

ISSN 2317-3009



**Archives of Health
Investigation**

Official Journal of the
III SULMINUTRI ONLINE
III Congresso Sul Mineiro de Nutrição
“Alimentação e Sustentabilidade: do Campo à Mesa”
UNIFAL – MG
Universidade Federal de Alfenas
2020



UNIFAL/MG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS

Reitor

Sandro Amadeu Cerveira

Vice-Reitor

Alessandro Antônio Costa Pereira

Pró-Reitora de Extensão

Eliane Garcia Rezende

Pró-Reitora Adjunta de Extensão

Elisângela Monteiro Pereira

FACULDADE DE NUTRIÇÃO - UNIFAL/MG

Diretora

Gislene Regina Fernandes

Vice-Diretora

Olga Luisa Tavano

III SULMINUTRI - III CONGRESSO SUL MINEIRO DE NUTRIÇÃO

Coordenadora

Fernanda de Carvalho Vidigal

Coordenadora Adjunta

Eveline Monteiro Cordeiro de Azevedo

Comissão Organizadora

Brunna Sullara Vilela Rodrigues

Bruno Martins Dala Paula

Débora Vasconcelos Bastos Marques

Érika Aparecida de Azevedo Pereira

Eveline Monteiro Cordeiro de Azevedo

Fernanda de Carvalho Vidigal

Comissão Discente

Amanda Pereira Bergamaschi *Isabela Rios Tavares*

Fernanda Freitas Pereira *Juliana Gen Montaleone*

Geovana Gabriele da Silva *Thaís Moreira Machado*

Isabela Casarine Almeida

Avaliadores de Trabalhos

Brunna Sullara Vilela Rodrigues *Eveline Monteiro Cordeiro de Azevedo*

Bruno Martins Dala Paula *Fernanda de Carvalho Vidigal*

Cynthia Aparecida Costa Rabelo *Letícia Tamie Paiva Yamada*

Daniela Braga Lima *Maysa Helena de Aguiar Toloni*

Daniele Caroline Faria Moreira *Rosângela da Silva*

Débora Vasconcelos Bastos Marques *Tábata Renata Pereira de Brito*

Érika Aparecida de Azevedo Pereira *Tania Mara Rodrigues Simões*



Editorial

Caro(a) Leitor(a),

Nos dias 26, 27 e 28 de novembro de 2020, aconteceu o III Congresso Sul de Mineiro de Nutrição (III SULMINUTRI), 100% on-line. O SULMINUTRI é uma parceria entre a Universidade Federal de Alfenas e o Centro Universitário do Sul de Minas. O tema proposto para a terceira edição, “**Alimentação e Sustentabilidade: do Campo à Mesa**”, foi motivado pelo intenso impacto ambiental gerado pela crescente concessão de novas licenças para o uso de agrotóxicos e, também, pelo elevado índice de contaminação dos alimentos e recursos naturais por resíduos de pesticidas, metais e outros contaminantes. O evento contribuiu significativamente com a formação crítica e ética dos discentes e profissionais de Cursos de Nutrição e áreas afins, complementando e enriquecendo o processo de aprendizagem.

O ano de 2020 tem sido de muitos desafios, em especial devido à pandemia da COVID-19. Tivemos que nos reinventar e nos adaptar para oferecer um evento de qualidade, de forma inclusiva e acessível.

Mesmo diante de tantos desafios, 2020 é para nós, da Faculdade de Nutrição da UNIFAL-MG, um ano muito especial em que comemoramos 20 anos de curso. Gostaria de registrar as inúmeras conquistas que foram alcançadas ao longo desses anos, diante da dedicação e empenho de todo o corpo docente, técnico e dos nossos alunos e ex-alunos. Destaco duas conquistas recentes que foi a aprovação e abertura das primeiras turmas da especialização *lato sensu* em Tecnologia e Qualidade na Produção de Alimentos da UNIFAL-MG e o Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Longevidade (nível mestrado) da UNIFAL-MG.

Aproveitamos a oportunidade para antecipar também as comemorações do curso de Nutrição do UNIS, nosso parceiro neste evento, que completará 20 anos no próximo ano. Dentre as atividades do III SULMINUTRI, tivemos uma mesa redonda para celebrar os 20 anos dos cursos de Nutrição da UNIFAL-MG e do UNIS.

Em nome da Comissão Organizadora gostaria de dar as boas-vindas. Boa leitura!

Fernanda de Carvalho Vidigal

Coordenadora do III Congresso Sul Mineiro de Nutrição – III SULMINUTRI
Professora Adjunta da Faculdade de Nutrição
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG



Trabalhos selecionados para Apresentação Oral

CORRELAÇÃO ENTRE ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E QUALIDADE DE VIDA EM PESSOAS COM CÂNCER HOSPITALIZADAS

José Roberto Sostena Neto, Priscila Batista Valdevite, Carmélia Bomfim Jacó Rocha, Denismar Alves Nogueira, Juliana Bassalobre Carvalho Borges

CORRELAÇÃO ENTRE NÍVEIS SÉRICOS DE HEMOGLOBINA GLICADA E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM IDOSOS COM DIABETES

Renata Rosane Andrade Bastos, Juliana Oliveira de Moraes, Alice Regina Costa Barbosa, Daniela Braga Lima, Tábatta Renata Pereira de Brito

EFEITO DA INGESTÃO ASSOCIADA DE DIETA DE CAFETERIA COM BIOMASSA DE BANANA VERDE NO PESO DE RATOS WISTAR

Geovana Gabriele da Silva, Tamires Aline de Oliveira, Rafael de Paula Alves, Thaiany Goulart de Souza e Silva, Hudsara Aparecida de Almeida Paula

KEFIR MODULA A MICROBIOTA INTESTINAL ASSOCIADA AO CÂNCER COLORRETAL NA PROLE ADULTA DE RATOS WISTAR

Poliana Guiomar de Almeida Brasiel, Nara Lins de Andrade, Marlon Cunha Fernandes, Érika de Fátima dos Santos, Maria do Carmo Gouveia Peluzio, Sheila Cristina Potente Dutra Luquetti

PRODUÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BARRA ALIMENTÍCIA ENRIQUECIDA COM POLPA DE MACAÚBA (ACROCOMIA ACULEATA)

Sabrina Dialuci Aquino, Amanda Cristina Andrade, Sabrina Carvalho Bastos



Resumos dos Trabalhos Aprovados

Atenção: Os conteúdos apresentados a seguir bem como a redação empregada para expressá-los são de inteira responsabilidade de seus autores. O texto final de cada resumo está aqui apresentado da mesma forma com que foi submetido pelos autores.

AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM IDOSAS INSTITUCIONALIZADAS EM UMA CIDADE DE MINAS GERAIS

João Paulo Lima de Oliveira, Débora Pereira Marcelino, Isabela Naiara Freire Furtado, Luciana de Paiva Godinho, Michel Cardoso de Angelis Pereira
Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil

Introdução: A Instituição de Longa Permanência para Idosos é um estabelecimento que visa acolher pessoas com idade de 60 anos ou mais, dependentes ou não, que indispõem de condições para permanecer com a família e/ou no seu domicílio. Neste sentido, devido às demandas nutricionais específicas para este grupo, estratégias de Educação Alimentar e Nutricional são essenciais para a promoção da saúde por melhorar o nível de conscientização e consequentemente maior autonomia aos idosos. **Objetivo:** Desenvolver ações de Educação Alimentar e Nutricional em idosas institucionalizadas na cidade de Lavras-MG. **Métodos:** No primeiro momento foi avaliada a capacidade mental e física das idosas por meio de roda de conversa. Após esse primeiro contato, foram elaboradas atividades de intervenção a partir da identificação da situação-problema vivenciada pelo grupo de idosas. A primeira atividade foi baseada numa palestra com auxílio de imagens e vídeos destacando os malefícios do consumo de alimentos ultraprocessados. A segunda atividade foi nomeada de 'Nutri Bingo', onde foram confeccionadas cartelas com imagens de frutas, verduras e legumes. As idosas foram orientadas que deveriam marcar em suas cartelas quando tivessem o alimento que foi sorteado. A cada sorteio foi trabalhada de forma dialógica a importância do consumo do alimento exposto. **Resultados:** Na primeira atividade, foi abordado sobre o consumo exagerado de alimentos processados e, principalmente ultraprocessados, relacionando com a ingestão de açúcares, gorduras e sódio no desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Na segunda atividade "Nutri Bingo", algumas idosas relataram não conhecer certas frutas ou vegetais, enfatizando que alimentar-se de forma saudável não é uma tarefa difícil, uma vez que há muitas variedades de alimentos. Nesta atividade ainda foi abordada a importância do consumo de vegetais verdes escuros e suas importâncias nutricionais, com demonstrações de consequências devido à determinadas carências nutricionais. **Conclusão:** As ações realizadas auxiliaram e contribuíram para que as idosas desenvolvessem maior autonomia e que alcançasse maior empoderamento nas escolhas alimentares, favorecendo, por consequência, a melhora do ambiente social.

Descritores: Alimentação Saudável; Prevenção; Promoção da Saúde; Hábitos Alimentares.

Referências

CASAGRANDE, K. et al. Avaliação da efetividade da educação alimentar e nutricional em idosos. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, v. 12, n. 73, p. 591-597, 2018.

AÇÕES DE SUSTENTABILIDADE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Camila Ascef Cazarini, Hellen Custódio Machado, João Paulo Lima de Oliveira, Amanda Cristina Andrade, Carolina Valeriano de Carvalho
Universidade Federal de Lavras - UFLA, Lavras, Minas Gerais - Brasil

Introdução: A mudança no estilo de vida e dos hábitos alimentares propiciou um aumento exponencial na alimentação fora do lar, sendo realizados em estabelecimentos de alimentação comercial ou de alimentação coletiva conhecidos como Unidades de Alimentação e Nutrição, que visam atender as necessidades nutricionais dos comensais, mediante o fornecimento de refeições balanceadas em relação aos padrões dietéticos, higiênicos e sanitários. Para o gerenciamento dessas unidades e para preservação do meio ambiente, é de suma importância a aplicação do conceito de sustentabilidade, a fim de contribuir para capacidade de regeneração, reprodução e coevolução dos recursos naturais. **Objetivo:** Avaliar ações de sustentabilidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição comerciais. **Método:** Trata-se de um estudo observacional qualitativo, na qual foram realizadas entrevistas com os gestores de duas unidades de alimentação, localizadas em dois municípios do estado de Minas Gerais. As entrevistas foram conduzidas por meio de um roteiro semiestruturado que avaliou: quantidade de resíduos gerados, técnicas utilizadas no controle do desperdício e a utilização de iniciativas relacionadas a sustentabilidade. Para a análise dos dados, as unidades contatadas foram nomeadas em Unidade de Alimentação e Nutrição 1 e 2. **Resultados:** Em ambos estabelecimentos foi verificado que a etapa do pré-preparo promovia as maiores taxas de descartes dos alimentos. Como alternativa para amenizar o desperdício, na unidade 2 era orientado o máximo aproveitamento no preparo dos alimentos. As unidades realizavam a capacitação das equipes através de treinamentos dos funcionários, principalmente no controle das sobras. Ressalta-se que as sobras eram recolhidas diariamente e destinadas a alimentação animal, a fim de reduzir a quantidade de resíduos gerados. Os alimentos com maiores taxas de resto-ingestão nas unidades foram o arroz e o feijão, sendo descartados em média 5 kg de resíduos diários. O manejo do lixo em ambas era realizado por meio da coleta seletiva, todavia, apenas na unidade 2 a coleta era feita para todo lixo gerado. Ademais, na unidade 2 ofertava-se treinamentos para os funcionários sobre sustentabilidade ambiental. **Conclusão:** Foi observado um maior engajamento pela sustentabilidade na Unidade 2, entretanto, são necessários mais esforços pelos gestores a fim de aumentar práticas sustentáveis nestes estabelecimentos, contribuindo assim para preservação do meio ambiente.

Descritores: Sustentabilidade Ambiental; Gerenciamento Ambiental; Refeições Coletivas.

Referências

- BOOF, L. Sustentabilidade: O que é - O que não é. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.
VAZ, C. S. Alimentação de coletividade. Uma abordagem regional. 2. ed. Brasília: Metha, 2003.

AGROECOLOGIA DE SABERES: ESPAÇOS DIALÓGICOS SOBRE/POR E PARA A AGROECOLOGIA NA UNIVERSIDADE

Adriella Camila Gabriela Fedyna da Silveira Furtado da Silva¹, Giovanna Collodel Peruzzo¹, Isabel Rios¹, Jhonathan Raphael Andrade², Islandia Bezerra¹

¹Universidade Federal do Paraná - UFPR, Curitiba, Paraná, Brasil

²Centro Universitário Campos de Andrade - UNIANDRADE, Curitiba, Paraná, Brasil

Introdução: O sistema agroalimentar global cria um distanciamento real, físico e simbólico entre quem produz e consome. Esse relato de experiência evidencia duas ações extensionistas vinculadas ao Grupo de Ensino, Pesquisa e Extensão “*moNGARU* (expressão em *guarani* que significa *alimentar*): *Agroecologia, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional*”. **Objetivo:** Caracterizar essas ações que visaram discutir a relação da produção e do consumo de alimentos, materializando a construção de espaços dialógicos sobre/por e para a agroecologia. **Métodos:** As estratégias apresentadas ocorreram no setor de Ciências Sociais Aplicadas, na Universidade Federal do Paraná, no 2º semestre de 2018, em parceria com o Centro Paranaense de Referência em Agroecologia. A ação relacionada à *1ª Instalação Artística, Pedagógica e Itinerante*, correspondeu a uma estrutura de bambu, chamada Geodésica. Neste espaço, foi feita a exposição de um varal de imagens e informações sobre agroecologia, junto de artesanatos, folders, floreiras de bambu contendo plantas medicinais e Plantas Alimentícias Não Convencionais/PANC, e ainda houve a distribuição de mudas agroecológicas e materiais informativos. Já o *I Ciclo de Debates: “Alimentando mentes, a produção e o consumo caminhando juntos”* abrangeu uma roda de diálogo com participação de pessoas de diferentes áreas do conhecimento (nutrição, economia, sistemas de informação, agronomia) e um agricultor agroecológico. No encerramento realizou-se a degustação de águas saborizadas, pães, doces e patês elaborados com PANC. **Resultados:** Os elementos que compuseram a Instalação Artística, Pedagógica e Itinerante se constituíram como atrativos de diversas pessoas que interagiram no espaço com docentes e discentes de graduação e pós-graduação que integram o *moNGARU*, e ainda serviram como um convite para reflexão sobre o modelo agroalimentar. Durante o *I Ciclo de Debates* abriu-se um diálogo entre (e com) os distintos saberes entre quem produz e quem consome sobre a agroecologia. **Conclusão:** As atividades propiciaram assimilações sobre processos dinâmicos vivenciados na prática agroecológica, de produção, comercialização e consumo acerca da Segurança Alimentar e Nutricional.

Descritores: Segurança Alimentar e Nutricional; Agroecologia; Produção de Alimentos.

Referências

SANTOS, M.; GLASS, V. (Organizadoras.) Atlas do agronegócio: fatos e números sobre as corporações que controlam o que comemos. Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Böll, 2018.

ANÁLISE COGNITIVA DA ESCOLHA ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIOS PRATICANTES E NÃO PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO

Ralf Maxsuel de Souza, Taila Martins Cardoso, Sinézio Inácio da Silva Júnior
Universidade Federal de Alfenas (Unifal-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil
ralfmaxmaxsuel@gmail.com

Introdução: a transição nutricional trouxe o desafio da necessária mudança de hábitos alimentares associados ao avanço de doenças crônicas. Assim, é estratégico conhecer o porquê se come o que se come. **Objetivo:** analisar as diferenças entre as escolhas alimentares do consumidores praticantes e não praticantes de musculação. **Métodos:** utilizou-se o questionário de análise cognitiva de escolha segundo os critérios prazer, saúde e conveniência, cujas médias de importância para cada alimento foram transformadas em z-scores e plotadas em mapas cognitivos bidimensionais utilizando o software Excel. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL (número do parecer: 2.815.930) **Resultados:** Foram avaliados 129 universitários sendo 60 do grupo de praticantes de musculação e 69 não praticantes, e todos assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Considerando “saúde x prazer” os mapas cognitivos revelaram identidade de avaliação com pequenas variações de localização dos alimentos, em ambos os grupos consideraram frutas e hortaliças positivos para saúde, e alimentos processados e ultraprocessados como negativos para saúde, e o critério prazer não houve grandes diferenças entre os alimentos. Nestes critérios o “Arroz” foi valorado como negativo para “saúde” no grupo de praticantes de musculação (-0,16), e positivo para os não praticantes (0,26), e ambos posicionaram o alimento positivo para “Prazer” (0,26 e 0,46). Considerando “saúde x conveniência”, padrões de localização quase se repetiram. No grupo praticantes de musculação observa-se maior valoração para saúde para carne bovina, de frango, e de porco (0,56, 1,03 e -0,05) em relação aos não praticantes (0,29, 0,73 e -0,58), e não houve diferença com relação a “conveniência”. Alternativas vegetais à proteína animal (derivados de soja) foram muito mal valoradas pelos dois grupos. **Conclusão:** a prática de musculação pode ser hipótese causal da principal diferença na valoração entre os grupos que possuem distintos padrões de consumo de determinados alimentos, considerando diferentes critérios do processo de escolha alimentar.

Descritores: Comportamento Alimentar; Seletividade Alimentar; Comportamento do Consumidor; Transição Nutricional; Musculação.

Referências

RAPPOPORT, L. H. et al. Reasons for eating: An exploratory cognitive analysis. *Ecology of Food and Nutrition*, v. 28, n. 3, p. 171–189, 1992.

ANÁLISE DA PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE ENTRE ADULTOS ATENDIDOS NA ATENÇÃO BÁSICA NA MACRORREGIONAL SUL DE SAÚDE DE MINAS GERAIS DE 2010 A 2019

Ralf Maxsuel de Souza, Vitória da Cunha Paiva Carneiro, Luciana Azevedo, Cristina Garcia Lopes, Denismar Alves Nogueira
Universidade Federal de Alfenas (Unifal-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil
ralfmaxmaxsuel@gmail.com

Introdução: A obesidade ganhou destaque nas últimas décadas, caracterizando-se como um evento de proporções globais e de prevalência crescente. Assim, é estratégico conhecer a distribuição da obesidade na região para planejar ações e políticas públicas para o enfrentamento da obesidade. **Objetivo:** Analisar a prevalência de sobrepeso e obesidade em adultos atendidos na atenção básica na macrorregional sul de saúde de Minas Gerais. **Métodos:** Os dados antropométricos foram coletados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), considerando a idade entre 18 a 59 anos, série histórica de 2010 a 2019, separados por sexo; os dados foram apresentados em percentuais e variação na série histórica. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL (número do parecer: 4.209.111). **Resultados:** No ano de 2010 foram avaliados na atenção básica 131254 adultos, e em 2019 foram 254376 adultos, um aumento de 94% na cobertura do SISVAN nesta faixa de idade. A proporção de adultos eutróficos se mostrou menor ao longo do período estudado; em 2010, a prevalência de sobrepeso, que era de 31,3% no sexo feminino e 36% no masculino, foi para 33,6% e 38,1% em 2019, respectivamente. Os dados da prevalência de obesidade subiram de 20,5% para 33,9% no sexo feminino e de 14,4% para 24,7% no sexo masculino. Ao avaliar a variação percentual na série histórica foi observado que a proporção de adultos eutróficos teve um declínio de 32,2% em mulheres e 24,4% em homens. Em contraste, houve um aumento de 7,1% para sobrepeso e 65,4% para obesidade em mulheres e aumento de sobrepeso de 5,9%, e de 70,8% para obesidade entre homens. **Conclusão:** Observa-se que há uma tendência de aumento na prevalência de sobrepeso e obesidade na macrorregional Sul de Minas Gerais que é formada por 153 municípios (2.602.728 habitantes). Os dados são extremamente preocupantes, pois a obesidade é fator de risco para diversas outras doenças que, a longo prazo, podem sobrecarregar o sistema de saúde e elevar ainda mais os gastos relativos ao tratamento da obesidade e doenças associadas, o que mostra a necessidade de políticas públicas efetivas para a prevenção e o tratamento da obesidade.

Descritores: Obesidade, Vigilância Nutricional, SUS, Atenção Básica

Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa Nacional de Saúde: Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2015.
BRASIL, Ministério da Saúde. Dados consolidados do estado nutricional. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), 2020. Disponível em: <https://sisaps.saude.gov.br/sisvan/relatoriopublico/index> Data de acesso: 15/08/2020

ANÁLISE DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE DERIVADOS LÁCTEOS DESTINADOS AO PÚBLICO INFANTIL COMERCIALIZADOS ENTRE DOIS PAÍSES DO MERCOSUL

Helayne Aparecida Maieves

Universidade Federal de Pelotas – UFPel, Pelotas, RS – Brasil

helaynemaieves@gmail.com

Introdução: A alimentação de crianças em fase pré-escolar deve ser nutricionalmente adequada em quantidade e qualidade, seguindo os grupos alimentares. Entretanto, as indústrias de alimentos destinadas a este ramo de consumidores, tem investido fortemente na publicidade de seus produtos, que acabam por vezes, induzindo a escolha de alimentos com maior quantidade de açúcares e gorduras. **Objetivo:** Realizar a análise da rotulagem nutricional de derivados lácteos destinados ao consumo infantil, visando contribuir com as informações contidas nos rótulos dos produtos e adequação nutricional para esta faixa etária. **Metodologia:** Foram selecionados 14 produtos, destinados ao público infantil, adquiridos no comércio local das cidades de Pelotas (Brasil) e Rio Branco (Uruguai) em agosto de 2019. Os critérios utilizados para escolha, foram as quantidades de desenhos e/ou personagens e embalagens coloridas, ou seja, produtos com menção lúdica mais presente e evidente. Os dados apresentados foram relacionados entre si e confrontados com a legislação vigente em ambos os países, bem como, a lei de comum acordo ligada ao Mercosul. **Resultados:** Os produtos uruguayos se mostraram mais calóricos, com maior quantidade de gorduras, sódio e açúcar. Amostras do Brasil apresentaram maior quantidade de aditivos alimentares e mais diversidade de nutrientes. Três produtos uruguayos e três brasileiros estavam em conformidade com suas alegações e dados nutricionais. Quatro produtos do Uruguai e dois do Brasil mostraram inconformidade nas informações e duas amostras do Brasil não declararam quaisquer alegações nutricionais. Foi observado que os produtos uruguayos apresentaram mais ingredientes críticos enquanto os brasileiros mostraram-se mais apelativos em relação ao marketing. **Conclusão:** Os derivados lácteos são alimentos essenciais na composição diária nutricional e uma ótima escolha, desde que baseadas nos nutrientes característicos, pois também podem ser compostos por ingredientes inapropriados, tendo em vista toda a publicidade que por vezes é mais valorizada, paralelo à qualidade nutricional do produto. Em ambos os países, o Brasil dispõe de uma legislação um tanto mais rigoroso, em contrapartida, o Uruguai se mostra mais diligente. Exemplo disso: as novas regras de rotulagem nutricional frontal que enquanto estavam apenas em consulta no Brasil, já haviam sido aprovadas no país uruguaio.

Descritores: Alimento Infantil; Declaração de Nutrientes; Produtos Lácteos

Referências

- Brasil. Ministério Da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC n. 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. 2003.
- SUP. Sociedad Uruguaya de Pediatría. Comité de Nutrición. Guías de alimentación del niño preescolar y escolar. Arch. Pediatr. Urug. V.75 (2), p.159-163, 2004.

ANÁLISE DE SINAIS E SINTOMAS ATRAVÉS DO QUESTIONÁRIO DE RASTREAMENTO METABÓLICO EM UM GRUPO DE DOCENTES UNIVERSITÁRIOS

Meirielle Patrícia Félix de Oliveira¹, Wellen Kallyne Lopes Pinheiro¹, Kássia Héllen Vieira²

¹Faculdades Unidas do Norte de Minas- FUNORTE, Montes Claros, Minas Gerais, Brasil

²Faculdade de Saúde e Humanidades Ibituruna – FASI, Montes Claros, Minas Gerais, Brasil
mary.felix63@yahoo.com.br.

