes cadastradas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do município de União dos Palmares – AL.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo epidemiológico de delineamento ecológico, desenvolvido com dados secundários cadastradas no SISVAN do Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde (DATASUS) de domínio público e de livre acesso no meio eletrônico. Foram analisados os dados nutricionais de gestantes atendidas na Atenção Básica do Sistema Único de Saúde no município de União dos Palmares – AL, no período de janeiro – dezembro de 2021. O estado nutricional foi avaliado através do índice de massa corporal (IMC) por semana gestacional, pelo próprio SISVAN, no qual o IMC é calculado pela divisão entre o peso corporal em quilogramas (Kg) e o quadrado da estatura em metros (m), sendo classificado pelo Ministério da Saúde em quatro categorias: “baixo peso”; “peso adequado ou eutrófico”, “sobrepeso” e “obesidade”. Para a análise de dados utilizou-se a estatística descritiva, por meio de frequências absolutas e relativas. O estudo não foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos por se tratar do uso de informações disponíveis em banco de domínio público.

RESULTADOS

Foram analisados dados de 1071 gestantes cadastradas no sistema, destas, a maioria 374 (34,92%) apresentaram peso adequado, 150 (14,01%) apresentaram baixo peso, quanto ao sobrepeso e a obesidade, verificou-se 315 (29,41%) e 232 (21,66%), respectivamente.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados encontrados, demonstra-se a importância da vigilância nutricional e da necessidade de implementação de ações estratégicas de saúde pública mais efetivas para combater os quadros de baixo peso e excesso de peso e assim garantir o desenvolvimento de gestações saudáveis.

Palavras-chave: Adolescente|Estado Nutricional|Gravidez

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil nutricional e fatores associados de adultos da capital maranhense: análise de dados do inquérito telefônico Vigitel (2019)

Luana Lopes Padilha; Kaylane Santos Silva.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (Ifma), Barreirinhas - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade é um problema de saúde pública mundial. Cerca de 2,8 milhões de pessoas morrem a cada ano como resultado do excesso de peso. Fatores de risco modificáveis estão relacionados à doença. Esta pesquisa objetivou avaliar o perfil nutricional e os fatores associados de adultos e idosos da capital maranhense, segundo dados do inquérito telefônico Vigitel de 2019.

MÉTODOS

Estudo transversal e de base populacional, realizado com dados secundários do inquérito telefônico Vigitel (2019), na capital do Maranhão (São Luís). Foi submetida ao Comitê de Ética e Pesquisa, com número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) 46451121.4.0000.8907 e aprovada sob parecer de nº 4.723.720. O Vigitel sorteou em 2019, na capital maranhense, 7.800 linhas telefônicas, identificando 3.032 linhas elegíveis. Foram completadas 2.065 entrevistas com pessoas de 18 anos ou mais, que indicou uma taxa de sucesso de 68,1%. Foram incluídos todos os indivíduos com 18 anos ou mais de idade, de ambos os sexos, residentes em São Luís-MA, entrevistados pelo inquérito telefônico e cujas informações avaliadas estavam disponíveis. Foram excluídos todos os participantes não residentes na capital. A amostra total foi de 2.065 pessoas. As seguintes informações foram utilizadas: características sociodemográficas; características da alimentação; atividade física; tempo de tela; consumo de cigarros e de bebidas alcoólicas; peso e altura. Para avaliar a associação entre as variáveis categóricas foi utilizado o teste de *Qui-Quadrado*. As associações entre as variáveis de exposição e desfecho foram mensuradas por regressão de *Poisson* com variância robusta e seus respectivos intervalos de confiança de 95% ($p < 0,05$). O *software* utilizado foi o *STATA*® 14.0.

RESULTADOS

Os resultados revelaram elevadas prevalências de sobrepeso e obesidade nos homens (sobrepeso: 37,85%; obesidade: 20,03%) e nas mulheres (sobrepeso: 27,62%; obesidade: 14,91%) adultos. Nos idosos, a prevalência de excesso de peso foi de 26,51% nos homens e de 40,51%, nas mulheres. As frequências de exercício físico, tempo de tela total, consumo abusivo de álcool e tabagismo foram mais elevados nos homens; o consumo de frutas e hortaliças foi maior nas mulheres ($p < 0,05$). As variáveis associadas ao excesso de peso na idade adulta foram: ter companheiro(a) (RP:1,38, IC95%:1,19-1,60; $p < 0,0001$), menor escolaridade de zero a oito anos (RP:1,31, IC95%:1,02-1,69; $p = 0,036$)

e consumo abusivo de álcool (RP:1,29, IC95%:1,09–1,53; p=0,004). Nos idosos, somente o hábito de assistir televisão por um tempo ≥ 3 h diárias mostrou-se como fator de risco ao excesso de peso (RP:1,38, IC95%:1,04-1,82; p=0,021).

CONCLUSÃO

Verificou-se elevada prevalência de excesso de peso na população da capital maranhense, sobretudo, nos homens adultos e nas mulheres idosas. E os fatores modificáveis associados ao excesso de peso ressalta a importância de intervenções estruturais e de saúde no enfrentamento da doença da população ludovicense.

Palavras-chave: Estado nutricional|Adulto|istema de Vigilância por Inquérito Telefônico|Vigitel

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil socioeconômico de crianças quilombolas no município de Bequimão, Maranhão

Livia Nascimento Vasconcelos; Isabela Leal Calado; Esthella Fernanda Sousa Baima; Víctor Nogueira da Cruz Silveira; Luana Lopes Padilha; Maria Tereza Borges Araújo Frota.

Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Devido ao histórico de luta no período da escravidão, as comunidades Quilombolas atualmente simbolizam resistência. Em virtude da dominação sofrida no passado, tem-se hoje como resultado um grupo socialmente vulnerável, o qual foi privado de educação, saúde e condições de vida digna, interferindo diretamente na situação socioeconômica dessas comunidades e na capacidade dessa população ter acesso a uma alimentação adequada e saudável. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o perfil socioeconômico e a situação de Insegurança alimentar das famílias das crianças quilombolas no município de Bequimão, Maranhão.

MÉTODOS

Estudo transversal com crianças entre cinco e nove anos de idade em dez comunidades quilombolas certificadas do município de Bequimão, no estado do Maranhão. Para a avaliação do perfil socioeconômico das famílias foram realizadas entrevistas nas escolas com os responsáveis pelas crianças e aplicados formulários semi estruturados, contendo questões sobre as condições de vida, saúde e moradia das famílias e das crianças. Para avaliar a situação de Segurança Alimentar foi aplicada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Os dados foram digitados em dupla entrada no programa Microsoft Office Excel® e armazenados em banco de dados específicos. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão (CAAE nº 38369220.2.0000.5087 e parecer consubstanciado nº 4.316.358).

RESULTADOS

Dos 143 entrevistados, 85,4% participavam do Programa Bolsa Família e 76,6% das famílias possuíam renda per capita inferior a 1/4 do salário-mínimo. A proporção de famílias cujo chefe era do sexo feminino foi de 52,1%. Cerca de 11,8% das residências não possuíam água tratada, mas a filtração foi referida por 59,7% dos entrevistados. O tratamento dado aos resíduos sólidos prevaleceu na forma queimado em 82,6% das residências, pois somente 2,1% destas tinham lixo coletado pela limpeza urbana. Os

dejetos das águas residuais eram recolhidos em fossa rudimentar (56,9%), fossa séptica (22,9%) e parte delas (6,3%) era lançada em vala ou rio, uma vez que a rede de esgoto só atende 2,1% das residências dos entrevistados. As condições das casas foram consideradas adequadas para 61,8% dos participantes. A Insegurança Alimentar foi encontrada em 81,2% dos domicílios, sendo classificada como grave em 25,17%, moderada em 25,17% e leve em 31,47% das famílias.

CONCLUSÃO

Considerando o alto percentual de famílias com renda per capita inferior a $\frac{1}{4}$ do salário-mínimo, dependentes de programa de transferência de renda e em situação de insegurança alimentar, aliado aos baixos índices de saneamento básico observado nessas comunidades, é possível concluir que as famílias quilombolas avaliadas vivem em situação de vulnerabilidade social e econômica, incapazes de proporcionar boas condições de vida e garantir uma alimentação adequada e saudável para seus membros, incluindo as crianças.

Palavras-chave: grupos vulneráveis; |vulnerabilidade social; |insegurança alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil socioeconômico e demográfico de crianças beneficiárias do Programa Criança Alagoana (CRIA) do município de União dos Palmares/Alagoas

Guilherme Alves Freire Cardoso¹; Danielle Alice Vieira da Silva²; Lilian Santana Sodré Silva²; Maria Eduarda da Silva Lopes¹; Maria Sidiane Marques da Silva¹; Alane Cabral Menezes de Oliveira¹.

1. Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Tiradentes (Unit), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

As crianças são consideradas um segmento de maior vulnerabilidade para diversos agravos, como deficiências nutricionais, diarreia e desnutrição. Essas doenças possuem uma etiologia multifatorial, sendo o perfil socioeconômico e demográfico um aspecto relevante no desencadeamento das mesmas. Nesse sentido, programas que contribuam financeiramente, a exemplo do Programa Criança Alagoana (CRIA) criado em 2021 com a proposta de oferecer auxílio financeiro (R\$100,00), podem trazer impactos positivos na saúde infantil. Assim, o objetivo deste estudo foi caracterizar o perfil socioeconômico e demográfico de crianças beneficiárias do Programa CRIA do município de União dos Palmares/Alagoas.

METODOLOGIA

Estudo transversal, previamente aprovado pelo comitê de ética e pesquisa (nº 44202621.0.0000.5013) realizado com crianças com idade até 4 anos e 11 meses que tenham sido cadastradas no programa CRIA e que ainda não tinham recebido a primeira parcela do benefício. Excluí-se crianças com comorbidades ou limitações físicas e/ou motoras. A coleta de dados se deu por inquérito telefônico e a escolha dos domicílios foi realizada por meio de sorteio simples. Foi aplicado um protocolo com questões referente ao perfil socioeconômico e demográfico. Os dados foram tabulados em planilha do Excel. Seguiu-se com uma análise descritiva simples com o auxílio do software Epi Info versão 7.2, onde as variáveis foram expressas em números absolutos e percentuais.

RESULTADOS

Foram avaliadas 201 crianças, sendo 103 (51,24%) do sexo masculino. Identificou-se um pequeno número de mães adolescentes (4,48%). A maior parte das crianças residem em domicílios com menos de 4 membros (77,11%). Mais da metade dos avaliados (55,23%) sobrevivem com renda familiar inferior a $\frac{1}{4}$ do salário mínimo. Nenhum domicílio possui renda familiar superior a 1 salário mínimo e que a renda per capita de mais de $\frac{2}{3}$ das crianças é inferior a R\$ 100,00/mês. Com relação à escolaridade do (a) chefe da família, apenas 1,99% completaram o ensino superior, enquanto aproximadamente 13% não possuem instrução escolar.

CONCLUSÃO

Crianças beneficiárias do Programa Criança Alagoana estão submetidas a condições socioeconômicas aquém do ideal. A baixa renda familiar e per capita, bem como a baixa escolaridade do chefe de família são condições expressas na população estudada. Estes achados ratificam a necessidade e relevância desse tipo de política pública para redução da vulnerabilidade social à que estas crianças estão expostas.

Palavras-chave: Políticas públicas|Vulnerabilidade social|Crianças

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Piora na percepção do estado de saúde e fatores associados em estudantes universitários durante a pandemia Covid-19

Paulo Rogério Melo Rodrigues¹; Patrícia Simone Nogueira¹; Bartira Mendes Gorgulho¹; Ana Paula Muraro¹; Bárbara da Silva Nalin de Souza¹; Dirce Maria Marchioni².

1. Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá - MT - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O isolamento social e fechamento das universidades em decorrência da pandemia causada pela disseminação do vírus SARS-CoV-2, a partir de 2020 no Brasil, aumentou a vulnerabilidade dos estudantes universitários a alterações emocionais, comportamentais e de saúde. A autopercepção do estado de saúde pode ser utilizada em investigações epidemiológicas como uma medida simplificada aplicável na identificação de grupos de risco.

OBJETIVO

Avaliar mudanças na percepção do estado de saúde e fatores associados em estudantes universitários durante a pandemia Covid-19.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados do inquérito BRAZUCA-Covid Cuiabá (Insegurança alimentar, estado nutricional e estilo de vida na comunidade acadêmica durante a pandemia Covid-19), realizado online entre agosto de 2020 a fevereiro de 2021, com estudantes universitários de uma universidade pública na região Centro-Oeste do Brasil (N= 187). A percepção do estado de saúde foi obtida com as perguntas “Em geral, como você avaliaria seu estado de saúde antes da pandemia Covid-19?” e “Em geral, como você avalia o seu estado de saúde durante a pandemia Covid-19?”, ambas com as seguintes opções de resposta: Muito bom, Bom, Regular, Ruim, Muito ruim e Não sabe. Para as análises foram agrupadas em: Muito bom/Bom, Regular e Ruim/Muito ruim. As variáveis independentes analisadas foram sexo, faixa etária, segurança alimentar, adequação do tempo de sono e receber auxílio da universidade. Foram estimadas as proporções das variáveis desfechos (percepção do estado de saúde antes e durante a pandemia) de acordo com as variáveis independentes de interesse com seus respectivos Intervalos de Confiança de 95% (IC95%), sendo as diferenças verificadas pelas não sobreposição desses intervalos. O estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa – CEP-Saúde da UFMT (CAAE: 36582820.0.0000.8124).

RESULTADOS

Antes da pandemia 73,8% (IC95%: 67,0; 79,6%) dos estudantes percebiam seu estado de saúde como muito/bom, 21,9% (16,5; 28,5%) regular e 4,3% (2,1; 8,4%) ruim/muito

ruim. Durante a pandemia, 46,5% (39,4; 53,8%) percebiam como muito/bom, 35,3% (28,7; 42,5%) regular e 18,2% (13,3; 24,4%) ruim/muito ruim. O aumento significativo na proporção de estudantes com percepção do estado de saúde como ruim durante a pandemia Covid-19 foi observado para meninas (4,6% [2,1; 9,9%] vs 17,7% [12,0; 25,3%]), na faixa etária de 20 a 29 anos (4,4% [1,7; 11,3%] vs 30,0% [21,4; 40,3%]), estudantes em insegurança alimentar (1,6% [0,2; 10,6%] vs 28,6% [18,7; 41,0%]), com tempo de sono diário abaixo do recomendado (0% vs 32,1% [17,6; 51,3%]) e que recebiam auxílio da universidade (0% vs 28,6% [14,9; 47,8%]).

CONCLUSÃO

Durante a pandemia Covid-19 houve piora na percepção do estado de saúde entre os estudantes universitários, sendo associado a características individuais, condições socioeconômicas vulneráveis, insegurança alimentar e estilo de vida.

Palavras-chave: Percepção da saúde|Estudantes|Universitários|Covid-19

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Podcast educativo sobre consumo de frutas e hortaliças fundamentado no letramento em saúde

Mariana Ferreira Pinto; Vitoria Costa de Oliveira; Helena Alves de Carvalho Sampaio; Lisidna Almeida Cabral; Cláudia Machado Coelho Souza de Vasconcelos; Clarice Maria Araújo Chagas Vergara.

Universidade Estadual do Ceará (Uece), Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Meu Nutri Guia é um projeto de intervenção educativa, financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), sendo que uma das ações planejadas foi o podcast Meu NutriGuia. A intervenção é baseada nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, com o propósito de combater a obesidade, uma vez que a prevalência da mesma vem aumentando e ações preventivas tradicionais não têm logrado o êxito necessário. Objetivo: Criar o podcast Meu NutriGuia, fundamentado no letramento em saúde e enfocando consumo saudável de frutas e hortaliças.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo metodológico de desenvolvimento de um podcast educativo e também de intervenção, ao disponibilizar seus episódios em diferentes agregadores. O podcast Meu NutriGuia compreende 26 episódios distribuídos em três temporadas. O presente estudo refere-se à temporada três. Foram desenvolvidos 6 episódios, agrupados com o nome Prazer de comer: colorindo minha alimentação com frutas, verduras e legumes. Os fundamentos principais do letramento em saúde foram aplicados na elaboração dos roteiros para locução, principalmente no uso de linguagem simples, frases curtas e voz ativa. Além disso, foi planejado o desenvolvimento de episódios de curta duração (até 15 minutos). A periodicidade dos episódios foi semanal. Os episódios foram gravados na plataforma Anchor, por um único locutor, concludente de Nutrição, devidamente treinado e supervisionado pelo coordenador do Projeto. Os episódios foram distribuídos para os agregadores Spotify, Google Podcasts, RadioPublic e Pocket Casts. A leiturabilidade dos roteiros foi calculada pela fórmula Fre_{Port} , adaptada de Flesch-Kincaid para a língua portuguesa.

RESULTADOS

Os episódios foram assim distribuídos: 1) Colorindo minha alimentação com frutas; 2) Colorindo minha alimentação com frutas vermelhas; 3) Colorindo minha alimentação com frutas de todas as cores; 4) Colorindo minha alimentação com verduras e legumes; 5) Colorindo minha alimentação com verduras e legumes de todas as cores; 6) Escolhendo, limpando e guardando frutas, verduras e legumes. A duração de cada episódio variou de 4:45 a 8:25 minutos. O índice de leiturabilidade apontou episódios 1,

2, 3, 4 e 6 como de leitura muito fácil e o episódio 5 como de leitura fácil, evidenciando construção adequada de frases e uso adequado de palavras.

CONCLUSÃO

O podcast desenvolvido atende aos princípios do letramento em saúde e pode ser considerado uma estratégia educativa letrada em saúde.

Palavras-chave: Letramento em saúde|Consumo alimentar|Podcast|Estratégia educativa

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Pontos de corte da circunferência do pescoço e da relação cintura estatura como preditores da obesidade e risco cardiovascular em adolescentes

Wyllyane Rayana Chaves Carvalho; Ana Karina Teixeira da Cunha França; Alcione Miranda dos Santos; Luana Lopes Padilha; Eduarda Gomes Boguea.
Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade é considerada a desordem nutricional que mais acendeu no mundo nos últimos anos. Nos adolescentes esse aumento não foi diferente, pois as prevalências aumentaram nas últimas quatro décadas. Essa morbidade associa-se diretamente a risco cardiovascular e sua identificação possibilita intervenções precoces. Para tanto, existem vários métodos, entre eles os de custo e acurácia elevados como a Plestimografia por Deslocamento de Ar (PDA), considerada padrão ouro; e métodos de baixo custo e rápidos como a antropometria e indicadores antropométricos. Diante dessa realidade, a Relação Cintura Estatura (RCEst) e a Circunferência do Pescoço (CP) são vistos como indicadores relevantes para diagnóstico da doença e sua relação com desfechos cardiovasculares. Entretanto, são poucos os estudos que identificaram pontos de cortes para RCEst e CP na identificação da obesidade, bem como algoritmos que verifiquem o risco cardiovascular, como o *Phatobiological Determinants of Atherosclerosis in Youth* (PDAY). Portanto, o objetivo do estudo foi determinar os pontos de corte da CP e da RCEst para a predição da obesidade e do risco cardiovascular em adolescentes.

MÉTODOS

Estudo transversal, seguindo as recomendações do STROBE (Strengthening the Reporting of Observational Studies in Epidemiology); desenvolvido com uma subamostra de 634 adolescentes de 18 e 19 anos de idade pertencentes ao terceiro segmento da coorte “RPS” realizada em 2016 em São Luís-MA. Identificou-se a área sob a curva ROC (AUC) para avaliar a capacidade preditiva da CP e RCEst em relação ao percentual de gordura corporal (%GC), obtido pela PDA, e do risco cardiovascular estimado pelo PDAY. Este estudo obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Certificado de Apresentação de Apreciação Ética - CAEE: 49096315.2.0000.5086) sob protocolo nº 1.302.489.

RESULTADOS

Para a CP, o ponto de corte identificado para o sexo masculino foi de 44,0cm e as AUC foram de 0,70 (IC95% 0,58-0,83) na predição da obesidade e de 0,71 (IC95% 0,62-0,80) na predição do alto risco cardiovascular; e para o sexo feminino foi de 40,0 cm e as AUC

foram de 0,75 (IC95% 0,69-0,80) e de 0,63 (IC95% 0,53-0,73), respectivamente. Para a RCEst, o ponto de corte identificado foi de 0,50 em ambos os sexos e as AUC na predição da obesidade e do alto risco segundo o PDAY foram de 0,90 (IC95% 0,80-0,99) e 0,73 (IC95% 0,63-0,82), respectivamente para o sexo masculino; e de 0,87 (IC95% 0,83-0,90) e 0,55 (IC95% 0,45-0,65), respectivamente para o sexo feminino.

CONCLUSÃO

A RCEst e CP são bons discriminadores para avaliar a obesidade e risco cardiovascular em adolescentes. No entanto, a RCEst mostrou-se superior a CP para prever a obesidade, mas apresentou limitação para prever risco cardiovascular. Com esses referenciais, será possível a utilização dessas medidas antropométricas de baixo custo, boa aplicabilidade e fácil utilização na assistência de saúde.

Palavras-chave: Obesidade| Razão cintura-estatura|Perímetro do pescoço| Doenças cardiovasculares

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Pontos de corte da razão cintura-estatura para predizer obesidade em adolescentes e associação com marcadores inflamatórios

Wyllyane Rayana Chaves Carvalho; Ana Karina Teixeira da Cunha França; Alcione Miranda dos Santos; Luana Lopes Padilha; Eduarda Gomes Boguea.
Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade caracteriza-se como um distúrbio nutricional e metabólico de origem multifatorial; um estado em que o percentual de gordura corporal se encontra elevado e fatores genéticos, emocionais e estilos de vida estão intimamente relacionados à sua gênese ou manutenção. Nos indivíduos obesos há um aumento das moléculas inflamatórias e do risco cardiovascular mesmo quando estes ainda são bem jovens, como os adolescentes. Novos indicadores estão sendo investigados, incluindo a Relação Cintura-Altura (RCEst) para predizer obesidade e a relação com marcadores inflamatórios na infância e adolescência. Considerando a praticidade de métodos e índices antropométricos simples e precisos para avaliar a obesidade em adolescentes, a associação com doenças cardiovasculares e alterações nos marcadores inflamatórios, este estudo teve como objetivo definir os pontos de corte para RCEst com melhor nível de sensibilidade e especificidade, utilizando métodos mais precisos para determinar a obesidade e sua associação com marcadores inflamatórios em adolescentes.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, seguindo as recomendações do STROBE (Strengthening the Reporting of Observational Studies in Epidemiology), com 2.209 adolescentes de 18 e 19 anos, pertencentes à terceira fase da coorte de nascimento intitulada “RPS”, realizada em 2016. A área total sob a curva ROC (AUC) foi identificada para avaliar a capacidade preditiva da RCEst em relação ao percentual de gordura corporal (%GC), obtido pela Pletismografia de Deslocamento de Ar (ADP). Foi avaliada a associação de RCEst com marcadores inflamatórios Interleucina-6 (IL-6), fator de necrose tumoral (TNF- α) e proteína C reativa (PCR). Este estudo obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (Certificado de Apresentação de Apreciação Ética - CAEE: 49096315.2.0000.5086) sob protocolo nº 1.302.489.

RESULTADOS

Prevalência de obesidade pelo %GC de 10,3% no sexo masculino e 40,4% no sexo feminino. Os pontos de corte para a RCE foram 0,50 para o sexo feminino e 0,51 para o sexo masculino e uma AUC 0,90 (IC 95% 0,88-0,92) e 0,93 (95% CI 0,90-0,97). Houve associação de RCEst elevada com níveis mais elevados de IL-6 e PCR ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

A capacidade preditiva da RCEst para obesidade foi excelente. Valores elevados de WHtR foram associados a marcadores inflamatórios precoces. Este estudo contribuiu para a identificação de pontos de corte para indicadores antropométricos simples e de baixo custo.

Palavras-chave: Relação cintura-altura|curva ROC| Inflamação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Práticas alimentares de crianças durante a pandemia do Covid-19

Maria Clara de Oliveira Pinheiro; Simone Augusta Ribas; Fernanda Jurema Medeiros; Luciana da Cunha Godoy Cavalheiro Ferreira; Yve Ferreira Gomes dos Santos; Ester Gomes da Silva.

Unirio, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, a alimentação de crianças tem se mostrado distante do ideal e, com a pandemia de COVID-19, esse cenário parece ter piorado. Durante o isolamento social, a dificuldade de acesso e de compra de alimentos in natura, em detrimento dos alimentos ultraprocessados, aumentou principalmente entre as famílias de baixo poder aquisitivo. Com isso, o objetivo deste estudo foi avaliar as práticas alimentares de crianças nascidas pré-termo durante a pandemia da COVID-19.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo transversal com uma amostra não probabilística de crianças de alto risco, entre 1 e 9 anos de idade assistidas em 3 ambulatórios de seguimento de alto risco em unidades de referência localizadas na cidade do Rio de Janeiro. A avaliação antropométrica foi feita pelos indicadores índice de massa corporal para idade (IMC/I) e estatura para idade (E/I), que foram classificados através dos softwares Anthro® e AnthroPlus®. A qualidade alimentar foi avaliada através de um questionário de frequência semanal, sendo dividido entre marcadores de alimentação saudável - MAS (leite, feijão, legumes, salada e frutas) e marcadores de alimentação não saudável - MANS (batata frita, hambúrguer, biscoito, guloseimas, refrigerante e bebidas açucaradas). A análise descritiva dos dados foi apresentada em forma de frequência e intervalo de confiança 95%. Foi adotado um nível de significância estatística quando $p < 0,05$. A análise foi realizada no software SPSS versão 22. O estudo

foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário (Parecer: 4.563.266).

RESULTADOS

Foram avaliadas 103 crianças, 52,9% do sexo feminino, 41,7% da cor branca e 55,3% das classes sociais D e E. Quanto à avaliação nutricional, constatou-se que 10,5% das crianças apresentaram excesso de peso (IMC/I) e 14,7% apresentaram baixa estatura (E/I). Dentre os MAS, o leite apresentou maior percentual de consumo (93,2%), não apresentando diferenças entre as classes sociais ($p > 0,05$). A salada foi o alimento que teve consumo menos regular (17,6%). A fruta foi o único MAS que apresentou diferença estatisticamente significativa entre as classes sociais avaliadas, com maior

consumo entre as classes mais elevadas ($p=0,02$). Entre os MANS, as categorias “biscoito” (51%) e “bebidas açucaradas” (19%) foram mais relatadas. Não foi observada diferença entre as classes sociais ($p>0,05$) em relação aos MANS.