Introdução: O Questionário de Rastreamento Metabólico é uma ferramenta utilizada para avaliar os sinais e sintomas apresentados nos últimos dias, servindo como método para avaliar o estado geral de saúde do indivíduo. **Objetivo:** Analisar os sinais e sintomas apresentados por docentes universitários através do Questionário de Rastreamento Metabólico. **Métodos:** estudo de corte transversal de natureza descritiva, com abordagem qualitativa realizado com docentes universitários. O presente estudo é parte de resultados parciais de uma pesquisa, em que foi aplicado o Questionário de Rastreamento Metabólico de forma online, através do *Google Forms*. Os dados foram analisados com o auxílio do software *Statistical Package for the Social Sciences*, versão 22.0, realizando análises descritivas, por meio das distribuições de frequência absoluta e percentual. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdades Unidas do Norte de Minas – FUNORTE sob o parecer de nº 4.195.716. **Resultados:** A pesquisa contou com a participação de 25 docentes, sendo que 56,0% era do sexo feminino. A idade média dos participantes foi de 39,12 ±6,82. Os sinais e sintomas mais prevalentes foram aqueles que acometeram a cabeça, boca e garganta, a pele, trato digestivo, articulações e músculos, energia/atividade e emoções. De acordo com o somatório final referente aos sinais e sintomas apresentados, 64% dos docentes obtiveram uma pontuação menor do que 20 pontos, estando, portanto, saudáveis e com menor chance de hipersensibilidade, 8% apresentou somatória > 30 pontos, que indica existência de hipersensibilidade, 24%, acima de 40 pontos, o que indica absoluta certeza de hipersensibilidade e 4%, acima de 100 pontos, sendo indicativo de uma saúde muito ruim, que pode estar associada à presença de outras doenças crônicas degenerativas. **Conclusão:** De modo geral, a maioria dos docentes apresentaram boas condições de saúde.

Descritores: Professor Universitário; Nutrição; Hipersensibilidade Alimentar

Referências

GALDINO, J.J.; OSELAME.G. B.; OSELAME.C.S.; NEVES.E. B. Questionário de Rastreamento Metabólico voltado a Disbiose Intestinal em Profissionais de Enfermagem. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, São Paulo, v.10, n.57, p.117-122, maio/jun. 2016.

ANÁLISE DO GRAU DE PROCESSAMENTO DE PREPARAÇÕES OFERTADAS NO AMBIENTE ALIMENTAR VIRTUAL DO MUNICÍPIO DE MURIAÉ-MG

Milena Souza Viana, Mayla Cardoso Fernandes Toffolo
Centro Universitário FAMINAS – UNIFAMINAS - MURIAÉ - Minas Gerais, Brasil
milena-viana@hotmail.com

Introdução: Nos últimos anos, o debate acerca da relação entre o grau de processamento de alimentos e o aumento de doenças crônicas não transmissíveis ganhou mais expressividade, uma vez que vem colocando em risco a segurança alimentar da população. **Objetivo:** Analisar o grau de processamento dos alimentos ofertados em dois aplicativos de refeições *delivery* no município de Muriaé-MG. **Métodos:** Trata-se de uma pesquisa observacional, realizada em agosto de 2020, na qual quantificou-se o número de estabelecimentos e construiu-se em um checklist de coleta de dados com marcadores de alimentação não-saudável (bebidas ultraprocessadas, lanches ultraprocessados e doces) e de alimentação saudável (pratos com predominância de hortaliças, sucos naturais sem açúcar e frutas *in natura*) e analisou-se as preparações de cada estabelecimento. **Resultados:** Analisou-se as preparações comercializadas em 166 estabelecimentos. A maioria oferecia bebidas ultraprocessadas (76,50%) e lanches ultraprocessados (74,09%). Alimentos esses com excesso de calorias, açúcar, óleo e pobres em nutrientes. Já 46,38% dos estabelecimentos continha em seu cardápio doces. Observou-se ainda que uma pequena parcela (28,31%) ofertava preparações com predominância de hortaliças. Ademais, 21,68% dos estabelecimentos oferecia sucos naturais sem açúcar e uma parcela reduzida (1,80%) ofertava frutas *in natura*. Esses resultados corroboram com os achados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares entre 2017 e 2018 que demonstra um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados e processados e redução das despesas com arroz e feijão. **Conclusão:** A oferta excessiva de alimentos ultraprocessados em aplicativos de alimentação virtual pode ser um fator de contribuição ao aumento de doenças crônicas não transmissíveis.

Descritores: Alimentação; Obesidade; Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 – POF, Rio de Janeiro, 2019.
MONTEIRO. C. A., et al. Nova. The star shines bright. Food Classification. Public Health World Nutrition, v. 7, n. 1-3, p. 28-38, 2016.

ANÁLISE ERGONÔMICA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE MINAS GERAIS

Iagnês Silva Teixeira, Hellen Custódio Machado, João Paulo Lima de Oliveira, Amanda Cristina Andrade, Carolina Valeriano de Carvalho
Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil

Introdução: A avaliação da ergonomia em Unidades de Alimentação e Nutrição é primordial para analisar as condições de trabalho e de saúde dos funcionários. Sabe-se que nestes locais a produção de alimentos é intensa, devido a realização de diversas tarefas em tempo limitado e das condições inadequadas de trabalho, podendo acarretar em doenças ocupacionais. **Objetivo:** Avaliar a condição ergonômica na Unidade de Alimentação e Nutrição escolar da cidade de Ingaí-MG. **Método:** Trata-se de estudo transversal, onde foi aplicado um questionário adaptado para as merendeiras da unidade de alimentação. O questionário é composto por três partes: a primeira com dezesseis questões sobre conforto ambiental, a segunda com oito questões relacionadas às condições de trabalho e a terceira com seis questões relacionadas às condições de saúde. A primeira parte do questionário foi classificada utilizando uma escala de 0 a 100%, sendo, 0 a 20% (ruim), 21 a 50% (regular), 51 a 80% (bom) e 81 a 100% (ótima); na segunda parte do questionário a escala 0 representava “não se aplica”, 1 a 35% (pouco), 36 a 70% (moderado) e 71 a 100% (muito); a terceira parte foi classificada em 0 (nenhum desconforto), 1 a 35% (desconforto leve), 36 a 70% (desconforto moderado) e 71 a 100% (desconforto grave). Os dados foram tabulados no Excel[®] (2010) e os resultados dispostos em percentuais. Este trabalho foi submetido e aprovado pelo comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos (COEP) da Universidade Federal de Lavras (UFLA) (parecer 3.589.427) **Resultados:** Foram entrevistadas dez merendeiras. Em relação análise das condições do ambiente de trabalho os quesitos postura, relacionamentos com colegas, relacionamento com chefia e organização de distribuição de tarefas obtiveram maiores prevalências de respostas, com classificação ótima (81 a 100%). Na análise das condições de trabalho os quesitos responsabilidade, autonomia, sentir-se valorizado e gostar do trabalho obtiveram maior representatividade, estando classificados na escala de 71 a 100%. E quando se trata das condições de saúde os quesitos dor/desconfortos em braços e pernas obtiveram maior prevalência, sendo classificados na escala entre 36 a 70%. **Conclusão:** Verifica-se que as questões relacionadas às condições de saúde apresentaram maior “destaque”, é importante buscar alternativas que amenizem os impactos na saúde causados pelas condições ergonômicas inadequadas encontradas no ambiente estudado.

Descritores: Alimentação escolar; Ergonomia; Condições de trabalho

Referências

SILVA, J. M. P.; FERNANDES, G. M.; SANTOS, T. F. Avaliação do perfil nutricional e dos aspectos ergonômicos relacionados ao trabalho de colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Macapá. *Arquivos Científicos*, v. 1, n. 2, p. 04-13, 2018.

ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITO ENRIQUECIDO COM SEMENTES DE LINHAÇA

Mariana de Melo Casal¹, Gislaíne Borges Ribeiro¹, Iury Antônio de Souza²

¹ Centro Universitário Redentor, Itaperuna, RJ, Brasil

² Centro Universitário UNIFAMINAS, Muriaé, MG, Brasil

Introdução: A linhaça (*Linum usitatissimum* L.) é considerada uma das melhores fontes de ácido α -linolênico (ω -3) no reino vegetal. Além de possuir excelentes gorduras, a semente de linhaça é a maior fonte de lignanas e contém também fibras solúveis e insolúveis. Trata-se de um alimento funcional, o qual promove efeitos benéficos ao organismo, justificando sua inserção na dieta¹. **Objetivo:** Avaliar a aceitação e intenção de compra de biscoito enriquecido com linhaça mediante análise sensorial. **Métodos:** A pesquisa foi realizada após ser aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa Humana do Centro Universitário Redentor, sob número do CAAE: 41626914.0.0000.5648. Inicialmente foi preparado o biscoito composto por linhaça, açúcar, margarina, amido de milho, farinha de trigo, fermento em pó, essência de baunilha e ovo. Para avaliar a aceitação das amostras foi utilizada uma escala hedônica de 9 pontos, variando entre desgostei muitíssimo (1) a gostei muitíssimo (9)². Os participantes foram alocados em cabines individuais, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido e receberam uma ficha de avaliação sensorial, uma caneta, uma amostra do biscoito e um copo com água. O público foi composto por estudantes universitários de ambos os sexos. **Resultados:** Participaram do estudo 98 provadores não treinados, sendo 78,5% do sexo feminino e média de idade de 24,81 anos. A análise sensorial evidenciou que em todos os atributos sensoriais analisados (cor, sabor, aroma e textura) houve uma indicação de satisfação com médias variando entre 7,34 e 7,7, as quais representam os termos hedônicos “gostei levemente” e “gostei muitíssimo”. Em relação à impressão global, 94,9% dos participantes relataram ter gostado do produto, dos quais 61,23% indicaram a opção “gostei muito” e “gostei muitíssimo” na escala hedônica. Em relação à intenção de compra, apresentou-se como um produto com grande possibilidade de aceitação no mercado, visto que 36,7% dos provadores relataram que “provavelmente comprariam” e 40,8% relataram que “certamente comprariam” o produto. **Conclusão:** O biscoito enriquecido com sementes de linhaça obteve boa aceitação em relação a todos os atributos avaliados. Dessa forma, o presente estudo demonstrou que é possível elaborar um produto com adição de linhaça com aspectos sensoriais adequados.

Descritores: Alimento funcional; Linhaça; *Linum usitatissimum*

Referências

FRUEHWIRTH, M.; FOLHA, R.A.; PEREIRA, F.M.; DELAI, R.M. Efeitos da ingestão de sementes de linhaça e seu possível efeito hipocolesterolêmico. *Nutrición clínica y Dietética Hospitalaria*, v.38, n.1, p.128-134, 2018.
DUTCOSKY, S.D. *Análise sensorial de alimentos*. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011. 26p.

ASSOCIAÇÃO DA DIETA DE CAFETERIA COM AMIDO RESISTENTE NA MODULAÇÃO DO PERFIL GLICÊMICO E DEPOSIÇÃO DE TECIDO ADIPOSE DE RATOS *WISTAR*

Geovana Gabriele da Silva¹, Tamires Aline de Oliveira², Rafael de Paula Alves³, Thaiany Goulart de Souza e Silva⁴, Hudsara Aparecida de Almeida Paula⁵

¹Discente do Curso de Nutrição. Universidade Federal de Alfenas- UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

^{2,3}Nutricionista pela Universidade Federal de Alfenas- UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

⁴Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Biologia Celular pela Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

⁵Professora Adjunta do Curso de Nutrição. Universidade Federal de Alfenas- UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

geeh2529514@gmail.com

Introdução: A dieta hipercalórica é considerada como fator de risco para o desenvolvimento de obesidade e distúrbios glicídicos. Estudos recentes utilizando produtos alimentícios derivados da banana verde, fontes do prebiótico amido resistente, têm demonstrado resultados promissores no manejo dessas enfermidades. **Objetivo:** Avaliar o perfil glicêmico e peso do tecido adiposo epididimal de ratos *Wistar*, alimentados com uma dieta associativa de derivados da banana verde e dieta de cafeteria. **Métodos:** Trata-se de um ensaio biológico, realizado com 24 ratos *Wistar*, com 21 dias de vida. O experimento foi conduzido após aprovação no CEUA (062/2017) durante o período de 20 dias. Os animais foram subdivididos em 4 grupos (n=6/grupo): controle, dieta de cafeteria, dieta de cafeteria associada a biomassa de banana verde (8% de amido resistente) e dieta de cafeteria associada a farinha de banana verde (8% de amido resistente). Foi realizada coleta de sangue do animal no primeiro e no último dia de experimento e a coleta do tecido adiposo epididimal após a eutanásia. **Resultados:** O grupo de intervenção que recebeu dieta de cafeteria associada com farinha de banana verde teve uma diminuição significativa no valor da glicemia (p<0,001). Já com relação ao tecido adiposo epididimal foi notada grande diferença entre os grupos, tendo o grupo controle apresentado os menores valores (1,98g) e o grupo dieta de cafeteria apresentado os maiores valores (3,07g) de peso desse tecido. Os grupos que receberam a dieta de cafeteria associada com derivados da banana verde apresentaram valores inferiores ao peso do tecido adiposo epididimal em relação ao grupo dieta de cafeteria (2,87g; 2,21g respectivamente). **Conclusão:** Os produtos oriundos da banana verde podem ser benéficos na modulação do perfil glicêmico e na diminuição de gordura corporal.

Descritores: Prebióticos; Glicemia; Tecido Adiposo.

Referências

MARQUES, A.C.R. *et al.* Influência das dietas hipercalóricas sobre os parâmetros de obesidade, dislipidemia e hiperglicemia em ratos. *Revista Saúde e Pesquisa*, Paraná, v.8, n.1, p. 55-62, 2015.

ASSOCIAÇÃO DO PADRÃO DIETÉTICO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES

Jéssica de Alcântara Júlio¹, Elisa Liz Belli Cassa Domingues²

¹Acadêmica de Nutrição pela Universidade do Vale do Sapucaí, Pouso Alegre - MG

²Mestre em Nutrição e Saúde e Nutricionista pela Universidade Federal do Espírito Santo. Docente da Universidade do Vale do Sapucaí (Univás). Pouso Alegre - MG

Introdução: Os adolescentes são o grupo que apresentam a maior inadequação em relação ao perfil dietético, que se caracteriza pelo consumo excessivo de refrigerantes, açúcares e *fast food* e o uso de dietas monótonas ou modismo alimentar e a não realização do café da manhã, propiciando assim um prognóstico para o excesso de peso e de doenças crônicas não transmissíveis. **Objetivo:** Associar o perfil dietético com o estado nutricional de adolescentes de uma escola estadual em Silvianópolis - MG. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal descritivo, aprovado pelo comitê de ética e pesquisa sob o protocolo de número 3.391.684, no qual foi avaliado o perfil dietético e o estado nutricional de 32 adolescentes do ensino médio, de ambos os sexos, com idade entre 15 e 18 anos, foi realizada a mensuração de peso e da estatura, tendo como parâmetro o Índice de Massa Corporal e foi aplicado um questionário de modo a se observar a frequência alimentar. **Resultados:** A população estudada foi composta por 78,12% pelo público feminino. Em relação ao estado nutricional, um elevado percentual dos adolescentes encontrava-se classificados como eutróficos (90,62%), embora a prevalência de sobrepeso seja baixa (9,36%), nota-se um elevado consumo de alimentos com altos teores de açúcares e gorduras. **Conclusão:** Conclui-se que apesar dos adolescentes apresentarem dados antropométricos adequados, ainda há de modo parcial, um consumo inapropriado para esta faixa etária, precisando ser ajustado. Sendo assim, é de suma importância a promoção de estratégias para uma alimentação balanceada, incentivando hábitos e comportamentos alimentares mais saudáveis.

Descritores: Consumo de Alimentos; Adolescentes; Comportamento Alimentar.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. p. 17.
- TORAL, Natacha; CONTI, Maria Aparecida; SLATER, Betzabeth. A alimentação saudável na ótica dos adolescentes: percepções e barreiras à sua implementação e características esperadas em materiais educativos. In: Caderno de saúde pública, Rio de Janeiro, v. 25, n. 11, p. 2386-2394, nov. 2009.

ASSOCIAÇÃO ENTRE NÍVEIS SÉRICOS DE HEMOGLOBINA GLICADA E O COMPRIMENTO DOS TELÔMEROS EM IDOSOS

Renata Rosane Andrade Bastos, Juliana Oliveira de Moraes, Alice Regina Costa Barbosa, Daniela Braga Lima, Tábatta Renata Pereira de Brito
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG – Alfenas, Minas Gerais, Brasil

O envelhecimento populacional tem impulsionado o desenvolvimento de pesquisas na área da Geriatria e Gerontologia a fim de se compreender melhor o processo de envelhecimento celular e suas consequências. Entre muitos estudos, destacam-se os que utilizam biomarcadores do envelhecimento, como os telômeros, que se encurtam fisiologicamente após cada divisão das células, até que um ponto crítico seja alcançado, levando à morte celular. Além disso, estudos sugerem que distúrbios metabólicos podem afetar negativamente o comprimento telomérico. O presente estudo objetivou analisar a associação entre níveis séricos de hemoglobina glicada e o comprimento dos telômeros em idosos. Trata-se de um estudo seccional analítico, desenvolvido por meio de inquérito domiciliar, que avaliou 448 idosos residentes em Alfenas-MG. O presente projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alfenas e aprovado sob parecer nº 2.668.936. A hemoglobina glicada foi obtida pelo método de HPLC (*High performance liquid chromatography*) e o comprimento do telômero foi obtido de DNA de leucócitos extraído de sangue venoso e posterior análise qPCR (*Real Time Quantitative Polymerase Chain Reaction*). Utilizou-se teste de correlação de Spearman na análise estatística dos dados. Dos 448 idosos avaliados, observou-se maior proporção de mulheres e de indivíduos na faixa etária de 60 a 69 anos. O nível médio de hemoglobina glicada foi de 6,32% (desvio padrão = 1,5%). Houve correlação estatisticamente significativa entre o nível sérico de hemoglobina glicada e o comprimento dos telômeros ($Rho=0,12$; $p=0,023$), sugerindo que níveis elevados de glicose podem estar relacionados ao encurtamento telomérico e, conseqüentemente, menor tempo de vida celular. Tais resultados reforçam os potenciais efeitos deletérios da manutenção de índices glicêmicos elevados, o que deve ser levado em consideração durante a proposição de planos terapêuticos para idosos.

Descritores: Envelhecimento; Telômeros; Hemoglobina Glicada.

Referências

- BOONEKAMP, J. J. et al. Telomere length behaves as biomarker of somatic redundancy rather than biological age. *Aging Cell*, v. 12, p. 330-332, 2013.
- CAWTHON, K.R. et al. Association between telomere length in blood and mortality in people aged 60 years or older. *Lancet*, v. 361, p. 393-395, 2003. development of a short version. *Clin. Gerontol.*, v.5, p. 165-73, 1986.

ATIVIDADE CITOTÓXICA E EFEITO PRÓ-OXIDANTE *IN VITRO* DE EXTRATO DE SEMENTE DE JABUTICABA (*Myrciaria jaboticaba*)

Mariana Araújo Vieira do Carmo¹, Marina Fidelis², Carolina Giroto Pressete¹, Daniel Granato², Luciana Azevedo¹

¹Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Instituto de Recursos Naturais da Finlândia (LUKE), Espoo, Finlândia

Introdução: A bioatividade *in vitro* e o alto teor de compostos fenólicos na semente de jaboticaba têm atraído a atenção da academia e da indústria de alimentos que consideram seu uso como um ingrediente alimentar com possível aplicação em produtos cárneos e de panificação. Os principais benefícios do enriquecimento de compostos fenólicos nos alimentos produtos têm sido associados à citotoxicidade em células cancerosas, efeitos anti-hemolíticos e anti-hiperglicêmicos e potenciais antioxidante, antimicrobiano, anti-inflamatório e anti-hipertensivo. **Objetivo:** O presente trabalho tem como objetivo avaliar a atividade citotóxica *in vitro* e o mecanismo de ação envolvido do extrato de semente de jaboticaba. **Métodos:** As sementes de jaboticaba foram retiradas manualmente, secas e trituradas. A extração foi realizada com acetona, que foi eliminada do extrato por liofilização. Para avaliar da atividade citotóxica, foi realizado o teste com MTT com concentrações de extrato entre 100 e 2000 µg/mL em linhagens cancerosas (A549, Caco-2 e HepG2) e normal (IMR90). A medida intracelular de espécies reativas de oxigênio foi realizada pelo ensaio com DCFH-DA nas células A549 e IMR90 (10, 50 e 100 µg/mL de extrato). **Resultados:** Em relação ao ensaio citotóxico o extrato de semente de jaboticaba foi tóxico para células cancerosas Caco-2, A549 e HepG2 (IC₅₀ de 347,4 a 451,4 µg/mL) sem afetar as células normais IMR90 (IC₅₀> 2000 µg/mL), o que significa alta seletividade contra células cancerosas e segurança *in vitro*. Para o teste de medida intracelular de espécies reativas de oxigênio, o extrato apresentou efeito antioxidante nas células normais e efeito pró-oxidante na célula cancerosa. A elevada quantidade dessas moléculas está associada a danos e morte celular. Logo, sugere-se que a morte de células cancerosas pelo extrato de semente de jaboticaba se deve a sua capacidade em aumentar os níveis de espécies reativas de oxigênio, que as levaram à apoptose. **Conclusão:** O extrato de semente de jaboticaba mostrou ser seguro em condições *in vitro* uma vez que foi citotóxico para células cancerosas por meio de atividade pró-oxidante, sem apresentar efeitos nocivos para as células normais.

Descritores: Sementes de jaboticaba; efeito citotóxico; análises *in vitro*

Referências

Fidelis M. et al. Polyphenols of jaboticaba [*Myrciaria jaboticaba* (Vell.) O.Berg] seeds incorporated in a yogurt model exert antioxidant activity and modulate gut microbiota of 1,2-dimethylhydrazine-induced colon cancer in rats. *Food Chemistry*, v. 334, n. May 2020, p. 127565, 2021.

AUTOEFICÁCIA PARA O USO DE TÉCNICAS CULINÁRIAS BÁSICAS SEGUNDO AS CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICOS EM ADULTOS DO CENTRO EDUCACIONAL PARA JOVENS E ADULTOS

Rafaela de Souza Costa Ribeiro, Thayane de Araujo Correa, Silvia Eliza Almeida Pereira de Freitas
Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro da Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói,
Rio de Janeiro, Brasil
rafaela_costa@id.uff.br

A culinária é uma prática emancipatória para a promoção da alimentação adequada e saudável que visa o cuidado consigo e com o outro. As habilidades culinárias vêm sendo apontadas como um fator determinante para a saúde. Objetivou-se, neste estudo, identificar a relação da autoeficácia para o uso de técnicas culinárias básicas com as características socioeconômicas. Tratou-se de um estudo quantitativo transversal, indivíduos adultos (20-59 anos) de um Centro Educacional para Jovens e Adultos. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista com aplicação do Questionário Brasileiro de Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável. Neste estudo, abordamos a escala de autoeficácia para o uso das técnicas culinárias básicas (escala *Likert* de 5 pontos) como variável dependente e os dados socioeconômicos como variáveis independentes (sexo, idade, renda familiar e *per capita*, nível de escolaridade). A análise estatística foi elaborada pelo software SPSS, versão 23 e foram utilizados os testes t-student, Kruskal Wallis e correlação de Pearson, considerando nível de significância *p* inferior a 0,05. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em pesquisa do HUAP-UFF sob o número 85418118.8.0000.5243. O estudo foi composto por 102 participantes, sendo 63,7% mulheres, 51,0 % solteiros, com grau de instrução de 16,7% com até ensino fundamental, 66,7% com ensino médio incompleto/completo e 16,7% com ensino superior. A idade e renda familiar obtiveram uma mediana de 35 anos e R\$ 2.500, respectivamente. Observou-se que a autoeficácia para o uso das técnicas culinárias foi maior nos participantes com idade ≥ 35 anos ($p=0,010$). Os participantes com maior grau de instrução apresentaram maior confiança em técnicas culinárias ($p=0,039$), assim como a renda familiar ($p=0,002$) e renda *per capita* ($p=0,003$). Apesar da média do grau de confiança das técnicas culinárias básicas nas mulheres ser maior, não houve resultado significativo. Conclui-se que a confiança em técnicas culinárias está relacionada com questões socioeconômicas. Diante disso, destaca-se a necessidade ações e/ou políticas públicas que envolvam a população em vulnerabilidade social e os jovens adultos com propósito de promover a ascensão das habilidades culinárias.