CONCLUSÃO

A partir do exposto, percebe-se que a alimentação infantil necessita de melhorias, visto que foi evidenciado o baixo consumo de hortaliças e frutas e alto consumo de alimentos não saudáveis, como biscoitos e bebidas açucaradas.

Palavras-chave: Prematuros|Alimentação|COVID-19

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

PRÁTICAS ALIMENTARES PARENTAIS E CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS EM CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES

Carolina Bottini Prates¹; Maria Aparecida Zanetti Passos²; Deborah Cristina Landi Masquio¹.

1. Centro Universitário São Camilo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A influência dos pais sobre a qualidade da alimentação dos filhos é complexa. É no ambiente familiar que a criança desenvolve suas primeiras relações com os alimentos e adquire hábitos alimentares. Assim, os pais exercem fundamental importância na formação dos hábitos e padrões alimentares de seus filhos, o que tem sido foco de investigação para elucidar determinantes do comportamento alimentar infantil e sua relação com as práticas alimentares parentais. O objetivo deste estudo foi avaliar a relação entre as práticas alimentares parentais e o consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) em crianças pré-escolares.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, desenvolvido com pares de pais e crianças de dois a seis anos de idade, matriculadas em escolas públicas e privadas de São José dos Campos e Santana do Parnaíba. O consumo alimentar das crianças foi avaliado pelo Questionário de Frequência Alimentar da Criança (QFAC) e calculou-se o escore de consumo diário de frutas, legumes e verduras. Aplicou-se o questionário *Comprehensive Feeding Practices Questionnaire (CFPQ)* para medir as práticas alimentares parentais (Orientação para uma alimentação saudável, Monitoramento, Restrição para controle de peso, Restrição para saúde, Pressão, Regulação da emoção/comida como recompensa). Foram coletados dados sociodemográficos, idade e escolaridade dos pais. Utilizou-se testes de correlação de *Spearman* para avaliar a correlação entre as práticas alimentares parentais e o consumo de FLV, adotando-se nível de significância $p < 0,05$. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário São Camilo, sob número 2.690.043/2018.

RESULTADOS

Foram investigados 140 pares de pais e filhos. A maior parte dos responsáveis eram do sexo feminino (92%), pertencentes a classe C1 (36,4%), com média etária de 30,5 anos e nível médio de escolaridade de 12,9 anos. As práticas alimentares parentais mais comumente utilizadas foram a “orientação para uma alimentação saudável”, “monitoramento” e “pressão”. A prática menos utilizada foi “regulação da emoção/comida como recompensa”. O escore de consumo de FLV se correlacionou positivamente com as práticas parentais de “orientação para uma alimentação saudável” ($r = 0,169$, $p = 0,046$) e “restrição para controle de peso” ($r = 0,187$, $p = 0,027$).

CONCLUSÃO

Conclui-se que o consumo de frutas, legumes e verduras em crianças pré-escolares da amostra investigada pode estar relacionado às práticas alimentares parentais, evidenciando o papel da família na formação de bons hábitos alimentares na infância.

Palavras-chave: Relação parental|Consumo alimentar|Pré-escolar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Preço dos alimentos da cesta básica no período da pandemia

Irene Coutinho de Macedo; Bruno de Siqueira Dias; Ana Marta de Brito Borges Avelãs de Araujo.

Centro Universitário Senac, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Durante a pandemia do coronavírus (Covid-19) houve aumento nos preços dos alimentos, o que pode ter afetado os hábitos alimentares dos brasileiros, reduzindo o acesso a uma alimentação mais variada, implicando no aumento da insegurança alimentar. A cesta básica é um conjunto de itens para o consumo familiar ao longo de um mês. Assim, este trabalho teve como objetivo identificar os itens alimentares presentes nas cestas básicas mais comercializadas e verificar a variação dos preços ao longo da pandemia, sendo um indicador para a redução do poder de compra da cesta básica.

MÉTODOS

Os itens alimentares que compõem a cesta básica foram identificados em pesquisa em site de três redes de hipermercados com abrangência em, pelo menos, três estados da Federação, no mês de abril de 2021. Ao longo dos meses de maio a setembro do mesmo ano, os preços desses itens, em reais, foram verificados quinzenalmente, nas mesmas redes de hipermercados. Em todas as consultas, foram verificados os itens de marcas de menor preço. A oscilação dos valores foi registrada em planilha e organizada em gráficos nos quais foi possível observar a evolução dos preços ao longo dos 5 meses de verificação, registrando-se os valores máximos, mínimos e médios.

RESULTADOS

Para a composição dos itens alimentares da cesta básica, identificou-se os seguintes alimentos que se repetiram nos três hipermercados: arroz branco, feijão carioca, óleo de soja, sal refinado, açúcar refinado, café torrado e moído, molho de tomate pronto (lata ou sachê), macarrão espaguete ou parafuso, sardinha/atum em lata, milho/ervilha ou seleta de legumes (em lata ou sachê), farinha de trigo branca, farinha de mandioca, biscoito doce ou salgado, e leite em pó. Os valores da cesta apresentaram oscilação ao longo do período, especialmente com a variação comercial de alguns itens e quando ocorriam as promoções de vendas. A variação nos preços do arroz, feijão e óleo de soja, representou um aumento superior a 50% quando comparados a última quinzena de maio e primeira quinzena de junho. A partir da primeira quinzena de agosto de 2021 observou-se a redução dos preços desses itens. Ao longo do período estudado, o preço médio da cesta básica oscilou entre os R\$107,00 e R\$145,00, impactados mais fortemente pelo arroz, feijão e óleo. Ainda que a diferença entre os preços finais e iniciais tenham sido inferior a 5%, ao longo dos 5 meses de investigação, a oscilação no período foi superior a 35%.

CONCLUSÃO

Os itens alimentares presentes na cesta básica apresentam um padrão que se repete nos hipermercados pesquisados e o preço dos alimentos oscila de forma significativa, especialmente para os elementos centrais, o que pode interferir no poder de compra do consumidor brasileiro.

Palavras-chave: Alimentos|Poder aquisitivo|Insegurança alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de anemia e seus indicadores associados em crianças menores de seis anos

Joice Kelly Gomes de Vasconcelos; Elysa Tenorio de Almeida; Délis Barbosa Soares;
Telma Maria Menezes de Toledo Florêncio; Ana Paula Grotti Clemente.
Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A deficiência de micronutrientes em crianças menores de 5 anos, em particular ferro, zinco, vitamina A, iodo e folato é um grave problema de saúde pública nos países em desenvolvimento. As consequências de sua ocorrência nessa faixa etária englobam déficit de crescimento, raquitismo, baixo desempenho cognitivo, comprometimento do sistema imunológico, diarreia, infecções respiratórias, entre outras. No Brasil, a Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde (PNDS) realizada em 2006, primeira pesquisa que avaliou em abrangência nacional a prevalência de anemia que foi de 20,9%, e mais recentemente o Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI), realizado em 2019 encontrou a prevalência de anemia (10,1%) e 3,5% de anemia ferropriva. Contudo, estudos regionais em Alagoas evidenciam prevalências superiores a 50% nesta faixa etária. Dessa maneira, o objetivo desse estudo foi avaliar a prevalência de anemia e anemia ferropriva e seus fatores associados em crianças menores de cinco anos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, composto por crianças com déficit estatural ($< -1,5$ z escore e/i) matriculadas no Centro de Recuperação e Educação Nutricional de Alagoas (CREN-AL), com faixa etária de 1 a 5 anos de ambos os sexos. Foram realizadas avaliações antropométricas (peso e altura) e bioquímicas (hemograma completo, leucograma, ferritina e proteína C reativa -PCR). Além disso, foram aplicados questionários padronizados aos pais/responsáveis das crianças, contendo perguntas relacionadas a condições de saúde e sociodemográficas. Os dados foram analisados através do software R 3.5.1 com nível de significância em 5%, por meio de teste T, qui-quadrado e análise de regressão logística multivariada. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 48090821.4.0000.5013).

RESULTADOS

O estudo avaliou 101 crianças, destas 9,9% da amostra apresentou anemia e 1% anemia ferropriva. Todas as famílias estavam em insegurança alimentar, sendo 32,7% em estado de insegurança alimentar grave. E 91,1% pertenciam à classe social D-E. Não houve diferença antropométrica entre as crianças com anemia e sem anemia. As crianças anêmicas apresentaram menor média de idade ($44,49 \pm 13,28$ e $30,84 \pm 8,93$, respectivamente) e maior prevalência de parto cesariano e nascimento pré-termo (60%).

No modelo final ter anemia foi associado a menor idade (IC 0,841 – 0,969) e nascimento pré-termo (IC 0,493 – 0,942).

CONCLUSÃO

O estudo evidência reduzida deficiência de micronutrientes isolada entre as crianças matriculadas no CREN, e destaca a importância do adequado acompanhamento durante o pré-natal com o intuito de reduzir os casos de nascidos pré-termos, corroborando a importância dos cuidados nos primeiros 1000 dias de vida da criança que se iniciam na gestação para garantir o pleno crescimento e desenvolvimento infantil.

Palavras-chave: Anemia ferropriva|Pré-natal|Gestação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de anemia por deficiência de ferro em gestantes brasileiras: uma revisão sistemática com metanálise

Mateus de Lima Macena¹; Dafiny Rodrigues Silva Praxedes¹; André Eduardo da Silva Júnior²; Witiane de Oliveira Araújo³; Ingrid Sofia Vieira de Melo⁴; Nassib Bezerra Bueno⁵.

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. Universidade de Pernambuco, Recife - PE - Brasil; 4. Instituto Federal de Alagoas, Satuba - AL - Brasil; 5. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Mulheres que iniciam a gestação com anemia por deficiência de ferro (ADF) apresentam maiores riscos de morte materna e perinatal, parto prematuro, baixo peso ao nascer e morbidade infantil, além de impactos durante a própria gravidez, como pré-eclâmpsia, alterações na função cardiovascular e imunológica, e menor desempenho físico e mental. Dada a relevância da ADF durante a gestação e a necessidade de se conhecer a magnitude desse problema de saúde pública no Brasil, objetivou-se, por meio de uma revisão sistemática com metanálise, verificar a prevalência de ADF em gestantes brasileiras por meio de estudos previamente publicados.

MÉTODOS

O protocolo dessa revisão foi previamente publicado na plataforma PROSPERO sob o número CRD42020200960. As buscas nas bases de dados MEDLINE, Web of Science (WOS), Scopus, Lilacs e SciELO. A Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (<http://bdtd.ibict.br>) e os anais do Congresso Brasileiro de Epidemiologia e do Congresso Brasileiro de Saúde Pública, ambos disponíveis no site da ABRASCO, também foram acessados. Utilizou-se uma ampla estratégia de busca baseada na sigla CoCoPop (condição [ADF], contexto e população [gestantes]). A prevalência de ADF foi dada em porcentagem e foi considerada quando os níveis de hemoglobina estavam abaixo de 11g/dL. Quando a prevalência de participantes com ADF não estava disponível, foi calculada a partir das frequências absolutas dos indivíduos com ADF e da amostra total avaliada. Meta-análises de efeitos aleatórios usando a transformação Freeman-Tukey arcsine foram realizadas com dados de prevalência. Análises de subgrupo foram realizadas para avaliar as prevalências em cada macrorregião do país.

RESULTADOS

Foram encontradas 24624 ocorrências, porém, apenas 53 estudos com gestantes foram incluídos. A prevalência geral de ADF obtida a partir das análises com os estudos incluídos foi de 26% ([IC95% 23 – 30]; $I^2 = 98.19\%$; 42224 participantes). Quanto as análises de subgrupo para macrorregiões, a região Norte apresentou a maior prevalência de ADF com 32% ([IC95% 26-38]; $I^2 = 94.41\%$; 5 estudos, 5003 participantes), seguida pelas regiões Nordeste (31% [IC95% 27-36]; $I^2 = 93.29\%$; 15 estudos, 9613

participantes), Sudeste (27% [IC95% 22-33]; $I^2 = 98.34\%$; 21 estudos, 16208 participantes), Sul (19% [IC95% 11-28]; $I^2 = 98.90\%$; 12 estudos, 9664 participantes) e Centro-oeste (18% [IC95% 10-26]; $I^2 = 94.47\%$; 4 estudos, 1725 participantes).

CONCLUSÃO

A prevalência de ADF em gestantes no Brasil se apresenta alta no conjunto de estudos avaliados, principalmente nas regiões Norte e Nordeste do país. Tais diferenças entre as macrorregiões dentro do Brasil podem ser explicadas pela evidente desigualdade social e desenvolvimento distinto entre as macrorregiões. Nota-se ainda a necessidade de maiores esforços de políticas públicas para o enfrentamento desse problema de saúde pública que é ADF, a fim de prevenir esse importante problema durante a gestação.

Palavras-chave: Estudos Populacionais em Saúde Pública|Gravidez|Hemoglobina

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de anemia por deficiência de ferro em mulheres em idade fértil no Brasil: uma revisão sistemática com metanálise

Mateus de Lima Macena¹; Ana Debora de Oliveira²; Maykon Douglas Barros²; André Eduardo da Silva Júnior¹; Dafiny Rodrigues Silva Praxedes¹; Nassib Bezerra Bueno².

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Entre as deficiências de micronutrientes mais comuns em mulheres está a anemia por deficiência de ferro, que é a diminuição do conteúdo corporal total de ferro. Durante a idade fértil, as mulheres apresentam maior risco de deficiência de ferro devido à perda de sangue da menstruação e muitas vezes têm ingestão insuficiente de ferro na dieta para compensar as perdas menstruais. Deste modo, torna-se necessário conhecer o cenário epidemiológico da ADF. Assim, o objetivo desse estudo é determinar a prevalência de ADF em mulheres brasileiras em idade fértil por meio de revisão sistemática com metanálise.

MÉTODOS

O protocolo desta revisão sistemática foi publicado na plataforma PROSPERO sob o número: CRD42020200960. Realizaram-se buscas nas bases de dados MEDLINE, Web of Science, Scopus, Lilacs, SciELO, na Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações, e nos anais do Congresso Brasileiro de Epidemiologia e do Congresso Brasileiro de Saúde Pública. Utilizou-se uma estratégia de busca estruturada com o auxílio da sigla CoCoPop (condição [ADF], contexto e população [mulheres em idade fértil]). Foram incluídos estudos que avaliaram a prevalência de ADF em mulheres em idade fértil (10–49 anos). Não foram incluídos estudos com amostras de gestantes. A prevalência de IDA foi dada em porcentagem e foi considerada quando os níveis de hemoglobina estavam abaixo de 12 g/dL. Meta-análises de efeitos aleatórios usando a transformação Freeman-Tukey arcsine foram realizadas com dados de prevalência. Foram ainda realizadas análises de subgrupo avaliando as faixas etárias: adolescentes (10-19 anos), adultas (≥ 20 anos) ou amostra mista.

RESULTADOS

Foram encontradas 24624 ocorrências, no entanto, incluímos apenas 31 estudos. A prevalência geral de ADF nas mulheres brasileiras em idade fértil foi de 22% ([IC95% 18-27]; $I^2 = 97,23\%$; 14739 participantes). Ao realizar as análises de subgrupo por faixa etária é possível perceber que as adolescentes apresentaram a prevalência de 15% ([IC95% 8-24] $I^2 = 96,11\%$; 12 estudos; 2283 participantes), enquanto as adultas 27% ([IC95% 11-46] $I^2 = 98,14\%$; 6 estudos; 1942 participantes) e as amostras mistas 26% ([IC95% 21-36] $I^2 = 97,13\%$; 14 estudos; 10514 participantes).

CONCLUSÃO

A partir de nossos achados é possível perceber a elevada prevalência de ADF em mulheres em idade fértil no Brasil. Além disso, as mulheres em fase adulta parecem apresentar um grupo de maior risco para prevalências mais elevadas para essa condição. Deste modo, os programas nacionais devem ser fortalecidos e supervisionados mais detalhadamente para diminuir essa condição em todo o país, uma vez que se apresenta vulnerável à ADF em todas as faixas etárias avaliadas.

Palavras-chave: Adolescente|Adulto|Estudos Populacionais em Saúde Pública|Hemoglobina

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de desvios nutricionais em crianças menores de cinco anos no estado de Goiás: série histórica 2010 a 2019

Maria das Graças Freitas de Carvalho¹; Roberta Sena Reis¹; Lara Livia Santos da Silva²; Maria do Rosário Gondim Peixoto¹.

1. Universidade Federal de Goiás (Ufg), Goiânia - GO - Brasil; 2. Universidade de São Paulo (Usp), São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os extremos nutricionais na infância podem prejudicar o crescimento e desenvolvimento de crianças e favorecer agravos em saúde na vida adulta. Nessa perspectiva, uma das principais recomendações para a mudança desse cenário refere-se ao monitoramento da situação alimentar e nutricional desta população com a geração de dados para a orientação de políticas públicas para intervenção precoce, sendo o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) um dos principais instrumentos de Vigilância Alimentar e Nutricional no Brasil. Nesse contexto, o presente trabalho tem como objetivo descrever a evolução de desvios antropométricos entre crianças menores de cinco anos no período de 2010 a 2019 por macrorregiões de saúde no estado de Goiás.

MÉTODOS

Trata-se de estudo ecológico de série temporal. Foram acessados os relatórios consolidados do SISVAN Web (<https://sisaps.saude.gov.br/sisvan/relatoriopublico/index>), selecionando como tipo de relatório o estado nutricional. Para este, foram utilizados os seguintes critérios de busca: ano de referência (2010 a 2019); mês de referência (todos); agrupamento por município; estado (Goiás); e município (todos). Foram aplicados os filtros: região de cobertura (todas); acompanhamentos registrados (todos); fases da vida (crianças); idade (0 a <2 e 2 a <5 anos); índice (Altura x Idade e IMC x Idade); povo e comunidades (todos); escolaridade (todos) e raça/cor (todos). A partir dos critérios e filtros de busca foram gerados relatórios que foram exportados e consolidados em planilhas do Excel. Foi feita uma verificação em 15% dos dados com o objetivo de verificar possíveis inconsistências. A análise foi realizada por meio de estatística descritiva, regressão de *Prais-Winsten* e correlação de Spearman.

RESULTADOS

No período de 2010 a 2019, a prevalência de baixa estatura no estado de Goiás apresentou uma tendência estacionária entre as crianças menores de 5 anos. Para as macrorregiões Nordeste e Sudoeste, entre as crianças maiores de 2 anos, houve uma tendência decrescente e crescente, respectivamente, ambas com diferença estatisticamente significativa. Já em relação a prevalência de excesso de peso, os dados para o estado de Goiás demonstram tendências distintas entre as faixas etárias. Para as crianças menores

de 2 anos observou-se uma tendência decrescente e, para a faixa etária de 2 a 5 anos, a tendência foi estacionária.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a prevalência de baixa estatura e excesso de peso apresentaram uma tendência estacionária no estado de Goiás, sendo observado diferença significativa entre o excesso de peso e a baixa estatura entre as duas faixas etárias avaliadas. A presente série temporal reafirma a importância do monitoramento da situação alimentar e nutricional das crianças, sobretudo as menores de 5 anos, de modo a elaborar programas e estratégias interinstitucionais de intervenção e proteção contra desvios nutricionais nesta faixa etária.

Palavras-chave: Vigilância alimentar e nutricional|Estado nutricional|Crianças|Estudos de séries temporais

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de diabetes autorrelatada e fatores associados em mulheres adultas em idade reprodutiva que vivem em situação de vulnerabilidade social no município de Maceió, Nordeste do Brasil

Thays Lane Ferreira dos Santos¹; Luiz Gonzaga Ribeiro Silva Neto²; Jonatan Christian de Lima Santos Queiroz³; Telma Maria Menezes de Toledo Florêncio¹.

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A diabetes tipo 2 continua sendo uma das doenças crônicas mais prevalentes em diversos países no mundo. No Brasil, denotou-se crescente ocorrência autorrelatada de acordo com dados comparativos da Pesquisa Nacional de Saúde de 2013 e 2019, sendo percebida que a prevalência passou de 6,2% para 7,7%, apontando um aumento de 24%. É válido ressaltar que em mulheres alguns fatores podem possuir maior associação com a prevalência de diabetes, como a situação econômica mais precária e baixa escolaridade. Nesse contexto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a prevalência de diabetes autorrelatada e identificar os fatores associados em mulheres adultas em idade reprodutiva que vivem em situação de vulnerabilidade social no município de Maceió, Nordeste do Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado entre outubro de 2020 e maio de 2021, envolvendo amostra probabilística, em 40 aglomerados subnormais, distribuídos proporcionalmente em sete das oito regiões administrativas de Maceió. Foram selecionadas mulheres adultas em idade reprodutiva, 20-45 anos. Foi aplicado um questionário estruturado, contendo as seguintes informações: idade, raça/etnia, anos de escolaridade, renda per capita, já ter engravidado, acesso a Estratégia de Saúde da Família (ESF) e diagnóstico médico prévio de diabetes. A avaliação da associação foi realizada por meio de regressão logística. Primeiro foi realizada análise bivariável entre as características das mulheres e a presença de diabetes, as que possuíam um $p < 0,20$ foram incluídas no modelo multivariável. Foi considerado um nível de significância de 5%. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CAAE 57829016.9.1001.5013).

RESULTADOS

Foram coletados dados de 1773 mulheres, das quais 3% autorrelataram diagnóstico prévio de diabetes. Cerca de 52% tinham idade ≥ 30 anos, 77,6% se reconheciam como pretas ou

pardas e 86,3% já tinham engravidado. Também foi possível identificar que 47,4% possuíam ≤ 8 anos de estudo, 32,7% viviam abaixo da linha da pobreza (renda *per capita* R\$ ≤ 200 reais) e 78,5% não eram assistidas pela ESF. No modelo multivariável as mulheres que tinham idade ≥ 30 anos (OR= 12,18, IC= 3,73; 39,82) e possuíam renda *per capita* R\$ >200 reais (OR= 6,85, IC= 0,27; 0,88) apresentavam maior probabilidade de ter diabetes. Entretanto, as que tinha ≥ 9 anos de estudo (OR= 0,49, IC= 2,42; 19,42) tinham uma menor probabilidade de ter diabetes.

CONCLUSÃO

Foi possível identificar, comparando a média nacional de 2019, que a prevalência de diabetes autorrelatada é menor em mulheres que vivem em situação de vulnerabilidade social em Maceió. Também foi possível identificar que as características socioeconômicas se encontram diretamente relacionadas a ocorrência de diabetes, sendo necessário que uma maior atenção seja dada a esta população, pois, como percebido, o baixo acesso a ESF pode indicar a ocorrência de um possível sub-relato, pela não realização do rastreamento da doença.

Palavras-chave: Fatores socioeconômicos|Doença crônica|Atenção à saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de marcadores de consumo alimentar propostos pelo SISVAN em adultos de comunidade universitária

Francismayne Batista Santana; Marcela Larissa Costa; Maycon George Oliveira Costa; Nathan Santos Oliveira; Amanda Cristina Andrade de Souza Campos; Raquel Simões Mendes Netto.

Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar saudável é fator primordial para o estado nutricional e relaciona-se com a saúde em todas as fases da vida. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) disponibiliza o formulário de marcadores de consumo alimentar para a avaliação da população brasileira. Haja vista a predominância de adultos pertencentes ao âmbito universitário e os hábitos alimentares, objetivou-se analisar os marcadores de consumo alimentar saudável e não saudável e fatores associados, em adultos da comunidade universitária de Sergipe, Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal, com coleta de dados entre fevereiro a março de 2022 de uma comunidade universitária de instituição federal em Sergipe, entre discentes, docentes e servidores terceirizados. Os participantes foram recrutados via redes sociais e e-mails institucional, sendo informado o objetivo do projeto e enviado de forma on-line link com o questionário estruturado. Foram levantados dados referentes à caracterização e a avaliação alimentar foi realizada por meio do formulário de consumo alimentar do SISVAN. Os dados foram exportados para o Excel e posteriormente para o programa estatístico SPSS versão 28. Para análise estatística descritiva foram utilizadas médias, desvio-padrão e frequência. Para a análise do consumo alimentar segundo características foi realizado o Teste Qui-quadrado, com valor de significância de $p \leq 0,05$. O estudo apresenta aprovação do Comitê de Ética sob o número de parecer 5.101.963.

RESULTADOS

Participaram do estudo 661 adultos, pertencentes à comunidade universitária, predominantemente mulheres (72,9%) e com mediana de idade de 30 anos, sendo discentes de graduação e pós-graduação (78%) e docentes e servidores (22%). Em relação aos marcadores saudáveis, observou-se maior percentual de consumo de feijão (65%). Contudo, notou-se alto consumo de bebidas adoçadas (48%). Considerando as variáveis analisadas de ingestão alimentar e sexo, houve associação entre mulheres para maior ingestão de feijão $\chi^2(1)=11,720$; $p=0,001$ e de doces, biscoitos e guloseimas $\chi^2(1)=9,346$; $p=0,002$. Com relação ao vínculo institucional houve maior prevalência do consumo de bebidas adoçadas entre discentes $\chi^2(1)=4,801$; $p=0,028$, bem como de macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote e biscoitos salgados $\chi^2(1)=8,380$; $p=0,004$. O hábito

de comer em frente à televisão, computador ou celular também foi maior neste grupo $\chi^2(1)=19,464$; $p=0,000$.

CONCLUSÃO

A comunidade universitária apresentou como principal marcador saudável de consumo alimentar a ingestão de feijão. Porém, as mulheres e os discentes se destacaram pelo maior consumo de doces, bebidas adoçadas, alimentos ultraprocessados e o hábito de comer em frente a equipamentos tecnológicos. Tais resultados podem ser úteis na proposição de ações de educação alimentar e nutricional no âmbito universitário, objetivando promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Consumo de alimentos|Guia Alimentar|Universidades

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de obesidade de acordo com fases da vida nos casos de hospitalização por Covid-19 no estado do Rio Grande do Sul

Letícia Stanczyk¹; Daniely Casagrande Borges²; Maísa Beltrame Pedroso¹.

1. Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul (Ses-Rs), Porto Alegre - RS - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A atual pandemia, ocasionada pela disseminação do vírus SARS-CoV-2, tem sido um desafio para os sistemas de saúde em todo o mundo. A infecção pelo vírus se mostra ainda mais grave em indivíduos que apresentam comorbidades, especialmente a obesidade, devido ao fator inflamatório de ambas as condições. Considerando a alta prevalência de obesidade na população do estado do Rio Grande do Sul, o objetivo deste estudo foi estimar a prevalência de obesidade de acordo com as fases de vida nos casos notificados de Covid-19 no estado nos anos de 2020 e 2021.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional descritivo transversal que utilizou dados secundários de acesso público do Sistema de Vigilância Epidemiológica da Gripe (Sivep-Gripe) referente aos casos de internação por Síndrome Respiratória Aguda Grave (SRAG) por Covid em indivíduos residentes do estado do Rio Grande do Sul. Considerou os grupos etários definidos por fases da vida, sendo elas: infância (0-9 anos), adolescência (10-19 anos), adulta (20 a 59) e idosa (60 anos e mais). Para avaliar o fator de risco, foi levado em consideração a marcação do campo obesidade na ficha de notificação preenchida pelo profissional de saúde no momento do atendimento. Os campos ausentes foram considerados como indivíduos sem o fator de risco. Foram excluídos do estudo os indivíduos que residem em outro estado e as notificações nas quais o agente patológico da SRAG não era o SARS-CoV-2. A prevalência foi calculada usando o número de indivíduos com obesidade nos anos de referência, dividido pelo número total de casos por fase de vida.

RESULTADOS

Foram investigados 115.526 casos notificados de SRAG-Covid no período de março de 2020 a dezembro de 2021 no Rio Grande do Sul, sendo que, destes, 16.209 indivíduos apresentaram o fator de risco obesidade, caracterizando uma prevalência de 14,03% nesta população. Ao observar a prevalência de acordo com a fase de vida, 18,17% dos adultos apresentaram o fator de risco, seguidos de 14,66% dos adolescentes e 10,11% dos idosos. Considerando que a maior prevalência se deu na fase adulta, observou-se que a frequência elevada do fator de risco de obesidade foi na faixa etária de 20 a 29 anos. De acordo com o sexo, os homens apresentaram maior percentual na adolescência (16,6%)

enquanto as mulheres apresentaram na fase adulta e idosa, com 20,8% e 12,2%, respectivamente.

CONCLUSÃO

Pode-se observar que a população adulta deste estudo apresenta uma maior prevalência de obesidade, sendo as mulheres as mais acometidas nesta fase. Destaca-se também um significativo percentual na população adolescente. Considerando que a obesidade é também um fator de risco para o desenvolvimento e agravamento de outras doenças crônicas, é de suma importância o fomento a políticas de promoção e proteção à saúde, principalmente na população jovem.

Palavras-chave: Epidemiologia descritiva|Obesidade|COVID-19|Fatores de risco

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de obesidade em adultos e idosos e em uma Macrorregião do Estado do Rio Grande do Sul (RS) e análise sobre a utilização do SISVAN

Daniely Casagrande Borges; Leticia Stanczyk; Raquel Canuto.
Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O monitoramento do estado nutricional da população pode ser realizado através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). O SISVAN é um sistema voltado para a gestão das informações da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde e mantém um banco de dados sobre estado nutricional e consumo alimentar. O trabalho tem como objetivo realizar uma estimativa da prevalência de obesidade e cobertura do SISVAN na Macrorregião de Saúde Sul, do estado do Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional descritivo transversal, onde foram utilizados dados secundários do SISVAN e Estimativas Populacionais do IBGE. Para o cálculo da prevalência em adultos foi utilizado a razão do somatório total de usuários classificados com obesidade grau I, grau II e III pelo total de usuários adultos que foram incluídos no SISVAN no ano de 2021. Em idosos foi utilizado a razão do total de usuários classificados como excesso de peso pelo total de idosos incluídos no SISVAN. Para o cálculo da cobertura do SISVAN foi realizado a razão do número de pacientes incluídos no sistema pelo total das estimativas populacionais do IBGE para as faixas etárias.

RESULTADOS

A Macrorregião de Saúde Sul é composta por duas Regiões de Saúde (Região 21 e 22). Na Macrorregião Sul, em 2021, 48,33% da população adulta coberta pelo SISVAN teve diagnóstico de obesidade, enquanto no estado do RS os percentuais ficaram em torno de 43% e no Brasil 37,61%. Em relação aos idosos, 65,23% dos idosos incluídos no SISVAN apresentaram excesso de peso, resultados superiores ao encontrado no estado (60%) e no Brasil (50%). Observa-se que na Macrorregião Sul, em 2021, o número de adultos que apresentaram registro no SISVAN reflete apenas 3,61% da população nessa faixa etária e o número de idosos 3,02% da população nessa faixa etária, resultados inferiores ao encontrado para todo o estado do RS 6,47% e 7,55%, respectivamente. Observa-se que apesar da importância do SISVAN ele apresenta algumas limitações, visto que ele se refere somente ao número de usuários que tiveram seu estado nutricional avaliado na APS. Outro ponto importante é que nem todos os profissionais atuantes na APS realizam a avaliação do peso e altura e a inserem no sistema e-SUS, onde os dados são posteriormente exportados para o SISVAN.

CONCLUSÃO

Pode-se inferir que a Macrorregião Sul apresenta taxas elevadas de obesidade, tanto na população adulta quanto na idosa, quando comparadas ao estado e ao Brasil. Também se destaca os baixos percentuais de adultos e idosos que tiveram a avaliação nutricional incluída no SISVAN. Portanto, conclui-se que o enfrentamento à obesidade deve ser considerado uma atividade prioritária no território em estudo e que a sensibilização dos profissionais e gestores para a utilização do SISVAN é ponto crucial para o monitoramento das prevalências de obesidade.

Palavras-chave: epidemiologia|sistemas de informação|obesidade|SUS

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de sobrepeso e obesidade em escolares do município de Fortaleza-Ceará

Xênia Maia Xenofonte Martins; Juliana Raissa Oliveira Ricarte; Isabelle Furtado Silva Cruz; André Nilson Nogueira Freitas; Kaluce Gonçalves de Sousa Almondes; Carla Soraya Costa Maia.

Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Crianças e adolescentes constituem um grupo vulnerável para o desenvolvimento de sobrepeso e obesidade. A obesidade resulta da interação entre fatores genéticos, ambientais, sociais e comportamentais. Sendo o alto consumo de alimentos ricos em energia e gordura os principais envolvidos neste processo, bem como a inatividade física, resultante da troca da atividade física pelo uso de telas, além da mudança na rotina familiar. A crescente prevalência de sobrepeso e obesidade nesse público nos últimos vinte anos, fez acender várias discussões acerca do assunto, onde tal fenômeno passou a ser considerado um grave problema de saúde pública mundial. O reflexo dessa problemática na saúde desses jovens pode persistir durante toda a vida adulta, aumentando o risco do desenvolvimento de várias comorbidades, como diabetes mellitus, dislipidemias e hipertensão. Diante o exposto, torna-se necessário a avaliação nutricional dos escolares, para conhecer a situação de sobrepeso e obesidade e assim, planejar e executar ações de promoção, proteção e reabilitação da saúde. O presente trabalho tem o objetivo de determinar a prevalência de sobrepeso e obesidade em escolares da rede pública municipal de Fortaleza-Ceará.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com 903 crianças e adolescentes, entre 10 e 17 anos de idade de ambos os sexos, matriculados regularmente na rede pública municipal de ensino em Fortaleza-Ceará. Os dados foram colhidos entre 2018 e 2022. Foram coletados peso e altura. Calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) por idade segundo OMS, analisado por meio do escore z. O teste Qui-quadrado foi utilizado para verificar associação entre as variáveis estudadas. Todas as análises foram realizadas no programa SPSS versão 22 com nível de significância de 5% ($p < 0,05$). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará (protocolo nº CAAE 3.507.172).

RESULTADOS

O grupo apresentou média de idade de 11,34 anos (DP 2,39). Identificou-se prevalência de sobrepeso e obesidade em 20,3% e 15,3%, respectivamente, sem diferença estatisticamente significativa entre os sexos.

CONCLUSÃO

Verificou-se elevada prevalência de sobrepeso e obesidade nos escolares da rede pública municipal de Fortaleza- Ceará, quando comparada a outros estudos nacionais e internacionais. Esses achados apontam para adoção de medidas de intervenções nutricionais nas escolas visando melhoria de hábitos alimentares e, conseqüentemente, do estado nutricional.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos o Programa de Pesquisa para o SUS (PPSUS) e a Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP) pelo incentivo e apoio na pesquisa.

Palavras-chave: Antropometria|Adolescentes|Obesidade infantil

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência do aleitamento materno exclusivo de crianças acompanhadas pelo SISVAN na cidade do Recife entre 2015 e 2019

Jennifer Maria de Azevedo Araújo¹; Paula Maria de Macedo Araújo¹; Pedrita Mirella Albuquerque Queiroz¹; Tafnes Laís Pereira Santos de Almeida Oliveira².

1. Instituto Nacional de Ensino e Pesquisa, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno (AM) é considerado a forma mais saudável e adequada para alimentar e proteger o recém-nascido. A Organização Mundial da Saúde (OMS) preconiza que o AM seja exclusivo (AME) até seis meses e complementado até os 2 anos ou mais. O AME é considerado pela OMS como uma das quatro Ações Básicas de Saúde na luta contra à desnutrição e na melhoria da qualidade de vida infantil. Contudo, ainda é possível encontrar baixas prevalências do AME. No âmbito da atenção básica, a partir dos dados registrados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), é possível avaliar a prática do AM e embasar políticas e programas de alimentação e nutrição infantil. O objetivo desse estudo foi de relatar a prevalência do AME de crianças acompanhadas pelo SISVAN na cidade do Recife-PE entre os anos de 2015 e 2019.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal envolvendo crianças de 0 a 6 meses de idade cadastradas no SISVAN-WEB no período de 2015 a 2019. Foram incluídas crianças cadastradas no Programa Bolsa Família e excluídas àquelas cadastradas apenas no E-SUS. A coleta foi realizada através da análise dos relatórios do consumo alimentar de acordo com o sexo, a etnia/cor e o ano de acompanhamento da criança. A prevalência do AME, ou seja, a proporção de crianças menores de seis meses que recebiam leite materno e nenhum outro alimento, incluindo água, chá e suco foi classificada nas seguintes faixas: 0-11% (ruim), 12-49% (razoável), 50-89% (bom), 90-100% (ótimo), de acordo com os critérios da OMS. Os dados foram expressos em média e frequências absoluta e percentual. Por ter utilizado dados de acesso público, este estudo não necessitou de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP).

RESULTADOS

No período avaliado, a média do AME no Nordeste e no estado de Pernambuco foi de 47,4% e 42%, respectivamente. Em Recife, 573 crianças foram acompanhadas pelo SISVAN. Destas, 51,4% (n=290) realizaram o AME, sendo mais frequente no sexo masculino (52,8%; n=156) e em crianças pardas (50,8%; n=165). Não foram localizados registros da etnia indígena em nenhum dos anos, independente do sexo da criança. A prevalência de AME apresentou uma cobertura que variou entre “razoável” e “bom”. Nos anos de 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019 foram acompanhadas respectivamente 189

crianças, sendo 38% (n=57) em AME; 182 crianças, sendo 52% (n=95) em AME; 115 crianças, sendo 63% (n=73) em AME; 76 crianças, sendo 49% (n=37) em AME e 51, sendo 55% (n=28) em AME.

CONCLUSÃO

A prevalência do AME no Recife variou de razoável a boa. Contudo, devido às possíveis inconsistências em relação à subnotificação do SISVAN, esses resultados devem ser interpretados com cautela. É necessário um olhar mais direcionado aos profissionais de saúde que constroem o banco de dados, reforçando a sua importância nesse processo, visto que as informações geradas pelo SISVAN são de grande valia para a promoção da saúde e prevenção de doenças do binômio mãe e filho.

Palavras-chave: Aleitamento materno|Saúde da criança|Vigilância alimentar e nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalências de má nutrição em indivíduos acompanhados na atenção primária à saúde de 2011 a 2021

Jéssica Pedrosa da Silva; Ana Maria Spaniol; Paula dos Santos Leffa; Sara Araújo da Silva; Rafaella da Costa Santin; Gisele Ane Bortolini.

Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde (Cgan/Depros/Saps/Ms), Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

No Brasil, a coexistência da desnutrição e do excesso de peso caracterizam o cenário nutricional da população e a Atenção Primária à Saúde (APS) consiste no principal ponto da rede de atenção à saúde para a prevenção e o cuidado. Diante disso, o objetivo foi avaliar as prevalências de má nutrição e o número de indivíduos com estado nutricional avaliado na APS de 2011 a 2021.

MÉTODOS

Estudo transversal a partir de dados secundários dos relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan). Foram extraídos relatórios de estado nutricional de todas as fases do curso da vida para os anos de 2011 a 2021. Análises de regressão linear foram realizadas para verificar a variação temporal das prevalências de má nutrição em todas as fases da vida bem como da variação da cobertura de acompanhamento do estado nutricional no período.

RESULTADOS

Verificou-se um aumento significativo do número de indivíduos com estado nutricional avaliado na APS, de 14,8 milhões em 2011 para 33,2 milhões em 2021. Em relação às prevalências de magreza/baixo peso, observou-se uma redução significativa ao longo dos anos para crianças menores de 5 anos ($\beta = -0,67$; IC=-0,21- -0,02), crianças de 5 a 9 anos ($\beta = -0,81$; IC=-0,20- -0,06), adultos ($\beta = -0,97$; IC=-0,21- -0,15), idosos ($\beta = -0,94$; IC=-0,70- -0,40) e gestantes ($\beta = -0,96$; IC=-0,82 - -0,51). As prevalências de magreza variaram de 7,4% em 2011 para 6,4% em 2021 para as crianças menores de 5 anos e de 6,7% para 5,4% para as crianças de 5 a 9 anos. Entre os adultos, as prevalências variaram de 3,9% a 2,1%, enquanto para idosos essa variação foi de 16,5% em 2011 a 11,8% em 2021. Já para as gestantes, observou-se uma queda nas prevalências de baixo peso de 19,9% em 2011 para 13,1% em 2021. As prevalências de excesso de peso aumentaram significativamente entre crianças de 5 a 9 anos ($\beta = 0,87$; IC=0,33-0,84), adolescentes ($\beta = 0,98$; IC=1,06-1,42), adultos ($\beta = 0,99$; IC=1,61-1,97), idosos ($\beta = 0,95$; IC=0,62-1,00) e gestantes ($\beta = 0,98$; IC=1,20-1,69). As prevalências de excesso de peso variaram de 26,4% em 2011 para 33,9% em 2021 para as crianças de 5 anos a 9 anos, de 19,6% para 32,7% para os adolescentes e de 48,6% em 2011 a 67,5% em 2021 entre os adultos. Para os idosos, a variação de sobrepeso foi de 45,0% em 2011 a 52,1% em 2021. Já para as

gestantes, observou-se um aumento do excesso de peso de 38,7% em 2011 para 53,3% em 2021.

CONCLUSÃO

Ao longo dos anos, verificou-se um aumento no número de indivíduos com estado nutricional avaliado na APS. As prevalências de desnutrição foram reduzidas ao longo dos anos, mas ainda devem ser avaliadas com cautela em populações mais vulneráveis, enquanto as prevalências de excesso de peso aumentaram. Verifica-se a importância do fortalecimento das ações de Vigilância Alimentar e Nutricional na APS para a geração de dados essenciais para um melhor planejamento de ações e organização do cuidado e da atenção nutricional.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde|Estado Nutricional|Vigilância Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Programa Nacional de Micronutrientes no estado do Rio de Janeiro: caracterização dos municípios participantes e análise da cobertura estadual e municipal no período 2017-2021

Katiana dos Santos Teléfora.

Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A deficiência de micronutrientes se constitui com um dos elementos do conceito de má-nutrição. No Brasil, a prevalência em crianças teve uma diminuição ao longo dos anos. No entanto, ainda existem três programas nacionais de suplementação de micronutrientes, dentre eles, o de Vitamina A. A necessidade de entendimento das dinâmicas locais é suscitada a partir da existência de uma política pública voluntária e que não possui repasse financeiro, o aumento da insegurança alimentar nos últimos anos, a pandemia da Covid-19 e os resultados recentes do ENANI que apontam a diminuição da prevalência de micronutrientes em crianças, mas, com diferenças considerando as macrorregiões brasileiras e socioeconômicas. O objetivo do estudo é caracterizar os participantes do Programa de Suplementação de Vitamina A no estado do Rio de Janeiro no período de 2017-2021, além de análise do perfil de cobertura.

MÉTODOS

Realizou-se coleta de dados públicos do site do Ministério da Saúde, e-gestor, módulo micronutrientes segundo município e ano, além da estimativa populacional do IBGE ano 2021 e a distribuição de regiões de saúde para o estado no Tabnet/Datasus. Foi estruturada planilha de dados e assim analisou-se o quantitativo de municípios participantes do estado do Rio de Janeiro segundo as categorias as regiões de saúde, pertencimento a região metropolitana, faixas populacionais dos municípios e, calculados os percentuais de coberturas global do estado e dos municípios no período de acordo com a fórmula do manual do programa.

RESULTADOS

O percentual de municípios integrantes no período aumentou 37% (27 em 2017 e 37 em 2021). A maior parte dos municípios participantes são de pequeno porte, assim como a maioria dos municípios não pertencem a região metropolitana. No entanto, as regiões que possui maior número de participantes comparado com o total de municípios das suas regiões são as metropolitanas I e II, o que significa que as maiores metas dos programas estão nessas regiões. O estado teve o crescimento de 150% e maioria dos municípios obteve crescimentos em seus percentuais de cobertura. Durante auge da pandemia, o crescimento estadual se manteve, como observado entre os anos de 2020 e 2021, com o aumento de 56%. Doze municípios em 2021 tiveram aumentos superiores à 100%. Sendo que os dois maiores aumentos percentuais foram em municípios de grande porte. As

quedas ocorreram 6 cidades majoritariamente em de pequeno porte. 08 municípios tinham zero de cobertura em comparação a 3 municípios com zero em 2021, todos de pequeno porte.

CONCLUSÃO

Os principais achados do trabalho estão relacionados aos municípios de pequeno porte. Além disso, houve um aumento expressivo de cobertura do programa no estado e na maioria dos municípios independente do porte populacional no período citado, inclusive no período da pandemia Covid-19 o que sugere o aumento da implementação do programa, a reorganização de processos de trabalho e gestão e aumento de acesso do público alvo.

Palavras-chave: Deficiência de Vitamina A|Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação|Sistema Único de Saúde|cidades|Ciências da Nutrição Infantil

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Projeto Caderneta de Saúde da Criança: perfil antropométrico de crianças menores de três anos

Ana Clara da Cruz Della Torre¹; Bianca Araujo Milbratz¹; Maysa Helena de Aguiar Toloni¹; Cynthia Francisca Xavier Costa de Assis Silva¹; Ana Paula Poblacion da Fonseca²; Daniela Braga Lima³.

1. Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG - Brasil; 2. Children'S Health Watch, Boston - Estados Unidos da America;
3. Universidade Federal de Alfenas, Alfenas - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional é reflexo das condições ambientais apresentadas para a criança durante a primeira infância, assim como é resultante da alimentação, enfermidade, condições de moradia e saneamento básico, sendo então, utilizado para apontar o estado de saúde da população desta faixa etária. Nesse sentido, é essencial acompanhamento do estado nutricional para revelar os riscos nutricionais e que necessitam de maior assistência dos serviços de saúde de forma a evitar distúrbios nutricionais que irão comprometer o estado de saúde da criança e fornecer estrutura para que ocorra a implantação de políticas públicas direcionadas para o público infantil. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional de crianças menores de trinta e seis meses residentes de um município do estado de Minas Gerais.

MÉTODOS

O presente estudo possui delineamento transversal quantitativo, e é parte de um estudo maior denominado Caderneta de Saúde da Criança: implicações sobre a Segurança Alimentar e Nutricional na Primeira Infância, realizado entre os meses de fevereiro a maio de 2022, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras (CAAE: 43815221.20000.5148). A coleta de dados foi realizada em unidades de Estratégia de Saúde da Família e visitas domiciliares em um município de Minas Gerais, participaram do estudo 169 crianças menores de trinta e seis meses. O estado nutricional foi aferido por meio de peso e altura, e caracterizado segundo o Índice de Massa Corporal para Idade. Os dados antropométricos coletados foram analisados no programa WHO Anthro 3.1., e assim foi estabelecido o estado nutricional, expresso em escore Z. Os dados foram tratados por meio da estatística descritiva.

RESULTADOS

Do total de 169 crianças, a maioria era do sexo feminino (56,20%), com a média de idade de 14,11 ($\pm 10,6$) meses. O estado nutricional adequado, isto é, eutrofia foi encontrando em 71,0%, (n=120) da amostra estudada, já os dados de má nutrição estava presente em 29,0% (n=49), sendo representados por 3,0% de magreza acentuada, 5,9 % de magreza, 11,8% de risco de sobrepeso, 5,3 % de sobrepeso e 3,0% de obesidade.

CONCLUSÃO

Os dados revelaram que quase um terço da amostra encontra-se em má nutrição, tais achados, apontam para necessidade de realização da implementação de políticas e programas que visem a educação alimentar e nutricional dos pais, e educação em saúde dos profissionais de saúde para comportamentos e práticas que favoreçam a ocorrência do estado nutricional adequado.

Palavras-chave: Criança|Estado nutricional|Antropometria|Política Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Projeto comida de verdade na escola: a importância da nutrição e da agricultura familiar no Programa Nacional de Alimentação Escolar

Amanda Esther Leite¹; Fabiana Aparecida de Matos Calixto²; Aihalê Thiago Cruz Teixeira³; Milton Cosme Ribeiro⁴; Anabele Pires Santos³.

1. Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa - MG - Brasil; 3. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil; 4. Conselho Regional de Nutricionista da 9ª Região - Câmara Técnica Saúde Coletiva, Belo Horizonte - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) constitui uma importante política de Segurança Alimentar e Nutricional ao garantir o acesso à alimentação adequada e saudável a mais de 40 milhões de estudantes da rede pública de educação básica no Brasil. Nesse cenário, a agricultura familiar cumpre papel estratégico, ao fornecer às entidades executoras alimentos in natura e minimamente processados, os quais são nutritivos e respeitam a cultura alimentar. Assim, diante do papel dos nutricionistas e técnicos de nutrição e dietética (TND) no programa, o objetivo do presente trabalho é descrever a experiência desenvolvida no âmbito do projeto “Comida de Verdade na Escola”, entre janeiro de 2021 a abril de 2022.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência do Projeto Comida de Verdade na Escola: a importância da nutrição e da agricultura familiar no PNAE, elaborado por uma entidade de representação profissional e gerido por um Grupo de Trabalho composto por representantes de diferentes entidades parceiras, como secretaria de saúde, assistência técnica e extensão rural, universidades públicas e organizações em defesa da agricultura familiar e alimentação saudável. As atividades do projeto foram executadas de forma remota, devido à pandemia de covid-19, exceto o encerramento que aconteceu em abril de 2022. Para isso, foram utilizadas ferramentas da plataforma Google, WhatsApp e YouTube.

RESULTADOS

Dentre as atividades realizadas pelo projeto estão: lançamento do mesmo em mídias sociais; revisão de literatura sobre o tema; seleção e premiação de experiências exitosas executadas por nutricionistas e TND no âmbito do PNAE; análise de dados cadastrais de profissionais de nutrição que atuam no PNAE municipal e estadual em Minas Gerais, bem como elaboração de atlas e relatório com os resultados; fiscalização de municípios sem nutricionista identificados no projeto; elaboração de Nota de Repúdio à alteração da Lei

nº 11.947/2009; realização do Ciclo de Palestras + Comida de Verdade na Escola, que contou com seis eventos com temas relevantes ao objetivo do projeto e acumula até o momento um total de 3.835 visualizações; elaboração de material orientativo para a execução do PNAE e de revista em quadrinhos, este direcionado a população em geral; campanha publicitária para divulgação do projeto e sensibilização dos gestores quanto a compra de alimentos da agricultura familiar; e realização do seminário de encerramento do projeto, em parceria com entidades da categoria.

CONCLUSÃO

Este relato de experiência enfatiza a potencialidade da articulação de diferentes atores engajados para o fortalecimento do Programa. Com o PNAE, se torna possível o desenvolvimento de efetivas ações de Educação Alimentar e Nutricional e oferta de alimentos de maior qualidade, promovendo Segurança Alimentar e Nutricional no ambiente escolar, o que é de extrema importância, sobretudo neste momento em que o Brasil volta a integrar o mapa da fome da Organização das Nações Unidas.

Palavras-chave: Alimentação Escolar|Nutricionistas|Segurança Alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Projeto Primeira Infância: prevalência do uso de telas na infância em domicílios com crianças de 0 a 3 anos em município no sul de Minas Gerais

Bianca Araujo Milbratz¹; Laudicéia Ferreira Fróis¹; Ana Clara da Cruz Della Torre¹; Lilian Gonçalves Teixeira¹; Maysa Helena de Aguiar Toloni¹; Daniela Braga Lima².

1. Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Alfenas, Alfenas - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os estímulos aos quais a criança é exposta em seus primeiros anos de vida são essenciais para um desenvolvimento neuropsicomotor adequado, tendo em vista o crescimento e amadurecimento de estruturas cerebrais. Nesse contexto, o olhar e a presença do cuidador e demais integrantes da família são fontes importantes de estímulos, os quais não podem ser substituídos por telas e tecnologias. É evidenciado que crianças expostas precocemente e por muitas horas às telas, apresentam um atraso no desenvolvimento da linguagem. Além disso, os transtornos de sono e mentais são mais evidentes, devido à desregulação do ciclo circadiano. Frente a isso, este estudo teve por objetivo avaliar a frequência do uso de telas (TV, Smartphones ou Tablets) por crianças menores de três anos residentes no município de Lavras – MG.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caráter transversal que emprega dados de um projeto base intitulado “Caderneta de Saúde da Criança: implicações sobre a segurança alimentar e nutricional na primeira infância”. A coleta foi executada no serviço de Atenção Primária do município de Lavras – MG entre os meses de fevereiro e maio de 2022 e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras sob o parecer 4.807.555. Os participantes foram convidados a participar da pesquisa enquanto aguardavam a consulta pediátrica. Foram incluídas crianças com idade inferior a três anos. A frequência do uso de telas foi averiguada por meio do questionário “Primeira Infância para Adultos Saudáveis (PIPAS)”. O banco de dados foi construído utilizando o software EPIINFO versão 7.2, sendo os dados codificados, duplamente digitados e validados. Os testes estatísticos foram realizados no programa Statistical Package for the Social Science (SPSS) versão 20.0. O teste de Shapiro-Wilk foi aplicado para avaliar a normalidade e conduzidas análises descritivas.