Descritores: Culinária; hábitos alimentares; fatores socioeconômicos

Referências

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 91-98, 2011.
LAVELLE, Fiona et al. Diet quality is more strongly related to food skills rather than cooking skills confidence: Results from a national cross-sectional survey. *Nutrition & Dietetics*, v. 77, n. 1, p. 112-120, 2020.

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS POR ESTUDANTES DE DOIS CAMPUS DE UMA UNIVERSIDADE DO ESPÍRITO SANTO

João Felipe de Almeida Fonseca, Michelly de Araujo Marques, Livia Bollis Campagnaro, Loise Nascimento dos Santos, Oscar Enriquez Martinez, Daniela Alves Silva
Universidade Federal do Espírito Santo-UFES: Vitória - Espírito Santo, Brasil
jfaf18@gmail.com

Introdução: Estimar a satisfação dos clientes é fundamental para os estabelecimentos de alimentação coletiva, tendo em vista os seus objetivos e o foco no controle do desperdício. **Objetivo:** Avaliar a aceitabilidade das preparações vegetarianas por universitários. **Métodos:** Estudo transversal realizado em restaurantes universitários de dois *campi* de uma universidade do município de Vitória-ES. O primeiro localiza-se no *campus* que concentra diversas áreas de conhecimento (*campus* A) e produz e distribui as refeições *in loco*. O *campus* B atende estudantes da área da saúde por meio de refeição transportada. Participaram da pesquisa clientes que optaram por consumir o prato vegetariano do dia e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os mesmos responderam um questionário atribuindo notas às preparações que variaram de 1 (desgostei muitíssimo) a 5 (gostei muitíssimo). O índice de aceitabilidade foi calculado pela fórmula: $(\%) = A \times 100 / B$, sendo, A= nota média obtida para o produto e B= nota máxima dada ao produto. **Resultados:** No *campus* A foram entrevistados 1021 clientes e avaliadas 11 preparações, sendo que a de maior aceitação foi o quibe com abóbora (87,6%) e a polenta com proteína texturizada de soja a que apresentou menor aceitação (71,4%). O *campus* B contou com 376 participantes e avaliação de 8 preparações, a mais aceita foi a berinjela à parmegiana e a menos aceita, a proteína texturizada de soja com legumes (84,4% e 68,89% respectivamente). Entretanto, a maioria das preparações tiveram aceitação acima de 70% em ambos os *campi*, com exceção apenas para a proteína texturizada de soja com legumes no *campus* B (68,89%). **Conclusão:** Embora o índice de aceitação tenha variado, o mesmo foi satisfatório para a maioria das preparações vegetarianas. Pesquisas de opinião permitem identificar preferências, aprimorar o atendimento do cliente e promover ações de redução do desperdício de alimentos.

Descritores: Planejamento de Cardápio; Alimentação Coletiva; Dieta Vegetariana.

Referências

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p.

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMALÁRICA *IN VITRO* DE EXTRATO E FRAÇÃO DO FUNGO *SCLEROTINIA SCLEROTIORUM* (MOFO BRANCO)

Carolina Giroto Pressete, Mariana Araújo Vieira do Carmo, Luciana Azevedo, Mario Ferreira Conceição Santos, Marisi Gomes Soares
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL, Alfenas/Minas Gerais – Brasil
carolinagp_94@msn.com

Introdução: O fungo *Sclerotinia sclerotiorum* (mofo branco) está entre os patógenos que representa um dos grandes desafios para a produção agrícola, podendo infectar culturas e vegetais economicamente importantes como: feijão, soja, batata, ervilha e tomate. Os metabólitos secundários de fungos ocupam posição significativa na indústria farmacêutica e têm sido integrados ao desenvolvimento de medicamentos devido à ampla variedade de atividades biológicas, tais como atividade antimalárica, antibacteriana, citotóxica e outras atividades farmacológicas. **Objetivo:** Este estudo avaliou os efeitos antimaláricos *in vitro* de *S. sclerotiorum* contra cepas de *Plasmodium falciparum*. **Métodos:** O material fúngico foi triturado e adicionado etanol. O líquido foi coletado, evaporado e concentrado, originando o extrato acetato, o qual foi submetido a cromatografia em coluna de fase reversa água e metanol como eluente. Foi obtida a fração de extrato de acetato 100% metanol. Para a avaliação da atividade antimalárica, o extrato acetato bruto e a fração do extrato acetato (100% MeOH) foram utilizados em duas cepas de *Plasmodium falciparum*: W2 (resistente à cloroquina) e 3D7 (sensível à cloroquina). **Resultados:** Com relação à atividade antimalárica, o teste mostrou que o extrato bruto e a fração apresentaram efeitos diferentes para ambas as cepas de *P. falciparum*. O extrato bruto e a fração de extrato acetato (100% MeOH) apresentaram valores de IC50 mais baixos para W2 (330,4 e 362,3 µg / mL, respectivamente) em comparação com 3D7 (449,9 e 465,1 µg / mL, respectivamente). Assim, destacamos que este extrato bruto e fração apresentaram melhores resultados contra a cepa resistente à cloroquina em relação a cepa sensível à cloroquina, por apresentarem valores de IC50 menores. **Conclusão:** A partir dos resultados relatados neste trabalho, pode-se propor que o extrato acetato bruto e a fração do extrato acetato deste fungo podem não ser um composto valioso para o desenvolvimento de uma nova classe de drogas visando as vias plasmodiais, uma vez que é necessária alta concentração para atingir o efeito terapêutico. O presente estudo é, no entanto, o primeiro relato das propriedades antimaláricas de *S. sclerotiorum* contra *P. falciparum*.

Descritores: Malária; *Plasmodium falciparum*; Cloroquina

Referências

ATEBA, J. et al. Antiplasmodial Properties and Cytotoxicity of Endophytic Fungi from *Symphonia globulifera* (Clusiaceae). *Journal of Fungi*, v. 4, n. 2, p. 70, 2018.

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

Amanda Helena Laurindo Silva, Lucas Mariano Santos Novaes, Mariana Fulanetti Costa, Denise Hollanda Iunes, Lígia de Sousa Marino, Juliana Bassalobre Carvalho Borges
Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: o Diabetes Mellitus tipo 2 é uma doença crônica não transmissível que corresponde a cerca de 90% de todos os casos de diabetes. O aumento da taxa de obesidade, sedentarismo e os processos de urbanização são considerados as principais causas do aumento da incidência e prevalência do diabetes mellitus tipo 2, além de estar associada ao surgimento de complicações, como insuficiência renal, amputação de membros inferiores, cegueira e doença cardiovascular, gerando comorbidades aos pacientes e um alto custo ao sistema de saúde. **Objetivos:** avaliar a composição corporal de indivíduos com diabetes mellitus tipo 2 e comparar segundo o sexo. **Métodos:** foi realizado estudo transversal com 193 indivíduos com Diabetes Mellitus tipo 2. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética (CAAE 2.138.277). A avaliação foi constituída por dados socioeconômicos, clínicos, nível de atividade física (IPAQ) e composição corporal com balanço de bioimpedância (massa corporal, índice de massa corpórea, índice de gordura corporal, índice de água, porcentagem de massa muscular e peso dos ossos) e circunferência de cintura. A análise estatística foi efetuada com o Software The R. Foundation for Statistical, Teste de Shapiro-Wilk e teste U de Mann-Whitney; nível de significância de 5%. **Resultados:** Dentre os indivíduos avaliados, 67,4% eram do sexo feminino e 32,6% do sexo masculino, a média de idade foi de $61,26 \pm 10,10$ anos, massa corporal $77,85 \pm 16,6$ kg e IMC $31,2 \pm 5,3$ kg/m². A maioria foi considerada com obesidade grau II, a circunferência de cintura ($104,7\text{cm} \pm 12,1$) aponta um aumento substancial do risco cardiovascular, mais de 65% da amostra se enquadra na classificação de insuficientemente ativo, pelo questionário IPAQ. As mulheres, apresentaram massa corporal, IMC e índice de gordura corporal aumentado, sendo $p < 0,05$, comparadas ao sexo masculino. Os homens apresentaram índice de água, massa muscular e peso dos ossos aumentado, com $p < 0,05$, comparados às mulheres. **Conclusão:** É possível considerar que a amostra em estudo apresentou, em sua maioria, obesidade e aumento substancial do risco cardiovascular. Porém, as mulheres apresentaram aumento significativo de massa corporal, com maiores valores de gordura corporal, em comparação aos homens, evidenciando maior susceptibilidade ao desenvolvimento de doenças associadas e comorbidades.

Descritores: Diabetes Mellitus; Composição Corporal; Reabilitação.

Referências

COSTA, A. F. et al. Carga do Diabetes Mellitus Tipo 2 no Brasil. Caderno de Saúde Pública, v.33, n.2, 2017.

AVALIAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE MULHERES QUE FREQUENTAM CLÍNICAS DE ESTÉTICA

Monique Riquele Linhares Gomes Lourenço¹, Karoline Honorato Brunacio¹, Vânia Thais Silva Gomes²

¹ Faculdade Anhanguera de São José, Av. Dr. João Batista de Souza Soares, 4121 - Cidade Morumbi, São José dos Campos - SP, 12236-660, moniqueriquele@gmail.com

² Universidade de Gurupi/Departamento de Medicina, Avenida Rio de Janeiro, Nº 1585 - St. Central, 77403-090, Gurupi, Tocantins, vaniathais02@hotmail.com

Introdução: A beleza e a alimentação historicamente são construídas por padrões mutáveis que se encaixam na atualidade social, econômica e política. Atualmente o corpo aceitável deve ser magro e/ou hipertrófico, desconsiderando todos os biótipos derivados da miscigenação, associado à pressão social e midiática. Os recursos estéticos estão cada vez mais avançados, associado a dietas restritivas e exercícios físicos em excesso, são considerados preditores no desenvolvimento de transtornos alimentares. **Objetivo:** Analisar a imagem corporal de mulheres submetidas a procedimentos estéticos e sua relação com transtornos alimentares. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal com amostra por conveniência composta por 25 mulheres, com idades de 28 a 55 anos consumidoras de serviços estéticos. Utilizou-se os instrumentos *Body Shape Questionnaire*, Escala de Compulsão Alimentar Periódica, Índice de Massa Corporal e Questionário Sócio Econômico. A aprovação deste estudo se deu pelo número de parecer: 3.597.025, todas participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. As elaborações das estatísticas foram realizadas no programa Excel (Microsoft, 2013). **Resultado:** A classificação final por níveis de preocupação com a imagem corporal apontou que 74% das mulheres não apresentavam alteração da autoimagem, enquanto 16% possuíam distorção de moderada a grave, a associação entre a frequência na realização de procedimentos estéticos e a insatisfação com a imagem corporal revelou-se significativa, onde 66% apresentavam distorção da imagem corporal, participantes com índice de massa corporal elevado apresentam maior incidência de compulsão alimentar. **Conclusão:** A distorção da imagem corporal atua como importante preditor no desenvolvimento de transtornos alimentares, assim, é de extrema importância identificar o comportamento alimentar de mulheres que buscam por recursos estéticos.

Descritores: Imagem Corporal; Comportamento Alimentar; Transtorno da Compulsão Alimentar.

Referências

- SANTE, A. B.; PASIAN, S. Re. Imagem corporal e características de personalidade de mulheres solicitantes de cirurgia plástica estética. *Psicol. Reflex. Crit.*, v. 24, n. 3, p. 429-437, 2011.
- SANTOS, M. A. et al. Corpo, saúde e sociedade de consumo: a construção social do corpo saudável. *Saúde e Sociedade*, v. 28, n. 3, p. 239-252, 2019.
- PAANS, N. P.G. et al. Contributions of depression and body mass index to body image. *Journal of Psychiatric Research*, v. 103, .8, p. 18-25, 2018.

AVALIAÇÃO DA PRODUTIVIDADE DE MÃO DE OBRA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Anna Laura Rodrigues de Oliveira, Fernanda Ribeiro Rosa Machado, Renata Aparecida Mendes, Erika Maria Marcondes Tassi

Universidade Federal de Uberlândia – UFU, Uberlândia, Minas Gerais, Brasil

Introdução. O setor de alimentação coletiva está em expansão e tem uma grande importância econômica para o país. A melhoria da qualidade e produtividade é uma exigência atual das empresas de alimentação para sobrevivência no mercado. Cada vez mais as empresas investem em ferramentas gerenciais que contribuam com melhor competitividade e possibilitem maior lucratividade. Os funcionários estão relacionados diretamente com a produção e o aumento na produtividade que pode favorecer a permanência e crescimento no mercado. **Objetivo.** Avaliar a produtividade de mão de obra em uma Unidade de Alimentação Coletiva na cidade de Uberlândia-MG. **Métodos.** Foi selecionado um restaurante com alta produção de refeições e identificada através de registros do departamento dos recursos humanos e informações do nutricionista a quantidade de funcionários, número de refeições produzidas, tipo de cardápio, e calculado a produtividade baseada no número de funcionários por volume de produção, índice de absenteísmo (TA) e rotatividade (IR). **Resultados.** O índice de produtividade da unidade analisada foi de 43 refeições por funcionário, o que aponta um resultado abaixo do recomendado pela literatura (66 refeições/funcionários) para cardápios simples com alta produção diária (superior a 3000 refeições). A TA foi de 2,5%, o que pode ser considerada aceitável quando comparada com alguns parâmetros (até 6%), enquanto o IR de 12%, pode ser classificado como alto quando comparado com alguns autores (até 3%). A taxa de rotatividade pode ser associada a insatisfação no ambiente de trabalho e interfere na produtividade de refeições. **Conclusão.** Os resultados de produtividade abaixo dos parâmetros da literatura apontam uma fragilidade gerencial na unidade avaliada. O nutricionista pode contribuir com melhores resultados a longo prazo por meio da implantação de ferramentas de gestão de pessoas corrigindo os principais fatores que interferiram no resultado do estudo.

Descritores: administração de recursos humanos; alimentação coletiva; gestão de pessoas

Referências

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N; PINTO, A.M.S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 6º ed. São Paulo: Editora Metha, 2016.

MATTOS, C.; SILVA, R.C. Características da gestão de pessoas e clima para serviços em restaurantes. Revista de Carreiras e Pessoas, v.9, n.1, p.84-106, 2019.

AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL ENTRE BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA DE TRÊS PONTAS-MG

Isabella Carolinne da Silva Rosa, Camilla Ribeiro Vieira Marques, Daniele Caroline Faria Moreira
Centro Universitário do Sul de Minas (Unis), Varginha – MG, Brasil

Introdução: A insegurança alimentar e nutricional é consequência das desigualdades sociais e da pobreza e ocorre quando não é possível o acesso à alimentação de forma adequada. Nesse contexto surge a necessidade de intervenção estatal através da criação de programas sociais, como o Bolsa Família. Com a finalidade de garantir o direito à alimentação, o programa consiste na transferência direta de renda às famílias em vulnerabilidade social. **Objetivo:** O objetivo desse trabalho foi avaliar a segurança alimentar e nutricional, o perfil alimentar e a classe social de beneficiários do programa bolsa família de Três Pontas – MG. **Métodos:** O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa do Centro Universitário do Sul de Minas (CAAE nº 07542819.6.0000.5111). Foram aplicados três questionários: Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, questionário de marcadores de consumo alimentar e critério de classificação econômica Brasil. **Resultados:** Os resultados revelaram que 98% da população são da Classe D-E, sendo dessas 94% apresentaram algum nível de insegurança alimentar. Sobre o perfil de consumo alimentar foi constatado um baixo consumo de frutas e verduras e o alto consumo de alimentos ultraprocessados. **Conclusão:** Conclui-se que existe insegurança alimentar entre os beneficiários do Bolsa Família e que o perfil socioeconômico de inserção no programa é adequado por incluir famílias vulneráveis. Além disso, o perfil alimentar é desfavorável podendo contribuir para outras formas de insegurança alimentar e nutricional.

Descritores: Iniquidade Social; Segurança Alimentar e Nutricional; Vulnerabilidade Social

Referências

- Brasil. Ministério da Saúde. Orientação para avaliação de marcadores de consumo alimentar na Atenção Básica. 2015. P. 35.
- Traldi, D. R. C.; Almeida, L. M. M. C.; Ferrante, V. L. S. B. Repercussões do Programa Bolsa Família no município de Araraquara, SP: um olhar sobre a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários. *Rev. Interações*, v. 13, p. 23-37, 2011.

AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE LAVRAS - MG

Ingrid Morais Batista, Amanda Cristina Andrade, João Paulo Lima de Oliveira, Carolina Valeriano de Carvalho

Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil

Introdução: As cozinhas escolares são consideradas como Serviços de Alimentação Coletiva devendo atender a legislação sanitária em vigor para assegurar a qualidade higiênico sanitária dos alimentos produzidos, reduzindo o risco de Doenças Transmitidas por Alimentos nos escolares. **Objetivo:** Avaliar a aplicação das boas práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas municipais de Lavras-MG. **Métodos:** A coleta de dados ocorreu através da aplicação de um checklist contendo 112 itens agrupados em 6 blocos: edifícios e instalações da área de preparo de alimentos; equipamentos para temperatura controlada; manipuladores; recebimento; processos e produções; higienização ambiental. Os itens foram avaliados com resposta “não” (não conformidade) ou “sim” (conformidade) e os resultados expressos em porcentagem. Os blocos foram individualmente avaliados como adequado (> 75%), parcialmente adequado (51 a 75%) ou inadequado (< 50%) e a pontuação final obtida pelo somatório dos 6 blocos, permitiu classificar as unidades em níveis de risco sanitário, variando de “risco sanitário muito baixo” à “risco sanitário muito alto”. **Resultados:** Foram avaliadas 27 unidades de alimentação escolares e os resultados demonstraram que 85,2% das unidades apresentam risco sanitário regular (51 a 75%) e apenas 14,8% apresentaram risco sanitário alto (25 a 50 %). Em relação aos blocos avaliados, três apresentaram inadequado, sendo eles: equipamentos para temperatura controlada, manipuladores e processos e produções, vale ressaltar que apenas o bloco recebimento apresentou-se adequado com média de 100%, os demais blocos apresentaram-se parcialmente adequados. **Conclusão:** Considerando os resultados obtidos, verifica-se a necessidade de realizar a manutenção dos equipamentos, (re) sistematizar os processos e produções dos alimentos, além de promover o treinamento e conscientização dos colaboradores, para que assim haja aplicação eficiente das Boas Práticas de Fabricação na rotina das unidades de alimentação e nutrição das escolas para garantir o fornecimento de alimentos com qualidade higiênico-sanitária e nutricional aos escolares.

Descritores: Segurança Alimentar; Alimentação Escolar; Boas Práticas de Fabricação.

Referências

- STEDFELDT, E. et al. Instrumento de avaliação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar: da concepção à validação. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.18, n.4, p.947-953, 2013.
- SOARES, D. S. B. et al. Boas práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de um município do estado do Rio de Janeiro – Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 23, n. 12, 2018.

AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UMA ESCOLA DO MUNICÍPIO DE INGAÍ-MG

Ronaldo Aparecido Costa Silva, João Paulo Lima de Oliveira, Amanda Cristina Andrade, Carolina Valeriano de Carvalho

Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem como propósito oferecer uma alimentação de qualidade propiciando um melhor desempenho do aluno no ambiente escolar, evitando a evasão e contribuindo para a construção de bons hábitos alimentares. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição escolares, o nutricionista é o responsável pela elaboração do cardápio, escolha e avaliação dos gêneros alimentícios a serem utilizados no preparo, e atuando principalmente na fiscalização da produção de alimentos e dos funcionários. **Objetivo:** Avaliar as condições higiênicas sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição escolar da cidade de Ingaí-MG. **Método:** Para a análise da condição higiênico-sanitária da unidade de alimentação e nutrição foi utilizado um *checklist* estruturado pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar e o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. O *checklist* é dividido por seis blocos sanitários, sendo: edifícios e instalações da área de preparo de alimentos, equipamentos para temperatura controlada, manipuladores, recebimento, processos e produções e higienização ambiental. As opções de resposta para o preenchimento da lista de verificação eram “Sim” ou “Não”. A classificação é fornecida em uma escala de cinco possíveis desfechos que varia de 0 a 100%, sendo, o percentual de 0 a 25% classificado como situação de risco sanitário muito alto, 26 a 50% alto, 51 a 75% regular, 76 a 90% baixo e 91 a 100% representa uma situação de risco sanitário muito baixo. **Resultados:** Os resultados demonstraram que na referida unidade de alimentação e nutrição escolar, o bloco ‘higienização ambiental’ apresentou situação de risco sanitário alto e o bloco ‘recebimento’ apresentou situação de risco sanitário muito baixo, os outros quatro blocos avaliados apresentaram situação de risco sanitário regular, ao final, foi observado um percentual médio de 66,76% (situação de risco sanitário regular) da situação sanitária da unidade. **Conclusão:** A Unidade de Alimentação e Nutrição escolar avaliada foi classificada em risco sanitário regular, devido ao baixo atendimento aos requisitos normativos, quanto aos aspectos que regem as Boas Práticas na Alimentação Escolar, sendo necessárias adequações nos serviços para garantir a segurança dos alimentos fornecidos.

Descritores: Produção de Alimentos; Risco à Saúde Humana; Higiene dos Alimentos.

Referências

- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar. Brasília, 2013. 56 p
- ROCHA, N. P. et al. Análise do programa nacional de alimentação escolar no município de Viçosa, MG, Brasil. *Revista de Saúde Pública*, v. 52, n. 16. p. 1-10, 2018.

AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE ALIMENTOS A BASE DE CEREAL PARA PRIMEIRA INFÂNCIA COMERCIALIZADOS EM TRÊS PAÍSES DO MERCOSUL

Helayne Aparecida Maieves

Universidade Federal de Pelotas – UFPel, Pelotas, RS – Brasil

helaynemaieves@gmail.com

Introdução: Na infância, a nutrição de qualidade é imprescindível para o crescimento e o desenvolvimento adequado. A rotulagem é fundamental para a Saúde Pública, e a disponibilização de informações condizentes e compreensíveis sobre o conteúdo nutricional dos alimentos, são essenciais para que não induzam o consumidor ao erro, pois pode contribuir para a promoção da saúde e a redução do risco de doenças relacionadas à alimentação. **Objetivo:** Analisar a rotulagem nutricional de alimentos a base de cereal, comercializados em três países do Mercosul, com vistas a contribuir para a promoção de práticas saudáveis relacionadas à alimentação de lactentes de primeira infância. **Metodologia:** Foram obtidos alimentos a base de cereal para primeira infância, comercializados em três países do Mercosul: Argentina (4), Brasil (9) e Uruguai (1), totalizando 14 rótulos. Realizou-se a comparação entre esses produtos conforme a legislação referente a alimentos destinados ao público infantil para o Mercosul, além da representatividade perante as necessidades diárias. **Resultados:** Dos rótulos analisados, todos apresentaram denominações quanto ao estímulo do leite materno até os dois anos de idade e alegação da faixa etária destinada. A amostra adquirida no Uruguai, manteve a maior divergência em relação as normas sugeridas pelo Mercosul e Brasil, sendo diferente ao apresentar rótulos de três países na mesma embalagem, não havendo a fonte de porcentagem dos valores de referências diárias, valores de energia expressos em quilojoule e tampouco gorduras saturadas e gorduras *trans*, itens obrigatórios no Brasil. Os demais rótulos se enquadraram conforme legislação vigente em seu país e sugerida para o Mercosul. Todas amostras obtidas na Argentina, evidenciaram altos valores em relação à micronutrientes. **Conclusão:** Os produtos a base de cereal para a primeira infância podem servir como opção para auxiliar na alimentação e nutrição complementar da criança. Por serem produtos mais práticos e ricos em relação aos macro e micronutrientes, especialmente ferro, zinco, vitamina A e C e folatos, micronutrientes essenciais para o desenvolvimento do indivíduo. Entretanto, jamais devem ser de caráter substitutivo, tendo como atenção primária a amamentação e a alimentação complementar indicada nas referentes idades, com alimentos *in natura* e minimamente processados.

Descritores: Alimentação Complementar; Declaração de Nutrientes; Pré-Escolar.

Referências

- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 36, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento técnico de identidade e qualidade de alimentos a base de cereais para alimentação infantil. 1998.
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 222, de 5 de agosto de 2002. Regulamento técnico para promoção comercial dos alimentos para lactentes e crianças de primeira infância. 2002.

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS SUBMETIDOS À INGESTÃO DE PRODUTOS À BASE DE ORA-PRO-NÓBIS (*Pereskia aculeata* Mill.)

Ana Clara da Cruz Della Torre, Camilla Ribeiro Vieira, Roberta Ribeiro Silva Barra
Universidade Federal de Alfenas UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
ana.torre@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) é uma planta alimentícia não convencional que desperta o interesse da comunidade científica, pois envolve questões culturais, de agroecologia e sustentabilidade. O consumo alimentar é demarcado pela variabilidade da dieta e exerce um papel crucial na área de pesquisa em saúde e nutrição. **Objetivo:** Avaliar a ingestão alimentar habitual e as alterações durante a ingestão do produto à base de ora-pro-nóbis. **Métodos:** O estudo fez parte de um ensaio clínico randomizado duplo cego, aprovado pelo comitê de ética, número: 2.717.855. Participaram 24 mulheres divididas em dois grupos, que durante 6 semanas ingeriram uma bebida de igual composição diferindo apenas na presença da planta na bebida teste. O consumo alimentar foi mensurado por registro alimentar. A análise da composição nutricional foi realizada no software Avanutri®. Os dados também foram comparados com os valores propostos pelas *Dietary Reference Intakes*. Na análise estatística aplicou-se o teste t de Student pareado. **Resultados:** No que tange o consumo de macronutrientes, não ocorreu alterações significativas entre os períodos pré e pós intervenção em ambos os grupos. No entanto, destaca-se que a ingestão de fibras apresentou uma tendência ao aumento após a intervenção em ambos os grupos. Em relação aos micronutrientes após a intervenção ocorreu redução significativa na ingestão de cianocobalamina, cálcio e zinco no grupo teste e, de vitamina C no grupo controle. **Conclusão:** Não houve efeito significativo no consumo de macronutrientes e na maioria dos micronutrientes entre os grupos, porém notou-se uma tendência de aumento no consumo de fibras após a intervenção.

Descritores: Recomendações Nutricionais; Nutrientes; Padrões Alimentares.

Referências

- VIEIRA, C. R. et al. Effect of *Pereskia aculeata* Mill. in vitro and in overweight humans: A randomized controlled trial. *Journal of Food Biochemistry*, v. 43, n. 7, 2019.
- SPERANDIO, et al. Inquéritos antropométricos e alimentares na população brasileira: importante fonte de dados para o desenvolvimento de pesquisas. *Cien. saúde coletiva*, v. 22, n. 2, 2017.
- PADOVANI, R. M. et al. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. *Revista de Nutrição*, v. 19, n. 6, 2006.

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE CORANTES ALIMENTARES ARTIFICIAIS POR UNIVERSITÁRIOS

Francielli Aguiar da Silva Massahud, João Paulo Lima de Oliveira, Amanda Cristina Andrade, Carolina Valeriano de Carvalho

Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil

Introdução: Os alimentos ultraprocessados são aqueles que passaram por um processamento industrial e que na maioria das vezes são adicionados inúmeros aditivos químicos, com o intuito de prolongar o tempo de vida útil e ressaltar os atributos sensoriais, principalmente a coloração. **Objetivo:** Avaliar o consumo de alimentos ricos em corantes artificiais e o conhecimento acerca dos mesmos por estudantes universitários de uma Universidade Federal do Sul de Minas Gerais. **Método:** Trata-se de um estudo transversal, aprovado pelo COEP-UFLA sob o parecer nº 80751817.3.0000.5148. Foi utilizado um Questionário de Frequência Alimentar adaptado com 14 alimentos ricos em corantes alimentares artificiais. O Questionário semi-estruturado foi auto aplicado aos universitários de cursos de diversas áreas, para investigar a frequência de consumo (diária, semanal, mensal ou anual) de tais alimentos. Além disso, foi desenvolvido um questionário para investigar o conhecimento dos estudantes universitários a respeito de corantes artificiais e seus impactos na saúde. **Resultados:** Participaram do estudo 250 universitários, sendo 52,8% (n=132) do sexo feminino e 47,2% (n=118) do sexo masculino. Os resultados apontaram um consumo diário de alimentos com alto teor de corantes, como balas e refrescos em pó. Além disso, foi observado um consumo elevado semanal de refrigerantes, biscoitos recheados, picolés, sorvetes artificiais e iogurtes industrializados. Em relação ao conhecimento dos universitários quanto ao consumo de corantes, 68,0% afirmaram que estes são utilizados para conferir cor aos alimentos e ao serem indagados se o consumo excessivo de corantes alimentares artificiais poderia trazer malefícios à saúde, 95,2% dos voluntários responderam “Sim”. **Conclusão:** A população universitária estudada consome quantidades exacerbadas de alimentos ultraprocessados, que conseqüentemente apresentam em sua composição corantes artificiais que podem acarretar em danos à saúde. Evidenciando, assim, a relevância de estudos que avaliem a presença de corantes em alimentos, bem como a ingestão dos mesmos. Outro ponto importante é a necessidade de realizar estratégias de educação alimentar e nutricional neste público para conscientizar sobre os malefícios destes alimentos, e conseqüentemente, promover bons hábitos alimentares.

Descritores: Corantes; Alimentos industrializados; Questionário.

Referências

FISBERG, R. M.; MARCHIONI, D. M. L. Manual de avaliação do consumo alimentar em estudos populacionais: a experiência do inquérito de saúde em São Paulo (ISA). São Paulo: Editora da Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, 2012.

AVALIAÇÃO DO EFEITO DA DIETA HIPERPROTEICA NO DESENVOLVIMENTO DO GRANULOMA NA ESQUISTOSSOMOSE EXPERIMENTAL

Juliana de Cássia Carvalho Souza Alexandre, Débora Vasconcelos Bastos Marques
Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
ju.carvalhoalexandre@gmail.com

A esquistossomose mansoni é uma doença causada pelo parasito *Schistosoma mansoni*. Enquanto problema de saúde pública, a relação entre desnutrição e esquistossomose é bastante frequente; sendo muito usado o modelo de dieta hipoproteica nos estudos experimentais e pouco experimentada a relação entre esquistossomose e dieta rica em proteínas. A patogenia da esquistossomose resulta dos ovos do parasito que ficam depositados nos tecidos do hospedeiro, principalmente no fígado, levando ao recrutamento de células inflamatórias com formação de granulomas. O estudo teve por objetivo a avaliação do efeito da dieta hiperproteica no desenvolvimento do granuloma hepático na esquistossomose experimental. O projeto de pesquisa foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais da UNIFAL-MG (Protocolo nº 06/2017). Foram utilizados camundongos Swiss machos (3 a 4 semanas de idade), alimentados com dieta padrão (proteína 22%) ou hiperproteica (proteína 38%), sendo a ingestão de dieta controlada. O experimento teve duração de 32 semanas e foi conduzido com oito grupos com 10 animais cada ($n=80$), divididos de acordo com a infecção (infectado ou sadio), o tipo de dieta (hiperproteica ou padrão) e a fase da infecção (aguda ou crônica). Análises histopatológica e histomorfométrica foram usadas para avaliar a formação e evolução dos granulomas esquistossomóticos no tecido hepático. Como esperado, o peso relativo do fígado mostrou-se maior nos animais infectados em relação aos grupos sadios com ambas dietas. Quanto ao número de granulomas, os animais infectados de fase aguda com dieta hiperproteica apresentaram maior número, comparado com os animais da mesma fase da infecção com dieta padrão. Em relação à área do granuloma, observou-se diferença entre os grupos com dieta hiperproteica na fase aguda comparados à fase crônica ($p<0,05$). Quanto ao volume do granuloma, houve diferença estatística tanto do grupo em fase aguda com dieta padrão em relação ao grupo em fase crônica com dieta padrão ($p<0,05$), quanto do grupo em fase aguda com dieta hiperproteica em relação ao grupo em fase crônica com dieta hiperproteica ($p<0,05$). Concluiu-se que os animais com dieta rica em proteínas apresentaram maior número de granulomas, mostrando possível amplificação da inflamação granulomatosa, mas a dieta hiperproteica não interferiu no tamanho dos granulomas nas fases da infecção.

Descritores: Esquistossomose; Granuloma; Dieta Rica em Proteínas.

Referências

MARQUES, D. V. B. et al. Could diet composition modulate pathological outcomes in schistosomiasis mansoni? A systematic review of *in vivo* preclinical evidence. *Parasitology*, v. 145, n. 9, p. 1127-1136, 2018.

AVALIAÇÃO DO ESTADO EMOCIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE DOCENTES

Wellen Kallyne Lopes Pinheiro¹, Meirielle Patrícia Félix de Oliveira¹, Kássia Héllen Vieira²

¹Faculdades Unidas do Norte de Minas- FUNORTE, Montes Claros, Minas Gerais, Brasil

²Faculdade de Saúde e Humanidades Ibituruna – FASI, Montes Claros, Minas Gerais, Brasil

wellenkallyne12@gmail.com

Introdução: a qualidade de vida gira em torno dos hábitos alimentares e se correlaciona com o processo saúde- doença impactando diretamente no estado emocional. A rotina de trabalho e excesso de atividades extras curriculares, levam os professores a não terem tempo para o lazer e optarem por alimentos mais energéticos e mais prazerosos. **Objetivo:** avaliar o consumo de massas e industrializados por docentes e a relação com o estado emocional. **Metodologia:** trata-se de um estudo de corte transversal, descritivo, com abordagem qualitativa, realizado com docentes de uma instituição de ensino superior privada da cidade de Montes Claros – MG. O presente estudo é parte de resultados parciais de uma pesquisa que foi realizada de forma online através da aplicação de um questionário via *Google forms*. Os dados coletados passaram por análise descritiva, por meios das distribuições de frequências absoluta e absoluta através do *Statistical Package for the Social Science (SPSS)*, versão 22.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa das Faculdades Unidas do Norte de Minas sob o parecer de nº 4.195.716. **Resultados:** colaboraram com a pesquisa 25 professores com média de idade de 39,12 ±6,82 anos. 96% dos docentes afirmou se sentir bem em relação a sua profissão, 48% estão emocionalmente felizes e 40%, estressados. Em relação ao consumo de salgados, 16% e 20% consomem, duas vezes na semana, salgados assados e salgados fritos, respectivamente. 52% consomem macarrão com algum tipo de molho e 44% comem pizza pelo menos uma vez por semana. Com relação ao consumo de bacon e embutidos, 32% relatou que consome duas vezes na semana. Quando se trata de chocolate/bombom/brigadeiro, 40% não consome nenhuma vez e 20%, apenas uma vez na semana. Sobremesas em geral (doces, tortas, pudim, mousses) e refrigerantes/sucos industrializados são consumidos, uma vez por semana, por 40% e 20%, respectivamente. **Conclusão:** constatou-se que apesar dos docentes se sentirem felizes com a profissão, ao mesmo tempo, estão estressados. No entanto, não observou-se um consumo excessivo de massas e doces, que geralmente tendem a ser alimentos preferidos em momentos de estresse.

Descritores: Esgotamento Emocional; Eficiência; Alimentos; Dieta e Nutrição.

Referências

- CARDOSO, A. C.; MORGADO, L. Trabalho e saúde do trabalhador no contexto atual: ensinamentos da Enquete Europeia sobre condições de trabalho. *Saúde e Sociedade*, São Paulo, v.28, n.1, p.169-181, 2019.
- FERREIRA, P. D. A. A.; SAMPAIO, R. M. M.; CAVALCANTE, A. C. M.; MONTEIRO T.F.; PINTO, F. J.M.; ARRUDA, S. P. M. Caracterização do comportamento alimentar e estado nutricional de adultos. *Motricidade*, Fortaleza, v. 14, n. 1, p. 252-258, 2018.

AVALIAÇÃO DO GANHO DE CONHECIMENTO NUTRICIONAL DE EDUCADORES INFANTIS, PROFISSIONAIS DA ÁREA DA SAÚDE E MANIPULADORES DE ALIMENTOS APÓS INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

Luiz Felipe de Paiva Lourenção¹, Paula Ribeiro Santos², Valmira Cristina de Andrade³, Milena de Negreiros Linhares³

¹Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP, São Paulo, SP, Brasil

²Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, MG, Brasil

³Centro Universitário de Brasília – UniCEUB, Brasília, DF, Brasil

A promoção de práticas alimentares adequadas está inserida no contexto da adoção de formas de vidas saudáveis, sendo ingrediente importante na promoção da saúde e qualidade de vida. Diante da necessidade destas boas práticas alimentares, faz-se necessário o conhecimento nutricional pelos diferentes atores envolvidos no processo educacional de crianças e adolescentes. O objetivo do estudo foi avaliar o nível de ganho de conhecimento nutricional dos profissionais da área da saúde, manipuladores de alimentos e educadores infantis, antes e após um curso de intervenção nutricional. Trata-se de um estudo de intervenção educativa baseado no modelo de avaliação de treinamento nível 2 de Kirkpatrick (aprendizagem). Todos os profissionais, sendo 89 profissionais da saúde, 81 manipuladores de alimentos e 224 educadores infantis participaram de um Curso de Promoção da Saúde e Prática Pedagógica na Educação Infantil. Utilizou-se o Questionário de Conhecimento Nutricional (QCN) e para a avaliação de aquisição de conhecimento uma escala Likert, contemplando a metodologia pré-teste e pós teste. O presente estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras-UFLA sob o protocolo 80841917.0.0000.5148. A partir da avaliação inicial, foi constatado que nas três categorias, a maioria dos participantes apresentou moderado conhecimento nutricional, sendo 87,64% de profissionais da saúde, 80,3% dos manipuladores de alimentos e 68,3% dos educadores infantis. Por meio do teste t pareado, observou-se diferença ($p < 0,001$) entre as notas médias após e antes do programa de intervenção nutricional em todas as categorias profissionais. Conclui-se a importância da Educação Permanente em Saúde para esses trabalhadores por lidarem diretamente com a população, a fim de capacitá-los a promoverem ações de conscientização para uma alimentação adequada e saudável.

Descritores: Política Nutricional; Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Saudável; Educação em Saúde.

Referências

SCAGLIUSI, F. B. et al. Tradução, adaptação e avaliação psicométrica da escala de conhecimento nutricional do National Health Interview Survey Cancer Epidemiology. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 19 n. 4, p. 25-36, jul./ago. 2006.

BARBOSA, L. B. et al. Estudos de avaliação do conhecimento nutricional de adultos: uma revisão sistemática. *Ciência & Saúde Coletiva*, [S.l.], v. 21, n. 2, p. 449-462, 2016.

LEMBECK, J. D.; SIMAS, H. E.; PEREIRA JUNIOR, M. Identificação do Nível de Conhecimento sobre Aspectos Nutricionais Relacionados ao Câncer em Acadêmicos de Educação Física do Iesgf. *Revista Brasileira de Cancerologia*, v. 61, n. 1 p. 87-92, 2018.

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE RESTO-INGESTÃO E SOBRAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DE UBERLÂNDIA, MG

Letícia Ribeiro Gontijo, Renata Aparecida Mendes, Fernanda Ribeiro Rosa Machado, Erika Maria Marcondes Tassi

Universidade Federal de Uberlândia – UFU, Uberlândia, Minas Gerais, Brasil

Introdução. O Brasil está entre os países que mais desperdiçam alimentos no mundo, jogando fora entre 20% e 60% de tudo que produz. Este desperdício é também um problema no cotidiano das unidades de alimentação e nutrição e o seu controle é de fundamental importância, pois pode ser indicativo de falta de aprovação do cliente com a refeição oferecida ou ainda falta de treinamento e planejamento da equipe. **Objetivo.** O presente trabalho teve como objetivo quantificar e analisar o resto-ingestão e as sobras das refeições produzidas em uma unidade de alimentação e nutrição localizada na cidade de Uberlândia-MG. **Métodos.** Para a avaliação, as preparações do almoço foram pesadas em cinco dias consecutivos utilizando uma balança digital com capacidade máxima de 150Kg e mínima de 10g. Foi pesado também o lixo onde estavam apenas os restos devolvidos nos pratos dos comensais, sendo excluídas as cascas de frutas e ossos. As preparações já servidas que restaram no balcão de distribuição foram contabilizadas como sobras sujas. **Resultados.** O índice de resto-ingestão encontrado foi de 2,55%, variando entre 1,71% e 3,44% nos dias avaliados. Os valores de sobras sujas variaram entre 3,33% e 5,7%, com média de 4,44%. Ainda segundo o presente estudo, são desperdiçados semanalmente 115Kg de alimentos na unidade que poderiam alimentar cerca de 240 pessoas. **Conclusão.** Apesar de o índice de resto ingestão encontrado ser considerado aceitável de acordo com a literatura, a quantidade de alimentos desperdiçados e o gasto com matéria-prima ainda são muito elevados, gerando um gasto desnecessário à unidade, sendo, portanto, de grande importância a implementação de medidas de educação do comensal e treinamento da equipe a fim de diminuir o desperdício de alimentos.

Descritores: Desperdício de Alimentos; Alimentação Coletiva; Resíduos de Alimentos.

Referências

- SCOTTON, V; KINASZ, T.R.; COELHO, S.R.M. Desperdício de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: a contribuição do resto-ingestão e da sobra. *Revista Higiene Alimentar*, v.24, n. 186/187, p. 19-24, 2010.
- VAZ, C. S. *Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros*. Brasília, Ed. LGE, 2006, 196 p.

AVALIAÇÃO DO VOLUME NÃO INFUNDIDO DA DIETA ENTERAL EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

Laís Freitas¹, Fernanda Ribeiro Rosa Machado¹, Ademar Gonçalves Caixeta²

¹Universidade Federal de Uberlândia – UFU, Uberlândia, Minas Gerais, Brasil

²Universidade José do Rosário Vellano (UNIFENAS-BH)

Introdução: A nutrição é essencial para promoção e assistência da saúde. A nutrição enteral é uma alternativa terapêutica na incapacidade ou dificuldade da utilização da via oral. É muito importante a confiabilidade que o paciente receberá adequadamente a dieta prescrita, pois a não infusão da quantidade estabelecida pode prejudicar o estado nutricional, e, assim, aumentar o período de internação, uma vez que pode retardar a melhoria da evolução clínica do paciente. **Objetivo:** Identificar o volume de dieta enteral não infundida, assim como as justificativas para as mesmas, e, avaliar os custos com dietas enterais descartadas em uma Unidade de Terapia Intensiva. **Metodologia:** Estudo observacional descritivo retrospectivo de caráter qualitativo e quantitativo, realizado com dados retroativos do período de novembro de 2014 a outubro de 2015. Foram coletados todos os dados disponibilizados por uma instituição hospitalar pública, localizada na cidade de Uberlândia – MG, referente ao desperdício quantitativo da dieta enteral na Unidade de Terapia Intensiva. As fórmulas enterais descartadas tiveram o custo mensal avaliado através do registro de compras do hospital, obtendo-se o prejuízo anual. Foi calculado o custo comercial, através da média dos preços de três fornecedores diferentes, e foi comparado ao custo fornecido pelo hospital. A autorização quanto ao CEP foi dispensada por não haver contato com paciente, apenas com as informações da unidade de alimentação hospitalar. **Resultados:** A amostra foi de 817 registros de dietas não infundidas no ano o que representa 109702 mL. Dentre elas, 15,29% reaproveitadas e 84,70% desperdiçadas, sendo uma média de 68 dietas não infundidas por mês. O grupo com maior percentual de desperdício foi denominado “sem justificativas”, representando 38,92%. Os prejuízos hospitalares analisados foram de R\$2069,59 anuais e a média de preços de vendas de dietas comerciais resultou um valor 176,64% maior. **Conclusão:** O volume das dietas prescritas nem sempre são infundidas para os pacientes em terapia nutricional, sendo a dieta descartada, o que gerou gastos hospitalares com desperdício. Sugere-se padronizações, capacitações e controles relacionados às inadequações nas infusões, promovendo benefícios aos pacientes e reduzindo os custos hospitalares com dietas desprezadas.

Descritores: Nutrição Enteral; Terapia Nutricional; Gestão Hospitalar.

Referências

Stefanello MD, Poll, FA. Estado nutricional e dieta enteral prescrita e recebida por pacientes de uma Unidade de Terapia Intensiva. *ABCS HEALTH SCIENCES*; 39 (2): 71-76, 2014.

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Larissa Ramos Gonzaga dos Santos, Fernanda Ribeiro Rosa Machado, Renata Aparecida Mendes, Erika Maria Marcondes Tassi

Universidade Federal de Uberlândia – UFU, Uberlândia, Minas Gerais, Brasil

Introdução: A alimentação é uma atividade essencial, satisfatória e influenciada por fatores biológicos, socioculturais e de saúde. O ato de se alimentar envolve vários aspectos que vão desde a produção e a transformação do alimento em refeições, até a sua disponibilidade aos indivíduos, e os aspectos culturais e sociais. Uma forma de analisar a qualidade do cardápio é através da ferramenta desenvolvida pelo método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). **Objetivo:** Avaliar a qualidade e as características sensoriais das preparações do cardápio de um restaurante universitário, por meio do método AQPC. **Método:** o AQPC consiste na avaliação e consideração de itens qualitativamente, como composição das preparações, cores, técnicas de preparo empregadas, combinações, repetições do cardápio os tipos e percentuais de ofertas de folhosos, frutas e carnes, e as características dos alimentos. A aplicação do AQPC foi realizada em um restaurante universitário em quatro etapas. A primeira e a segunda consistiram na avaliação do cardápio diário, a terceira foi avaliar o cardápio semanal e a quarta etapa foi a avaliação mensal agrupando os dados diários e semanais que foram tabulados em percentuais em relação ao número total de dias dos cardápios investigados. **Resultados:** Verificou-se um maior percentual em relação à oferta de frutas (77%) e folhosos (78%), repetição de preparações (58,3%), cores iguais (45,8%) e alimentos ricos em enxofre (52%). Também foi identificado um menor percentual em relação à oferta de frituras (17,7%), carnes gordurosas (16,3%) e fritura mais doce (2%). **Conclusão:** O AQPC foi um bom método de análise, pois através dele foi possível identificar os pontos positivos do cardápio que mostra a preocupação dos nutricionistas em oferecer uma alimentação saudável aos clientes usuários.

Descritores: Planejamento de Cardápio; Alimentação Coletiva; Alimentação.