RESULTADOS

Foram estudadas 169 crianças, mais da metade era 56,2% (n=95) do sexo feminino, com média de idade 14,11 ($\pm 10,16$) meses. Ao avaliar a frequência do uso de telas foi possível identificar que, 15,4 % (n=26) faziam uso de telas de um a três dias por semana, 5,3% (n=9) utilizavam a tela de quatro a seis dias na semana, 50,3% (n=85) recorriam ao uso de telas todos os dias, 24,9% (n=42) não usavam e 2,4% (n=4) não tinham o conhecimento sobre a informação.

CONCLUSÃO

A frequência do uso de telas no público investigado foi alta. Esse achado proclama atenção, uma vez que, o uso excessivo acarreta prejuízos à saúde da criança além de ser uma prática não recomendada nos primeiros anos de vida.

Palavras-chave: Mídia Audiovisual|Televisão|Tempo de Exposição|Desenvolvimento Infantil

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Quais as principais hashtags utilizadas pelo maior aplicativo de delivery de alimentos em suas mídias sociais no Brasil em 2011-2020?

Paloma Aparecida Anastacio Barros; Juliana de Paula Matos; Michele Bittencourt Rodrigues; Paula Martins Horta.
Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Com o avanço das tecnologias digitais e da acessibilidade à internet, as mídias sociais ganharam popularidade. Uma das estratégias empregadas pelos usuários dessas mídias para alcançar maior engajamento, interação e visibilidade do conteúdo são as *hashtags*. Trata-se de termos ou expressões antecedidas pelo símbolo #, que direcionam o usuário para uma página de publicações relacionadas ao mesmo tema ou discussão. As empresas de aplicativos de delivery de alimentos (ADA) usam as mídias sociais para promover os seus serviços, sendo as *hashtags* um tipo de recurso adotado para ampliar o alcance de suas publicações. Os ADA apresentam uma oferta predominante de refeições contendo alimentos não saudáveis e preocupa-se a promoção do consumo excessivo desses alimentos. Este estudo objetiva identificar e comparar as *hashtags* utilizadas pelo principal ADA no Brasil entre 2011 e 2020 em suas páginas oficiais nas plataformas de mídias sociais.

MÉTODOS

Estudo exploratório que identificou as *hashtags* mencionadas nas postagens da principal empresa de ADA no Facebook e Instagram desde a criação da página até 31/12/2020. Essa empresa realiza mais de 60 milhões de entrega de pedidos ao mês e possui mais de 270 mil restaurantes cadastrados. A partir do universo de postagens realizadas pela empresa no Facebook (n=2460) e Instagram (n=799) no período do estudo, foi selecionada uma amostra aleatória de 10% das postagens (256 Facebook e 83 Instagram). As *hashtags* utilizadas nas postagens foram coletadas e quantificadas. Obteve-se a frequência de *hashtags* em cada plataforma de mídia social e a diferença foi testada pelo teste qui-quadrado, ao nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Identificou-se a presença de 477 *hashtags* em 37,76% das postagens (n=128), sendo 90,36% (n=75) no Instagram e 20,70% (n=53) no Facebook, p<0,001. Além disso, o Instagram apresentou maior variedade de termos (413 vs. 64 no Facebook). No Facebook, três *hashtags* responderam por mais de 45% de toda a variedade de termos: #pedeumifood (29,69%), #nossaentrega (9,38%), #afomechegou (7,81%). No Instagram, por sua vez, a *hashtag* #pedeumifood também foi a mais comum, mas representou apenas 6,05% das observações, uma vez que um grupo mais diversificado de termos foi notado. Outras *hashtags* representaram 2,66% - #yummy, #nom, #nofilter, #love, #instamood, #instalike,

#instafood, #food, #delivery e #hungry e 2,42% das observações - #lunch, #japanese, #japa e #instagood.

CONCLUSÃO

O uso de *hashtags* pelo ADA em suas páginas de mídia sociais é mais frequente no Instagram em relação ao Facebook, sendo uma ferramenta que promove maior visibilidade às publicações e aos serviços ofertados. As palavras mais usadas pelo ADA dão destaque à marca, suas características, à alimentação e ao tipo de alimento a ser consumido. Notou-se ainda o uso de termos exclusivos do meio digital.

Palavras-chave: Mídias sociais|Entrega de alimentos|Marketing|Publicidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Quais os marcadores de alimentação são promovidos nas mídias sociais pela maior empresa de aplicativo de delivery de alimentos do Brasil em 2011 a 2020?

Paloma Aparecida Anastacio Barros; Juliana de Paula Matos; Michele Bittencourt Rodrigues; Paula Martins Horta.

Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os aplicativos de delivery de alimentos (ADA) são plataformas de negócios que fazem a gestão de pedidos, entregas e pagamentos aos estabelecimentos produtores de refeições, os quais são responsáveis pela preparação dos pedidos. O uso dos ADA cresceu no Brasil pois essas ferramentas ampliam a conveniência e a praticidade da alimentação. Como forma de promover os seus serviços, os ADA utilizam as mídias sociais, onde alcançam ampla interação e engajamento com o público. Isso é relevante sob o ponto de vista da saúde pública, pois estudos anteriores apontaram a elevada oferta de refeições contendo alimentos ultraprocessados nesses ADA, cujo consumo excessivo tem potencial de contribuir para o ganho de peso e as doenças crônicas não transmissíveis. Objetivou-se identificar os marcadores de alimentação promovidos pela maior empresa de ADA no Brasil em suas páginas oficiais das mídias sociais entre 2011-2020.

MÉTODOS

Estudo exploratório que identificou todas as postagens publicadas pela principal empresa de ADA no Facebook e Instagram desde a criação da página oficial até 31/12/2020. Essa empresa tem mais de 2 milhões de seguidores em ambas as mídias sociais do Brasil e entrega mais de 60 milhões de pedidos ao mês, além de possuir mais de 270 mil restaurantes cadastrados. Nos dez anos em análise, foram identificadas 3259 postagens, sendo 2460 no Facebook e 799 no Instagram. A amostra do estudo se compôs de 10% das postagens (256 do Facebook e 83 do Instagram), selecionadas aleatoriamente. Utilizou-se protocolo de coleta de dados estruturado, elaborado para fins deste estudo e baseado em pesquisas anteriores que monitoraram o ambiente alimentar dos ADA. Obteve-se a frequência dos marcadores de alimentação nas postagens das duas plataformas e as diferenças foram testadas pelo teste qui-quadrado ao nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Das 339 postagens analisadas, 232 (68,44%) continham imagens de alimentos ou bebidas. Os pratos de refeição foram os mais promovidos (47,41%), seguidos de hambúrguer (23,71%), pizza (17,24%), petiscos e porções (15,09%), salgados (8,19%), sobremesas e outros doces (8,19%), sorvete e açaí (6,90%) e bebida alcoólica (5,17%). Em menos de 5% das postagens foram identificadas imagens de legumes e verduras (3,45%), bebida ultraprocessada (2,49%), sanduíche natural (2,16%), fruta fresca e salada de fruta (2,16%), sucos e vitaminas naturais (1,72%) e guloseimas ultraprocessadas (1,29%). Não

foi identificada nenhuma postagem com imagem de água mineral. Não houve diferença entre a presença dos marcadores de alimentação nas postagens das duas plataformas de mídias sociais.

CONCLUSÃO

À exceção dos pratos de refeição, notou-se uma predominância de promoção de marcadores da alimentação não saudável nas postagens do ADA. Isso estimula a aquisição e o consumo desses alimentos pela população, por meio da compra on-line.

Palavras-chave: Redes sociais|Publicidade|Marketing digital|Entrega de alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Qualidade da dieta a partir do registro fotográfico do celular: avaliação das refeições nas 5 macrorregiões do Brasil

Davi Castor da Silva¹; Dirce Maria Marchioni²; Lucca Martins Collin¹; Semíramis M. A. Domene³; Jun Okamoto Junior²; Josiane Steluti³.

1. Unifesp, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. Unifesp, Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A avaliação da qualidade da alimentação comumente é realizada por métodos consagrados. Contudo, com o avanço tecnológico e crescente uso de aparelhos celulares, métodos inovadores para avaliação do consumo alimentar estão em ascensão. Desta forma, buscou-se avaliar a qualidade das refeições das cinco macrorregiões do Brasil considerando o índice de qualidade da refeição a partir do registro fotográfico (IQR-foto).

MÉTODOS

Neste estudo transversal, avaliou-se a qualidade da refeição a partir do banco de fotos do almoço e/ou jantar do projeto “ClicPrato”, que ainda está em andamento (Parecer CEP: nº 3.600.788). As imagens foram enviadas por brasileiros(as) maiores de 18 anos das cinco macrorregiões do país por meio do website (<https://bit.ly/clicprato>). As fotos consideradas neste estudo foram obtidas no período de abril de 2020 a setembro de 2021, totalizando 2423 fotos válidas. Concomitantemente à coleta de fotos e construção do banco de imagens, foram realizadas as avaliações das fotos baseadas no IQR-foto em um formulário específico. O índice é composto por nove componentes utilizados para classificação da refeição (pontuação final que varia de 0 a 9 pontos), sendo estes: carnes e fontes proteicas; leguminosas; modo de preparo; variedade de alimentos; frutas, legumes e verduras; alimentos ultraprocessados, alimentos à base de cereais e grãos integrais; preparação com base de carboidratos; alimentos com alto teor de gordura. As análises dos dados foram conduzidas no *software* STATA®, versão 14.2.

RESULTADOS

No estudo 78,9% das imagens coletadas foram enviadas por mulheres. Entre as macrorregiões, 75,7% das fotos foram provenientes do Sudeste, 9% da região Centro-Oeste, 8,9% do Nordeste, 3,5 do Sul e 2,9 do Norte. A maioria dos envios foram realizados por adultos (80,2%) e participantes com no mínimo ensino superior completo (72,4%). A média da pontuação em todo o Brasil foi de 4,3 pontos. Observa-se, ao analisar a distribuição da pontuação por região, que na região Norte a pontuação 4 teve maior frequência (21,4%), no Nordeste as pontuações 3 e 4 com (19,9%), no Centro-Oeste a pontuação 5 com (28,9%) e a pontuação 4 foi a mais frequente no Sudeste e Sul respectivamente com 22% e 19,8%. Ao avaliar as pontuações em tercil do IQR-foto nas cinco macrorregiões, houve diferença estatisticamente significativa ($p=0,006$). A região

Norte encontra-se na pior classificação, com 44,3% e 17,1% respectivamente no primeiro e terceiro tercil. Enquanto a região Centro-Oeste obteve a melhor classificação, apresentando 22,5%, 48,2% e 29,4% das fotos no primeiro, segundo e terceiro tercil, respectivamente.

CONCLUSÃO

A avaliação das refeições por meio de fotos do celular se mostrou um método promissor e evidenciou a diversidade do consumo alimentar da população brasileira, ressaltando a necessidade de políticas públicas de alimentação e nutrição que considerem as características de cada região.

Palavras-chave: Qualidade da dieta|Consumo alimentar|Registro Fotográfico|Alimentação brasileira

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Qualidade nutricional e higiênico-sanitário de alimentos doados por organizações da sociedade civil (OSC) para indivíduos em situação de rua

Camila Miguez Ribeiro; Ana Carolina dos Santos; Cilene da Silva Gomes Ribeiro.
Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

A população em situação de rua é um grupo de extrema vulnerabilidade, que depende do auxílio do governo e da ajuda de instituições não governamentais para minimamente suprir diversas de suas necessidades básicas. Sabendo da fragilidade e considerando que o DHANA é um direito de todo cidadão, foi inaugurado, em 2020, em um município do Sul do Brasil, através da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN), o Projeto Mesa Solidária, com propósito de disponibilizar espaço físico seguro para a oferta e consumo de alimentos por indivíduos em situação de rua. Junto ao projeto, várias Organizações da Sociedade Civil (OSCs) atuam na produção e distribuição destas refeições, garantindo ao indivíduo em situação de rua acesso a alimentos em algumas refeições. Como a produção destes alimentos fica à cargo de grupos independentes, o objetivo desta pesquisa foi avaliar a qualidade nutricional e sanitária, referente a alimentos servidos por OSCs para indivíduos em situação de rua, através do Projeto Mesa Solidária.

MÉTODO

Pesquisa transversal, quantitativa, realizada a partir das OSC que produzem e distribuem alimentos nos espaços do Projeto Mesa Solidária. Para mapear a produção de alimentos e refeições realizadas por estas, tanto no aspecto higiênico-sanitário, quanto na qualidade nutricional das ofertas, foi utilizado o roteiro de inspeção higiênico-sanitário, baseado na RDC 216/2004, bem como foram pesados os alimentos utilizados na produção das refeições e mapeados os quantitativos de refeições produzidas por cada OSC. Esta pesquisa foi aprovada pelo CEP, sob o parecer no. 4.641.610.

RESULTADOS

As avaliações foram realizadas em 11 OSCs, representando 31% da amostra à época. Os dados coletados e tabulados foram comparados ao percentual de adequação previsto pela ANVISA. Em geral, as OSCs apresentaram percentuais baixos para conformidades. Dentre os tópicos da RDC216/2004, chamou atenção as inadequações referentes à estrutura física e de higienização, com 35,2% e 31% de conformidade, respectivamente. Os processos produtivos ficaram com 53,1% de inadequações, alertando ao fato de que o poder público necessita dar maior apoio às OSCs no tocando a estrutura, equipamentos, utensílios e processos. Entretanto, mesmo com estas inadimplências, verificamos que todas as OSCs buscam servir refeições equilibradas, com alimentos de fonte de carboidrato, proteína de origem animal, junto com hortaliças e legumes.

CONCLUSÃO

Considerando que as OSCs têm um perfil diferente de restaurantes profissionais e que o questionário da RDC216/2004 é direcionada para estes, podemos dizer que muitos dos itens avaliados através desta norma não se aplicam de forma direta aos espaços de preparo das marmitas feitas pelas OSC. Evidenciou-se o comprometimento que as OSCs têm, independente das dificuldades enfrentadas. Por isso, é fundamental o apoio do Estado para que a estrutura de produção, processos, treinamentos e acesso a alimentos às OSC ocorra.

Palavras-chave: Direito Humano|Alimentação adequada e segura;|Projeto Mesa Solidária|Organizações da Sociedade Civil|População em situação de rua

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Qualidade Sanitária da água utilizada por casas residenciais localizadas no município de Satuba/AL

Mariana Sales Martins; Barbara Karine Lopes da Silva Correia; Daniela Silva dos Santos; Juliano Timóteo da Silva; Vitor Luiz de Melo Silva; Eliane Costa Souza.
Centro Universitário Cesmac, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

No Brasil, atestar a potabilidade da água para consumo humano tornou-se uma questão muito importante á nível de saúde pública, visto que nos países subdesenvolvidos, em virtude das más condições de saneamento básico, a água disponibilizada a população pode ter contaminantes microbiológicos e causar doenças de veiculação hídrica, como, por exemplo, febre tifoide, cólera e outras gastroenterites. A água é considerada própria para o consumo humano quando seus parâmetros microbiológicos e físico-químicos atendem aos padrões de potabilidade estabelecidos e não oferecem risco à saúde da população. Portanto o objetivo desse estudo foi divulgar resultados referentes a qualidade microbiológica da água das residências localizadas no município de Satuba/AL.

MÉTODOS

Em concordância com a portaria vigente, a água adequada ao consumo humano deve estar livre de *Escherichia coli* e de bactérias do grupo dos coliformes totais em 100 ml da amostra. Previamente foi solicitada a Secretaria de Vigilância Sanitária do município de Satuba/AL autorização para o acesso aos arquivos contendo os resultados das análises microbiológicas da água das residências, que utilizam a rede de abastecimento (SAA) e poços artesianos (SAI) durante o ano de 2018.

RESULTADOS

Das 14 casas residenciais que utilizam a água do Serviço de Abastecimento Público (SAA), 78,57% (n=11) apresentaram presença de coliformes totais em 100 mL da amostra e destas 36,36% (n=4) continham *Escherichia coli* nos resultados. Apenas 03 casas residenciais que utilizam a água do Serviço de Abastecimento Público (SAA) não obtiveram a presença das bactérias pesquisadas. As 02 casas residenciais que utilizam a água dos poços artesianos (SAI) apresentaram coliformes totais em 100 mL das amostras e destas 50% (n=1) apresentou também *Escherichia coli* nos resultados.

CONCLUSÃO

Apenas á água de 03 casas residenciais que utilizam o Serviço de Abastecimento Público (SAA) estavam microbiologicamente próprias para o consumo. Independente da forma de abastecimento de água foi verificado que ocorreu contaminação por bactérias consideradas indicadoras sanitárias, e que esses resultados podem indicar falhas nos

tratamentos utilizados para a água de abastecimento e com isso grandes probabilidades de desencadear doenças hídricas graves, sendo necessária intervenção das empresas fiscalizadoras do município de Satuba para encontrar as possíveis causas que estão gerando a contaminação, e com isso minimizar os problemas de saúde pública que podem ocorrer no município.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação|Higiene dos Alimentos|Doenças Transmitidas por Alimentos

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Quem são os líderes para estratégias públicas de prevenção da obesidade infantil e cuidado das crianças com obesidade?

Juliana Gonçalves Machado¹; Gabriela Buccini²; Elisabetta Recine¹.

1. Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil; 2. University Of Nevada, Las Vegas, Nevada - Estados Unidos da America.

INTRODUÇÃO

A obesidade infantil é uma condição multifatorial que exige articulação intersetorial para ser mitigada. No Brasil, continuamos a nos defrontar com prevalências crescentes apesar das estratégias já implementadas. A presença de líderes de opinião (LO) em diferentes níveis de atuação e setores é imprescindível para manter o engajamento e comprometimento político de tomadores de decisão na agenda de obesidade infantil, ou seja, na defesa e/ou implementação de estratégias públicas de prevenção da obesidade infantil e cuidado das crianças com obesidade. A pesquisa de líderes de opinião pode identificar esses indivíduos, que possuem capacidade de influência sobre o comportamento, pensamento ou opinião de seus pares; e contribuir na formulação de políticas e estratégias de comunicação. Nosso objetivo é identificar e caracterizar os LO nos níveis federal e local (estadual e municipal) envolvidos nesta agenda.

MÉTODOS

Estudo de métodos mistos utilizando o método participativo Net-Map. Na 1ª etapa, 24 partes interessadas participaram do mapeamento de atores-chave na agenda de obesidade infantil em nível federal e local. Atores-chave mapeados foram organizados numa planilha e classificados em 9 grupos: poder executivo, poder legislativo, poder judiciário, academia, mídias, sociedade civil organizada, setor privado, organismo internacional e sistema S. Na 2ª etapa, as partes interessadas foram convidadas a identificar os LO na planilha produzida na 1ª etapa. Para tanto, utilizou-se uma escala Likert: é LO (3), poderia ser LO (2), não é LO (1) ou não sabe (0). Os LO foram identificados a partir do cálculo da mediana. Foram considerados LO aqueles atores-chave que receberam mediana=3. (CAAE 47861721.6.0000.0030, CEP/FS-UnB)

RESULTADOS

Em nível federal, dentre os 189 atores-chave identificados, 26% (n=50) foram identificados como LO, havendo destaque para a sociedade civil organizada (n=16; 32%), academia (n=9; 18%), organizações internacionais (n=7; 14%) e poder executivo (n=6; 12%). Em nível local, dentre os 69 atores-chave identificados, 32% (n=22) foram identificados como LO, destacaram-se aqueles que integram o poder executivo (n=14; 65%). Sociedade civil (n=4; 18%), organizações internacionais (n=2; 9%) e academia (n=1; 4%) tiveram menor presença em nível local. LO do grupo das mídias (n=5; 10%) e

do poder legislativo (n=1; 2%) foram identificados apenas no nível federal. LO do setor privado foram identificados em ambos, federal (n=6, 12%) e local (n=1, 4%).

CONCLUSÃO

As características dos LO envolvidos na agenda da obesidade infantil são diferentes entre os níveis de atuação. No nível federal, existe uma maior diversidade de LO que articulam e defendem a agenda da obesidade infantil, enquanto o nível local depende dos LO que atuam no poder executivo. O manejo de conflito de interesse na atuação dos LO do setor privado e das mídias, assim como o aumento da presença de LO no poder legislativo são críticos para avanço da agenda de obesidade infantil.

Palavras-chave: Obesidade Infantil|Ciência da Implementação|Liderança|Saúde da Criança

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Rastreo de risco de sarcopenia e qualidade de vida relacionada à sarcopenia entre as pessoas vivendo com o vírus da imunodeficiência humana (HIV): um inquérito online

Marcus Vinicius Lucio Santos Quaresma; Beatriz Martins Vicente; Roseli Espíndola Balchiunas; Giulianna Regeni; Sandra Maria Lima Ribeiro.
Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

As pessoas vivendo com o vírus da imunodeficiência humana (PVHIV) apresentam diversas perturbações metabólicas que aumentam a chance de desenvolver sarcopenia, uma doença muscular esquelética. Contudo, devido à dificuldade de avaliar objetivamente esta doença, a identificação precoce pode colaborar para antecipação de intervenções. Assim, este estudo foi composto por dois objetivos, sendo (i) rastrear o risco de sarcopenia e a qualidade de vida relacionada à sarcopenia em PVHIV; (ii) verificar os fatores associados.

MÉTODOS

Trata-se de um inquérito online transversal (COEP: 4.938.460) com uma amostra não probabilística que incluiu dois grupos, um composto por PVHIV e outro por pessoas não-infectadas (PNVHIV). Os participantes do grupo de PVHIV foram convidados de uma clínica universitária da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, enquanto as PNVHIV foram convidadas pelas mídias sociais. Ambos os grupos responderam a um inquérito virtual que incluiu o SARC-F e o SarQoL® para rastrear risco de sarcopenia e qualidade de vida, respectivamente. O risco de sarcopenia foi definido pelo ponto de corte proposto para o SARC-F (³4 pontos), e as pessoas que pontuaram abaixo da mediana para o SarQoL® forma consideradas com “menor qualidade de vida relacionada à sarcopenia”. Além disso, verificamos os fatores associados (p. ex., prática de exercício físico (EF), qualidade de sono, Índice de Massa Corporal [IMC]). Modelos de regressão logística foram realizados com o software JAMOVÍ®.

RESULTADOS

Trezentos e quarenta e quatro participantes foram incluídos [189 homens (150 PVHIV e 39 PNVHIV) e 155 mulheres (61 PVHIV e 94 PNVHIV)]. O SARC-F identificou 10,43% (95% IC: 6,6 - 15,4%) e 0,75% (95% IC: 1,90e-4 - 4%) de PVHIV e PNVHIV em risco de sarcopenia, respectivamente. As pontuações do SarQoL® foram 76,5 (5,88 - 98,1) e 83,2 (5,88 - 100) para as PVHIV e PNVHIV, respectivamente. Os modelos de regressão univariados revelaram que a obesidade (OR= 7,81; IC 95%: 2,165 - 28,211; p= 0,002) e o comportamento sedentário (OR= 1,07; IC 95%: 1,002 - 1,156; p= 0,042) aumentaram a chance de estar em risco de sarcopenia, enquanto o EF (OR= 0,347; IC 95%: 0,131 - 0,914; p= 0,032) reduziu a chance. Nos modelos múltiplos considerando a pontuação

global do SarQoL®, a qualidade do sono (OR= 7,343; 95% IC: 3,261 - 16,536; p< 0,001) e a obesidade (OR= 4,945; 95% IC: 1,597 - 15,304; p= 0,006) foram associadas a maior chance de pertencer ao grupo menor qualidade de vida relacionada à sarcopenia, enquanto a prática de EF reduziu a chance (OR= 0,173; 95% CI: 0,080 - 0,375; p < 0,001).

CONCLUSÃO

O risco de sarcopenia foi mais frequente entre as PVHIV comparativamente às PNVHIV. Ainda, as PVHIV apresentaram uma qualidade de vida relacionada à sarcopenia inferior. Finalmente, a má qualidade do sono e a obesidade aumentaram a chance de uma menor qualidade de vida relacionada à sarcopenia, enquanto o exercício físico reduziu a chance para ambos, PVHIV e PNVHIV.

Palavras-chave: HIV|Sarcopenia|Qualidade de Vida|Exercício Físico|Obesidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Refeições em família e os transtornos mentais comuns: um estudo transversal de base escolar

Lucia Helena Almeida Gratão¹; Luana Lara Rocha¹; Milene Cristine Pessoa¹; Thales Philipe Rodrigues da Silva¹; Monique Louise Cassimiro Inácio²; Larissa Loures Mendes¹.

1. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

As condições de saúde mental representam 16% da carga global de doenças e lesões em adolescentes, que é um período de transição e vulnerabilidades, em que as doenças mentais podem desenvolver-se mais facilmente. A promoção, a proteção e o restabelecimento da saúde mental devem ser considerados indispensáveis nessa faixa etária. E a adoção de práticas alimentares saudáveis, como a realização de refeições na presença das famílias, estão associados com uma melhor saúde mental entre os adolescentes. Além disso, comer em família é um hábito recomendado pelo Guia Alimentar para a população brasileira de 2014. Dessa forma, este estudo tem como objetivo verificar a associação entre o hábito de realizar refeições acompanhado pela família e a presença de Transtornos Mentais Comuns (TMC) em adolescentes brasileiros.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com dados provenientes do Estudo de Riscos Cardiovasculares entre Adolescentes (ERICA) realizado entre 2013 e 2014 com adolescentes de 12 a 17 anos de escolas públicas e privadas. A variável desfecho foi a presença de TMC, obtida por meio do questionário geral de saúde Goldberg, considerado a presença de TMC quando pelo menos 5 dos 12 itens foram respondidos com "um pouco mais do que o normal" ou "muito mais do que o normal". A variável explicativa foi o hábito de realizar refeições principais acompanhado pela família, categorizada em: "nunca ou quase nunca", "às vezes" e "quase todos os dias ou todos os dias". Como variáveis de ajuste, identificadas através de um Gráfico Acíclico Dirigido, foram incluídas as variáveis: sexo, idade, morar com os pais, prática de atividade física, tempo de tela, duração do sono, fatores socioeconômicos e tipo de escola. Modelos de regressão logística foram utilizados para avaliar a associação. As análises foram realizadas pelo software Stata 14.0, adotando nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Entre os 71.553 adolescentes avaliados, 48,42% possuíam o hábito de realizar refeições principais acompanhado pela família quase todos os dias ou todos os dias. O hábito de realizar refeições principais acompanhado pela família às vezes (Odds Ratio: 0,69; Intervalo de Confiança de 95%: 0,57 – 0,84) e quase todos os dias ou todos os dias (Odds

Ratio: 0.50; Intervalo de Confiança de 95%: 0.44-0.58) reduziu as chances de TMC entre os adolescentes.