Referências

VEIROS, M. B. Análise das Condições de Trabalho do Nutricionista na Atuação como Promotor da Saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de Casos. 2002.225.f. Tese (Mestrado em Engenharia de Produção) -Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/ Ergonomia Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

BINGO DA SAÚDE

Isabela Casarine Almeida, Débora Vasconcelos Bastos Marques, Bruno Martins Dala Paula
Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

O processo de aprendizagem para Piaget está representado por um duplo processo: a assimilação e a acomodação. A inteligência sensório-motora é desenvolvida por meio de uma prática de assimilação que tende a incorporar e a acomodar objetos exteriores, assim como seus esquemas, enquanto ocorre o equilíbrio entre assimilação e acomodação. Considerando o consumo de frutas e hortaliças pelos brasileiros, abaixo do preconizado pelo Ministério da Saúde (400 g/dia) e a recomendação dos alimentos *in natura*, de origem vegetal, como base da alimentação. Este trabalho teve como objetivo relatar a criação de uma atividade de educação alimentar e nutricional, que incentive o consumo de alimentos *in natura*, em especial, frutas e hortaliças, além de proporcionar uma atmosfera favorável ao aprendizado sobre alimentação e nutrição. O jogo “Bingo da saúde” é um método de aprendizagem lúdica, destinado especialmente aos adolescentes, adultos e idosos, podendo ser adaptado para o público infantil. No jogo, as regras podem ser estabelecidas por acordo entre os participantes, previamente ao jogar. Para jogar o Bingo da saúde, deve inicialmente eleger um “mediador”, que será responsável pelo sorteio das frutas e hortaliças e utilizará o Guia alimentar como material de apoio na atividade de educação alimentar e nutricional. A cada fruta ou hortaliça sorteada, o mediador deverá iniciar um pequeno diálogo com os participantes, introduzindo ou questionando sobre formas de consumos, composição nutricional, benefícios à saúde, forma de higienização adequada e outros aspectos que julgar importante. O “Bingo da Saúde” é uma ferramenta com aplicação potencial para a educação alimentar e nutricional de indivíduos de diversas faixas etárias, por ser um jogo desenvolvido a partir do tradicional “Bingo”, amplamente conhecido e cujas regras são simples. Além disso, sua prática proporciona um momento propício à aprendizagem e partilha de saberes e conhecimentos, uma vez que requer atenção dos participantes durante o sorteio das frutas e hortaliças, além de evocar emoções dos participantes. O jogo pode apresentar dificuldades no momento da execução, como por exemplo o desconhecimento dos alimentos propostos no jogo e a dificuldade do mediador em realizar comentários sobre o alimento sorteado. A fim de superar esse viés, recomenda-se que o mediador se prepare a partir de uma ampla pesquisa sobre os alimentos do bingo.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Saudável; Jogo; Frutas, Hortaliças.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª edição, Brasília, 2014. 156 p.
- CASTRO, D. F.; TREDEZINE, A. L. M. A importância do jogo/lúdico no processo de ensino-aprendizagem. *Perquirere*, v. 11, n. 1, p. 166-181, 2014.

CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DA MORINGA (*MORINGA OLEIFERA*): UMA PLANTA ALIMENTÍCIA NÃO CONVENCIONAL

Thiago Rodrigues Lourenço, Maidana Haag Teixeira, Érika Maria Marcondes Tassi, Danielle Oliveira Borges

Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, Minas Gerais, Brasil

Introdução: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) surgem como alternativa de consumo em contraposição ao atual sistema hegemônico de cultivo. Podem ser utilizadas na alimentação para diversificar e melhorar o valor nutricional das refeições assim como proporcionar melhoria na qualidade de vida do consumidor e segundo estudos, auxiliar na prevenção de problemas de saúde e até remedia-los. A Moringa (*Moringa Oleifera*), pertence à classe de família das *Moringaceae*, é uma dessas plantas, a qual é uma espécie perene e arbórea, de crescimento rápido, de folha caduca que é nativo da Índia e é amplamente cultivada em áreas tropicais e subtropicais, além de fácil reprodução e cultivo **Objetivo:** o objetivo do trabalho foi quantificar o teor de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, vitamina C, carboidratos, antioxidantes e compostos fenólicos. **Métodos:** utilizou-se o Manual de Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz e da Association Of Official Analytical Chemists (AOAC). **Resultados:** os resultados encontrados mostraram que na composição da planta em estudo há 2,73% de cinzas, 7,74% de proteína, 50,18 mg/100g de compostos fenólicos, 61,63 mg/100g de vitamina C, 72,2% de umidade, 1,02% de lipídeos, 16,36% de carboidratos e 4,5% de atividade antioxidante. **Conclusão:** pode-se concluir que a Moringa apresenta uma boa composição centesimal e teores expressivos de vitamina C e antioxidantes com potencial para complementação alimentar, diversificação e inovação de cardápios para a ingestão de nutrientes e possíveis benefícios para a saúde.

Descritores: Antioxidantes; Moringa; Valor Nutricional; Vitamina C

Referências

ASSOCIATION OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Arlington: A.O.A.C. 1995.

COMER EMOCIONAL E ESTRESSE DE FUNCIONÁRIOS DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU – SANTA CATARINA

Vanessa Korz, Bárbara Buzzi, Kethellen dos Santos Mezomo

Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB) – Blumenau - Santa Catarina, Brasil.

vanessakorz@yahoo.com.br

Introdução: A escolha dos alimentos vai muito além da composição nutricional. As emoções, a quantidade, a frequência das refeições e as exposições agudas e crônicas ligadas ao estresse provocam inúmeras respostas fisiológicas e comportamentais que alteram a qualidade e a quantidade das calorias consumidas. Atualmente, a insatisfação com o próprio corpo é muito comum devido a obsessão por estar dentro dos “padrões de beleza” impostos pela mídia e sociedade. **Objetivo:** Avaliar a relação entre o comer emocional, a imagem corporal e o estresse de funcionários da Fundação Universidade Regional de Blumenau – Santa Catarina. **Métodos:** A população se constituiu de funcionários técnico-administrativos de todos os campi da Fundação Universidade Regional de Blumenau e o estudo foi realizado de forma online entre maio e julho de 2020. Os questionários auto respondidos foram sobre dados sociodemográficos e de saúde, percepção de estresse, escala de figuras de Stunkard e questionário de apetite emocional. Obteve-se aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer 4.005.987. **Resultados:** Participaram da pesquisa 84 funcionários, sendo a maioria do sexo feminino, que trabalhavam somente na universidade com carga horária diária de 8 horas. Observou-se que os participantes que apresentaram maior peso também possuíam maior pontuação na escala de percepção do estresse. Entre os sexos, as mulheres eram mais estressadas e os homens desejavam maior imagem corporal do que a atual. A prática de atividade física teve influência no comer emocional: quanto mais horas praticadas, menor era o comer emocional. **Conclusão:** Os funcionários com maiores níveis de estresse apresentaram maior peso corporal, sendo as mulheres consideradas as mais estressadas, e quanto mais horas realizadas de atividade física, menor foi o comer emocional.

Descritores: Comportamento Alimentar; Emoções; Imagem Corporal.

Referências

MÁS, M.B. et al. Comer emocional e estresse laboral: rumo a ambientes e hábitos de trabalho saudáveis. *Gerência de Riscos e Seguros*, v. 35, n.125, p. 40-72, 2017.

COMPARAÇÃO DO RESTO-INGESTÃO ENTRE DOIS CAMPUS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO ESPÍRITO SANTO

João Felipe de Almeida Fonseca, Michelly de Araujo Marques, Lívia Bollis Campagnaro, Loise Nascimento dos Santos, Letícia Rangel Pereira, Daniela Alves Silva
Universidade Federal do Espírito Santo-UFES: Vitória - Espírito Santo, Brasil
jfaf18@gmail.com

Introdução: O processo de produção e distribuição de refeições pode representar fonte importante de geração de resíduos. Entre as formas de avaliar o desperdício de alimentos está a quantificação do resto-ingestão, que pode variar de acordo com o perfil dos clientes, tipos de serviços, apresentação das preparações, sistema de distribuição, entre outros aspectos. **Objetivo:** Comparar o resto-ingestão entre dois *campi* de um restaurante universitário. **Métodos:** Estudo transversal, realizado em um restaurante universitário do município de Vitória-ES, que produz e distribui refeições para dois *campi*: A (atende estudantes da área da saúde, refeição transportada) e B (atende estudantes das demais áreas, refeição *in loco*). A coleta de dados ocorreu no período de 6 e 4 dias para os *campi* A e B, respectivamente, no horário de almoço. A pesagem do resto-ingestão foi feita em balança plataforma da marca Balmak[®], capacidade máxima de 500 kg e precisão de 0,1kg, e valores superiores a 15 g por pessoa foram considerados inadequados. Os dados foram analisados no programa SPSS, versão 21.0, testando-se a normalidade por meio do Kolmogorov-Smirnov. Empregou-se o teste t de Student para realizar as comparações quanto ao resto-ingestão por cliente entre os dois *campi*, adotando-se $p < 0,05$. **Resultados:** O número médio de clientes atendidos e de resto-ingestão total corresponderam, respectivamente, a 574 e 16,6±6,5 kg (*campus* A) e a 1911 e 56,3±14,8 kg (*campus* B). A média de resto-ingestão por cliente do *campus* A foi de 29,0±9,9 g, variando de 17,2 a 42,1 g, e para o *campus* B foi de 29,1±5,5 g, com resultados entre 21,4 a 34,3g, sem diferença estatística entre os dois *campi* ($p=0,99$). Em todos os dias avaliados, os valores ficaram acima do recomendado nos dois *campi*. **Conclusão:** O resto-ingestão foi similar entre os dois *campi* do restaurante universitário e indicaram valores superiores ao recomendado, o que reforça a importância de avaliações contínuas.

Descritores: desperdício de alimentos; gestão da qualidade; alimentação coletiva

Referências

VAZ, C. A. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. São Paulo: Metha; 2006.

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE PÃES SEM GLÚTEN ELABORADOS COM FARINHA DE SORGO E FARINHA DE GRÃO DE BICO

Thatiane Ferreira Xavier, Renata Aparecida Mendes, Fernanda Ribeiro Rosa Machado, Erika Maria Marcondes Tassi

Universidade Federal de Uberlândia – UFU, Uberlândia, Minas Gerais, Brasil

Introdução. As farinhas de grão de bico e de sorgo são farinhas sem glúten que apresentam um grande potencial a ser explorado, sendo boas fontes de proteínas, fibras, vitaminas e minerais. Por esse motivo, têm sido amplamente estudadas como alternativas interessantes para a produção de alimentos sem glúten, com o objetivo de melhorar o seu valor nutricional. **Objetivo.** O presente estudo teve como objetivo avaliar a composição centesimal de pães sem glúten adicionados de farinhas de sorgo e de grão de bico. **Métodos.** Foram preparadas três formulações de pães sem glúten. O pão padrão foi elaborado com uma base farinácea composta por farinha de arroz, amido de milho e fécula de mandioca. Para o desenvolvimento dos pães de sorgo e de grão de bico, a base amilácea utilizada no pão padrão foi substituída em 50% pelas farinhas de sorgo e de grão de bico, respectivamente. As quantidades dos demais ingredientes se mantiveram para as três formulações. Foram realizadas as análises de gordura total, proteína, fibras solúveis e insolúveis, umidade e teor de cinzas, segundo metodologias oficiais de análises. O teor de carboidratos foi calculado pela diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas. Os valores foram expressos em g/100g de base seca. **Resultados.** A adição das farinhas de sorgo e de grão de bico alterou significativamente ($p < 0,05$) a composição centesimal dos pães, aumentando os teores de umidade, cinzas, fibra alimentar total, fibra alimentar insolúvel e proteínas, e diminuindo os teores de carboidratos e o valor energético. **Conclusão.** A adição de farinhas de grão de bico e de sorgo aos pães sem glúten pode representar uma excelente alternativa para melhorar o valor nutricional destes produtos, devendo ter o seu uso ampliando pela indústria de alimentos sem glúten.

Descritores: pão; sorgo; grão de bico

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de pão. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 out. 2000.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008, 1020p.

COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE BOLO DE VINHO TINTO

Thiago Rodrigues Lourenço, Maidana Teixeira, Érika Maria Marcondes Tassi, Danielle Oliveira Borges
Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, Mina Gerais, Brasil

Introdução: o vinho tinto é uma bebida rica em flavonoides, que possuem atividade antioxidante, e podem ser estudados afim de prevenir a deterioração oxidativa nos alimentos e também nos seres vivos, minimizando os danos oxidativos. Observou-se a muito tempo atrás que a população do Mediterrâneo consumia uma dieta rica em gorduras saturadas, porém, juntamente a isso, tinham o hábito de ingerirem constantemente o vinho tinto, o que ficou evidenciado em estudos que naquela região apresentava uma baixa taxa de mortalidade por doenças coronarianas. **Objetivo:** o objetivo do estudo foi comparar o teor de compostos fenólicos e atividade antioxidante de bolo preparado com e sem vinho tinto e condimentos, como sendo uma fonte de inserção desses nutrientes na dieta. **Métodos:** as análises foram feitas no laboratório de bromatologia do Instituto de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia. Para a análise do teor de compostos fenólicos foi realizado o teste de Folin-Ciocalteu e atividade antioxidante pelo método de sequestro do radical livre 2,2-difenil-1-picril-hidrazil. **Resultados:** os resultados foram comparados estatisticamente e mostraram diferenças significativas, sendo 2760,98 mg (bolo com vinho tinto) e 1171,54 mg (bolo sem vinho tinto) em 100g de amostra em base seca para fenólicos totais e 28,12 % (bolo com vinho tinto) e 10,20 % (bolo sem vinho tinto) em 100 g de amostra em base seca para atividade antioxidante. **Conclusão:** conclui-se que mesmo após submetido ao processamento, o produto manteve teores consideráveis de fenólicos totais e atividade antioxidante podendo ser uma fonte alternativa de inserção desses compostos na dieta. Porém mais estudos com esse tipo de análise e produto são necessários para efetivar e comparar os teores analisados.

Descritores: Compostos fenólicos; Antioxidantes; Flavonoides; Estresse Oxidativo

Referências

VACCARI, N. F. S., SOCCOL, M. C. H., et al. Compostos fenólicos em vinhos e seus efeitos antioxidantes na prevenção de doenças. *Rev. Ciênc. Agrovet.* 2009, v. 8, n. 1, p. 71-83.
VARGAS, P. N., et al. Determinação do teor de polifenóis totais e atividade antioxidante em sucos de uva comerciais. *Alim. Nutri.* 2008, v. 19, n. 1, p. 11-15.

CONHECENDO O GUIA ALIMENTAR: DESENVOLVIMENTO DE UM JOGO EDUCATIVO

Ana Roberta Barbosa Vieira Brandão, Bianca Cavalcante Carneiro, Camila Tiengo Tagliari, Stefanni Ferreira de Lima, Bruno Martins Dala Paula, Débora Vasconcelos Bastos Marques
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

A 2ª edição do Guia Alimentar para a População Brasileira apresenta uma nova classificação de alimentos em quatro grupos: I) *in natura* ou minimamente processados; II) processados, III) ultraprocessados e; IV) grupo dos óleos, gorduras, açúcares e sal; e propõe princípios e diretrizes para uma alimentação saudável. Tais elementos norteadores foram usados para a elaboração de um jogo educativo intitulado “(Re)Conhecendo os alimentos”, desenvolvido durante a disciplina de Práticas Pedagógicas em Saúde por estudantes do curso de Nutrição. O jogo pode ser um instrumento de apoio e incentivo de práticas alimentares saudáveis para indivíduos de diferentes faixas etárias. Para se jogar utiliza-se um banner, que apresenta três colunas com tamanhos e cores diferentes, sendo a maior destinada aos alimentos *in natura*, a intermediária aos processados e a menor aos ultraprocessados, conforme consumo recomendado no Guia Alimentar. Contém 18 peças que representam alimentos *in natura* (ovo, leite, banana, carne, alface, cenoura), processados (conserva de azeitona, milho e ervilha, pêssego em calda, queijo fresco e pão), e ultraprocessados (refrigerante, salgadinhos, sanduíches industrializados, bolacha recheada, sorvete, pirulito). Os jogadores se dividem em dois grupos, recebendo nove peças cada. Em seguida, iniciam pegando uma peça, aleatoriamente, e colocando na categoria que consideram correta no banner. A pontuação é dada pelo número de acertos e a quantidade de dicas que foram solicitadas, sendo o ganhador aquele que mais pontuar após todas as peças estarem distribuídas no mural. O jogo pretende apresentar aos participantes a diferença entre os grupos de alimentos, além de utilizar uma atividade lúdica como ferramenta de aprendizado sobre alimentação e nutrição, uma vez que o jogo requer atenção dos participantes no momento de diferenciar os exemplos de alimentos de cada grupo. Deste modo, espera-se que o jogo por ser de fácil acesso e didático, de baixo custo e com características pedagógicas simples, mas interativas, favoreçam o acesso às informações do Guia Alimentar para a População Brasileira e o processo de aprendizagem, visto que a mudança dos hábitos alimentares deve ser continuamente praticada.

Descritores: Alimentação Saudável; Educação Alimentar E Nutricional; Guia Alimentar; Jogo.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª edição, Brasília, 2014b. 156 p.
L. M. P. G. et al. Ações de educação alimentar e nutricional na prevenção da anemia: saúde do pré-escolar. Revista Ciência e Extensão, v.15, n.4, p.30-46, 2019.

CONHECIMENTO DE VEGETARIANOS SOBRE SEU ESTILO ALIMENTAR

Sandra Lopes Xavier¹, Hérica Moreira de Jesus¹, Kássia Héllen Vieira²

¹Faculdades Unidas do Norte de Minas – FUNORTE, Montes Claros, Minas Gerais, Brasil

²Faculdade de Saúde e Humanidades Ibituruna – FASI, Montes Claros, Minas Gerais, Brasil
sandraveloso322@gmail.com

Introdução: atualmente, o número de adeptos ao estilo alimentar vegetariano tem aumentado, todavia observa-se que em muitas situações vem sendo realizada de forma restrita e desequilibrada, podendo acarretar em déficits e carências nutricionais de macro e micronutrientes, como a vitamina B12. **Objetivo:** avaliar o conhecimento dos vegetarianos sobre os benefícios e/ou malefícios do estilo alimentar adotado. **Métodos:** estudo de corte transversal, caráter descritivo e abordagem qualitativa realizada com vegetarianos que residem em Montes Claros - MG. O estudo faz parte de resultados parciais de uma pesquisa que foi realizada através da aplicação de um questionário contendo questões relacionadas ao conhecimento e estilo alimentar. Realizou estatísticas descritivas, avaliando a distribuição de frequência absoluta e percentual com o auxílio do *Statistical Package for the Social Sciences*, versão 22.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa das Faculdades Unidas do Norte de Minas – FUNORTE, sob o parecer de nº4.195.718. **Resultados:** dos 12 vegetarianos que participaram do estudo, 83,3% eram ovolactovegetarianos, 8,3%, lactovegetariano e 8,3%, vegetariano estrito. 66,7% era do sexo feminino. Em relação à escolaridade, observa-se que 50% dos participantes possuem curso superior completo e 33,3% são pós-graduados. Sobre a alternativa que justifica a escolha da alimentação vegetariana, 33% declararam ser devido a religião e também pela saúde e 25% descreveram que é por motivo de saúde. Quando perguntados sobre os benefícios que uma dieta vegetariana adequada pode proporcionar, 16,7% declaram que previne/auxilia no tratamento de diabetes, colesterol e obesidade, câncer, reduz a chance de terem enfermidades cardíacas, auxilia na perda de peso corporal e promove uma diminuição na prevenção sanguínea, outros 16,7% além dos mencionados acima declararam que previne osteoporose e aumenta a inteligência. 75% afirmou que a dieta vegetariana não oferece nenhum risco e outros 16,7%, anemia ferropriva. 50% relatou que a dieta promove carência nutricional da vitamina B12 e 33% declara que não causa nenhuma carência, se bem planejada. **Conclusão:** Conclui-se que a maioria do grupo de vegetarianos que participou do estudo tem pouco conhecimento ao estilo alimentar adotado e dos benefícios que esta pode promover, bem como carências de vitaminas e uma alimentação adequada. Necessitando de um trabalho continuado de educação em saúde com esse público.

Descritores: Carência Nutricional; Dieta Vegetariana; Estilo de Vida; Cianocobalamina.

Referências

CAMPOS, F. A. A.C.; CHEAVEGATTI, D. Conocimiento de vegetarianos en relación a la dieta sana. Revista Uruguaya de Enfermería, v. 12, n, 2, p. 44-54, 2017.

CONTRIBUIÇÃO DA ATENÇÃO NUTRICIONAL INSERIDA NO NÚCLEO DE APOIO A SAÚDE DA FAMÍLIA PARA USUÁRIOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE CAMPOS GERAIS, MINAS GERAIS, BRASIL

Micaela Aparecida Teodoro, Valéria Cristina Ribeiro Vieira
Universidade Federal de Alfenas- Unifal-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
mikaellaap@yahoo.com.br

Introdução: O Ministério da Saúde criou, em 2008, o Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) com o propósito de ampliar a capacidade de resposta aos problemas de saúde da população na Atenção Básica¹. **Objetivo:** Relatar experiência acadêmica frente ao processo de trabalho do NASF de Campos Gerais-MG, discutindo a importância da Atenção Nutricional no contexto do Sistema Único de Saúde (SUS). **Métodos:** Relato de experiência acadêmica vivenciada no Estágio Supervisionado em Nutrição Social, do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Alfenas, desenvolvido em sete Estratégias Saúde da Família. **Resultados:** O trabalho da Nutrição dentro do NASF se estruturou a partir do diagnóstico territorial. Como intervenção, foram desenvolvidos grupos de Educação Alimentar e Nutricional, realizaram-se atendimentos nutricionais individuais nas unidades ou de forma domiciliar e havendo necessidade, montagem do Projeto Terapêutico Singular, o qual constitui-se um conjunto de propostas de condutas terapêuticas articuladas. **Conclusão:** No processo de trabalho do NASF em Campos Gerais foram vivenciadas experiências de compartilhamento de saberes, contribuindo para o processo de construção das respostas às necessidades de saúde da população, bem como para ampliar a resolubilidade na Atenção Básica do SUS.

Descritores: Estratégia Saúde da Família; Nutrição em Saúde Pública; Sistema Único de Saúde.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Núcleo de Apoio à Saúde da Família. Cadernos de Atenção Básica, n. 39. Brasília: Ministério da Saúde, p. 116, 2014.

CORRELAÇÃO ENTRE ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E QUALIDADE DE VIDA EM PESSOAS COM CÂNCER HOSPITALIZADAS

José Roberto Sustena Neto¹, Priscila Batista Valdevite¹, Carmélia Bomfim Jacó Rocha¹, Denismar Alves Nogueira², Juliana Bassalobre Carvalho Borges¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Instituto de Ciências da Motricidade (ICM), Programa de Pós-graduação em Ciências da Reabilitação Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Departamento de Estatística DESt – ICEX
jose.sustena@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: O câncer é uma doença crônica multicausal que provoca alterações do estado metabólico que cursam com alto risco nutricional. A desnutrição ocorre frequentemente em pacientes oncológicos (40 a 80%) e se associa à redução na qualidade de vida. **Objetivo:** Analisar se existe correlação entre índice de massa corporal e qualidade de vida de pessoas com câncer, hospitalizadas. **Métodos:** Foi realizado estudo transversal em indivíduos com câncer hospitalizados no segundo semestre de 2019, aprovado pelo Comitê de ética (CAAE 11495519.1.0000.5142). Foram avaliados aspectos sociodemográfico e clínicos. O índice de massa corpórea foi obtido pelo cálculo entre massa corporal, dividido pela altura ao quadrado, sendo classificado em baixo peso (<18,5 Kg/m²), eutrófico (≥ 18,5 a 24,9 Kg/m²), sobrepeso (25,0 a 29,9 Kg/m²), obesidade grau I (30 a 34,9 Kg/m²), obesidade grau II (35,0 a 39,9 Kg/m²) e obesidade grau III (≥ 40 Kg/m²); além de avaliação da qualidade de vida (EORTC QLQ-C30, versão 3.0), em um único momento. Realizada análise estatística por meio dos testes *Kolmogorov Simirnov* e correlação de Spearman, nível de significância 5%. **Resultados:** A amostra foi composta por 116 indivíduos, idade 59±12 anos; 55,17% do sexo masculino e índice de massa corporal de 23,43±4,95 Kg/m²; sendo maioria 44,83% eutróficos. As localizações primárias do câncer, mais predominantes foram gastrointestinal (51,72%) e mama (13,79%) e 33,62% apresentavam estadiamento IV. Na qualidade de vida, os domínios medida global de saúde (66,39±25,86), função física (63,65±25,82), desempenho de papéis (61,71±35,54) e função emocional (62,43±31,46) apresentaram piores escores, enquanto função cognitiva (77,10±25,73) e social (85,57±29,13) se observou melhores escores. Ainda, os sintomas mais relatados foram, fadiga (46,66±28,09), dor (43,97±38,79) e perda de apetite (41,92±41,50). O índice de massa corporal apresentou correlações positivas na medida global de saúde (r=0,23 e p=0,01), função física (r=0,26 e p=0,01), função emocional (r=0,33 e p=0,01) e função social (r=0,28 e p=0,01), e negativa com sintomas de fadiga (r=-0,25 e p=0,01) e dispneia (r=-0,26 e p=0,01). **Conclusão:** O índice de massa corporal pode influenciar a qualidade de vida em pessoas com câncer hospitalizadas. Quanto maior o índice de massa corporal, melhor é a saúde de modo geral, função física, emocional e social. Entretanto, menores valores podem interferir de modo negativo na percepção de sintomas como fadiga e dispneia.