CONCLUSÃO

O hábito de realizar refeições acompanhado pela família está associado a uma menor probabilidade de TMC entre adolescentes, demonstrando a importância da promoção de práticas alimentares saudáveis nessa faixa etária. Dessa forma, iniciativas para promover uma alimentação adequada e saudável, hábitos saudáveis e a comensalidade devem ser reforçadas e encorajadas, como ações de educação alimentar e nutricional com os adolescentes e suas famílias.

Palavras-chave: Adolescente|Transtornos Mentais|Comportamento alimentar

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Regulação do ambiente alimentar das estações de metrô de São Paulo: o papel do Estado na visão da sociedade civil organizada

Jessica Vaz Franco; Mariana Tarricone Garcia; Cláudia Maria Bógus.
Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (Fsp/Usp), São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

As estações de metrô da cidade de São Paulo apresentam uma possibilidade crescente de comércios que priorizam a venda de alimentos não saudáveis com preços baixos, podendo se constituir um obstáculo importante à autonomia para escolhas alimentares saudáveis e à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Este estudo teve como objetivo apresentar o ponto de vista da sociedade civil organizada sobre o papel do Estado diante do ambiente alimentar das estações de metrô da cidade de São Paulo.

MÉTODOS

Entre o segundo semestre de 2020 e o primeiro semestre de 2021, foram realizadas entrevistas individuais semiestruturadas com oito atores-chave de organizações da sociedade civil, que buscam a implantação e execução de políticas públicas para promoção da alimentação adequada e saudável. Os materiais resultantes foram organizados e analisados qualitativamente, por meio da análise de conteúdo temática. O estudo teve aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da USP, sob CAAE: 32670820.6.0000.5421.

RESULTADOS

Os entrevistados apontaram que o ambiente alimentar das estações de metrô da cidade de São Paulo desfavorecem as práticas alimentares adequadas e saudáveis pela baixíssima disponibilidade e variedade de alimentos saudáveis. Segundo eles, mesmo que as pessoas queiram se alimentar de forma adequada e saudável nas estações do metrô, podem não conseguir pela falta de opções, interferindo na sua liberdade de escolha. Os participantes não conseguiram identificar a presença de alguma política e/ou programa de alimentação e nutrição sendo desenvolvidos nesses espaços, e acreditam, inclusive, que não há um controle da Companhia do Metrô e do Estado sobre o que é vendido nos pontos comerciais de alimentos. Para que haja mudanças no cenário atual desse ambiente alimentar, a regulação é vista como uma saída. Foram apontadas ideias como: a presença de barracas de frutas e hortaliças direto de produtores nos espaços das estações; a venda de outras opções saudáveis como lanches “naturais”/“artesanais”, salgados assados e com farinha integral, com água de coco, sorvetes saudáveis, iogurtes naturais; a presença de bebedouros nas estações; a diminuição da presença de alimentos ultraprocessados; a utilização dos espaços de propaganda/publicidade para veicular informação sobre saúde e alimentação aos usuários. Assim, na visão deles, o Estado deve propiciar mais oportunidades para quem quer instalar um ponto comercial para a venda de alimentos

saudáveis, e discutir a pertinência da presença de comércios que priorizam a venda de alimentos ultraprocessados em um espaço público como o metrô.

CONCLUSÃO

Para a sociedade civil organizada, o papel do Estado deve ser aquele de regular o ambiente alimentar em questão, para que este seja pensado não apenas como um espaço de fornecimento de alimentação saudável, mas como um local que possibilitaria outra forma de distribuição de alimentos para população com vistas à garantia da SAN.

Palavras-chave: Ambiente|Abastecimento de Alimentos|Política Nutricional|Segurança Alimentar e Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação dos alimentos ultraprocessados na dieta materna e a alimentação do lactente

Aline Nascimento Silva; Thabata Zelice da Cruz de Moraes; Andréa Costa Goes;
Bárbara Luíza Silva Lima; Larissa Santos Martins; Danielle Goes da Silva.
Universidade Federal de Sergipe (Ufs), São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os alimentos ultraprocessados (AUP) em função da conveniência, praticidade e portabilidade podem ser a escolha alimentar entre mulheres no puerpério. Contudo, por apresentarem baixo valor nutricional e alta densidade calórica, o consumo excessivo pode desencadear riscos especialmente à saúde materna. Na ótica da saúde infantil, existem evidências que o consumo alimentar materno pode ser considerado um determinante chave da dieta infantil, impactando no paladar e na aceitação de alimentos da criança. Portanto, neste panorama, o objetivo deste trabalho é avaliar a associação entre o consumo de AUP pela mãe e alimentação do lactente.

MÉTODOS

Estudo transversal com 299 puérperas maiores de 18 anos, entre o primeiro ao sexto mês pós-parto, usuárias da Atenção Básica de Saúde do município de Aracaju, Sergipe. Aplicou-se um questionário semiestruturado, por meio de ligação telefônica, com dados de identificação materna e infantil, socioeconômicos, aleitamento materno e alimentação atual da criança. Para investigação do consumo alimentar, foram aplicados dois recordatórios alimentares de 24 horas em dias não-consecutivos, utilizando *Multiple Pass Method*. Para cálculo da variabilidade da dieta entre os dois recordatórios alimentares, foi utilizado o *Multiple Source Method*. Os alimentos foram classificados segundo a NOVA. O percentual de contribuição energética dos AUP da dieta foi dividido em tercís, sendo o 3º tercil classificado como maior consumo. A distribuição dos dados foi analisada por meio do teste de Kolmogorov-Smirnov e a associação do consumo de AUP e as práticas de alimentação do lactente foram realizadas por meio do teste Qui-quadrado, com p menor que 0,05. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UFS (CAAE 46562221.80000.5546). Todas as participantes do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Participaram do estudo 299 mães com média de idade de 28,34 ($\pm 5,89$) anos e com 3,95 ($\pm 1,33$) meses de pós-parto. Cerca de 85,6% autodeclararam-se pretas ou pardas, 90% viviam com companheiro, 43,5% tinham renda familiar de 1 a 2 salários-mínimos, 57,9% multíparas e 39,8% amamentavam exclusivamente. A mediana da ingestão energética de AUP foi de 372,30 kcal, com um percentual de contribuição energética de 21%. Observou-se maior consumo de AUP entre as puérperas que não estavam

amamentando ($p=0,012$), que estavam ofertando água e chá para a criança ($p=0,015$) e em aleitamento misto ou artificial ($p=0,025$).

CONCLUSÃO

O maior consumo de AUP no puerpério tem relação com práticas alimentares que favorecem o desmame precoce do lactente. Portanto, investigar o consumo alimentar materno neste período faz-se importante para evitar desfechos negativos na saúde do binômio materno-infantil. Apoio CNPq, PIBIC/UFS.

Palavras-chave: Período Pós-Parto|Consumo alimentar|Aleitamento materno|Desmame precoce

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação entre as características paternas e a antropometria do recém-nascido em um estudo de intervenção nutricional

Mariana Rinaldi Carvalho¹; Daniela Elias Goulart de Andrade Miranda²; Naiara Franco Baroni¹; Izabela da Silva Santos¹; Livia Castro Crivellenti¹; Daniela Saes Sartorelli¹.

1. Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A compreensão sobre a influência das características paternas na saúde dos filhos ainda permanece limitada. Evidências sugerem que a herança epigenética paterna pode desempenhar um papel importante na predisposição de distúrbios metabólicos na infância e na vida adulta. O objetivo do presente estudo é avaliar o efeito da antropometria paterna na eficácia de uma intervenção nutricional no estilo de vida entre gestantes e consequentemente na antropometria e adiposidade neonatal.

MÉTODOS

Este estudo é parte de um ensaio clínico aleatorizado controlado, conduzido entre 350 gestantes adultas portadoras de sobrepeso usuárias de unidades básicas. As gestantes foram aleatoriamente alocadas em grupos controle (GC) ou intervenção (GI). A intervenção consistiu em três sessões de aconselhamento nutricional individualizadas, baseada no incentivo ao consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados. Os parceiros das gestantes incluídas no ensaio clínico foram convidados a participar deste estudo. Dados paternos foram obtidos por meio de um questionário estruturado e avaliação antropométrica. Os dados antropométricos dos recém-nascidos foram coletados mediante protocolos padronizados e a adiposidade neonatal foi estimada pela fórmula de Deierlen e colaboradores. A correlação de *Spearman* foi utilizada para avaliar o efeito da intervenção no peso ao nascer e a adiposidade do neonato estratificado por categorias de IMC paterno ($<25 \text{ Kg/m}^2$; $\geq 25 \text{ Kg/m}^2$) e circunferência da cintura ($\leq 102 \text{ cm}$; $>102 \text{ cm}$). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 97288818.0.0000.5414). Estudo registrado no Registro Brasileiro de Ensaio Clínicos RBR-5jy777.

RESULTADOS

Dados completos estavam disponíveis para 94 grupos de mães (GC n=49, GI n=45), pais e recém-nascidos. 60% do pais apresentaram IMC $\geq 25 \text{ Kg/m}^2$ e 20% circunferência da cintura $\geq 102 \text{ cm}$. O IMC paterno $\geq 25 \text{ Kg/m}^2$ modificou o efeito da intervenção no comprimento (cm) da criança ao nascer ($r=0,33$; $p=0,01$). Uma associação negativa entre a intervenção e a prega supra ilíaca (mm) dos recém-nascidos filhos de pais com IMC $<25,0 \text{ kg/m}^2$ ($r=-0,39$; $p=0,04$) foi observada. A circunferência da cintura paterna $\geq 102 \text{ cm}$ modificou o efeito da intervenção na prega bicipital (mm) da criança ($r=0,90$; $p=0,01$) e também na massa livre de gordura (g) ($r=0,87$; $p=0,02$). Não houve associação entre as

características paternas e a adiposidade neonatal e demais medidas antropométricas analisadas.

CONCLUSÃO

O IMC paterno foi um modificador do efeito da intervenção no comprimento da criança ao nascer e na prega cutânea supra ilíaca. Além disso, a circunferência da cintura paterna modificou o efeito da intervenção na prega bicipital e na massa livre de gordura dos recém-nascidos. Estudos futuros são necessários para se confirmar tais hipóteses.

Financiamento: FAPESP (2017/15386-2; 2017/18980-2 e 2021/06586-3), CNPq (406000/2018-2 e 302487/2018-2), CAPES e FAEPA.

Palavras-chave: Pai|Recém-nascido|Adiposidade neonatal|Índice de massa corporal|Circunferência da cintura

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação entre comensalidade da família e estado nutricional de crianças de 7 a 10 anos da região metropolitana de Vitória/ES

Kéllyda Cinnara da Silva Moura¹; Ana Maria Abreu de Oliveira¹; Haysla Xavier Martins¹; Leticia Batista de Azevedo¹; Ana Cláudia Pinheiro Garcia¹; Maria Del Carmen Bisi Molina².

1. Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória - ES - Brasil; 2. Universidade Federal de Ouro Preto (Ufop), Ouro Preto - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade e sobrepeso infantil no território brasileiro atingem aproximadamente 3,1 e 6,4 milhões de crianças, respectivamente. Na infância, a obesidade está fortemente associada ao diabetes *mellitus* tipo 2 e doenças cardiovasculares, além de causar danos à saúde mental e física ao longo dos anos. Dentre os fatores de risco que se relacionam à epidemia da obesidade infantil podem ser citados as transições socioeconômicas, estilo de vida e hábitos alimentares. No entanto, comportamentos alimentares e hábitos sedentários podem ser influenciados pelos pais ou responsáveis o que induz um estado nutricional de sobrepeso e obesidade na infância. Este trabalho tem por objetivo identificar a relação entre a comensalidade da família com o estado nutricional infantil.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados da linha de base do projeto intitulado “Prevenção da Obesidade Infantil na Atenção Primária em Saúde: Um Ensaio Comunitário na Região Metropolitana de Vitória-ES”(PrevOI). Este estudo contou com a participação de famílias cadastradas na Estratégia Saúde da Família (ESF) compostas por crianças de 07 a 10 anos de idade apenas do município de Vitória. A coleta de dados foi realizada em (julho/2021 – dezembro/2021) nos respectivos municípios. A comensalidade da família foi avaliada por meio das seguintes questões: “*O restante da família realizou o jantar junto com a criança ontem?*”; “*O restante da família comeu e bebeu o mesmo que a criança no jantar ontem?*”. Cada questão possui duas opções de resposta (sim ou não). Para a avaliação do estado nutricional foi aferido a estatura e mensurado o peso corporal dos participantes para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Em crianças, o IMC foi analisado utilizando o gráfico de crescimento da Organização Mundial da Saúde (OMS). O Estudo foi aprovado pelo comitê de Ética da Universidade Federal do Espírito Santo sob o número:4.581.297. A análises foram realizadas no SPSS versão 21.0, adotando-se $p < 0,05$.

RESULTADOS

A amostra foi constituída por 168 crianças (média de idade de $9,0 \pm 0,98$ anos), sendo majoritariamente do sexo feminino (58,9%). A partir da análise estatística, foi identificado que entre as crianças que não realizaram o jantar junto às suas famílias e não

se alimentaram dos mesmos alimentos, 35,1% apresentaram obesidade ($p=0,003$ e $p=0,036$, respectivamente).

CONCLUSÃO

Foi identificado a relação entre comensalidade da família e o estado nutricional de obesidade infantil. Diante disso, a prevenção da obesidade infantil pode ocorrer através preservação de hábitos alimentares saudáveis em família.

Palavras-chave: Obesidade Infantil|Doenças não Transmissíveis|Epidemiologia Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação entre dados antropométricos e a capacidade antioxidante total da dieta de adolescentes com obesidade

Xênia Maia Xenofonte Martins; Thaynan dos Santos Dias; Kamila Nunes de Oliveira;
Antonia Mariza Herculino da Silva; Kaluce Gonçalves de Sousa Almondes; Carla
Soraya Costa Maia.

Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A obesidade infantil reflete na composição e na distribuição de gordura corporal, identificada através de marcadores antropométricos aferidos na criança e adolescente, sendo eles Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência da Cintura (CC) e Circunferência do Pescoço (CP). Estes parâmetros apresentam relação aumentada para riscos de doenças metabólicas, cardiovasculares, resistência à insulina e dislipidemias. A Capacidade Antioxidante Total é um relevante biomarcador de estresse oxidativo, devido ao alto teor de compostos antioxidantes. Assim, a Capacidade Antioxidante Total da Dieta (CATd) é uma ferramenta para investigar esses efeitos dos antioxidantes dietéticos e tem associação com o menor risco de doenças crônicas. O presente estudo objetiva avaliar a relação entre a antropometria e a capacidade antioxidante total da dieta de adolescentes com obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com adolescentes que apresentam diagnóstico de obesidade e residem em Fortaleza - Ceará. O consumo alimentar foi coletado pelo método de recordatório de 24h e analisado no software NutWin. Em seu banco de dados, foram adicionados valores de CATd oriundos de tabelas que utilizaram o método Ferric Reducing Antioxidant Power para sua determinação nos alimentos. O valor individual foi ajustado segundo consumo energético (mmol/1000 kcal) e classificado em tercís. As medidas antropométricas avaliadas foram: IMC, CC e CP. Os dados foram apresentados em frequências, percentuais, média e desvio padrão (DP). A diferença entre as médias das variáveis antropométricas entre os tercís da CATd foi testada pela ANOVA, após a homogeneidade dos dados ser confirmada pelo teste de Levene. Todas as análises foram realizadas no programa SPSS versão 22 com nível de significância de 5% ($p < 0,05$). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará (protocolo nº CAAE 3.507.172.)

RESULTADOS

Foram analisados os dados de 63 adolescentes. A maioria dos participantes eram sexo masculino (57,1%) e o grupo apresentou média de idade de 11,97 anos (DP 1,37). Entre as três variáveis avaliadas, apenas a CP apresentou diferença significativa de médias entre os tercís da CATd ($p = 0,040$), sendo o primeiro tercil com CP média de 36,71 cm (DP

2,55), o segundo com 34,84 cm (DP 1,98) e o terceiro com 34,90 cm (DP 3,25). A diferença estatística foi observada entre o primeiro e o segundo tercil ($p=0,021$), e o primeiro e o terceiro tercil ($p=0,039$).

CONCLUSÃO

A CP foi maior em adolescentes com obesidade que estavam no menor tercil da CATd. Tais resultados sugerem que o baixo consumo de compostos antioxidantes pode ter influência no acúmulo de gordura subcutânea superior em adolescentes com obesidade.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos o Programa de Pesquisa para o SUS (PPSUS) e a Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP) pelo incentivo e oportunidade.

Palavras-chave: Antropometria|Composição corporal|Capacidade antioxidante total da dieta|Obesidade infantil

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relato de experiência de atividade de educação alimentar e nutricional realizada em um projeto governamental no estado do Pará

Maria de Nazaré Araújo Lima¹; Dayanne Caroline Pinheiro Garces²; Mariana Corrêa Vasconcellos dos Santos²; Thais de Oliveira Carvalho Granado Santos¹; Walkíria de Moraes Silva¹.

1. Secretaria Estadual de Saúde do Pará, Belém - PA - Brasil; 2. Universidade Estadual do Pará, Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A transição nutricional e epidemiológica são resultados do processo de urbanização e industrialização que ocorreram nos últimos anos. Essas mudanças impactaram diretamente nos indicadores de morbimortalidade da população, uma vez que há maior consumo de alimentos ultraprocessados e aumento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), principais causas de óbito e morte prematura no mundo. O enfrentamento da obesidade é um dos mais graves problemas de saúde pública no Brasil, tendo as DCNT um aumento de 72% nos últimos treze anos. Sendo assim, este trabalho tem por objetivo relatar a experiência de nutricionistas em uma ação de educação alimentar e nutricional que visa conscientizar e informar a população sobre alimentação saudável e prevenção de doenças.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de uma atividade realizada no dia 24 de maio de 2022 na Usina da Paz do bairro da Cabanagem em Belém-PA. A ação foi realizada na Usina da Paz, espaço físico que faz parte do Programa Territórios pela Paz e que visa congrega os serviços do Estado oferecidos à comunidade, em diversas áreas, com ênfase na prevenção à violência, inclusão social e fortalecimento comunitário. Foram compartilhadas orientações para o público atendido sobre a classificação de alimentos segundo o *Guia Alimentar para a População Brasileira*, demonstrada a utilização do aplicativo *Desrotulando*, exibição da websérie *Cidinha dá jeito*, disponível em plataforma digital, e distribuição de material impresso.

RESULTADOS

Participaram da atividade 27 indivíduos, sendo 24 do sexo feminino e 3 do masculino. Inicialmente foram demonstrados exemplos conforme o grau de processamento de alimentos em *in natura* e minimamente processados, processados e ultraprocessados, descritos no *Guia Alimentar para a População Brasileira*. Em seguida foram exibidos três episódios da websérie *Cidinha dá jeito* (Episódio de apresentação, 1 e 4) uma estratégia do Ministério da Saúde que retrata situações cotidianas para orientar e auxiliar os indivíduos a respeito dos pontos principais abordados no guia. Em seguida foi demonstrado o uso do aplicativo *Desrotulando*, o qual objetiva facilitar a leitura de rótulos e possibilitar autonomia quanto a melhores escolhas alimentares.

CONCLUSÃO

As ações de educação alimentar e nutricional são essenciais para promoção da qualidade de vida da população, uma vez que trabalha aspectos do cotidiano que envolvem o ato de se alimentar e facilitam a adesão às mudanças do estilo de vida e construção da autonomia e hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Alimentação saudável|Educação em saúde|Saúde da comunidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Rio de Janeiro: a experiência de uma cidade signatária do Pacto de Milão

Aline de Souza Ribeiro; Marluce Crispim da Costa Fortunato; Andreia de Luca Sacramento; Maria Cecília Quiben Furtado Maciel; Andrea Ricardo.

Unidade de Nutrição e Segurança Alimentar Annes Dias, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Pacto de Milão sobre a Política de Alimentação Urbana (MUFPA) é um compromisso com o desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis assumido por mais de 200 cidades do mundo, incluindo o Rio de Janeiro (RJ) que se tornou signatária em 2016. A estratégia do Pacto é a troca de experiências entre as cidades, por meio de fóruns regionais ou globais, para a elaboração de estratégias a fim de contribuir com o desenvolvimento sustentável e com a segurança alimentar e nutricional (SAN). A Unidade de Nutrição e Segurança Alimentar Annes Dias (UNAD), vinculada à Secretaria Municipal de Saúde, esteve presente na organização do I Fórum Latino-Americano das Cidades Signatárias do Pacto de Milão realizado no RJ, bem como representando a cidade no 7º Fórum Global. O objetivo deste trabalho é identificar os impactos MUFPA para a cidade do Rio de Janeiro sob a perspectiva do UNAD.

MÉTODOS

Estudo transversal qualitativo realizado a partir da participação da cidade do Rio de Janeiro no I Fórum Latino-Americano das Cidades Signatárias do Pacto de Milão, como cidade anfitriã, e no 7º Fórum Global das Cidades Signatárias do Pacto de Milão, realizados no ano de 2019 e 2021, respectivamente. Para a realização do estudo foram utilizados dois documentos elaborados pelo Secretariado do MUFPA: Diretrizes para sediar o evento e Marco de Acompanhamento.

RESULTADOS

A participação nos eventos representou uma oportunidade para: partilhar o progresso na oferta de alimentação adequada, saudável e sustentável em restaurantes populares, unidades de saúde e de ensino; reconhecer a necessidade de selecionar indicadores do MUFPA; priorizar o monitoramento dos indicadores após o impacto global da pandemia por COVID 19; elaborar estratégias intersetoriais para alavancar o acesso a alimentos in natura a toda a população carioca principalmente a população em vulnerabilidade social, por meio da expansão das hortas cariocas, criação de banco de alimentos e outros. Como cidade anfitriã foi possível disponibilizar refeições elaboradas por uma empresa engajada socialmente, que modifica a realidade de mulheres de uma comunidade, valoriza as preparações culinárias a partir de alimentos regionais, in natura e sazonais. Tal fato proporcionou aos participantes do evento uma experiência sensorial e gastronômica alinhada ao desenvolvimento sustentável; fomentou a economia local;

incluiu refeições restritas ao glúten, lactose e sacarose; respeitou a diversidade social, oferecendo opções vegetarianas e veganas.

CONCLUSÃO

A participação da cidade do Rio de Janeiro nos encontros entre as cidades signatárias permitiu reconhecer a importância de avançar de forma intersetorial na elaboração, execução e monitoramento de estratégias para a construção de sistemas alimentares mais saudáveis, sustentáveis e justos.

Palavras-chave: Desenvolvimento sustentável|Segurança alimentar e nutricional|Intersetorialidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Saberes e práticas da comunidade sobre o uso de plantas medicinais no cuidado em saúde: um relato de experiência

Jamille de Lima Santos¹; Paloma Katlheen Moura Melo²; Jéssica Cyntia Menezes Pitombeira³; Cristiano Silva da Costa³; Daniele do Nascimento Costa²; Laura Camila Pereira Liberalino⁴.

1. Unp, Mossoró - RN - Brasil; 2. Uern, Mossoró - RN - Brasil; 3. Esp, Fortaleza - CE - Brasil; 4. Ufm, Natal - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

Fitoterapia é o estudo das plantas medicinais e suas aplicações na cura das doenças, a qual incentiva o desenvolvimento comunitário com vistas à promoção da saúde. No Brasil, a Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos e a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares, criadas em 2006, estimulam a inserção de plantas medicinais e fitoterápicos no Sistema Único de Saúde e fornecem subsídios para o uso adequado. A relevância deste trabalho está no caráter reflexivo que busca mostrar uma forma de cuidado que já está inserida no cotidiano das pessoas e que precisa ser investigada e registrada, como uma memória viva do patrimônio cultural, estabelecendo elos entre conhecimento popular e científico de forma a propiciar o fortalecimento das práticas de cuidado, com estímulo para novos horizontes de modelo de atenção à saúde a ser preservado ao longo do tempo. O objetivo deste estudo foi conhecer os saberes e práticas quanto ao uso de plantas medicinais utilizadas por usuários e profissionais de saúde de uma Unidade Básica de Saúde.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência cuja vivência foi realizada no dia 28 do mês de novembro do ano de 2018, totalizando 26 participantes entre usuários, profissionais da Unidade Básica de Saúde Abengruta II e do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica, no município de Aracati/CE. O estudo partiu do princípio da educação em saúde e utilizou como referencial metodológico os círculos de cultura propostos por Paulo Freire, possibilitando o encontro entre a vivência prática e a teoria.

RESULTADOS

Constatou-se que a maioria dos participantes teve acesso às plantas medicinais no âmbito familiar, bem como surgiu mais de uma forma de adquirir as plantas, a saber: pequena plantação na residência; pegam com amigos e/ou vizinhos; ou compram em lojas de produtos naturais, farmácias, entre outros meios. Verificou-se o uso dessas ervas em formas de chás, sumos, garrafadas, óleos, sucos e lambedor. Ainda, surgiu um total de 21 plantas, com semelhanças entre a indicação terapêutica popular e científica, relacionadas a diferentes enfermidades ou sintomas de agravos. Existiu consenso que é necessário ter mais informação e divulgação sobre o tratamento à base de fitoterápicos e incentivar o uso, como também é imprescindível que se faça um treinamento voltado para os

profissionais quanto ao uso dessa terapia e quanto à necessidade de relacioná-la com a medicina convencional.

CONCLUSÃO

É possível compreender que existe o conhecimento de uma diversidade dos recursos naturais que viabilizam as práticas integrativas e complementares na atenção à saúde. Entretanto, é preciso propor e fazer mudanças que valorizem o conhecimento popular, favorecendo a apropriação do sujeito no cuidado, que se pretende ser mais eficaz com o uso concomitante das plantas medicinais de forma consciente e segura na atenção primária.

Palavras-chave: Ervas Medicinais|Fitoterapia|Educação em Saúde|Atenção Primária à Saúde.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Salutogênese, estado nutricional e comportamento alimentar: uma revisão sistemática

Bruna Merten Padilha¹; Gabriela Rossiter Stux Veiga¹; Nassib Bezerra Bueno¹; Jessiane Rejane Lima Santos¹; Telma Maria Menezes de Toledo Florêncio¹; Marília de Carvalho Lima².

1. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A salutogênese orienta o estudo da saúde como uma interação entre fatores físicos, mentais, sociais e espirituais, retratando a maneira como as pessoas experimentam a comida e saúde em seu cotidiano. Dentro dessa teoria, tem-se o senso de coerência, variável que avalia a interação entre as pessoas e seu contexto. Considerando que pesquisas sobre nutrição salutogênica têm o potencial de estabelecer a base para manter uma alimentação saudável, objetivou-se avaliar a relação entre senso de coerência, comportamento alimentar e estado nutricional.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão sistemática da literatura, realizado por duas pesquisadoras, de forma independente, entre maio e novembro de 2020, com vistas a responder a seguinte questão: “O senso de coerência está associado ao estado nutricional e/ou ao comportamento alimentar?”. O protocolo de pesquisa adotado seguiu os itens estabelecidos pelo Preferred Reporting Items for Systematic Review and Meta-analysis Protocols (PRISMAP) e foi registrado no PROSPERO (<https://www.crd.york.ac.uk/prospero/>), pelo número CRD42020191179. As seguintes bases de dados foram pesquisadas: MEDLINE/PubMed, Science Direct/Elsevier, LILACS/Bireme, SciELO e Google Acadêmico, utilizando os termos indexados 'salutogênese', 'senso de coerência', 'estado nutricional', 'nutrição', 'comportamento alimentar' e 'alimentação saudável', em português e inglês. Os dados foram extraídos de forma padronizada e a qualidade dos estudos foi avaliada por meio da Escala de Newcastle–Ottawa. Foram incluídos todos os estudos que abordaram a temática, sem limitações quanto à data de publicação ou idioma.

RESULTADOS

Após a leitura dos títulos e resumos de 1855 artigos, foram recuperados 107 textos completos, dos quais 27 foram incluídos. Destes, 25 eram transversais e 2 longitudinais. A pontuação média para os estudos de Newcastle–Ottawa foi de 6 e a maioria dos estudos foi classificada como de qualidade moderada e baixa. O tamanho cumulativo da amostra

de todos os estudos incluídos foi de 28.981 adultos e idosos, com idade entre 18 e 81 anos. Os estudos foram realizados em 15 países diferentes. Quinze artigos avaliaram o comportamento/hábito alimentar e 12 avaliaram o estado nutricional. Os estudos demonstraram que o senso de coerência tem uma relação positiva com um comportamento/hábito alimentar adequado. Por outro lado, a relação entre senso de coerência e estado nutricional foi divergente entre os estudos. A heterogeneidade dos dados resultantes da utilização de diferentes métodos de avaliação dos desfechos de interesse (estado nutricional e comportamento alimentar) impossibilitou a realização de uma meta-análise.

CONCLUSÃO

O senso de coerência foi positivamente associado ao comportamento alimentar adequado. No entanto, não foi possível estabelecer uma relação entre senso de coerência e estado nutricional.

Palavras-chave: Estado nutricional|Comportamento alimentar|Alimentação saudável

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Satisfação de usuários de restaurantes populares da região metropolitana de São Luís-Maranhão

Luana Lopes Padilha¹; Denisy Pinto Lima²; Leudimar Carvalho Soares Filho²; Nádia Caroline de Moura Matias²; Victor Nogueira da Cruz Silveira³; Maria Tereza Borges Araujo Frota³.

1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (Ifma), Barreirinhas - MA - Brasil; 2. Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão (Ses-Ma), São Luís - MA - Brasil; 3. Universidade Federal do Maranhão (Ufma), São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Populares (RP) foram concebidos pelo governo federal para funcionarem nas áreas de grande movimentação de pessoas de baixa renda e fornecem refeições completas e saudáveis, baseadas nos hábitos alimentares regionais e a preços acessíveis para a população de baixa renda e em situação de insegurança alimentar e nutricional. O objetivo deste estudo é verificar a satisfação de usuários de restaurantes populares da região metropolitana de São Luís-MA.

MÉTODOS

Estudo descritivo, realizado em oito RP da região metropolitana de São Luís-MA, em dezembro de 2020. Foram incluídos os indivíduos ≥ 18 anos de idade, de ambos os sexos, usuários dos RP em estudo e que aceitaram participar voluntariamente com assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A amostra total foi de 194 pessoas. O formulário aplicado foi adaptado da metodologia proposta pelo Ministério de Desenvolvimento Social (2005), para obtenção de dados sociodemográficos e da satisfação dos usuários dos RP. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética e Pesquisa, com número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) 31197720.8.0000.5087 e aprovada sob parecer de nº 4.043.090.

RESULTADOS

A maioria dos usuários era do sexo masculino (58,8%), com média de idade de 44 anos (18-83 anos), sem companheiro(a) (61,9%), com ensino médio completo/superior incompleto (56,2%), trabalho formal (31,9%) e informal (22,7%), renda familiar per capita de $\frac{1}{2}$ a 1 salário mínimo (30,2%) e sem benefício social do governo (66,5%). A maior parte respondeu que o trabalho do RP possibilita melhor condição de vida para as pessoas que os frequentam (96,4%) e 80,4% disseram que o RP é muito importante para a comunidade. Quanto à avaliação do local, predominou o quesito bom para os itens: localização (53,6%), organização (55,2%), conforto (58,3%), higiene e limpeza do local (56,2%) e higiene e limpeza dos banheiros (30,4%). Quanto ao serviço prestado, a categoria bom também prevaleceu para a avaliação do tempo de espera na fila (45,4%), para rapidez do atendimento (53,1%) e para educação e cordialidade dos funcionários (49,5%). Sobre as refeições, a maior parte dos usuários respondeu a categoria bom, para

a qualidade dos alimentos que compõem as refeições (59,3%), para quantidade servida (47,4%) e para variedade dos cardápios (60,3%). Como sugestões citadas pelos usuários: redução do valor da refeição (2,6%), aumento do horário de funcionamento (1,6%) e da variedade do cardápio (1,6%), melhorias na higiene do local (1,0%), treinamento para funcionários (0,5%), aumento da oferta de peixe (0,5%) e do número de RP (0,5%), e manutenção da entrega de quentinhas (0,5%).

CONCLUSÃO

Os resultados apontam para um bom nível de satisfação dos usuários entrevistados quanto à qualidade do serviço oferecido nos RP, indicando os benefícios promovidos pelo programa nos locais. As sugestões apontadas, se resolvidas, podem aumentar a satisfação e os benefícios gerados pelo RP na comunidade.

Palavras-chave: Restaurantes|Satisfação do usuário|Política pública|Direito humano à alimentação adequada

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Satisfação materna com a amamentação e prática alimentar do lactente

Bárbara Luíza Silva Lima; Larissa Santos Martins; Andréa Costa Goes; Aline Nascimento Silva; Thabata Zelice da Cruz de Moraes; Danielle Goes da Silva.
Universidade Federal de Sergipe (Ufs), São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A satisfação materna com a amamentação é um dos indicadores relacionado ao sucesso do aleitamento materno, e está voltada para análise da percepção das expectativas maternas, independente da presença de problemas, exclusividade ou duração do aleitamento. O objetivo deste estudo foi avaliar se a satisfação materna com a amamentação está associada à prática alimentar do lactente.

MÉTODOS

Estudo transversal com puérperas maiores de 18 anos, no primeiro até o sexto mês de pós-parto, que amamentaram pelo menos uma vez, usuárias das Unidades Básicas de Saúde de Aracaju, Sergipe. A coleta de dados ocorreu por meio de ligações telefônicas, aplicando um questionário semiestruturado com questões de identificação, dados socioeconômicos, antecedentes obstétricos, dados do parto, pós-parto e alimentação do lactente. A satisfação materna com a amamentação foi avaliada pela *Maternal Breastfeeding Evaluation Scale*, validada no Brasil por Senna *et al* (2020), a pontuação total varia de 29 a 145 pontos, sendo classificada como menor satisfação a pontuação final inferior ao valor da mediana. Calculou-se o teste de MannWhitney, com nível de significância menor que 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética CAAE 46562221.80000.5546.

RESULTADOS

Participaram 290 puérperas, com média de idade de 28,44 ($\pm 5,93$) anos e seus filhos possuíam média de idade de 3,95 ($\pm 1,33$) meses. Dentre as entrevistadas, 86,2% se autodeclararam parda ou negra, 49,3% não possuíam trabalho remunerado, 26,0% possuíam renda familiar mensal menor que um salário mínimo, 35,9% tinham ensino fundamental até médio incompleto e 58,6% eram multíparas. Verificou-se que 37,6% tiveram parto cesáreo, 51,7% não amamentaram na primeira hora, 59,0% estavam em aleitamento materno não-exclusivo, 46,2% em aleitamento misto, 37,9% ofertavam fórmula infantil, 43,1% ofertavam bebidas sem açúcar e 4,1% ofertavam bebidas açucaradas. A pontuação mediana na escala de satisfação materna foi 128 pontos, com percentil 25 de 116 pontos e percentil 75 de 136 pontos. A menor satisfação com a amamentação se associou com o aleitamento materno não-exclusivo ($p=0,001$), com o aleitamento misto ($p<0,001$), oferta de fórmula infantil ($p=0,001$), de farináceos ($p=0,034$), de bebidas sem açúcar ($p=0,030$) e bebidas açucaradas ($p=0,010$) ao bebê.

CONCLUSÃO

Mães menos satisfeitas com a amamentação praticaram menos o aleitamento materno exclusivo no primeiro semestre de vida, ofertando de forma precoce alimentos complementares ao lactente. Apoio: CNPq, PICVOL/UFS.

Palavras-chave: Puerpério|Satisfação Pessoal|Aleitamento|Desmame

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Segurança alimentar e direito humano à alimentação adequada de estudantes com necessidades alimentares especiais

Fernanda Lessa Mainier Hack.

Pontifícia Universidade Católica - Puc/Rj, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Estudantes com necessidades alimentares especiais - NAE (alergia, doença celíaca, diabetes) têm direito a cardápio escolar adaptado conforme Programa Nacional de Alimentação Escolar: política pública que garante o direito humano à alimentação adequada - acesso físico ao alimento e adequação às necessidades nutricionais, biológicas, culturais e específicas com impactos nos direitos à saúde e vida. A não adequação da dieta para essa população configura situação de insegurança alimentar e fator de exclusão social.

MÉTODOS

Analisar os fatores que contribuem para o processo por visibilidade de estudantes com NAE para garantia da alimentação escolar adequada - AEA através de estudo de caso representativo de violação por parte do Estado ao direito à AEA de estudantes com NAE ocorrido no município de Piracicaba no Estado de São Paulo em 2020 e análise de documentos. Desse caso, foi possível extrair elementos comuns a outros casos semelhantes, tais como (i) dificuldades de estudantes com NAE em ter garantidas sua inclusão escolar e segurança alimentar, (ii) intervenção de movimentos sociais para que fossem efetivadas as políticas públicas de inclusão e (iii) participação de outros atores, como o Ministério Público e o Conselho de Alimentação Escolar - CAE no monitoramento e fiscalização das políticas públicas.

RESULTADOS

Da análise dos documentos (i) manual para atendimento de alunos com NAE em escolas de Piracicaba, (ii) representação de movimentos sociais ao CAE e ao Ministério Público de São Paulo - MPSP e (iii) promoção final no inquérito civil do MPSP, extraiu-se que, a pretexto de garantir o direito à saúde desses estudantes, o manual determinava o seu afastamento da escola por tempo indeterminado enquanto não fosse implementada as adaptações no cardápio (violando direitos à educação, saúde e alimentação). A mudança do quadro, com revogação do referido manual, ocorreu após denúncia e intervenção de movimentos sociais que reúnem familiares de estudantes com NAE junto a órgãos de fiscalização, trazendo visibilidade a essa população.

CONCLUSÃO

A alimentação escolar é direito a ser implementado por políticas públicas que garantam o direito humano à alimentação adequada e a segurança alimentar dos estudantes. No caso de estudantes com NAE, é preciso haver integração entre os diversos atores envolvidos: gestores, nutricionistas, responsáveis pelo programa de aquisição de alimentos, além de professores e estudantes. Ações de educação alimentar e nutricional são imprescindíveis para promover práticas alimentares saudáveis, incluindo o manejo de alimentos por estudantes com NAE. Por fim, é preciso ressaltar o papel protagonizado por movimentos sociais de familiares de estudantes com NAE. A legislação garante a alimentação escolar adequada desses estudantes, e sua implementação passa necessariamente por mecanismos de participação social, monitoramento e fiscalização.

Palavras-chave: alimentação escolar|segurança alimentar e nutricional|educação alimentar e nutricional|necessidades alimentares especiais|direito à alimentação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

SEGURANÇA ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS EM VULNERABILIDADE SOCIAL EM MACEIÓ - AL

Guilherme Alves Freire Cardos; Mariana Silva de Freitas; Maria Renadi Cavalcante;
Bruna Merten Padilha; Gabriela Rossiter Stux Veiga.
Universidade Federal de Alagoas, Maceió, AL - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar é um direito regular e permanente a alimentos de qualidade. Ela conecta-se a bases práticas alimentares que promovem saúde e o respeito sob diversidade ambiental e cultural, econômica e socialmente sustentáveis. Contudo, quando não atendida, tem-se o comprometimento do atendimento às necessidades nutricionais e, conseqüentemente, o aparecimento de doenças associadas à alimentação, principalmente quando se trata do público infantil. Mediante tal problemática, o estudo objetivou avaliar a relação entre segurança alimentar e estado nutricional antropométrico de crianças de 6 a 72 meses de idade em vulnerabilidade social em Maceió-AL.

METODOLOGIA

Trata-se de um recorte do estudo transversal “Senso de coerência materno e o crescimento linear de seus filhos”, realizado entre abril de 2019 e junho de 2020, com 567 crianças de 6 meses a 72 meses de idade e suas famílias, residentes em comunidades em vulnerabilidade social em Maceió-AL. Foram coletados dados demográficos (sexo e idade) e antropométricos (peso e altura) das crianças e aplicada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) com o responsável. A avaliação antropométrica foi feita no software Anthro versão 3.2.2, a partir do índice altura para idade (A/I). A análise estatística foi feita no software Stata. A Regressão de Poisson foi utilizada para averiguar a associação. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética (CAAE 3.375.586).

RESULTADOS

Identificou-se que 38,8% das crianças estão em segurança alimentar ou com insegurança alimentar leve e que 61,2% estão em insegurança alimentar moderada ou grave. Segundo o índice A/I, 19,9% estão com baixa A/I e 80,1% com adequada A/I. Dentre as crianças em segurança alimentar ou insegurança alimentar leve, 86,7% estavam com adequada A/I e 13,3% com baixa A/I. Entre aquelas com insegurança alimentar moderada ou grave, 24,3% apresentaram baixa A/I e 75,7% adequada A/I. A Regressão de Poisson mostrou que estar em segurança alimentar ou insegurança alimentar leve é um fator de proteção para a adequada A/I (RP = 0,87; IC95% = 0,80 – 0,94; p = 0,001).

CONCLUSÃO

Conclui-se que há casos de desnutrição crônica na população infantil estudada, decorrentes de insegurança alimentar. Logo, constata-se que a insegurança alimentar vivida pelas famílias tem refletido em suas crianças, culminando no seu retardo de desenvolvimento, necessitando de ação do Estado para fazer valer a segurança alimentar.

Palavras-chave: Insegurança alimentar|Vulnerabilidade social|Estado nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Síndrome da fragilidade e fatores associados em idosos frequentadores de uma universidade aberta para a terceira idade

Amanda Carla Corrêa Viana¹; Adrielle Cavalcanti de Pontes Araújo²; Luis Henrique Facunde da Silva³; Camila Costa Lopes³; Poliana Coelho Cabral⁴; Ana Célia Oliveira dos Santos¹.

1. Programa de Pós-Graduação Em Ciências da Saúde da Universidade de Pernambuco – Upe., Recife - PE - Brasil; 2. Programa de Pós-Graduação Em Ciências da Saúde da Universidade de Pernambuco – Upe, Recife - PE - Brasil; 3. Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 4. Pós-Graduação Em Nutrição - Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Estima-se que a quantidade de pessoas com 60 anos ou mais duplicará no Brasil nas próximas décadas, e à medida que o número de idosos cresce, destaca-se a fragilidade, considerada atualmente uma das principais síndromes geriátricas. Essa síndrome se caracteriza por um estado fisiológico de aumento da vulnerabilidade a fatores estressores, sendo preditora de desfechos adversos à saúde, com maior risco para quedas, dependência, morbidades, hospitalização e impacto negativo na qualidade de vida dos idosos. O objetivo deste estudo foi avaliar a frequência da síndrome da fragilidade e verificar associações com fatores sociodemográficos, hábitos de vida e estado nutricional em idosos de comunidade.

MÉTODOS

Estudo do tipo série de casos realizado com frequentadores da Universidade Aberta à Terceira Idade (UnATI) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) - CAAE: 17029319.1.3001.5208.2019. O estado nutricional dos participantes foi avaliado por meio de dados antropométricos e pelo IMC. O perfil de fragilidade foi obtido de acordo com o critério proposto por Fried et al. (2001), validado para idosos brasileiros. Os dados sociodemográficos e hábitos de vida foram coletados com o método de entrevista. Foi utilizado o teste Exato de Fisher, considerando o valor de $p < 0,05$, para as análises de associação.

RESULTADOS

Participaram desta pesquisa 51 idosos, dos quais 88,2% eram mulheres. Observou-se a presença de fragilidade/pré-fragilidade em 84,3% dos indivíduos. Os idosos foram majoritariamente pouco ativos fisicamente (78,4%). Em relação ao estado nutricional, 43,1% apresentavam excesso de peso. Ao comparar o perfil de fragilidade com as variáveis do estudo, não foram observadas diferenças estatisticamente significantes. Apesar disso, observou-se que a maior frequência dos idosos classificados como frágeis/pré-frágeis apresentavam excesso de peso corporal, eram solteiros, viúvos ou divorciados, portadores de doenças crônicas e pertencentes a raça não branca (negros e pardos).

CONCLUSÃO

A prevalência de fragilidade e pré-fragilidade foi alta entre os idosos desta pesquisa. Apesar de não terem sido encontradas diferenças significantes entre os aspectos nutricionais, sociodemográficos e hábitos de vida em relação a frequência de fragilidade e pré-fragilidade, a alta prevalência dessa síndrome e do excesso de peso nos participantes do nosso estudo reforça a importância de intervenções precoces relacionadas às mudanças de estilo de vida, além do acompanhamento multiprofissional da pessoa idosa, com o intuito de prevenir os desfechos desfavoráveis em relação à longevidade.

Palavras-chave: Síndrome de fragilidade|Estado nutricional|Longevidade

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Situação de insegurança alimentar em domicílios de participantes do Programa Criança Feliz Brasiliense – Projeto PIPA-DF

Isabela Mendes Coutinho¹; Laura Mendes Toledo Dal’Ava dos Santos¹; Érika Soares de Oliveira Patriota²; Gabriela Buccini³; Nathalia Pizato¹; Vivian Siqueira Santos Gonçalves¹.

1. Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil; 2. Ministério da Saúde, Brasília - DF - Brasil; 3. Unlv - Universidade de Las Vegas, Las Vegas - Estados Unidos da America.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar (IA) é a condição na qual indivíduos possuem disponibilidade e capacidade de aquisição limitada ou incerta de alimentos nutricionalmente adequados e seguros devido a questões socioeconômicas. Esta situação é uma experiência adversa na infância, que pode comprometer o desenvolvimento infantil. O Criança Feliz Brasiliense (PCFB) é um programa de visitas domiciliares implementado no Distrito Federal (DF), que visa promover o desenvolvimento integral de crianças e estimular a parentalidade responsiva e desenvolver ações intersetoriais para redução de vulnerabilidades familiares, como a IA. Entretanto, estudos voltados para a avaliação da situação de IA dos domicílios que participam do PCFB ainda não foram desenvolvidos. O objetivo do estudo foi avaliar a situação de IA dos domicílios participantes do PCFB.

MÉTODOS

O estudo faz parte do Projeto de Avaliação da Implementação do Programa Criança Feliz Brasiliense (PIPA-DF), aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da UnB (CAAE: 32390620.0.0000.0030). Trata-se de um delineamento transversal com uma amostra probabilística de 304 crianças de 0 a 24 meses. Entrevistadores treinados aplicaram um questionário utilizando a ferramenta KoboCollect®, entre maio e julho de 2022, em 8 Regiões Administrativas (RAs) do DF. A IA foi mensurada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), instrumento validado para a população brasileira, com 14 perguntas (sim/não). O resultado foi mensurado por escore, calculado a partir do somatório das pontuações atribuídas a cada pergunta e, o resultado, classificado em Segurança Alimentar (SA) ou IA leve, moderada ou grave. Para o cálculo da frequência relacionada a variáveis categóricas, estimou-se a prevalência com seus respectivos intervalos de confiança de 95% (IC95%).

RESULTADOS

Entre os domicílios analisados, 84,5% (IC95% 80,0%; 88,2%) apresentaram algum grau de IA, sendo que 11,5% (IC95% 8,4%; 15,6%) apresentaram IA grave. A maioria estava em situação de IA leve (51,0%; IC95% 45,3%; 56,6%). Planaltina (29,6%; IC95% 24,3%; 35,5%), Brazlândia (14,4%; IC95% 10,6%; 19,3%) e Gama (12,8%; IC95% 9,3%;

17,5%) foram as RAs com maior prevalência de IA. Nos domicílios considerados em situação de IA, 84,9% (IC95% 80,0%; 88,8%) de mães estavam desempregadas, 94,2% (IC95% 90,5%; 96,5%) eram maiores de 19 anos, aproximadamente 54% (IC95% 47,8%; 59,2%) possuíam ensino médio incompleto ou menos, 61,8% (IC95% 55,6%; 67,6%) recebiam até dois programas sociais do Governo do DF ou Federal e 64,2% (IC95% 58,1%; 69,9%) declararam ser chefes da família. Em relação às crianças participantes do PCFB, a idade média foi 15,5 meses (DP= 6,3).

CONCLUSÃO

Observou-se que a situação de IA é altamente prevalente entre os domicílios participantes do PCFB. As ações intersetoriais do PCFB devem levar essa evidência em consideração.

Palavras-chave: Primeira Infância|Segurança Alimentar e Nutricional|Programa Criança Feliz Brasileira

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Situação de (in) segurança alimentar e nutricional de usuários de restaurantes populares da região metropolitana de São Luís-Maranhão.

Nádia Caroline de Moura Matias¹; Luana Lopes Padilha²; Denisy Pinto Lima¹;
Leudimar Carvalho Soares Filho¹; Victor Nogueira da Cruz Silveira³; Maria Tereza
Borges Araujo Frota³.

1. Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão (Ses-Ma), São Luís - MA - Brasil; 2. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (Ifma), Barreirinhas - MA - Brasil; 3. Universidade Federal do Maranhão (Ufma), São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar e nutricional (SAN) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. Nesse contexto, os Restaurantes Populares (RP) surgem como importantes equipamentos públicos brasileiros que funcionam como um instrumento favorável à promoção do direito humano à alimentação adequada (DHAA) e à redução da insegurança alimentar e nutricional (IAN), garantindo regularidade no acesso à alimentação para a população brasileira de grandes centros urbanos, prioritariamente em vulnerabilidade social e nutricional. O objetivo deste estudo foi avaliar a situação de (in) segurança alimentar e nutricional de usuários de restaurantes populares da região metropolitana de São Luís, Maranhão.

MÉTODOS

Estudo descritivo realizado com usuários de oito RP da região metropolitana de São Luís-MA, em dezembro de 2020. Os indivíduos com 18 anos ou mais de idade, de ambos os sexos, usuários dos RP em estudo e que aceitaram participar voluntariamente com assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foram incluídos no estudo. No total, foram entrevistados 194 usuários. Todas as entrevistas foram realizadas presencialmente, no horário em que as pessoas estavam nos RP para o almoço. Para avaliar a frequência de SAN utilizou-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). A pesquisa que deu origem a este estudo obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) sob número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) 31197720.8.0000.5087 e aprovado sob parecer de nº 4.043.090.

RESULTADOS

A maior parte dos entrevistados era do sexo masculino (58,8%), com média de idade de 44 anos (18-83 anos), com ensino médio completo/superior incompleto (56,2%) e residência fixa (86,6%); tinha trabalho formal (31,9%) e informal (22,7%), com renda familiar per capita de ½ a 1 salário mínimo (30,2%) e não recebia benefício social do

governo (66,5%). Sobre a situação de (in) segurança alimentar e nutricional dos participantes da pesquisa, observou-se que a IAN predominou. Dos 194 participantes, 136 (70,1%) viviam em domicílios em situação de IAN. Destes, 28,9% em IAN leve (n=56), 18,5% em IAN moderada (n=36) e 22,7% em IAN grave (n=44). Por outro lado, 58 usuários (29,9%) estavam em domicílios em situação de SAN.

CONCLUSÃO

Os resultados indicam que a IAN está muito presente nas famílias dos usuários dos RP, destacando-se a elevada frequência da IAN grave. Assim, o público atendido pelos RP representa uma parcela da população em situação de vulnerabilidade social, o que reforça a importância destes equipamentos públicos que facilitam o acesso da população a uma alimentação saudável e de qualidade.

Palavras-chave: Segurança alimentar|Restaurantes|Vulnerabilidade social|Política pública|Direito humano à alimentação adequada

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Suplementação de vitamina A e sua associação com a baixa estatura em crianças menores de cinco anos em situação de vulnerabilidade social residentes em Maceió, Nordeste do Brasil

Jonatan Christian de Lima Santos Queiroz¹; Luiz Gonzaga Ribeiro Silva Neto²; Thays Lane Ferreira dos Santos³; Telma Maria Menezes de Toledo Florêncio³.

1. Universidade Federal do Ceará (Ufc), Fortaleza - CE - Brasil; 2. Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), São Paulo - SP - Brasil; 3. Universidade Federal de Alagoas (Ufal), Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A hipovitaminose A figura entre as principais carências nutricionais, estando relacionada a cegueira noturna e a um maior risco de mortalidade por infecções em crianças. Além disso, as baixas concentrações séricas de retinol (derivado da vitamina A) influenciam no crescimento da criança, afetando a produção do fator de crescimento IGF-1. A sua deficiência pode estar relacionada a alguns fatores, como a insuficiência do nutriente na dieta e a dificuldade de absorção, além do sinergismo entre episódios de infecções e a carência nutricional. No ano de 2005, no Brasil, foi criado o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A (PNSVA), com a finalidade da redução e controle do surgimento de crianças acometidas pela deficiência nutricional de vitamina A, auxiliando no seu estado geral de saúde, crescimento e desenvolvimento. Diante disso, o objetivo desse estudo foi avaliar a associação entre a suplementação de vitamina A com a baixa estatura em crianças menores de cinco anos que vivem em situação de vulnerabilidade social no município de Maceió, Nordeste do Brasil.

METODOLOGIA

Estudo transversal, realizado entre outubro de 2020 e maio de 2021, envolvendo amostra probabilística, em 40 aglomerados subnormais, distribuídos proporcionalmente em sete das oito regiões administrativas de Maceió. Foram selecionadas crianças com idade entre 6 e 59 meses. Foi aplicado um questionário estruturado para a coleta de informações socioeconômicas, além de ser verificado no cartão de vacina das crianças se a mesma recebeu a suplementação de vitamina A. Também foram aferidos o peso e a estatura da criança, para posterior avaliação do índice Peso para Estatura (P/E). A avaliação da associação foi realizada por meio de regressão logística, entre o P/E e ter recebido suplementação de vitamina A. Como variáveis de ajuste foi utilizado: idade e sexo da criança, se foi amamentada, renda *per capita* e escolaridade materna. Foi considerado um nível de significância de 5%. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CAAE 57829016.9.1001.5013).

RESULTADOS

Foram avaliadas 423 crianças, sendo identificado que a maioria era do sexo masculino (56%), tinham idade ≥ 24 meses (69,7%), tinham sido amamentadas (93,1%), receberam pelo menos uma dose de vitamina A (57,7%) e as mães tinham ≤ 8 anos de estudo (53%). Um fato que despertou atenção foi que 46,3% das crianças viviam abaixo da linha da pobreza. Na análise de associação, foi possível identificar que as crianças que receberam a suplementação de vitamina A tinham uma menor probabilidade de ter baixa estatura (OR=0,41, IC 0,21; 0,79).

CONCLUSÃO

Nota-se que a suplementação de vitamina A atua como um fator de proteção para baixa estatura em crianças em situação de vulnerabilidade social. Essa situação demonstra a eficácia da suplementação nos primeiros meses de vida, como agente protetor desta condição, ressaltando a necessidade de ocorrer o fortalecimento do PNSVA.

Palavras-chave: Infância|Pobreza|Carência Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência da cobertura de suplementação da Vitamina A em crianças menores de 5 anos no período de 2017 a 2021 em Mato Grosso do Sul.

Anderson Leão Nogueira Holsbach¹; Thamyris Franciele de Oliveira Faria.²; Rita de Cássia Bertolo Martins³; Thiago Teixeira Ferreira¹.

1. Secretaria de Estado de Saúde, Campo Grande - MS - Brasil; 2. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil; 3. Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A deficiência de vitamina A é um grave problema de saúde pública no Brasil (BR) e afeta, principalmente, gestantes e crianças menores de 5 anos. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda a suplementação de vitamina A em menores de 5 anos, para prevenção da carência, da cegueira de origem nutricional e a xeroftalmia, além das evidências científicas de redução no risco de mortalidade geral (24%), mortalidade por diarreia (28%) e em crianças HIV (45%).

O Ministério da Saúde desenvolveu o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A-PNSVA (Portaria nº 729/2005) para diminuir e controlar a hipovitaminose A com a suplementação profilática medicamentosa (megadoses) da vitamina. Porém, resultados recentes do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI), apontam que a prevalência de deficiência de vitamina A, em 2019, foi de 6,0% no BR, sendo maior na região Centro-Oeste (CO) (9,5%).

Este estudo teve por objetivo analisar a tendência temporal de cobertura do Programa no Mato Grosso do Sul (MS), Região CO e BR, nos últimos cinco anos.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo ecológico com dados de cobertura da suplementação de Vitamina A para crianças de 6 a 11 meses (uma dose de 100.000UI) e de 12 a 59 meses (duas doses semestrais de 200.000UI), coletados do PNSVA no sistema de informação do E-Gestor, referentes ao estado de MS, região CO e BR, dos anos de 2017 a 2021 em relatórios consolidados pelo Ministério da Saúde de acesso público. Os dados de cobertura(%) foram organizados em planilha do excel e identificada a variação média anual em pontos percentuais(pp) para análise da tendência temporal.

RESULTADOS

Foram observadas coberturas maiores de suplementação de Vitamina A para crianças de 6 a 11 meses nas três localidades, quando comparados a crianças de 12 a 59 meses. No entanto, os valores oscilaram no período avaliado, em ambas faixas etárias. Em crianças de 6 a 11 meses, coberturas maiores ocorreram em 2019 para MS (76,96%) e BR (71,46%) e em 2017 para a região CO (81,30%); mas, verificou-se tendência decrescente

para o estado de MS (-0,46pp) e CO (-1,22pp), porém crescente para o BR (6,80pp), no período de 2017 a 2021.

Em crianças de 12 a 59 meses, a cobertura foi maior na primeira dose, nas três localidades. Em ambas dosagens, verificou-se coberturas maiores na região CO em 2017 (58,8%; 31,91%, respectivamente), enquanto MS e BR apresentaram percentuais mais elevados no ano de 2019 (55,2%; 39,23% e 46,73%; 35,21%, respectivamente). Na primeira dose verificou-se tendência de queda nas cobertura de MS (-3,29pp) e CO (-6,53pp) e tendência crescente em BR (2,09pp). Na segunda dose, a cobertura apresentou tendência decrescente apenas na região CO (-4,67pp) e crescente para MS (1,45pp) e BR (1,51pp).

CONCLUSÃO

Nas três localidades verificou-se tendências crescentes apenas para as coberturas no Brasil, mas, encontram-se aquém dos valores preconizados, sendo ainda menores em crianças de 15 a 59 meses.

Palavras-chave: Crianças|Vitamina A|Suplementação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendências do déficit de estatura e excesso de peso em crianças brasileiras entre 2015-2019: uma série histórica

Luiz Henrique Banguim Araujo¹; Millyam Karem Mariano da Silva¹; Victor Nogueira da Cruz Silveira²; Gilmara Péres Rodrigues¹; Carolina Abreu de Carvalho²; Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola¹.

1. Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil; 2. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os primeiros anos de vida da criança são caracterizados pelo crescimento acelerado, desenvolvimento físico e social, e desse modo, a nutrição desempenha um papel importante. Dados recentes da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), apontam que a prevalência de insegurança alimentar e nutricional aumentou no Brasil (36,7%) em 2017/2018. Diante disso, esse estudo objetivou avaliar as tendências nas prevalências de déficit de estatura e excesso de peso entre crianças acompanhadas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) nas diferentes regiões brasileiras nos últimos cinco anos.

MÉTODOS

Estudo ecológico, analítico e uma série histórica que utilizou a base dados da plataforma do SISVAN web, com crianças atendidas no Sistema Único de Saúde, de 2015 a 2019, nas macrorregiões brasileiras. Dados do estado nutricional foram extraídos utilizando os filtros: ano de referência, mês de referência, região geográfica, fases da vida, idade. A prevalência de desnutrição foi analisada pelo indicador estatura-por-idade (E/I) e o excesso de peso pelo indicador IMC-para-idade (IMC/I). Os dados foram analisados no programa R Studio por meio de análises de regressão linear com múltiplos modelos. Coeficiente de determinação (R^2) foi determinado em $\geq 0,80$ e a significância foi de 5%. Este estudo não necessitou de aprovação em Comitê de Ética em Pesquisa pois foram analisados dados secundários do SISVAN.

RESULTADOS

As prevalências de déficit de estatura em crianças menores de cinco anos aumentaram ao longo dos anos no Brasil ($\beta = 0,181$; $p = 0,002$), especialmente nas regiões Nordeste ($\beta = 0,197$; $p = 0,011$), Norte ($\beta = 0,156$; $p = 0,017$) e Centro-Oeste ($\beta = 0,299$; $p = 0,013$). Já as prevalências de excesso de peso entre os menores de cinco anos diminuíram no Brasil ($\beta = -0,485$; $p = 0,02$), especialmente nas regiões Norte ($\beta = -0,491$; $p = 0,049$), Sudeste ($\beta = -0,491$; $p = 0,036$), Sul ($\beta = -0,405$; $p = 0,036$) e Centro Oeste ($\beta = -0,591$; $p = 0,019$) entre os anos de 2015 e 2019. Entre as crianças de 5 a 10 anos, a prevalência do déficit de estatura no Brasil não variou ao longo dos anos ($\beta = -0,229$; $p = 0,139$) e apenas a região Sul teve diminuição da prevalência ($\beta = -0,420$; $p = 0,009$). Quanto às prevalências de

excesso de peso no Brasil e nas macrorregiões ao longo dos anos não houveram mudanças significantes, estando estacionárias (Brasil: $\beta = -0,030$; $p = 0,720$).

CONCLUSÃO

Em crianças menores de cinco anos houve aumento das prevalências de déficits de estatura e diminuição do excesso de peso entre 2015 e 2019. Entre as crianças de 5 a 10 anos, apenas na região sul teve uma diminuição na prevalência de déficit de estatura e o excesso de peso se manteve com a prevalência estável no Brasil ao longo dos anos.

Palavras-chave: saúde da criança|obesidade infantil|vigilância nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal da prevalência corrigida do déficit de altura em crianças brasileiras menores de 5 anos: Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional 2008-2020

Iolanda Karla Santana dos Santos; Jéssica Cumpian Silva; Wolney Lisboa Conde.
Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O monitoramento do estado nutricional permite o fornecimento de informações para formulação, implementação e avaliação de políticas. No Brasil, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) web tem por objetivo consolidar os dados antropométricos e de marcadores do consumo alimentar coletados na atenção básica. Os dados antropométricos disponíveis na base de dados do SISVAN de crianças menores de 5 anos apresentam elevada variabilidade, possivelmente, de erro de medida o que pode levar a viés nas estimativas das prevalências dos agravos nutricionais. Portanto, o objetivo deste estudo foi descrever a tendência da prevalência corrigida do déficit de altura em crianças brasileiras menores de 5 anos entre 2008 e 2020 segundo sexo, idade, quintos do produto interno bruto (PIB) *per capita* dos municípios e região geográfica.

MÉTODOS

A população de estudo compreendeu 23.453.620 crianças de até 5 anos com pelo menos 1 registro antropométrico no SISVAN no período de 2008 a 2020, foi selecionado aleatoriamente um registro por criança por ano, totalizando 52.910.121 registros. O Padrão de Crescimento da Organização Mundial da Saúde 2006 foi utilizado para o cálculo do índice de altura para idade, no lugar do coeficiente de variação do Padrão foi utilizado o coeficiente de variação do SISVAN calculado a partir de uma subamostra de 1.737.264 crianças menores de 5 anos, o parâmetro foi alisado com polinômios fracionais em cada sexo. A criança foi classificada com déficit de altura em cada acompanhamento quando o índice era inferior a -2 escores Z. A tendência da prevalência corrigida de déficit de altura foi analisada segundo sexo, idade, quintos do PIB *per capita* do município e região geográfica. Pesos pós-estratificação foram calculados anualmente para igualar a composição demográfica do SISVAN ao da população de crianças brasileiras menores de 5 anos a partir dos dados de projeção da população para cada unidade federativa. Os pesos pós-estratificação foram utilizados em todas as análises. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo sob número do Parecer 4.607.143 de 23 de março de 2021.

RESULTADOS

A prevalência corrigida do déficit de altura era de 7,9% em 2008 e 7,6% em 2020. Até 2012, observou-se tendência de redução da prevalência, nesse ano a mesma chegou a 6,7%. A prevalência corrigida do déficit de altura foi superior em meninos e em crianças

menores de 2 anos. Nesta análise, a prevalência corrigida do déficit de altura foi menor em municípios de maior PIB *per capita*, e observou-se redução das desigualdades entre os municípios. A prevalência corrigida do déficit de altura foi sistematicamente superior na região Norte.

CONCLUSÃO

No período de 2008 a 2020, observou-se que a prevalência corrigida do déficit de altura manteve-se estável. A desigualdade na prevalência corrigida do déficit de altura diminuiu entre os quintos extremos de PIB *per capita* no período.

Palavras-chave: Antropometria|Avaliação utricional|Crescimento|Desnutrição|Qualidade dos dados

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal da prevalência de desnutrição em crianças menores de cinco anos assistidas pelo Programa Bolsa Família (2008-2019)

Allan Victor da Silveira Gouveia; Renata Elyonara de Sousa Carvalho; Maria Eduarda Guimarães Correia; Jonas Augusto Cardoso da Silveira.
Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

No Brasil, mesmo com as históricas disparidades socioeconômicas, vinha-se observando redução da desnutrição infantil. O Programa Bolsa Família (PBF) foi ponto chave para a retirada do Brasil do Mapa da Fome em 2014, no entanto, a eclosão das crises política e econômica em 2014 e a adoção de medidas de austeridade representaram barreiras às garantias sociais. Neste cenário, o objetivo deste trabalho foi analisar a tendência temporal da prevalência de desnutrição em crianças menores de cinco anos de idade assistidas pelo PBF, explorando as desigualdades regionais e o impacto das crises e da adesão governamental às políticas de austeridade fiscal na tendência.

MÉTODOS

Estudo ecológico a partir de relatórios públicos do estado nutricional de crianças <5 anos assistidas pelo PBF, monitoradas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional entre 2008 e 2019 (n=34.272.024). As análises foram estratificadas para lactentes (0-23 meses) e pré-escolares (24-59 meses). As tendências foram analisadas por meio de modelos lineares generalizados com efeitos mistos específicos para as faixas etárias (distribuição binomial negativa e função de ligação *log*). A associação entre vulnerabilidade e desnutrição foi feita a partir do agrupamento das Unidades Federativas (UF) segundo o Índice de Vulnerabilidade Social (IVS). A influência das crises e das políticas de austeridade foi analisada por meio da interação das variáveis “ano” e “crise” (2008-2013 vs. 2014-2019).

RESULTADOS

Entre 2008 e 2019, estimou-se uma redução de 2 a 4% ao ano na prevalência de desnutrição nos lactentes e pré-escolares. No entanto, ao considerarmos o efeito da interação, foi observado que de 2014 em diante houve aumento no risco de desnutrição para ambos os grupos etários (lactentes: 3 a 8% ao ano; pré-escolares: 1 a 4% ao ano). De modo geral, o que se identificou foi que, após 2014, as tendências de desnutrição, que eram decrescentes, tornaram-se estacionárias, exceto para os indicadores de E/I e de P/I entre os lactentes, sobre os quais o efeito da crise foi intenso o suficiente para tornar as tendências ascendentes. Quanto ao IVS, as análises indicaram consistentemente que

crianças residentes em estado com MVS e AVS apresentaram maior risco médio de desnutrição em relação aos seus pares provenientes de regiões com BVS.

CONCLUSÃO

No período analisado houve redução na prevalência de desnutrição infantil até meados de 2013, quando se estabelece um ponto de inflexão, tornando as tendências estacionárias ou ascendentes sugerindo a hipótese de que as crises política e econômica, e as respostas governamentais a estas crises, provocaram impacto negativo sobre o estado nutricional de crianças em situação de pobreza e extrema pobreza. Especula-se que o cenário de aprofundamento vertiginoso da insegurança alimentar construído durante a pandemia de Covid-19 pode ter agravado a situação de desnutrição infantil no Brasil.

Palavras-chave: Criança|Desnutrição|Vigilância Alimentar e Nutricional|Desigualdades em saúde

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal de indicadores de práticas alimentares em crianças menores de dois anos acompanhadas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, 2015 a 2019

Andressa Freire Salviano¹; Bianca de Melo Guedes¹; Antonio Augusto Ferreira Carioca²; Bárbara Hatzlhoffer Lourenço¹.

1. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade de Fortaleza, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Em regiões de baixa e média renda, a má nutrição infantil relaciona-se a mudanças em práticas alimentares. No Brasil, há relativa escassez de dados, com diferentes abordagens metodológicas. O uso dos dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), a partir de indicadores propostos em nível internacional, apresenta potencial para acompanhar a evolução das práticas alimentares infantis em diferentes contextos, notadamente em situações de maior vulnerabilidade. O objetivo deste estudo foi analisar a tendência temporal de indicadores de práticas alimentares em crianças <2 anos no SISVAN entre 2015 e 2019.

MÉTODOS

Estudo ecológico de séries temporais com microdados de marcadores do consumo alimentar do SISVAN de crianças <2 anos entre 2015 e 2019. Considerou-se o primeiro registro do ano de cada indivíduo. Conforme proposta da OMS de 2021, foram compostos indicadores para crianças <6 meses (amamentação exclusiva e láctea mista) e 6–24 meses (introdução de alimentos, diversidade alimentar mínima, frequência mínima das refeições, bebidas adoçadas, alimentos não saudáveis, zero consumo de frutas ou hortaliças). Utilizou-se regressão de Prais-Winsten, com cálculo da taxa de incremento anual (TIA), segundo sexo e macrorregião. Tendências crescentes ou decrescentes foram denotadas por TIA positiva ou negativa com valores de $p < 0,05$. CAAE: 35480520.2.0000.5421 (FSP/USP).

RESULTADOS

Em 2019, 54,5% das crianças <6 meses estavam em amamentação exclusiva, com estabilidade no país desde 2015, mas TIA positiva no Nordeste (+3,6%, $p=0,002$) e Sudeste (+1,4% $p=0,048$). Amamentação láctea mista foi de 19,2%, com TIA geral positiva (+2,5%, $p=0,011$), semelhante entre sexos e macrorregiões. Entre crianças de 6–24 meses, em 2019, 92,4% tiveram introdução alimentar, com TIA positiva em meninas (+0,3%, $p=0,048$), no Centro-Oeste (+1,4%, $p=0,002$) e Sul (+0,3%, $p=0,020$). A diversidade alimentar mínima foi observada em 78,2%, sem variação significativa no país ou entre sexos, mas com TIA positiva no Nordeste (+1,3%, $p=0,003$) e negativa no Norte (-1,0%, $p=0,029$). A frequência mínima de refeições foi de 61,1%, com TIA geral positiva (+2,6%, $p=0,018$), sem contraste por sexo, mas com estabilidade no Norte. A

prevalência do consumo de bebidas adoçadas chegou a 31,9%, com TIA geral negativa (-5,9%, $p=0,004$), estabilidade no Sudeste e incremento no Centro-Oeste (+1,8% $p=0,004$). Zero consumo de frutas ou hortaliças foi de 9,2%, sem variação no país, mas com TIA positiva no Centro-Oeste (+1,9% $p=0,017$). Apesar de incremento no Centro-Oeste (+4,6%, $p=0,001$), a TIA geral para consumo de alimentos não saudáveis foi de -4,7% ($p=0,008$), com prevalência de 16,1% no país em 2019.

CONCLUSÃO

Houve melhorias em alguns indicadores de práticas alimentares infantis, de forma semelhante entre sexos, mas com tendências contrastantes entre as macrorregiões. Os resultados apontam para um perfil de indicadores ainda distante das recomendações de alimentação saudável nessa fase da vida.

Palavras-chave: Alimentação infantil|Estudos de séries temporais|Vigilância alimentar e nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal do baixo peso e excesso de peso em gestantes adultas e adolescentes no Brasil

Millyam Karem Mariano da Silva¹; Luiz Henrique Banguim Araujo¹; Victor Nogueira da Cruz Silveira²; Suely Carvalho Santiago Barreto¹; Carolina Abreu de Carvalho²; Poliana Cristina de Almeida Fonseca Viola¹.

1. Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil; 2. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Tanto o excesso de peso, quanto o baixo peso na gestação podem comprometer a saúde do binômio mãe e filho, predispondo a riscos como parto prematuro, cesárea, macrossomia ou baixo peso ao nascer e morte fetal. O objetivo deste estudo foi avaliar a evolução das prevalências de baixo peso e excesso de peso entre gestantes nas diferentes regiões brasileiras acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) nos últimos cinco anos (2015-2019).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo ecológico e uma série histórica que utilizou a base de dados do SISVAN web. Foram incluídas todas as gestantes cadastradas no SISVAN web, atendidas na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), em todas as regiões (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul) do Brasil. Os dados foram analisados no software R Studio (R Core Team, 2022). As tendências das prevalências do baixo peso e excesso de peso entre as gestantes adultas e adolescentes entre 2015 e 2019 foram obtidas por meio de regressão linear simples com múltiplos modelos para o Brasil e regiões. O melhor coeficiente de determinação (R^2) foi determinado em $\geq 0,80$ com significância de 5%. O estudo não necessitou de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa pois utilizou dados secundários do SISVAN (domínio público).

RESULTADOS

A prevalência de baixo peso em gestantes adolescentes permaneceram estacionárias ao longo dos anos no Brasil ($p > 0,05$). Já a prevalência de baixo peso em gestantes adultas diminuiu no Brasil ($\beta = -0,404$; $p = 0,018$). No Nordeste ($\beta = -0,377$; $p = 0,027$), Norte ($\beta = -0,538$; $p = 0,046$) e Sul ($\beta = -0,510$; $p = 0,008$) houve tendência de diminuição nas prevalências de baixo peso ao longo dos anos. A prevalência de excesso de peso em gestantes adolescentes aumentou no Brasil ($\beta = 0,850$; $p = 0,001$) e no Nordeste ($\beta = 0,907$; $p = 0,013$), Norte ($\beta = 1,111$; $p = 0,009$), Sudeste ($\beta = 0,919$; $p = 0,029$) e Sul ($\beta = 0,936$; $p = 0,010$). Entre as gestantes adultas também houve aumento do excesso de peso ao longo dos anos no Brasil ($\beta = 1,351$; $p = 0,001$) e em todas as macrorregiões: Nordeste ($\beta = 1,420$; $p = 0,002$), Norte ($\beta = 1,571$; $p = 0,001$), Sudeste ($\beta = 1,126$; $p = 0,012$), Sul ($\beta = 1,398$; $p = 0,002$) e Centro-Oeste ($\beta = 1,001$; $p = 0,007$).

CONCLUSÃO

As prevalências de baixo peso diminuíram de forma significativa somente entre as gestantes adultas, indicando a permanência desse desvio nutricional entre as adolescentes. Já o excesso de peso apresenta tendência de aumento ao longo dos anos entre gestantes adultas e adolescentes.

Palavras-chave: Estado nutricional|Saúde materna|Vigilância nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tradução, retrotradução e validade de conteúdo da Escala Beliefs About Obese Persons (BAOP)

Gabriela Cristina Arces de Souza¹; Maria Fernanda Laus²; Camila Cremonesi Japur¹.

1. Universidade de São Paulo (Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade de Ribeirão Preto (Unaerp)/Universidade de São Paulo (Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O estigma do peso é comum e generalizado na sociedade e afasta as pessoas com obesidade de cuidados em saúde, sendo considerado tão maléfico para a saúde quanto as próprias consequências do excesso de peso. Entretanto, investigações sobre o tema no Brasil se tornam um desafio devido à falta de instrumentos validados para sua mensuração. Uma das escalas mais usadas mundialmente para avaliar este construto é a *Beliefs About Obese Persons* (BAOP), que avalia as crenças explícitas sobre as causas da obesidade. Assim, o presente estudo teve por objetivo realizar a adaptação transcultural da BAOP para o contexto brasileiro, analisar sua validade de conteúdo e testar a compreensão do instrumento pelo público-alvo.

MÉTODO

Após consentimento do autor do instrumento original e aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 43226821.6.0000.5440), o processo de adaptação seguiu as seguintes etapas: (1) tradução; (2) síntese das traduções; (3) avaliação da síntese por um comitê de especialistas (10 especialistas sendo 4 com formação em psicologia e 6 em nutrição); (4) avaliação da escala pela população alvo (5 homens e 5 mulheres entre 18 e 60 anos); e (5) retrotradução e avaliação da versão retrotraduzida pelo autor do instrumento original.

RESULTADOS

O instrumento foi traduzido para o português por dois tradutores independentes e sintetizado em uma única versão. A síntese foi analisada pelo comitê de especialistas que avaliou a validade de conteúdo, julgando cada item em todos os critérios de equivalência (semântica, idiomática, cultural e conceitual). O enunciado e os itens 4, 5 e 6 foram levantados como potencialmente problemáticos por usarem o termo “obeso” e o item 7 foi considerado de difícil compreensão. Os pesquisadores consideraram as sugestões e realizaram uma discussão com os grupos focais, que fizeram algumas sugestões. A primeira se refere ao item 7, que poderia causar certa “confusão” por ser reverso. O item 2 também gerou discussão, pois sua tradução “desordem biológica” foi considerada um termo de difícil compreensão. Essas questões foram discutidas com o autor do instrumento original e decidiu-se substituí-lo por “alteração biológica”. A sugestão de alterar o item reverso não recebeu consentimento do autor. Após considerar todas as sugestões dos especialistas e dos grupos focais, o instrumento foi retrotraduzido por dois

falantes nativos da língua original do instrumento e fluentes da língua portuguesa. Esta etapa resultou em duas traduções reversas independentes, que foram sintetizadas em uma versão final que recebeu o aval do autor original.

CONCLUSÃO

O instrumento encontra-se traduzido para o português e mostrou correspondência de significado geral e referencial em relação ao instrumento original. O questionário está pronto para ter suas qualidades psicométricas testadas na população brasileira, podendo se tornar um instrumento muito importante para pesquisas com estigma do peso. Apoio: CAPES.

Palavras-chave: Tradução|Estudos de Validação|Estigma do Peso

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Uma escala para avaliar a autoeficácia dos profissionais de saúde para o cuidado da obesidade em abordagem coletiva

Thanise Sabrina Souza Santos¹; Jhessica Campos Victor²; Gabriela Ribeiro Dias²; Agatha Cosmo de Moura Balbino²; Patrícia Constante Jaime²; Bárbara Hatzlhooffer Lourenço².

1. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O cuidado da obesidade é desafiante para profissionais e gestores da saúde, indicando a necessidade de refletir sobre as estratégias pouco efetivas até então utilizadas na Atenção Primária à Saúde (APS). A abordagem coletiva foi proposta para o tratamento da obesidade no Sistema Único de Saúde (SUS). Porém, é necessário entender o quanto confiantes os profissionais estão neste cenário. Diante da ausência de instrumentos de mensuração, este estudo teve como objetivo apresentar uma escala validada para avaliação da autoeficácia dos profissionais de saúde para desenvolver grupos terapêuticos para o tratamento da obesidade.