Descritores: Neoplasia; Qualidade de Vida; Índice de Massa Corporal; Reabilitação.

Referências

POLTRONIERI, T. S.; TUSSET, C. Impacto do tratamento do câncer sobre o estado nutricional de pacientes oncológicos: atualização da literatura. *Revista Brasileira de Ciências da Saúde*, Caxias do Sul, v. 20, n. 4, p. 327-332, 2016.

CORRELAÇÃO ENTRE NÍVEIS SÉRICOS DE HEMOGLOBINA GLICADA E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM IDOSOS COM DIABETES

Renata Rosane Andrade Bastos, Juliana Oliveira de Moraes, Alice Regina Costa Barbosa, Daniela Braga Lima, Tábatta Renata Pereira de Brito
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG – Alfenas, Minas Gerais, Brasil

O fenômeno do envelhecimento populacional no Brasil ocorreu de forma rápida, e o aumento da longevidade ocasionou crescimento de doenças crônicas não-transmissíveis, entre elas o diabetes. Estudos evidenciam que durante o envelhecimento ocorre várias alterações, tais como fisiológicas e composição corporal. Além disso, estudos sugerem que níveis de hemoglobina glicada estão diretamente relacionados ao Índice de Massa Corporal, uma vez que, quando ocorre aumento da glicemia, em concomitância há o aumento do Índice de Massa Corporal. O presente estudo teve como objetivo analisar a correlação entre níveis séricos de hemoglobina glicada e índice de massa corporal em idosos com diabetes. Trata-se de um estudo seccional analítico, desenvolvido por meio de inquérito domiciliar, que avaliou 151 idosos com diabetes residentes em Alfenas-MG. O presente projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alfenas e aprovado sob parecer nº 2.668.936. A hemoglobina glicada foi obtida pelo método de HPLC (*High performance liquid chromatography*) e o Índice de Massa Corporal (IMC) obtido pela avaliação antropométrica. Utilizou-se teste de correlação de Spearman na análise estatística dos dados. Dos 151 idosos avaliados, observou-se maior proporção de mulheres (70,20%), de indivíduos na faixa etária de 70 a 79 anos (44,37%), com quatro anos ou menos de estudo (67,13%) e renda familiar entre um e dois salários mínimos (51,43%). No que diz respeito à condição de saúde, 93,96% dos idosos referiram duas ou mais doenças crônicas e 64,19% fazer uso de polifarmácia. O nível médio de hemoglobina glicada dos idosos avaliados foi 7,5% (dp=1,9%), sendo que 25,23% dos idosos com diabetes apresentaram controle glicêmico inadequado. Houve correlação positiva estatisticamente significativa entre o nível sérico de hemoglobina glicada e o IMC ($Rho=0,19$; $p<0,001$). Por fim, tais resultados corroboram que níveis aumentados de glicemia ao longo do tempo afetam o Índice de Massa Corporal, sendo assim, é importante que haja estratégias efetivas durante a intervenção terapêutica de diabetes em idosos.

Descritores: Hemoglobina glicada; Índice de Massa Corporal; Idosos; Diabetes

Referências

- NETTO, A. P. et al. Atualização sobre hemoglobina glicada (HbA1C) para avaliação do controle glicêmico e para o diagnóstico do diabetes: aspectos clínicos e laboratoriais. J. Bras. Patol. Med. Lab., Rio de Janeiro, v. 45, n. 1, p. 31-48, fev. 2009.
- MEDEIROS, L. S. S. et al. Importância do controle glicêmico como forma de prevenir complicações crônicas do diabetes mellitus. Rev. Bras. de Análises Clínicas, v. 48, p. 262- 267, 2016.

DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE SORBET COM ADIÇÃO DE POLPA DE MACAÚBA (*Acrocomia aculeata*)

Nathália Brettas Martuscelli, Amanda Cristina Andrade, Sabrina Carvalho Bastos
Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil

Introdução: Atualmente, há grande busca por alimentos mais saudáveis com características sensoriais atrativas aos consumidores, principalmente por sobremesas, já que a maioria apresenta alto teor de açúcares e gorduras saturadas. Neste contexto, desenvolver uma sobremesa, como o sorbet com adição da macaúba contribui para agregar valor nutricional, já que a macaúba é um fruto de fácil acesso, rico em antioxidantes e fibras (20,26g %), porém pouco consumido pela população. Por isso, sua adição no preparo de sorbet pode atender a demanda de saudabilidade, associando o prazer e promovendo a valorização da macaúba. **Objetivo:** Desenvolver um sorbet fonte de fibras a partir da adição de polpa de macaúba. **Métodos:** Foram desenvolvidas 2 amostras de sorbet, a padrão (P) sem adição de polpa e a fonte de fibras (F) com 4,2g de fibra / 100g. O sorbet foi elaborado com banana, iogurte integral, emulsificante, clara de ovo e polpa de macaúba liofilizada. Os atributos aparência, textura, aroma, sabor e impressão global foram avaliados pelo teste de aceitação, após a aprovação pelo COEP-UFLA sob parecer nº 86591218.3.0000.5148, utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos variando de “odiei extremamente a gostei extremamente”, a intenção de compra também foi avaliada, utilizando escala de 5 pontos com extremos “certamente não compraria e certamente compraria”. Os resultados foram tabulados em software Excel[®] 2017 e expressos em porcentagem. **Resultados:** As duas amostras apresentaram elevada aceitação, visto que as características avaliadas apresentaram mais de 50% de aceitação, exceto o sabor do sorbet F que apresentou 43,18%. Verificou-se também que o sorbet P possui maior intenção de compra do que o F, sendo 42,0 % contra 21,6 %, porém um elevado percentual de 30 a 36 % dos provadores tem dúvidas se comprariam os dois produtos. Esses resultados ocorreram provavelmente pelo fruto ser pouco consumido e a população possuir pouca familiaridade com o seu sabor, além dos provadores, possivelmente terem comparado os atributos do sorbet com o do sorvete (sobremesa mais popular). **Conclusão:** Os resultados sensoriais demonstraram que, de forma geral, os dois sorbets obtiveram aceitação satisfatória, diante disso, ressalta-se a importância de valorizar um fruto pouco consumido pela população, para elaborar uma sobremesa com fruto nativo de baixo custo e fonte de fibras natural, tornando-a saudável e economicamente acessível aos possíveis consumidores, atendendo a demanda atual.

Descritores: Fibra Alimentar; Antioxidantes; Arecaceae.

Referências

COIMBRA, M. C.; JORGE, N. Proximate compositions of guariroba (*Syagrus oleracea*), jervá (*Syagrus romanzoffiana*) and macaúba (*Acromia aculeata*) palm fruits. *Food Research International*, v. 44, p.2139-2142, 2011.

DESENVOLVIMENTO E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE UMA PREPARAÇÃO A BASE DE “CARÁ” SERVIDA EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE UBERLÂNDIA-MG

Vinícius de Almeida Mesquita, Renata Aparecida Mendes, Fernanda Ribeiro Rosa Machado, Erika Maria Marcondes Tassi

¹Universidade Federal de Uberlândia – UFU, Uberlândia, Minas Gerais, Brasil

Introdução. O estabelecimento dos hábitos alimentares do indivíduo acontece nos primeiros anos de vida, sofrendo forte influência do padrão alimentar da família e da escola. Desta forma, a oferta na escola de preparações que estimulem as crianças a experimentar alimentos dos quais não têm o hábito de comer se mostra uma tarefa muito importante. **Objetivo.** Desenvolver e avaliar a composição nutricional de uma preparação a base de cará a ser inserida no cardápio da merenda escolar de uma escola pública. **Métodos.** O trabalho foi realizado em uma escola estadual de ensino fundamental do município de Uberlândia-MG. Foi realizado um levantamento junto aos auxiliares de serviços gerais da escola sobre os alimentos com maior rejeição pelas crianças. Segundo relatado, o alimento com maior rejeição pelos alunos era o cará. Logo após, oito preparações tendo este alimento como ingrediente principal foram testadas no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal de Uberlândia. Dentre as preparações testadas, foi escolhida a preparação “cará assado”, que apresentava simples execução e baixa demanda de tempo de preparo. Em seguida, foi realizada uma oficina culinária com os auxiliares para demonstração da preparação selecionada antes de sua inserção no cardápio. A análise da composição nutricional da preparação foi realizada a partir da ficha técnica elaborada para o produto. Para a quantificação dos nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras, sódio, ferro, fósforo, cálcio, potássio e as vitaminas A, B1, B2 e C) foram utilizadas a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e a Tabela de Composição Química dos Alimentos da Escola Paulista de Medicina. Os dados obtidos foram comparados com os valores de referência do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Resultados.** A preparação inserida foi bem aceita pelos escolares, no entanto, não alcança os valores de referência recomendados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar quanto aos valores de energia, carboidratos, proteínas, fósforo, ferro, cálcio e vitaminas A, B1 e B2. Para que seja adequadamente inserida no cardápio escolar, esta deverá ser oferecida associada a preparações proteicas e com hortaliças, o que contribuirá tanto para a melhoria da aceitabilidade quanto para a adequação nutricional.

Descritores: Alimentos; Alimentação escolar; Planejamento de Cardápio.

Referências

BRASIL. Resolução FNDE/CD nº 06, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 12 mai., 2020.

DESIGUALDADES NA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DE DOMICÍLIOS SEGUNDO A RENDA FAMILIAR POR REGIÕES DO BRASIL

Michele Ribeiro Sgambato, Juliana Lignani, Caroline Abreu Pires, Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro, Aline Alves Ferreira, Rosana Salles - Costa
Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, Rio de Janeiro, Brasil

O Brasil caracteriza-se por fortes desigualdades sociais e de acesso à alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, o que representa uma violação do direito humano à alimentação adequada. Descrever o perfil de despesa familiar com os alimentos mais consumidos segundo a renda familiar por regiões geográficas do Brasil. Estudo transversal onde foram utilizados os microdados da Pesquisa de Orçamento Familiar (2017/2018), realizado pelo Instituto Brasileiro de Estatística e Geografia. Foram calculados a média e o intervalo de confiança do valor gasto, em reais, com cada alimento adquirido pelos domicílios. Foram avaliados alimentos marcadores da alimentação saudável e não saudável mais consumidos pela população. Os dados foram estratificados por renda (1º e 5º quintil) e por regiões do Brasil e analisados pelo software Stata 13.3. Foram avaliados 52.917 (91.2%) domicílios em todo país. De todos os alimentos adquiridos, os alimentos com maior gasto, em reais, foram as bebidas alcoólicas (45.9; IC95% 45.63- 46.17), carnes (36.6; IC95% 36.40-36.79), peixe (36.6; IC95% 36.41-36.80), frango (29.9; IC95% 29.76-29.91), frutas (21.6; IC95% 21.51-21.62) e alimentos preparados (26.8; IC95% 26.60-27.00), quando comparado com os outros alimentos no total do país. Observou-se maiores gastos com frutas, verduras e legumes, leite, iogurtes e ovos com o aumento dos níveis de renda e maiores gastos com a farinha de mandioca nos níveis de renda inferiores. Na Norte, a diferença entre o 5º quintil e 1º quintil foi de 122,5% de legumes e verduras e de 79.0% em relação às frutas. No Nordeste, a diferença entre 5º quintil e 1º quintil foi de 95,5% e no Sudeste foi de 89,3% em relação às frutas. Os gastos com *fast foods* também foram superiores no 5º quintil de renda. No Norte, a diferença entre o 5º e 1º quintil de renda foi igual a 81,1% no Sudeste, a diferença foi igual a 81,7%. Os resultados revelaram grandes desigualdades na aquisição de alimentos entre níveis de renda e regiões do país. Assim, esse estudo permite o conhecimento do perfil de aquisição de alimentos no Brasil, sendo importante na elaboração e implementação de futuras políticas públicas para a redução das desigualdades no acesso.

Descritores: Inquéritos Epidemiológicos; Alimentos; Renda.

Referências

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (2009) Glossary on Right to Food, p. 138. Rome: FAO.

DESIGUALDADES SOCIOECONÔMICAS E DEMOGRÁFICAS SEGUNDO COR/RAÇA NO BRASIL: POF 2017-2018

Luana Teixeira Ghigginio, Michele Ribeiro Sgambato, Eloah Costa de SantAnna Ribeiro, Isabela Costa Gaspar da Silva, Aline Alves Ferreira

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ – Brasil
ghigginoluana@gmail.com

No Brasil, indivíduos de diferentes raças ainda ocupam espaços sociais distintos na sociedade, o que reflete nos indicadores socioeconômicos e demográficos. Indígenas, pretos e pardos apresentam os piores indicadores de escolaridade e renda, menos acesso a bens e serviços de saúde e também apresentam as maiores taxas de morbimortalidade. O objetivo do estudo foi descrever as desigualdades nas condições socioeconômicas e demográficas segundo raça/cor da população brasileira. Estudo transversal onde foram avaliados microdados de domínio público (dispensa CEP) de 177.969 indivíduos que participaram da Pesquisa de Orçamentos Familiares em 2017-2018. Foram analisadas as variáveis: raça/cor (branca, preta, parda, amarela e indígena), macrorregião, tipo de região (urbana e rural), plano de saúde, trabalho remunerado nos últimos 12 meses, ler e escrever, curso superior e curso mais elevado. Os dados foram analisados, com respectivos pesos amostrais, através do software SPSS 22.0 e para avaliar a associação entre as variáveis foi utilizado o teste do qui-quadrado (p -valor $<0,05$). Os resultados evidenciaram que a população parda foi mais predominante no Norte (69,1%) e no Nordeste (60,8%), enquanto a população indígena foi mais predominante no Norte (1,3%) e Centro-oeste (0,6%) do país. Na área rural brasileira, 54,9% da população se autodeclararam com cor parda. Dos que não realizaram trabalho remunerado nos últimos 12 meses, 54,4% eram pardos. Em relação a escolaridade, 39,1% dos indivíduos que relataram saber ler e escrever eram brancos, assim como 49% dos que apresentaram curso superior e 54,7% dos que possuíam graduação/pós-graduação também eram brancos. Dos indivíduos que relataram possuir plano de saúde, 54,1% eram brancos. Todas as variáveis foram associadas significativamente (p -valor $<0,05$). As diferenças disparidades relacionadas à cor/raça nos resultados refletem desigualdades historicamente construídas no Brasil. Os resultados evidenciam que indivíduos brancos possuem melhores condições socioeconômicas e de acesso a saúde privada. Ressalta-se que pretos e pardos, os quais tendem a serem aferidos separadamente nos inquéritos, mas são reconhecidos de modo agrupado como negros, permanecem sendo os menos privilegiados no país.

Descritores: Inquéritos Epidemiológicos; Fatores Raciais; Fatores Socioeconômicos

Referências

CHOR, Dóra; LIMA, Claudia Risso de Araujo. Aspectos epidemiológicos das desigualdades raciais em saúde no Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 21, n. 5, p. 1586-1594, Oct. 2005.

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE SERRA-ES

Gabriela Daher Cavalcanti, Isadora Coffler Lemos, Bruna Gomes Araújo, Daniela Alves Silva
Universidade Federal do Espírito Santo - UFES, Vitória, Espírito Santo, Brasil
gabrielad.cavalcanti@gmail.com

Introdução: A avaliação e a redução do desperdício de alimentos são atribuições do nutricionista em alimentação coletiva que, além de estarem relacionadas à sustentabilidade, envolvem questões sociais e econômicas. **Objetivo:** Avaliar o desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal realizado em uma unidade de alimentação e nutrição terceirizada do município de Serra – ES, recém-inaugurada, cujo público é de trabalhadores. A coleta de dados ocorreu durante quatro dias no serviço almoço. O desperdício foi mensurado diariamente por meio da pesagem das preparações (balança Micheletti®) e do registro do número de cubas de alimentos que foram produzidos e distribuídos, obtendo-se por subtração a sobra limpa, além da pesagem dos alimentos devolvidos pelos clientes (resto-ingestão). A sobra limpa foi considerada inadequada quando acima de 25g/cliente e/ou 3% do produzido e o resto-ingestão, quando superior a 30g/cliente e/ou 10% do distribuído. **Resultados:** Foram atendidos em média 281±8 clientes, sendo os totais de alimentos produzidos e distribuídos de 160,4±7,9kg e 142,8±14,1kg, respectivamente. Verificou-se que a sobra limpa estava elevada em todos os dias (média de 63,3±33,4g/cliente; mínimo de 4,4% e máximo de 17,2% do produzido), especialmente para as preparações de arroz e feijão. Apesar do percentual de resto-ingestão apresentar valores abaixo do limite todos os dias (4,5; 7,7; 4,8 e 7,4), o indicador resto/cliente estava acima do recomendado na metade do período avaliado (21,9; 43,4; 23,8 e 37). **Conclusão:** A sobra limpa foi o indicador de desperdício que apresentou maior inadequação, provavelmente por se tratar de um serviço novo cujo comportamento do cliente ainda não é totalmente conhecido. Dessa forma, destaca-se a importância do monitoramento do desperdício de alimentos e da promoção de ações voltadas para o controle de produção e conscientização dos clientes.

Descritores: Gestão da Qualidade; Resíduos de Alimentos; Alimentação Coletiva.

Referências

VAZ, C. S. Restaurantes – Controlando custos e aumentando lucros. Brasília, Ed. LGE, 2006, 196 p.

DESVENDANDO OS ALIMENTOS: UM JOGO COMO FACILITADOR DO CONHECIMENTO NUTRICIONAL

Maria Fernanda Oliveira Barbosa, João Pedro Castroviejo Neto, Lucas Eduardo Manera, Lucas Willian Souto Barbosa Navega, Bruno Martins Dala Paula, Débora Vasconcelos Bastos Marques
Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Os jogos educativos têm sido considerados métodos de aprendizagem prazerosos e desafiadores que promovem a reflexão entre o que foi aprendido e o que pode ser aplicado na realidade. Além disso, para Vygotsky o brinquedo fornece uma estrutura básica para mudanças das necessidades e da consciência da criança, sendo imprescindível para o desenvolvimento infantil. Pensando nisso, alunos do curso de Nutrição desenvolveram durante a disciplina de Práticas Pedagógicas em Saúde uma versão do jogo originalmente conhecido como “Cara a Cara”, agora intitulado “Desvendando os alimentos”. O jogo pretende promover o conhecimento dos alimentos quanto aos aspectos cor, formato, tamanho e os principais nutrientes que os compõem. Além disso, é possível apresentar os grupos alimentares classificados pela segunda edição do Guia Alimentar para a população brasileira (alimentos *in natura* ou minimamente processados, processados e ultraprocessados), bem como grupos básicos como cereais, leguminosas, frutas, verduras, legumes, leite e derivados, carnes. O jogo contém dois tabuleiros com imagens dos alimentos e cartas com a imagem de cada um. Cada jogador/equipe escolhe uma carta e coloca na frente do seu tabuleiro sem que o adversário veja, afinal o objetivo é adivinhar o alimento misterioso do adversário. Ganha quem descobrir primeiro e, para isso acontecer, os jogadores devem fazer perguntas a fim de descobrir as características do alimento misterioso. O jogo possui duas fichas abordando características dos alimentos para auxiliar na elaboração das perguntas. Cada participante tem direito a uma pergunta por vez e então, por exemplo, se o jogador 1 perguntar “É uma leguminosa?” e a resposta for não, ele deve abaixar todas as imagens do seu tabuleiro que contém a imagem de uma leguminosa, eliminando assim, a possibilidade do alimento misterioso ser qualquer uma das imagens abaixadas. No entanto, se a resposta para a pergunta for “sim”, ele deve abaixar todas as que não tem a imagem de uma leguminosa, diminuindo assim, as possibilidades de alimentos. Em seguida, será a vez do seu adversário e assim por diante. Dessa forma, esse jogo pode ser uma estratégia para promover a interação das crianças com os alimentos e sua composição, desenvolvendo o raciocínio e despertando a curiosidade para o consumo de novos alimentos.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Jogos Experimentais; Aprendizagem; Saúde.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª edição, Brasília, 2014b. 156 p.
- ROLIM, A. A. M.; GUERRA, S. S. F.; TASSIGNY, M. M. Uma leitura de Vygotsky sobre o brincar na aprendizagem e no desenvolvimento infantil. Rev. Humanidades. v. 23, n. 2, p. 176-180, 2008.

DIETA DE CAFETERIA ASSOCIADA A CHIA (*SALVIA HISPANICA L*) NA MODULAÇÃO DO GANHO DE PESO EM RATOS *WISTAR*

Fernanda Freitas Pereira, Lívia Barros dos Santos Marques, Hudsara Aparecida de Almeida Paula
Universidade Federal de Alfenas / UNIFAL-MG - Alfenas, MG, Brasil
fernanda.freitas@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Com o aumento de obesidade e desordens correlacionadas, tem-se buscado estratégias de intervenção. Neste contexto, as sementes de chia tem despertado interesse pela comunidade científica devido as suas propriedades funcionais. **Objetivo:** Avaliar o potencial modulador da chia associada a dieta de cafeteria no ganho de peso de animais. **Metodologia:** O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Animal, protocolo 38/2018. Foram utilizados 24 ratos *Wistar* recém-desmamados, provenientes do Biotério Central da Universidade Federal de Alfenas. Eles foram mantidos em ambiente de temperatura ($22\pm 2^{\circ}\text{C}$), fotoperíodo de 12 horas e receberam água potável. O experimento teve duração de 30 dias e os animais foram divididos em 4 grupos, com 6 animais em cada. Eles receberam dieta de cafeteria composta de acordo com protocolo padronizado: ração comercial nuvilab®, biscoito doce, batata palha, chocolate ao leite, bacon e patê. O grupo controle recebeu dieta de cafeteria e os grupos testes receberam as dietas de cafeteria acrescidas de 6,0%, 8,0% ou 10% de chia. O peso corporal foi aferido semanalmente. Para realizar a eutanásia foi utilizado o anestésico isoflurano e os animais foram guilhotinados. Os dados foram analisados por meio do *software* Sigma Stat 4.0. Foi realizada a análise de variância, e o nível de significância adotado foi de $p < 0,05$. **Resultados:** O ganho de peso não se diferiu estatisticamente entre o grupo controle e os grupos suplementados com 6,0%, 8,0% e 10,0% de chia ($p=0,410$), mas numericamente houve diferenças, onde a média de ganho de peso foi de 45,66g (controle), 29,56g (6%), 33,44g (8%) e 15,18g (10%). **Conclusão:** A associação das sementes de chia com a dieta de cafeteria não modulou estatisticamente o ganho de peso dos animais.

Descritores: Peso Corporal; Alimento Funcional; Dieta.

Referências

NASCIMENTO, S. S. Semente de chia (*Salvia hispanica* L.) como um agente na prevenção, tratamento e controle de algumas doenças crônicas: uma revisão. 2016. 41 f. TCC (Graduação) - Curso de Farmácia, Universidade Federal de Campina Grande – Ufcg/ces, Cuité, 2016.

DISPONIBILIDADE ALIMENTAR E PERFIL GLICÊMICO APÓS INTERVENÇÃO COM DIETA DE CAFETERIA ASSOCIADA À CHIA (*SALVIA HISPANICA L*)

Lívia Barros dos Santos Marques, Fernanda Freitas Pereira, Hudsara Aparecida de Almeida Paula
Universidade Federal de Alfenas/UNIFAL-MG - Alfenas, MG, Brasil
livia.marques@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Com o aumento de desordens como o diabetes e obesidade, vêm-se intensificando a busca por tratamento. Nesse contexto, destaca-se os alimentos funcionais, que fornecem compostos bioativos que auxiliam no controle de diversas doenças, e nesse quadro evidencia-se o uso da semente de chia. **Objetivo:** Avaliar o potencial modulador da chia associada à dieta de cafeteria no perfil glicêmico e disponibilidade alimentar em ratos *Wistar*. **Metodologia:** O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Animal, protocolo 38/2018. Foram utilizados 24 ratos *Wistar*, mantidos em temperatura de $22\pm 2^{\circ}\text{C}$, fotoperíodo de 12 horas e com água potável, durante 30 dias. Foram divididos em 4 grupos, com 6 animais em cada, onde receberam dieta de cafeteria composta por: ração comercial nuvilab®, biscoito doce, batata palha, chocolate, bacon e patê. O grupo controle recebeu dieta de cafeteria e os grupos teste receberam a mesma dieta acrescida de 6, 8 e 10% de chia. A glicemia foi aferida semanalmente pelo glicosímetro *Accu-Check Active®* e a disponibilidade alimentar foi estimada por meio de pesagem da dieta antes e depois de ser fornecida aos animais. Para a eutanásia utilizou-se o anestésico isoflurano e guilhotina. Os dados foram analisados pelo *software* Sigma Stat 4.0. Foi realizada ANOVA e *Kruskal-Wallis One Way* para analisar a glicemia e disponibilidade alimentar, respectivamente. Foi adotado nível de significância de $p < 0,05$. **Resultados:** Para a variável glicemia, os grupos 6, 8 e 10% apresentaram diferenças estatísticas significativas (113,3mg/dl, 111mg/dl e 96,5mg/dl, respectivamente), quando comparados ao grupo controle (123,6mg/dl), e o grupo 10% apresentou significância de $p < 0,01$ comparado aos demais grupos teste. Quanto à disponibilidade alimentar, não houve diferenças significativas ($p = 1,00$). **Conclusão:** A associação da chia com a dieta de cafeteria promoveu modulação do perfil glicêmico, entretanto não interferiu na disponibilidade alimentar.

Descritores: Alimento Funcional; Dieta; Glicemia.

Referências

HENRIQUE, Vanessa Alves *et al.* Alimentos funcionais [e-book]: Aspectos Nutricionais na Qualidade de Vida. 1. ed., Aracaju: Edifs, 2018. 57 p.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA IDOSOS NÃO ALFABETIZADOS

Suellen Raquel Bueno de Melo Moura, Débora Vasconcelos Bastos Marques
Universidade Federal de Alfenas UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

Embora haja sistemas de ensino voltados para a educação do adulto, ainda não existe uma política específica que atenda ao idoso e suas particularidades nesse âmbito, inclusive nos sistemas de saúde públicos. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis para todas as faixas etárias. O presente estudo tem como objetivo realizar atividades de EAN com um grupo de idosos não alfabetizados atendidos por um Núcleo de Saúde da Família da cidade de Cambuí, Minas Gerais. Considerou-se que uma estratégia didática, inteligível e dinâmica pode proporcionar um momento de construção de saberes, baseada na pedagogia freiriana. Além disso, o grau de escolaridade do público atendido foi levado em consideração, a fim de reduzir o viés de informações que podem ocorrer quando abordados de maneira inadequada às suas habilidades. A intervenção foi delimitada em três etapas sucessivas, iniciada a partir de uma exposição oral referente à alimentação saudável, contando com auxílio de materiais ilustrados. Posteriormente, cada membro do grupo recebeu uma cartilha contendo imagens de alimentação saudável no decorrer de um dia, com os alimentos e sugestões de porções; bem como a marcação do tempo denotada pela imagem do sol e lua em posicionamentos diferentes evidenciando os períodos do dia. A terceira etapa ocorreu em roda de conversa, direcionada por materiais de apoio ilustrados, de modo que as informações fossem compatíveis com as habilidades do indivíduo e no interesse deles pelos assuntos abordados. Foi possível notar que a ação foi efetiva, sendo que o grupo se apresentou receptivo e com boa interação entre os idosos e o condutor da atividade. Concluiu-se que há necessidade de atenção de todos os profissionais no setor da saúde, quanto às aptidões intelectuais dos pacientes, a fim de que se realize intervenções pautadas na equidade. A abordagem adaptada a cada público, demonstra sua efetividade, não somente no escopo educacional, mas amplia-se ao significado do atendimento humanizado, pois contempla as necessidades e direitos do ser humano como um todo, assegurando que não haja exclusão de nenhum tipo, advinda de quaisquer limitações que este eventualmente possa apresentar.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Saúde do Idoso; Educação em Saúde.

Referências

- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS-Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.
- PERES, M. A. C. Velhice e analfabetismo uma relação paradoxal: a exclusão educacional em contextos rurais da região Nordeste. *Rev Sociedade e Estado*. v. 26, n. 3, 2011.

EFEITO DA INGESTÃO ASSOCIADA DE DIETA DE CAFETERIA COM BIOMASSA DE BANANA VERDE NO PESO DE RATOS *WISTAR*

Geovana Gabriele da Silva¹, Tamires Aline de Oliveira², Rafael de Paula Alves³, Thaiany Goulart de Souza e Silva⁴, Hudsara Aparecida de Almeida Paula⁵

¹Discente do Curso de Nutrição. Universidade Federal de Alfenas- UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

^{2,3}Nutricionista pela Universidade Federal de Alfenas- UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

⁴Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Biologia Celular pela Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

⁵Professora Adjunta do Curso de Nutrição. Universidade Federal de Alfenas- UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

geeh2529514@gmail.com

Introdução: A obesidade tem sido considerada um problema de saúde pública. Um dos fatores predisponentes à obesidade é o consumo de dieta hipercalórica. Sendo assim, há uma busca em minimizar os impactos dessa dieta por meio de efeitos protetores dos alimentos, como os apresentados pela biomassa de banana verde. **Objetivo:** Avaliar o ganho de peso de ratos *Wistar* alimentados com uma dieta de cafeteria associada com biomassa de banana verde. **Métodos:** Ensaio biológico, realizado com 18 ratos *Wistar*, com 21 dias de vida. O experimento foi conduzido após aprovação no CEUA (062/2017) durante o período de 20 dias. Os animais foram subdivididos em 3 grupos (n=6/grupo): controle, dieta de cafeteria e dieta de cafeteria associada a biomassa de banana verde (8% de amido resistente). O ganho de peso dos animais foi mensurado por meio de pesagens semanais em balança analítica calibrada. Para as análises estatísticas do ganho de peso foi realizado o cálculo da média e desvio padrão, utilizou-se teste ANOVA seguido da aplicação do teste *Tukey* para comparação das médias. O nível de significância adotado foi de $p < 0,05$. **Resultados:** Dentre os grupos experimentais, o grupo que recebeu dieta de cafeteria associada com biomassa de banana verde foi o que apresentou menor ganho de peso ($39,83 \pm 11,19$ g). Com isso, podemos sugerir que houve uma influência significativamente benéfica ($p = 0,018$) do amido resistente presente na banana verde na regulação do peso corpóreo, mesmo em condições de consumo hipercalórico. Os grupos controle e dieta de cafeteria apresentaram os ganhos de peso nos valores de $88,67 \text{g} \pm 39,26$ e $74,33 \text{g} \pm 21,01$, respectivamente. **Conclusão:** A biomassa de banana verde pode contribuir para o controle do ganho de peso em situações de ingestão de dieta hipercalórica.

Descritores: Dieta; bioensaio; obesidade

Referências

OLIVEIRA, G.S. Efeito de um modelo de dieta de cafeteria no crescimento e estado nutricional em ratos *Wistar*. 2017. 41 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição). Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2017.

EFEITO DA INGESTÃO DE DIETA DE CAFETERIA ASSOCIADA COM FARINHA DE BANANA VERDE NO PESO DO CECO DE RATOS *WISTAR*

Geovana Gabriele da Silva¹, Tamires Aline de Oliveira², Rafael de Paula Alves³, Thaiany Goulart de Souza e Silva⁴, Hudsara Aparecida de Almeida Paula⁵

¹Discente do Curso de Nutrição. Universidade Federal de Alfenas- UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

^{2,3}Nutricionista pela Universidade Federal de Alfenas- UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

⁴Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Biologia Celular pela Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

⁵Professora Adjunta do Curso de Nutrição. Universidade Federal de Alfenas- UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

geeh2529514@gmail.com

Introdução: A farinha de banana verde tem sido considerada como um alimento funcional dado os diversos benefícios que pode trazer ao organismo. Por conter alto teor de amido resistente, seus benefícios podem ser destacados principalmente no âmbito intestinal, visto que atua como agente prebiótico. Desse modo, o uso de farinha de banana verde pode ser promissor na redução dos impactos causados pelo padrão alimentar contemporâneo. **Objetivo:** Avaliar o peso do ceco de ratos *Wistar* alimentados com uma dieta de cafeteria associada com farinha de banana verde. **Métodos:** Trata-se de um ensaio biológico, realizado com 18 ratos *Wistar*, com 21 dias de vida. O experimento foi conduzido após aprovação no CEUA (062/2017) durante o período de 20 dias. Os animais foram subdivididos em 3 grupos (n=6/grupo): controle, dieta de cafeteria e dieta de cafeteria associada a farinha de banana verde (8% de amido resistente). Após a eutanásia dos animais foi-se retirado o ceco e feita a determinação de seu peso relativo segundo equação preconizada. Para as análises estatísticas foram realizados os cálculos de média e desvio padrão, seguidos do teste ANOVA com aplicação do teste *Tukey* para comparação das médias. **Resultados:** As médias do peso relativo do ceco nos grupos experimentais não apresentaram diferença estatística entre si ($p=0,170$). Isso pode ter se dado em decorrência do pequeno período experimental, o qual pode não ter sido suficiente para induzir alterações metabólicas intestinais. **Conclusão:** No delineamento experimental proposto, não foi possível observar alterações significativas no peso do ceco de ratos alimentados com dieta de cafeteria associada com farinha de banana verde. Mais estudos devem ser conduzidos com o aumento do período de intervenção para verificar possíveis efeitos da farinha de banana verde em situações de ingestão hipercalórica.

Descritores: Prebióticos; bioensaio; ceco

Referências

SIVA, A. A.; JUNIOR, J.L.B.; BARBOSA, M.I.M.J. Farinha de banana verde como ingrediente funcional em produtos alimentícios. *Ciência Rural*, Santa Maria, v.45, n.12, p.2252-2258, 2015.

ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS ONÍVOROS E VEGETARIANOS DE UM MUNICÍPIO DO SUL DE MINAS GERAIS

Isabella Junqueira Merli, Fernanda de Carvalho Vidigal
Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) – Alfenas, MG, Brasil
isajmerli@gmail.com

A adoção do vegetarianismo é decisão que engloba diversos fatores. A avaliação nutricional é um dos fatores determinantes do estado nutricional e a avaliação antropométrica é importante parâmetro. Objetivo: Analisar perfil antropométrico, composição corporal e perfil dietético de indivíduos onívoros e vegetarianos. Métodos: Estudo transversal, realizado nos ambulatórios da Faculdade de Nutrição da UNIFAL-MG, de outubro/2018 a abril/2019. Foram aferidos peso, estatura, perímetro da cintura (PC) e perímetro do quadril, e calculados o índice de massa corporal (IMC), relação cintura/quadril (RCQ) e relação cintura/estatura (RCE). O percentual de gordura corporal (%GC) foi aferido por meio do método de quatro pregas. O consumo alimentar foi avaliado por meio da média entre três registros alimentares. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UNIFAL-MG (Parecer: 2.717.804). Resultados: Participaram 123 adultos, com idade de 25,7±7,7 anos, sendo a maioria (74%) mulheres. Do total de participantes, 54,5% eram onívoros e 45,5% vegetarianos. A média do IMC foi 23,0±3,4 kg/m², do PC 75,3±9,6 cm, da RCE 0,46±0,05 e da RCQ 0,77±0,07, sem diferenças entre os grupos ($p>0,05$), com exceção da RCQ, que foi maior entre os vegetarianos (0,78±0,08) em relação aos onívoros (0,75±0,05) ($p<0,05$). Quanto ao estado nutricional, 72,4% encontravam-se eutróficos e 22% com excesso de peso. Quanto às complicações metabólicas associadas à obesidade, 19,5% apresentaram risco elevado de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) segundo a RCE, 13% segundo o PC e, 1,6% segundo à RCQ. Quanto a avaliação dietética, os vegetarianos apresentaram consumo significativamente maior de carboidratos, vitamina C e fibras, e consumo menor de proteínas, vitamina B12 e zinco ($p<0,01$). O consumo calórico, de lipídeos, ferro e cálcio não apresentou diferenças entre os grupos ($p>0,05$). Conclusão: O perfil antropométrico mostrou resultados positivos, sendo que a maioria se encontrava eutrófica(a), com PC, RCE e RCQ indicando baixo risco ao desenvolvimento de DCNT. Por sua vez, a média do %GC dos participantes encontrava-se acima do ideal. Ressalta-se a necessidade de melhor planejamento alimentar em ambas as classes alimentares, de modo a minimizar carências nutricionais.

Descritores: Dieta; Antropometria; Vegetarianismo; Nutrientes; Estado Nutricional.

Referências

- HUANG, Ru-Yi et al. Vegetarian diets and weight reduction: a meta-analysis of randomized controlled trials. *Journal of general internal medicine*, v. 31, n. 1, p. 109-116, 2016.
- PILIS, Wiesław et al. Health benefits and risk associated with adopting a vegetarian diet. *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny*, v. 65, n. 1, 2014.

ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES BENEFICIADAS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA

Vívia da Silva Dutra¹, Amanda Alves Noronha¹, Thayná de Oliveira Carvalho¹, Eric Batista Ferreira², Daniela Braga Lima¹, Cristina Garcia Lopes Alves¹

¹Universidade Federal de Alfenas, Faculdade de Nutrição, Nutrição, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Alfenas, Instituto de Ciências Exatas, Departamento de Estatística, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

vivianvieiradutra@gmail.com

A gestação é um processo natural que envolve mudanças corporais e comportamentais, trazendo impactos sobre as necessidades nutricionais das gestantes, o que pode refletir no estado nutricional, principalmente daquelas em situação de pobreza¹. O Programa Bolsa Família tem importante função de possibilitar uma alimentação e nutrição saudável aos seus beneficiários². Logo, o objetivo foi avaliar o estado nutricional e fatores associados de gestantes beneficiárias do PBF. Estudo observacional, quantitativo, descritivo e de corte seccional, foi realizado com essas gestantes em um município do sul de Minas Gerais, aprovado sob o parecer número 3.397.382. A coleta de dados ocorreu por meio de questionário semiestruturado com variáveis socioeconômicas, antropométrica e consumo alimentar. O consumo alimentar do dia anterior foi avaliado pelo formulário de Marcadores do Consumo Alimentar do SISVAN. O perfil antropométrico foi determinado pelo Índice de Massa Corporal por Idade Gestacional. Das 22 gestantes analisadas, observou-se que 63,63% apresentaram excesso de peso, sendo 36,3% sobrepeso e 27,2% obesidade. Dentre os alimentos mais consumidos todos os dias destaca-se o feijão (77,3%) e refrigerante ou suco artificial (31%). Os achados evidenciaram um percentual importante de excesso de peso, baixo consumo de carne, frutas, verduras e leite. Esses são comumente considerados mais caros pela população de baixo poder aquisitivo e assim pouco privilegiados na alimentação. Faz-se necessários mais estudos com gestantes beneficiadas do Programa Bolsa Família para elucidar outras questões que permeiam o excesso de peso e consumo alimentar dessa população.

Descritores: Gestantes; Antropometria; Consumo Alimentar.

Referências

- 1) PAIXÃO, T. C; BABADOPULOS, A. L; LISBÔA, D. C; BARBOSA, T. C. C. Orientações nutricionais: da gestação à primeira infância. Senado Federal, Secretaria de Gestão de Pessoas. Brasília, DF, 2015.
- 2) BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Programa Bolsa-Família*. 2018.

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM CÂNCER DE CABEÇA E PESCOÇO

Sheilla de Oliveira Faria, José Eluf Neto

Departamento de Medicina Preventiva, Faculdade de Medicina FMUSP, Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, Brasil
shefaria@hotmail.com

Introdução: Pacientes com câncer de cabeça e pescoço geralmente enfrentam vários desafios nutricionais antes, durante e após o tratamento devido à proximidade do câncer a órgãos vitais para a função normal da alimentação. **Objetivo:** Avaliar o risco nutricional e estado nutricional de pacientes com câncer de cabeça e pescoço antes do início da radioterapia. **Métodos:** Estudo de corte transversal com pacientes com câncer de cabeça e pescoço submetidos à radioterapia em um hospital oncológico público. O risco nutricional foi avaliado pelo instrumento Nutritional Risk Screening 2002. O estado nutricional e necessidade de intervenção nutricional foram avaliados pela Avaliação Subjetiva Global- Produzida pelo Paciente. A coleta de dados foi realizada por meio de consulta ao prontuário eletrônico dos pacientes. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva. O comitê de ética em pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo aprovou este estudo (CEP-FMUSP – CAAE 93676618.0.0000.0065). **Resultados:** Dos 298 pacientes estudados, a maioria era do sexo masculino (80,5%), branco (71,5%) e apresentava até primeiro grau completo (62,8%). O câncer de cavidade oral foi o mais frequente (45,0%) e a maioria apresentava estadiamento IV (69,6%). A maior parte dos pacientes (88%) apresentava risco nutricional. Quanto ao estado nutricional, 20,5% dos pacientes foram classificados como bem nutridos, 49,7% como moderadamente desnutridos e 29,9% como gravemente desnutridos. A maioria dos pacientes (70,5%) pontuou 9 pontos ou mais na Avaliação Subjetiva Global- Produzida pelo Paciente. **Conclusão:** A amostra estudada de pacientes com câncer de cabeça e pescoço apresentava risco nutricional e comprometimento do estado nutricional antes mesmo do início da radioterapia. Um percentual elevado dos pacientes oncológicos avaliados necessitava de intervenção nutricional. Considerando que as toxicidades da radioterapia de câncer de cabeça e pescoço costumam levar à perda de peso, os achados reforçam a importância de atuação da equipe multiprofissional, em especial, do profissional nutricionista, desde o diagnóstico, visando a melhoria do prognóstico clínico do paciente.

Descritores: Neoplasias de Cabeça e Pescoço; Estado Nutricional; Nutrição; Radioterapia.

Referências

- CITAK, E.; TULEK, Z.; UZEL, O. Nutritional status in patients with head and neck cancer undergoing radiotherapy: a longitudinal study. *Supportive care in cancer*, n. 27, v. 1, p. 239-47, 2019.
- RAVASCO, P. Nutrition in Cancer Patients. *J Clin Med*, n.8, v.8, p.1211, 2019.

ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITOS DE CONSUMO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR DO MUNICÍPIO DE ALFENAS-MG

Ana Carla Aparecida Pereira de Souza, Barbara Aparecida de Lima, Marina Moreira Paína, Rosângela da Silva

Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas- Minas Gerais, Brasil.

carla-ana00@hotmail.com

Introdução: O excesso de peso é um problema de saúde, tendo como uma das principais causas o consumo alimentar inadequado no ambiente escolar e familiar. **Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional antropométrico de pré-escolares. **Métodos:** Estudo transversal, realizado com pré-escolares de 2 a 5 anos de ambos os sexos de uma instituição particular de ensino de Alfenas-MG em 2019, aprovado pelo CEP/UNIFAL, CAAE: 14624719.7.0000.5142. Foram avaliados dados antropométricos e hábitos alimentares no ambiente escolar e familiar. Para a avaliação do consumo alimentar foi aplicado um Questionário de Frequência Alimentar adaptado para o grupo etário. Foi avaliado o escore Z de Índice de massa corporal/Idade e Estatura/Idade de acordo com os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde. **Resultados:** De acordo com os resultados, 24% das crianças apresentam excesso de peso; 27% substituem as principais refeições por lanches rápidos duas ou mais vezes por semana e 54% realizam as refeições assistindo televisão ou fazendo uso de aparelhos eletrônicos. Em relação ao consumo alimentar, menos de 60% dos pré-escolares consomem frutas, verduras e legumes todos os dias e mais de 35% apresentam consumo de alimentos com elevada concentração de sódio, açúcares ou óleos e gorduras igual ou maior a duas vezes por semana. **Conclusão:** Concluiu-se que há uma elevada frequência de excesso de peso e hábitos alimentares inadequados entre os pré-escolares, o que foi associado com hábito de realizar as refeições assistindo televisão ou fazendo uso de aparelhos eletrônicos.

Descritores: Hábitos Alimentares; Crianças; Sobrepeso; Obesidade.

Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde de Doenças e Agravos não transmissíveis e Promoção de Saúde. Vigitel Brasil, 2017. Ministério da Saúde, 2018.

ESTILO DE VIDA E PRESSÃO ARTERIAL DE ADULTOS ONÍVOROS E VEGETARIANOS DE UM MUNICÍPIO DO SUL DE MINAS GERAIS

Isabella Junqueira Merli, Fernanda de Carvalho Vidigal
Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) – Alfenas, MG, Brasil
isajmerli@gmail.com

A saúde de um indivíduo é determinada principalmente por dois fatores: estilo de vida e predisposição genética. A dieta vegetariana bem planejada é considerada pela Academia de Nutrição e Dietética uma forma de se alcançar um estilo alimentar saudável e capaz de prevenir doenças. Objetivo: Analisar o estilo de vida e a pressão arterial de onívoros e vegetarianos. Métodos: Estudo transversal, realizado nos ambulatórios da Faculdade de Nutrição da UNIFAL-MG, de outubro/2018 a abril/2019. Foram realizados atendimentos individuais, com aplicação de questionário semiestruturado. A pressão arterial foi aferida com o auxílio de um esfigmomanômetro automático. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UNIFAL-MG (CAAE: 85205718.4.0000.5142; Parecer: 2.717.804). Resultados: Foram avaliados 123 adultos, com idade de $25,7 \pm 7,7$ anos, sendo 74% mulheres. Destes, 54,5% eram onívoros e 45,5% vegetarianos. Em relação à escolaridade, 68,3% possuíam nível superior incompleto. Quanto ao estado civil, 54,5% eram solteiros(as) e 31,7% possuíam companheiro(a). Quanto ao histórico familiar de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), 70,7% apresentavam antecedentes de doença cardiovascular, 61,0% de diabetes, 56,9% de dislipidemia, 48,0% de câncer e 30,9% de obesidade. Dos participantes, 44,3% faziam uso de medicamento. Quanto ao tabaco, 11,4% eram fumantes e 8,9% ex-fumantes. Consumo de bebida alcoólica foi relatado por 72,4%. Mais da metade (56,1%) praticava exercício físico. A média da pressão arterial (PA) sistólica foi $114,0 \pm 15,2$ mmHg e da PA diastólica foi $76,9 \pm 10,7$ mmHg. Conclusão: Os adultos avaliados apresentaram perfil de estilo de vida favorável em certos aspectos e desfavorável em outros. A maioria era onívoro(a), solteiro(a), não fumava e praticava exercício físico, por outro lado, apresentava histórico familiar de diversas DCNT, e consumia bebidas alcoólicas. A maioria dos participantes apresentou valores de PA dentro dos limites de normalidade.

Descritores: Dieta; Estilo de Vida; Vegetarianismo; Pressão Arterial.

Referências

DINU, Monica et al. Vegetarian, vegan diets and multiple health outcomes: a systematic review with meta-analysis of observational studies. *Critical reviews in food science and nutrition*, v. 57, n. 17, p. 3640-3649, 2017.
MELINA, Vesanto; CRAIG, Winston; LEVIN, Susan. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: vegetarian diets. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, v. 116, n. 12, p. 1970-1980, 2016.