MÉTODOS

Este é um estudo psicométrico que incluiu o desenvolvimento dos itens com avaliação da abrangência, relevância, compreensibilidade e das características de mensuração (discriminação e localização), além da proposição de uma escala de classificação da autoeficácia. Os itens foram desenvolvidos considerando referenciais teóricos para o tratamento da obesidade, como o Modelo de Atenção às Condições Crônicas, a educação popular em saúde e o guia alimentar. A relevância e abrangência dos itens foram avaliadas com especialistas no tratamento da obesidade na APS. Profissionais de saúde indicaram o quanto compreenderam os itens após a avaliação pelos especialistas. Outros profissionais de saúde foram convidados a responder os itens para a estimação da discriminação e localização, bem como a proposição da escala com aplicação do modelo resposta gradual da Teoria de Resposta ao Item. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (CAAE 12785719.9.0000.5421).

RESULTADOS

Foram propostos 21 itens e dois conjuntos de opções de resposta (com quatro e cinco alternativas). Os especialistas aprovaram 18 (com sugestões de escrita) e o conjunto com quatro opções de resposta (não confiante, pouco confiante, confiante e muito confiante), os quais foram adequadamente compreendidos pelos profissionais com indicação de exclusão de um item. Todos os 17 itens apresentaram adequada discriminação da autoeficácia, com destaque para aquele que avalia a confiança para promover a

participação dos usuários. O desenvolvimento de grupos com usuários com indicação para cirurgia bariátrica apresentou a maior exigência de confiança dos profissionais. A escala descreve a autoeficácia em três níveis: baixa, moderada e elevada, quando os profissionais estão muito confiantes para mediar grupos, promover a participação e considerar as experiências de vida e história de redução de peso.

CONCLUSÃO

Este estudo disponibiliza uma escala para apoiar a recomendação de uso da abordagem coletiva no tratamento da obesidade no SUS, possibilitando avaliar a confiança dos profissionais de saúde neste cenário com aplicação de uma metodologia robusta. A aplicação da escala também pode sugerir a necessidade e o impacto de ações de qualificação dos profissionais, orientando as decisões dos gestores de saúde.

Palavras-chave: Autoeficácia|Manejo da obesidade|Atenção primária à saúde|Estudos de validação

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Um novo questionário de frequência alimentar para avaliar o consumo com base na classificação NOVA para adultos brasileiros

Evelyn Oliveira da Silva; Maria Laura da Costa Louzada.
Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A classificação de alimentos Nova, que agrupa os alimentos em categorias definidas pelas características do processamento industrial, foi criada em 2010. Ela passou a se mostrar extremamente relevante para uso em estudos epidemiológicos que visam analisar o impacto das mudanças dos sistemas alimentares nas condições de saúde. Entretanto, há uma limitação comum nesses estudos que é o uso de instrumentos de avaliação do consumo alimentar inespecíficos para o processamento de alimentos, o que pode levar a vieses na mensuração do consumo e, conseqüentemente, dos seus efeitos. Assim, o objetivo deste trabalho foi desenvolver (e, posteriormente, validar) um questionário de frequência alimentar que avalia o consumo habitual de alimentos, segundo a classificação Nova (QFA-Nova) para adultos brasileiros.

MÉTODOS

O QFA-Nova foi desenvolvido para ser um questionário quantitativo autoaplicável relativo ao consumo dos últimos doze meses. Para desenvolvimento da lista e das porções de referência dos alimentos, foram utilizados os dados de dois recordatórios de 24 horas de pessoas maiores de 18 anos da Pesquisa de Orçamento Familiares (POF) 2017-2018. Os alimentos foram classificados de acordo com a classificação Nova e foram incluídos na lista os alimentos que contribuíram cumulativamente com 95% do consumo de energia da população brasileira. Dois nutricionistas adaptaram a descrição dos alimentos de forma a capturar todas as informações relevantes para diferenciar corretamente os alimentos de acordo com as características do processamento industrial. As porções de referência foram determinadas pelas medidas caseiras mais frequentemente citadas pelos participantes na POF 17-18. A escala de frequência e de quantidade de consumo foram definidas através de revisão da literatura. Após o seu desenvolvimento, o QFA passou por avaliação de especialistas e foram feitas as modificações pertinentes.

RESULTADOS

O QFA-Nova contém 111 itens, distribuídos em 12 grupos de alimentos (ex: “Cereais e massas”). Para cada alimento, o participante deve responder: a) frequência de consumo habitual; b) quantidade de consumo diária. A frequência de consumo é classificada em 10 categorias: (1) “nunca ou <1x/mês”; (2) “1x/mês”; (3) “1-3x/mês”, (4) “1x/semana”, (5) “2x/semana”, (6) “3x/semana”; (7) “4x/semana”; (8) “5x/semana”, (9) “6x/semana”; (10) “todos os dias”. A quantidade de consumo é avaliada em relação à porção de referência de cada item alimentar, mensurada por escala graduada em 6 categorias: “0,5”;

“1,0”; “1,5”; “2,0”, “2,5”; “3,0”, “+3,5”. Atualmente, o QFA-Nova está em fase de validação de face e, a seguir, será submetido à análise de confiabilidade e validação de critério.

CONCLUSÃO

O presente trabalho desenvolveu um QFA capaz de discriminar o consumo alimentar de adultos brasileiros segundo a classificação Nova. Espera-se que o QFA-Nova seja utilizado em estudos epidemiológicos sobre a relação do processamento de alimentos e desfechos em saúde.

Palavras-chave: Consumo Alimentar|Consumo Alimentar|Epidemiologia Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Usabilidade em Sistemas de Informação em Saúde: avaliação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) Web

Magda Maria Farias Martins¹; Brena Barreto Barbosa²; Claudia Machado Coelho Souza de Vasconcelos²; Laíse Gabrielly Matias de Lima Santos¹; Lucas Ponte Teixeira²; Antonio Augusto Ferreira Carioca¹.

1. Universidade de Fortaleza (Unifor), Fortaleza - CE - Brasil; 2. Universidade Estadual do Ceará (Uece), Fortaleza - CE - Brasil.

Usabilidade em Sistemas de Informação em Saúde: avaliação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) Web

INTRODUÇÃO

O Sistema Único de Saúde (SUS) utiliza os Sistemas de Informação em Saúde (SIS) como uma forma de suporte para padronização dos procedimentos de coleta e armazenamento de dados, como o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), que tem o intuito de fornecer informações sobre o consumo e estado alimentar da população brasileira. A plataforma online SISVAN Web se torna importante para a consolidação dessas informações para a criação de indicadores de alimentação utilizados para dar suporte aos profissionais de saúde. Com isso, o objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade das interações entre usuários e o SISVAN Web, por meio da avaliação de possíveis problemas de usabilidade na utilização do sistema.

MÉTODOS

Pesquisa de abordagem qualitativa em que se utilizou da avaliação heurística e da avaliação de usabilidade. A avaliação heurística foi realizada por uma equipe de pesquisadores formada por acadêmicos em ciência da computação e cientistas da computação com experiência em aplicações web que, inicialmente, aplicaram a avaliação em cada interface do sistema com base nas heurísticas de Nielsen. Para a avaliação da usabilidade foi desenvolvido um roteiro de atividades, segmentadas por tarefas, definidas a partir das principais funcionalidades disponíveis e realizado com a participação de usuários (nutricionistas e enfermeiros) novos e experientes. O projeto do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Fortaleza (Número do parecer: 4.348.452).

RESULTADOS

As principais não conformidades nas heurísticas foram: visibilidade do status do sistema; consistência e padrões; ajuda e documentação, porém metade dos problemas identificados com base nas heurísticas foram classificados como sem importância ou como questões

cosméticas de aparência. Em todos os testes de usabilidade perceberam-se erros técnicos frequentes e alguns erros de design deixaram o sistema confuso, principalmente em relação ao cadastro. Os problemas de usabilidade se mantiveram parecidos independente da experiência do usuário com o sistema.

CONCLUSÃO

Observamos características do sistema que dificultam a interação tanto de novos usuários como de usuários mais experientes. Os achados deste estudo destacam a importância da avaliação de software, atualização constante do sistema e de treinamento com maior frequência para usuários, independente da experiência de uso do sistema.

Palavras-chave: Sistemas de Informação; Vigilância Alimentar e Nutricional; Estado Nutricional; Teste de Usabilidade; Avaliação Heurística de Nielsen.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Uso de telas e qualidade da alimentação: uma avaliação do consumo alimentar

Maira Perotti; Brigitte Olichon Gonçalves.
Unifase, Petrópolis - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar saudável é um dos determinantes do estado nutricional e relaciona-se à saúde em todas as fases do curso da vida. Assim, o monitoramento das práticas de consumo alimentar colabora com o diagnóstico da situação alimentar e nutricional e, ao mesmo tempo, fornece subsídios para o planejamento e a organização do cuidado da população adstrita aos serviços de Atenção Básica. A utilização do formulário de marcadores de consumo alimentar avalia as práticas alimentares e o registro das informações auxilia o diagnóstico coletivo. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo alimentar dos pacientes.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional do tipo transversal, realizado no período de 2021 a 2022, envolvendo os pacientes de ambos os sexos e idades da USF Nova Cascatinha, Petrópolis- RJ. Os dados foram coletados através do Marcador de Consumo Alimentar, reconhecido pelo Ministério da Saúde, avaliados com o bloco de questões do questionário do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional para crianças com 2 anos ou mais, adolescentes, adultos e idosos, sendo tabulados no programa EPI INFO 7.2.5.0

RESULTADOS

Foram investigados 126 pacientes (3-90 anos de idade), sendo a maioria do sexo feminino (74,4%) e idosos (50,8%). Observou-se bom consumo de feijão (72,80%), frutas frescas (64,80%) e verduras/legumes (65,60%). Entre os alimentos processados, a maior prevalência foi de bebidas adoçadas (42,40%), entre adolescentes e adultos (100% e 51% respectivamente). A frequência do hábito de se alimentar diante de equipamentos eletrônicos foi de 64,29%, sendo prevalente em todas as faixas etárias. Dos que relataram o consumo de bebidas adoçadas, biscoitos recheados e macarrão instantâneo, houve relação significativa com o hábito de comer em frente à tela (48,48%, 37,88%, 22,73%, respectivamente). Vários estudos apontam na direção de que se come mais alimentos não saudáveis quando se está na frente de alguma tela, desviando-se a atenção para o que é consumido. Isso interfere nos sinais fisiológicos de fome e saciedade, levando a escolhas alimentares inadequadas, como o consumo de produtos mais calóricos e com baixo teor de nutrientes, além de apontar para a influência da mídia no comportamento alimentar, com a publicidade relativa a alimentos de baixo valor nutricional.

CONCLUSÃO

A associação encontrada entre o consumo de alimentos não saudáveis e o tempo de tela pode ser fator de risco para o desenvolvimento de excesso de peso e ao desenvolvimento de doenças crônicas em todas as fases da vida, tanto por conta da inatividade física quanto pelo maior consumo de alimentos obesogênicos. Entretanto, o presente estudo também constatou o consumo adequado de alimentos saudáveis, o que pode ser explicado pela presença de uma nutricionista na equipe e das ações de educação em nutrição desenvolvidas na USF estudada, a fim de incentivar a formação de novos hábitos alimentares.

Palavras-chave: Atenção Básica à Saúde|Nutrição de Grupos Vulneráveis|Índice de Alimentação Saudável|Tempo de Tela|Vigilância Nutricional

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Utilização de metodologias ativas nas oficinas de qualificação das visitas técnicas de apoio à implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição na região Norte

Gabriella Carrilho Lins de Andrade; Milena Serenini Bernardes; Ana Carolina Lucena Pires; Lorena Gonçalves Chaves Medeiros; Paloma Abelin Saldanha Marinho; Gisele Ane Bortolini.

Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O propósito da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) é melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde da população. Porém, a publicação de uma política não garante a sua efetivação. A PNAN, em mais de 20 anos, apresenta avanços e desafios na sua implementação. A Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN) é o ente federal responsável por coordená-la. Dada a necessidade de aproximação com estados e municípios, iniciou processo de apoio à implementação em nível local. Após diagnóstico situacional por meio de formulário e oficinas de escuta com as referências estaduais, realizou visitas técnicas, inicialmente à região Norte pelo princípio da equidade, nas quais oficinas de qualificação foram conduzidas com metodologias ativas. Objetiva-se avaliar a utilização de metodologias ativas nas oficinas de qualificação no âmbito das visitas técnicas de apoio à implementação da PNAN na região Norte.

MÉTODOS

Oficinas foram realizadas com gestores e profissionais de saúde de municípios dos estados do Amapá, Acre, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins. Duraram em média oito horas com dois grandes eixos: Gestão das ações de Alimentação e Nutrição (A&N) e Organização da Atenção Nutricional (AN) na Atenção Primária à Saúde. Três estratégias pedagógicas principais trabalharam coletivamente as temáticas de Diagnóstico e Controle Social; Vigilância Alimentar e Nutricional; Financiamento; Organização da AN e Segurança Alimentar e Nutricional e Intersetorialidade. O *Dispositivo Disparador* apresentava duas situações de problematização relacionada a cada um dos eixos, o *Portfólio* continha afirmações para reflexão sobre o território e relacionadas a cada um dos cinco temas, e a *Proposta de Intervenção Contextualizada* foi construída a partir de um plano de ação para um problema identificado e trabalhado com apoio da árvore de problemas.

RESULTADOS

As estratégias pedagógicas trouxeram elementos mobilizadores que se relacionam ao processo de trabalho dos gestores e profissionais de saúde. Os dois *Dispositivos Disparadores* contribuíram para a reflexão sobre a prática oportunizando a identificação

de semelhanças e diferenças na gestão e organização das ações de A&N nas realidades locais. O *Portfólio* permitiu a problematização coletiva da situação dos municípios quanto as temáticas estruturantes para implementação da PNAN. A *Proposta de Intervenção Contextualizada* possibilitou a eleição de um problema prioritário, o reconhecimento das causas e consequências e a construção de estratégia com objetivo, meta, indicadores, fontes de recursos, atores e prazo.

CONCLUSÃO

Sendo as metodologias ativas estratégias pedagógicas capazes de gerar processos reflexivos e problematizadores a partir das experiências dos participantes, considera-se que foram eficientes, de baixo custo e fácil operacionalização, contribuindo para qualificar os gestores e profissionais de saúde dos municípios no intuito de avançar para o alcance do propósito da PNAN.

Palavras-chave: Metodologias Ativas|Política Nacional de Alimentação e Nutrição|Política de Saúde|Implementação de Política|Alimentação e Nutrição

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Validação de protocolo de uso para orientação alimentar de adultos com obesidade na Atenção Primária à Saúde baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira – Projeto ProGUIA

Lorrany Santos Rodrigues; Anna Beatriz de Oliveira Chaves; Kênia Mara Baiocchi de Carvalho; Nathalia Pizato; Patrícia Borges Botelho; Vivian Siqueira Santos Gonçalves.
Universidade de Brasília, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde recomenda o fortalecimento da Atenção Primária à Saúde (APS) como ação estratégica no manejo da obesidade e o Ministério da Saúde reforça que a orientação alimentar deve ser responsabilidade de todos os profissionais das equipes. A inexistência de ferramentas para nortear tal orientação pode ser um desafio para os profissionais não nutricionistas. Logo, se objetivou elaborar e validar um protocolo para o cuidado de adultos com obesidade na APS baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB).

MÉTODOS

Após a formação da equipe de trabalho livre de conflito de interesses, procedeu-se o percurso metodológico de cinco etapas para o estudo de validação: (1) definição do formato – revisão da literatura sobre manejo da obesidade na APS e identificação de tecnologias de apoio ao GAPB; (2) definição de instrumento como estratégia de rastreio; (3) extração do conteúdo – leitura em profundidade do GAPB e da tecnologia de apoio; (4) desenvolvimento das orientações e estruturação de fluxograma para sumariá-las; revisão do texto; e (5) duas etapas de validação: a validação de conteúdo foi realizada por painel de juízes – docentes e gestores de políticas de saúde –, visando a obtenção do Índice de Validade de Conteúdo (IVC) > 0,80 e, posteriormente oficina online mediada pela equipe. A validação aparente contou com profissionais não nutricionistas da APS, em oficina online com mediação. Foram realizados os ajustes para a versão final. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, parecer 4.567.135.

RESULTADOS

O Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas (PCDT) para Sobrepeso e Obesidade em Adultos, publicado pelo Ministério da Saúde, foi a tecnologia de apoio eleita para complementar as mensagens do GAPB; e uma síntese rápida de evidências foi realizada para subsidiar o trabalho. Os Marcadores de Consumo Alimentar do Sisvan foram definidos como instrumento de rastreio. A partir das perguntas desse instrumento, foram elaboradas seis recomendações de orientação alimentar no contexto da obesidade e um

fluxograma unidirecional. Na etapa de validação participaram 20 juízes e 10 profissionais da APS e o protocolo obteve IVC 0,98. Nas oficinas, os participantes declararam que o instrumento proporcionará maior confiança e suporte na orientação alimentar. Houve sugestões de reformulação do fluxograma que passou a ser circular e centrado no diálogo com a pessoa avaliada; foram discutidas opções à ausência de orientações quantitativas e valorizada a abordagem da prevenção do estigma do peso.

CONCLUSÃO

O protocolo foi validado e poderá colaborar de maneira prática e fundamentada em evidência científica no manejo da obesidade na APS.

Palavras-chave: Obesidade|Atenção Primária à Saúde|Protocolos clínicos|Estudos de Validação|Guias Alimentares

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Variação temporal do estado nutricional das crianças beneficiárias do Programa Bolsa Família

Layane Carvalho Alves; Lorenza Rodrigues dos Reis Gallo; Priscila Claudino de Almeida; Sara Araujo da Silva Mendes.
Centro Universitário Unieuro, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O monitoramento do estado nutricional é um importante indicador de saúde populacional, com a finalidade de acompanhar indicadores de crescimento, ganho ponderal e inferir sobre potenciais agravos e deficiências nutricionais. No contexto de insegurança alimentar e nutricional e de pobreza é possível identificar a múltipla carga da má nutrição caracterizada pela ocorrência da desnutrição, da obesidade, das carências nutricionais, além das doenças crônicas não transmissíveis. Nesse contexto o presente estudo busca avaliar a variação temporal da desnutrição e da obesidade em crianças menores de 7 anos com perfil saúde do Programa Bolsa Família.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional analítico ecológico com a utilização dos dados públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional no período de 2008 a 2020. Para este estudo foram selecionados os relatórios do módulo de estado nutricional do período de 2008 a 2020, considerando todos os meses dos anos, e agrupados como unidade geográfica, Brasil. A população de interesse foram crianças de 0 a 7 anos incompletos, com acompanhamento registrado a partir do Programa Bolsa Família e do índice antropométrico (Índice de Massa Corporal para Idade), sem distinção de região, povos e comunidades tradicionais, escolaridade, sexo e raça/cor. A variação temporal dos indicadores de magreza e obesidade foram avaliados por meio de modelo de regressão linear, tendo como desfecho (variável dependente) o valor de cada indicador e como variável explanatória o ano do monitoramento, expresso como variável contínua. O coeficiente de regressão do modelo indica a taxa média anual, expressa em pontos percentuais ao ano, de aumento ou diminuição do indicador no período. O coeficiente de regressão diferente de zero ($p \leq 0,05$) indica variação estatisticamente significativa no período. As análises de regressão linear foram realizadas no aplicativo Stata, versão 14.2 (Stata Corp, 2014).

RESULTADOS

Os achados deste estudo revelam um cenário de transição nutricional em crianças brasileiras com redução da desnutrição e aumento da obesidade. A magreza em crianças de 5 a 7 anos passou de 7,19% em 2009 para 6,90% em 2020. A obesidade em crianças da faixa etária de 5 a 7 anos passou de 7,54% para 8,56% ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

A taxa anual de declínio de 0,07% na proporção de crianças de 5 a 7 anos com magreza e aumento de 0,26% na taxa anual de obesidade em crianças do Programa Bolsa Família, indicam para a relevância do monitoramento da saúde e nutrição, especialmente em populações em vulnerabilidade social.

Palavras-chave: Programa Bolsa Família|Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional|Crianças

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Velocidade de crescimento de crianças assistidas pelo banco de leite humano de um hospital universitário do maranhão.

Isabella Cristina Loiola de Moraes Pereira; Sueli Ismael Oliveira da Conceição; Poliana Cristina de Almeida Fonseca; Feliciano Santos Pinheiro; Isabela Leal Calado; Nayra Anielly Cabral Cantanhede.

Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O crescimento é um processo complexo que se caracteriza por um conjunto de transformações físicas ocorrendo de forma acelerada, tendo seu início a partir da fecundação e terminando quando o indivíduo chega à vida adulta, pode ser influenciado direta ou indiretamente por fatores como sexo, condições de nascimento, tipo de alimentação e condições de saúde. Vale ressaltar que o crescimento é o principal indicador de saúde. Diante da relevância do aleitamento materno e da importância do acompanhamento do crescimento de crianças no primeiro semestre de vida, o objetivo do presente estudo foi determinar os possíveis fatores associados a velocidade de ganho de peso, comprimento e perímetro cefálico de lactentes acompanhados pelo Banco de Leite Humano de um Hospital Universitário.

MÉTODOS

Estudo de coorte, realizado em um Banco de Leite Humano. Amostra não probabilística com 101 crianças não gemelares e em aleitamento materno, acompanhadas do nascimento ao sexto mês. As medidas de peso, comprimento e perímetro cefálico foram mensuradas do nascimento ao sexto mês mensalmente. Avaliou-se o crescimento por meio de médias e desvio padrão da velocidade de ganho de peso (VGP) e velocidade de ganho de comprimento (VGC). Foi aplicado teste de t de student para comparação das médias das medidas antropométricas e velocidades de crescimento de acordo com as variáveis estudadas. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa – CEP - HUUFMA, de acordo com as atribuições definidas na Resolução CNS nº. 466/2012, sob pareceres número 2.341.252 em 20/10/2017 e número 2.673.595 em 24/05/2018. Todas as mães assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido respectivo à sua participação e dos lactentes na pesquisa.

RESULTADOS

A velocidade de ganho de peso, comprimento e perímetro cefálico foi maior nos meninos. Os meninos foram mais pesados que as meninas no primeiro, segundo, quarto e sexto mês. O comprimento em ambos os sexos dobrou entre o terceiro e quarto mês de vida. O perímetro cefálico dos meninos foi maior que o das meninas do nascimento ao sexto mês de vida ($p < 0,05$). O tipo de parto, uso de chupeta, complemento alimentar e residir com a avó não se associaram à velocidade de crescimento das crianças.

CONCLUSÃO

A velocidade de ganho de peso, comprimento e perímetro cefálico foi maior nos meninos e variáveis como o tipo de parto, uso de chupeta, complemento alimentar e se residiam com a avó não apontaram diferenças estatísticas significantes com a velocidade de crescimento.

Palavras-chave: Crescimento|Aleitamento materno|Lactantes|Antropometria

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Vitamina D em crianças e adolescentes por região do Brasil: Uma revisão sistemática com meta-análise

Giulia Maria Ferreira da Silva; Luciana da Cunha Godoy Cavalheiro Ferreira; Lúcia Gomes Rodrigues; Simone Augusta Ribas; Rodolfo de Almeida Lima Castro.
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A vitamina D é fundamental para a saúde óssea e imunidade, principalmente na infância. Estudos epidemiológicos em populações de países tropicais têm relatado alta prevalência de deficiência e insuficiência de vitamina D, apesar da alta incidência solar. Entretanto, o estado da vitamina D entre crianças e adolescentes brasileiros ainda é pouco conhecido. Assim, o objetivo deste estudo foi realizar uma síntese da prevalência de hipovitaminose D e da média de vitamina D por regiões do Brasil, por meio de uma revisão sistemática.

MÉTODOS

Este trabalho é um recorte de uma revisão sistemática, intitulada “Vitamin D status and associated factors in Brazilian children and adolescents: a systematic review and meta-analysis.” que teve seu registro aprovado no PROSPERO (CRD42021247439). As bases de dados utilizadas foram PubMed, EMBASE, Web of Science e Scopus. O processo de coleta de dados foi realizado em ordem duplicada por revisores independentes. Foram incluídos estudos observacionais realizados no Brasil com crianças e adolescentes de 6 a 18 anos. Foram excluídos os estudos com indivíduos com comorbidades que alteram o metabolismo e os níveis de vitamina D, distúrbios neurológicos ou síndromes genéticas. O I² foi utilizado para avaliação da heterogeneidade. Na meta-análise, realizada no Stata/MP17.0, foi considerada a prevalência de hipovitaminose D com a combinação de deficiência e insuficiência em uma mesma variável categórica dicotômica.

RESULTADOS

Após a busca foram encontrados mais de 500 artigos. Após a etapa de leitura dos títulos e resumos, 14% (n= 71) foram selecionados para a leitura na íntegra. Ao final, 25 artigos foram incluídos na revisão. Destes, 9 foram conduzidos no Sudeste, 8 Nordeste, 4 Norte e 4 Sul. Não foram identificados artigos no Centro Oeste que se adequassem aos critérios de inclusão. Os artigos foram publicados entre 1984 e 2022. O ponto de corte mais frequentemente utilizado foi de 30 ng/mL. Na meta-análise, foram incluídos 16 artigos e encontrada grande heterogeneidade na prevalência de hipovitaminose D (I² = 98,5%) e consideráveis diferenças regionais, variando entre 34,0% (IC 95%: 25,4-43,9%) e 99,3% (IC 95%: 97,9-99,7%), respectivamente, para estudos realizados no Sudeste e Nordeste. A medida resumo da prevalência de deficiência e insuficiência de vitamina D ficou em 64,8% (IC 95%: 54,5-74,4%) A média variou de 22,1 ng/mL (IC 95%: 10,5-33,7 ng/mL) em um artigo com do Sul a 41,0 ng/mL (IC 95%: 21,4-60,6 ng/mL) no Nordeste.

CONCLUSÃO

A prevalência da hipovitaminose D no Brasil apresenta diferenças regionais e heterogeneidade. Tendo em vista que o Brasil tem diferentes climas, ressalta-se a importância de mais estudos a respeito do nível sérico de vitamina D em crianças e adolescentes em todo o país, sobretudo no Centro Oeste. Deve-se aprofundar as discussões a respeito dos fatores de risco para o desenvolvimento da hipovitaminose D, assim como criar políticas públicas de saúde para combatê-la.

Palavras-chave: Vitamina D|Criança|Adolescente|Revisão Sistemática