EXPERIÊNCIA EXTENSIONISTA: CONSTRUÇÃO DE CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA PRODUTORES DE LATICÍNIOS ARTESANAIS

Ingrid Annes Pereira, Rafael Ferreira da Silva, Giullia Daflon Jevaux, Igor Pinto Souza Riscado, Isabela Ribeiro Grangeira Tavares, Vanderson Veiga Abreu
Laboratório de Microbiologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) - *Campus Macaé* Professor Aloísio Teixeira: Polo Ajuda, Macaé-RJ-Brasil

Introdução e objetivo: O presente trabalho é um relato da experiência extensionista do grupo Prolac-UFRJ na construção da cartilha de boas práticas para a produção de laticínios e seu objetivo principal de ser um material educativo que valorize o pequeno produtor e seu produto. Para esta construção participativa houve o acompanhamento pela equipe extensionista e a vivência da rotina do trabalhador do campo, com o intuito de levantar informações específicas relativas à sua realidade, ensinamentos e adequações viáveis para tornar a cartilha o mais próximo da realidade do produtor familiar. **Metodologia:** Para realização do material, foram feitas visitas técnicas em fazendas de famílias produtoras de laticínios do distrito de Cantagalo-Rio das Ostras-RJ, para diagnóstico situacional e na etapa posterior foi feita a roteirização dos pontos abordados no *Check list*, treinamentos e POPs. A construção do material impresso e de divulgação digital, roteirização, organização e editoração da cartilha foram realizadas pelo programa gratuito Canva®, que permitiu a realização da montagem de design gráficos e apresentações. As imagens obtidas nas vistas técnicas foram captadas por aparelho de celular e câmera profissional e incluídas na cartilha, e o texto informativo produzido pelos discentes e coordenador do projeto. **Resultado e Conclusão:** Foram utilizadas imagens reais dos instrumentos e utensílios do local para reproduzir com fidelidade muitos aspectos da realidade da produção artesanal; para facilitar a percepção de detalhes; reduzir ou ampliar o tamanho real dos objetos representados; tornar próximos os fatos, lugares distantes no espaço e no tempo; permite a visualização imediata de processos muito lentos ou rápidos. Não foram utilizadas imagens de participantes e voluntários. O projeto foi submetido ao um serviço especializado de editoração e seu modelo final divulgado para Instituições governamentais extensionistas e de educação para financiamento, divulgação e reprodução. CAAE - CEP: 36329420.4.0000.5699

Descritores: Laticínios Artesanais; Produção Familiar; Cartilha; Boas Práticas.

Referências

- BACELAR, B. *et al.* Metodologia para elaboração de Cartilhas em projetos de educação ambiental em Micro e Pequenas empresas. Recife (PE). Jepex. 2009.
- BERRO, R. *et al.* Sistema local de produção de leite em Itaqui, Rio Grande do Sul: caracterização e diferenciação dos estabelecimentos formais. 7º Encontro de Economia Gaúcha – FEE, Porto Alegre, 2014.

FORMAÇÃO CONTINUADA DE PROFESSORES: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Vívia da Silva Dutra, Jaqueline Laureano de Azevedo, Julia Chagas Moreira, Letícia Francisco Ferreira Rosa, Flávia Della Lucia, Daniela Braga Lima
Universidade Federal de Alfenas-UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
vivianvieiradutra@gmail.com

A educação do professor é o primeiro passo para estimular a formação de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar. O objetivo do trabalho foi fomentar conhecimentos na construção de bons hábitos alimentares de seus alunos durante capacitação realizada com professores da rede pública. Este relato de experiência faz parte das atividades do projeto de extensão “Crescendo e Brincando com Saúde e Nutrição”, no ano de 2020, no módulo “Educação Alimentar e Nutricional” (Registro: PREAE.4006), no curso intitulado “Formação Continuada Virtual de Professores(as)” em parceria com rede de Ensino de um município da região sul do estado de Minas Gerais, com temas estratégicos para a qualificação do processo de trabalho dos professores como: guia alimentar para crianças menores de 2 anos; alimentos funcionais; anemia ferropriva infantil; segurança alimentar e nutricional e a organização da rotina alimentar das crianças em tempos de pandemia. Essas ações educativas foram desenvolvidas por meio de encontros virtuais temáticos, além de um repositório com diversos materiais, e um espaço exclusivo para que os professores compartilhassem suas experiências sobre o trabalho desenvolvido nas escolas. Observou-se com o curso ministrado uma construção e aprendizagem por parte da equipe na utilização dos novos meios tecnológicos para transmissão de conhecimento contribuindo para formação dos estudantes. Uma grande participação e interesse por parte dos professores com relação aos assuntos expostos, mostrando o engajamento que tal ação trouxe para vivência dos mesmos dentro da prática educacional. Logo, as atividades realizadas promoveram o diálogo, escuta e troca de saberes entre os professores e a equipe sobre alimentação saudável na infância, além de ter auxiliado os professores a melhorar os hábitos alimentares no cotidiano, bem como aprimorar os conhecimentos acerca de temas relevantes para infância.

Descritores: Educação alimentar e nutricional; Criança; Educação de Professores.

Referências

MAGALHAES, H.H.S.R.; PORTE, L.H.M. Percepção de educadores infantis sobre educação alimentar e nutricional. *Ciênc. educ.*, Bauru, v. 25, n. 1, p. 131-144, Jan. 2019.

GESTÃO DAS AÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA PRIMEIRA INFÂNCIA FRENTE À PANDEMIA DO COVID-19

Milena Serenini Bernardes¹, Irina Sidoine Sossou², Aloísio Soares de Lima Júnior³, Paulo Afonso Parreira Júnior², Carolina Martins dos Santos Chagas², Maysa Helena de Aguiar Toloni²

¹Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) –São Paulo, SP - Brasil

²Universidade Federal de Lavras (UFLA) Lavras, MG – Brasil

³Prefeitura Municipal de Lavras -MG – Brasil

Introdução: Caracterizado como emergência em saúde pública, o COVID-19 expôs as desigualdades sociais no Brasil, e desafiou governos e sociedades a desenvolverem estratégias para mitigar a crise, especialmente, entre os grupos mais vulneráveis. Em Lavras (MG), 15,9% das famílias do Programa Bolsa Família estão em situação de Insegurança Alimentar grave, e a prevalência de anemia ferropriva entre crianças menores de 7 anos é de 32,8%. **Objetivo:** Descrever as ações de enfrentamento da insegurança alimentar na primeira infância frente à pandemia do COVID-19. **Metodologia:** Estudo transversal e descritivo, que apresenta as ações realizadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Lavras, em conjunto com o Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Lavras e sociedade civil, para garantia da Segurança Alimentar e Nutricional na Primeira Infância. As ações integram o projeto Alimentando Cidadania (CEP nº3.939.900). **Resultados:** Foram identificadas 707 famílias participantes do Programa Bolsa Família com crianças de 0 a 3 anos, as quais foram referenciadas para os Centros de Referência em Assistência Social. Em função da necessidade de distanciamento social, e para processar respostas rápidas e condizentes com as demandas familiares, foi criado o aplicativo Di@ (Direito à Alimentação) que permitiu a avaliação da insegurança alimentar, o gerenciamento do tipo de benefício de alimentação recebido, e o acompanhamento das famílias. Os profissionais da rede foram capacitados, através de vídeos instrucionais sobre o Di@. Considerando a vulnerabilidade dessa faixa etária, inicialmente, todas as famílias receberam 01 cesta básica, 01 cesta com produtos *in natura* e leite. Posteriormente, foi definida a frequência e os tipos de benefícios de alimentação que a família receberia, em função do nível de insegurança alimentar. As cestas verdes direcionadas à primeira infância são complementadas com alimentos fontes de ferro e proteína. Houve interlocução com Equipes de Saúde das Famílias das áreas de maior vulnerabilidade, que atuaram na busca ativa das crianças e distribuição de cestas verdes. As famílias receberam materiais de educação alimentar e nutricional sobre a anemia e aproveitamento dos alimentos, cujo objetivo é ampliar a conscientização e as práticas de autocuidado. **Conclusão:** Paradoxalmente, a pandemia apresentou uma janela de oportunidade para fortalecer e qualificar as ações, e manter como prioridade a agenda da segurança alimentar ativa.

Descritores: COVID-19, Segurança Alimentar e Nutricional, Saúde da Criança, Política Pública

Referências

ALVARENGA, A.P. Condições de alimentação e nutrição de crianças participantes do Programa Bolsa Família de um município do Sul de Minas Gerais. Dissertação Mestrado. Universidade Federal de Lavras -MG. Lavras -MG, 2019.

IDOSOS NO CONTEXTO URBANO E RURAL DO BRASIL: PESQUISA DE ORÇAMENTO FAMILIAR 2017-2018

Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro, Michele Ribeiro Sgambato, Luana Teixeira Ghigginio, Caroline Abreu Pires, Paulo César Pereira de Castro Junior, Aline Alves Ferreira
Instituto de Nutrição Josué de Castro - Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)
eloahcsr@gmail.com

Apesar da pequena diminuição de desigualdade social nas últimas décadas, as diferenças no contexto da zona rural e urbana do país refletem distintas condições sociodemográficas que podem ter reflexo direto na qualidade de vida e acesso a saúde de idosos. O objetivo do trabalho foi analisar as diferenças em indivíduos >60 anos, dos meios urbanos e rurais do Brasil. Trata-se de um estudo descritivo, transversal e quantitativo que utilizou os microdados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, que avaliou cerca de 57 mil domicílios. Foram incluídos indivíduos com 60 anos idade ou mais. Destaca-se que idosos moradores em Instituto de Longa Permanência não fizeram parte da coleta de dados. Foram analisadas as variáveis dependentes: meio urbana e rural; e as variáveis independentes: idade (60-69, 70-79 e >80 anos), macrorregião, cor/raça, sexo, plano de saúde ou seguro vida, realização de trabalho remunerado ou voluntário (nos últimos 12 meses) e chefe do domicílio. Os dados foram analisados, com respectivos pesos amostrais, através do software SPSS 22.0 e utilizado o teste do qui-quadrado ($p < 0,05$). Resultados: Do total de 26.221 idosos, 24% residem em área rural, com maior proporção no Centro-oeste, na idade de 70 a 79 anos, no sexo masculino, na raça/cor parda e com realização de trabalho. Na área urbana, a maior proporção de idosos é no Sudeste, na idade >80 anos, no sexo feminino, na raça/cor branca, com mais de 8 anos de estudos com cobertura do plano de saúde e o idoso como chefe do domicílio. Houve associação positiva e significativa estatisticamente entre os idosos e as variáveis avaliadas (valor < 0,001). Os achados sinalizam um meio urbano com idosos em melhores condições de vida, por possivelmente possuírem maiores níveis socioeconômicos, o que facilitaria o acesso à saúde, alimentação adequada e diminuição de injustiças sociais. As diferenças regionais determinam a necessidade do desenvolvimento de programas de saúde pública que auxiliem na promoção de saúde na diversidade de idosos no Brasil.

Descritores: Idoso; Zona Rural; Zona Urbana; Epidemiologia.

Referências

- CAMPOS, Genice Lemos et al. A diferença na qualidade de vida entre idosos da zona urbana e rural: uma revisão integrativa da literatura. *Revista Eletrônica Acervo Saúde / Electronic Journal Collection Health*. ISSN 2178-2091. Vol.Sup.n.59, 2020.
- BÓS, Ângelo José Gonçalves et al. Diferenças no perfil socioeconômico e de saúde de idosos do meio rural e urbano: pesquisa nacional de saúde, 2013. Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. *Geriatr, Gerontol Aging*.;12(3):148–53. Setembro de 2018.

IMPACTO DE UMA AÇÃO EXTENSIONISTA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM GRUPO NOS SINTOMAS DEPRESSIVOS REFERIDOS POR IDOSOS

Fernanda Freitas Pereira, Thaís Moreira Machado, Bruno Martins Dala Paula, Tábatta Renata Pereira de Brito

Universidade Federal de Alfenas/UNIFAL-MG - Alfenas, MG, Brasil

fernanda.freitas@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: Atualmente é possível observar mudanças demográficas e epidemiológicas na população e, por meio de projeções, observar que a pirâmide populacional apresenta um alargamento maior em seu ápice, o que indica o envelhecimento da mesma. Além disso, neste século nota-se um aumento significativo de sintomas depressivos na população em geral, o que atinge as pessoas idosas, as quais são mais suscetíveis à apresentarem tais sintomas. **Objetivo:** Avaliar o impacto de uma ação extensionista de educação alimentar e nutricional sob sintomas depressivos referidos por idosos. **Métodos:** Trata-se de um estudo de intervenção cujas oficinas foram realizadas pelo Projeto Viver Bem a Nova Idade vinculado à Universidade Aberta à Pessoa Idosa da Universidade Federal de Alfenas. Participaram deste estudo 07 idosas, as quais foram avaliadas no início e término de cada ciclo de oficinas. Utilizou-se a Escala de Depressão Geriátrica para avaliar os sintomas depressivos referidos pelos idosos. As diferenças entre os grupos pré e pós intervenção foram estimadas utilizando-se o teste de Wilcoxon. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alfenas, sob parecer número 2.668.975. **Resultados:** Após o primeiro ciclo de quatro oficinas o número médio de sintomas depressivos das participantes passou de 3,0(dp=2,6) para 2,0(dp=1,52), e após as oito oficinas o número médio foi reduzido à 1,42(dp=1,81). **Conclusão:** Foi possível notar uma redução no número de sintomas depressivos referidos pelos idosos, no entanto, tal diminuição não é estatisticamente significativa. Portanto, torna-se necessário a realização de mais estudos relacionados a intervenções de educação alimentar e nutricional nos sintomas depressivos relatados por idosos.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Idoso; Depressão.

Referências

BONE, A. E., GOMES, B., ETKIND, S. N., VERNE, J., MURTAGH, F. E., EVANS, C. J., HIGGINSON, I. J. What is the impact of population ageing on the future provision of end-of-life care? Population-based projections of place of death. *Palliative Medicine*, vol. 32(2), pag. 329–336. 2017.

IMPACTO DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E DO NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA EM IDOSOS BRASILEIROS OBESOS

Leonardo Santos Lopes da Silva¹, Rafael Gavassa de Araújo¹, Pedro Pugliesi Abdalla², Daniel de Freitas Batalhão¹, Anderson dos Santos Carvalho¹

¹Universidade Paulista – UNIP: São José do Rio Preto, São Paulo, Brasil

²Universidade de São Paulo – USP: Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil

Obesidade é associada com o consumo de alimentos ultraprocessados e com aumento de doenças crônicas não transmissíveis em idosos. A inatividade física associa-se com doenças, aumentando os riscos de mortalidade. Um menor consumo de alimentos ultraprocessados e maiores práticas de atividade física (≥ 150 minutos) contribuem para melhoria da saúde. Entretanto, não é relatado o impacto do baixo nível de atividade física e alto consumo de alimentos ultraprocessados na obesidade de idosos. Objetivo: Identificar o impacto do consumo de alimentos ultraprocessados e do nível de atividade física no grau de obesidade de idosos. Métodos: Foram utilizados os dados de 2019 do sistema de *Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico*, aprovados pelo CONEP (CAAE: 65610017.1.0000.0008). Foram analisados idosos com índice de massa corporal $>30\text{kg/m}^2$ ($n=4.054$), sendo 70% mulheres. Considerou-se os valores de massa corporal; estatura; índice de massa corporal, consumo de cinco ou mais grupos de alimentos ultraprocessados e nível de atividade física ≤ 150 min/semana. Realizou a regressão logística multinomial para verificar a razão de chances do consumo de alimentos e da inatividade física determinarem o grau de obesidade (I, II e III). Resultados: 74,4, 19,1 e 6,5% dos idosos foram classificados como obesos graus I, II e III, respectivamente. Somente 6,2% relataram consumir cinco ou mais grupos de alimentos ultraprocessados. 67,9% relatou ser inativo fisicamente. Somente a inatividade física foi capaz de prever maior grau de obesidade ($p<0,001$). Quando inativo, o obeso grau I tem 48% a mais de chance de ser grau II ($p<0,001$) e 82% de ser grau III ($p<0,001$). Não há aumento do risco do obeso grau II modificar para III quando inativo fisicamente ($p=0,223$). Conclusão: Os baixos níveis de atividade física e o risco de chance de aumentar o grau de obesidade evidenciam a proposição de estratégias que engajem os idosos em práticas adequadas de atividade física.

Descritores: Índice de massa corporal; Estilo de vida; Mortalidade; Saúde do idoso

Referências

- CUNNINGHAM, C.; O' SULLIVAN, R.; CASEROTTI, P.; TULLY, M. A. Consequences of physical inactivity in older adults: A systematic review of reviews and meta-analyses. *Scand J Med Sci Sports*. v. 30, n. 5, p. 816-827. mai 2020.
- SANDOVAL-INSAUSTI, H.; JIMÉNEZ-ONSURBE, M.; DONAT-VARGAS, C.; REY-GARCÍA, J.; BANEGAS, J.R.; RODRÍGUEZ-ARTALEJO, F.; GUALLAR-CASTILLÓN, P. Ultra-Processed Food Consumption Is Associated with Abdominal Obesity: A Prospective Cohort Study in Older Adults. *Nutrients*. v. 12, n. 8, 2368. 2020.

INFLUÊNCIA DO CONTROLE GLICÊMICO NOS SINTOMAS DEPRESSIVOS E DESEMPENHO COGNITIVO DE IDOSOS

Gabriele Lopes Forte Flor, Fernanda Cruz Trombeta, Tábatta Renata Pereira de Brito, Fernanda de Carvalho Vidigal

Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas- Minas Gerais, Brasil

Introdução: No Brasil, nos últimos cinco anos houve um aumento de 18% de indivíduos com 60 anos ou mais. Concomitantemente, há um aumento da prevalência e incidência das doenças crônicas não transmissíveis, dentre elas os sintomas depressivos e as alterações cognitivas. Outra alteração fisiológica relevante nessa população é o aumento dos níveis séricos de hemoglobina glicada. Alguns estudos têm mostrado a relação do índice glicêmico com sintomas depressivos e declínio cognitivo. **Objetivo:** Analisar a relação entre índice glicêmico elevado, sintomas depressivos e desempenho cognitivo em idosos. **Métodos:** Trata-se de um estudo quantitativo, com delineamento transversal analítico. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Unifal-MG sob parecer nº 2.668.936. A amostra foi composta por 150 indivíduos idosos da cidade de Alfenas-MG. Os dados foram coletados em duas etapas, sendo que na primeira foi realizada entrevista pessoal e na segunda, avaliação da composição corporal e coleta de sangue. **Resultados:** Dos 150 idosos avaliados, a maior proporção foi do sexo feminino, com idade entre 60 e 74 anos, residem com companheiro(a), tem renda média familiar de um a dois salários mínimos e possuem baixa escolaridade. A prevalência de sintomas depressivos foi de 44%, de declínio cognitivo foi de 21% e de índice glicêmico elevado foi de 22%. **Conclusão:** Não houve relação entre sintomas depressivos, desempenho cognitivo e índice glicêmico elevado em idosos. O resultado pode ser explicado pela amostra relativamente pequena ou por fatores fisiológicos da própria população estudada. Novos estudos nessa área devem ser realizados, a fim de se confirmar os resultados.

Descritores: Glicemia; Sintomas Depressivos; Cognição; Idoso.

Referências

- IBGE. Número de idosos cresce 18% em 5 anos e ultrapassa 30 milhões em 2017. Agência de notícias, Brasil. 2018. Disponível em <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/20980-numero-de-idosos-cresce-18-em-5-anos-e-ultrapassa-30-milhoes-em-2017>> acesso em 19/11/2018 às 19:33.
- KIYURI, N., et al. Symptoms of anxiety and depression in type 2 diabetes: Associations with clinical diabetes measures and self-management outcomes in the Norwegian HUNT study. *Psychoneuroendocrinology*. v. 84, n.1, p.116-123, 2017.

INFLUÊNCIA DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL NA IMAGEM CORPORAL DE PESSOAS COM CÂNCER HOSPITALIZADAS

Priscila Batista Valdevite¹, José Roberto Sustena Neto¹, Carmélia Bomfim Jacó Rocha¹, Denismar Alves Nogueira², Juliana Bassalobre Carvalho Borges¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL), Instituto de Ciências da Motricidade (ICM), Programa de Pós-graduação em Ciências da Reabilitação Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL), Departamento de Estatística do Instituto de Ciências Exatas (DEst) - (ICEx)

priscilavaldevite@gmail.com

Introdução: Os efeitos desagradáveis, perturbadores e potencialmente angustiantes inerentes ao câncer, somados à adoção de medidas terapêuticas, em grande parte invasivas, podem levar ao surgimento de problemas com impacto temporal ou permanente no organismo. Além disso, pode interferir na aparência, afetando negativamente a imagem corporal. **Objetivo:** Analisar e correlacionar o índice de massa corporal e a satisfação com a imagem corporal de pessoas com câncer, hospitalizadas. **Métodos:** Foi realizado estudo transversal, aprovado pelo Comitê de ética (CAAE 11495519.1.0000.5142), amostra de conveniência em indivíduos com câncer hospitalizados. Os quais foram submetidos à entrevista para aspectos sociodemográfico e clínicos. O índice de massa corpórea foi calculado pela divisão entre massa corporal e altura ao quadrado, utilizado balança mecânica antropométrica e a avaliação da imagem corporal foi com o instrumento *Body Image Scale*. Realizada análise estatística por meio dos testes *Kolmogorov Simirnov* e correlação de Spearman, nível de significância 5%. **Resultados:** Foram avaliados 116 indivíduos, idade 59±12anos; 55,17% sexo masculino; quanto às localizações primárias do câncer, as mais predominantes foram gastrointestinal (51,72%) e mama (13,79%); 33,62% estadiamento IV e índice de massa corporal 23,43±4,95 Kg/m². Em relação à imagem corporal foram observadas, média 7,00±7,00 e mediana 4,00; sugerindo que estes indivíduos apresentam boa percepção de sua imagem corporal. Observou-se correlação negativa e moderada entre índice de massa corporal e imagem corporal ($r=-0,40$ e $p=0,01$), inferindo que, menores valores deste índice podem impactar de modo negativo no grau de satisfação com a imagem corporal. **Conclusão:** A imagem corporal, dessa população, é influenciada por fatores clínicos como o índice de massa corporal. Alterações nesse índice podem trazer benefícios ou prejuízos na satisfação da imagem corporal da pessoa com câncer hospitalizada.

Descritores: Neoplasia; Índice de Massa Corporal; Imagem Corporal; Reabilitação.

Referências

MELISSANT, H. C., et al. A systematic review of the measurement properties of the body image scale (BIS) in cancer patients. *Supportive Care in Cancer*, Amsterdam, v. 26, n. 6, 1715-1726, 2018.

INFLUÊNCIA DO USO DE APARELHOS ELETRÔNICOS DURANTE AS REFEIÇÕES NO PERFIL ALIMENTAR DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

Rafaela Vasques Berchembrock, Camilla Ribeiro Vieira Marques, Daniele Caroline Faria Moreira
Centro Universitário do Sul de Minas (Unis), Varginha – MG, Brasil

Introdução: Os hábitos alimentares mudaram ao longo dos anos e, entre essas mudanças, o uso de equipamentos eletrônicos durante a alimentação tornou-se uma forma de companhia, o que favoreceu a inadequação do comportamento alimentar. **Objetivo:** Avaliar se o hábito de se alimentar em uso de aparelhos eletrônicos afeta o perfil alimentar de estudantes do curso de nutrição de uma universidade privada do Sul de Minas. **Métodos:** O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do Centro Universitário do Sul de Minas (CAAE: 67995417.8.0000.5111). A pesquisa foi realizada com 66 alunos do curso de nutrição do Centro Universitário do Sul de Minas, no período de junho a julho do ano 2017. O hábito de se alimentar em uso de eletrônicos foi avaliado através de um questionário desenvolvido pelos autores e o perfil alimentar por meio de um questionário de frequência alimentar validado. O tratamento dos dados foi realizado através do software livre R pela plataforma R-Studio. **Resultados:** Observou-se que 88% da população estudada faz uso de aparelhos eletrônicos enquanto se alimentam. Foi identificado consumo frequente de alimentos ultraprocessados, com maior prevalência do grupo dos açúcares e doces. Entre os alimentos *in natura* os mais consumidos são do grupo das carnes. Além disso, os estudantes que não tem o hábito de se alimentar diante de aparelhos eletrônicos possuíam uma alimentação mais saudável. **Conclusão:** Foi observado ao longo da pesquisa que o uso de aparelhos eletrônicos, principalmente a televisão, influenciam negativamente na alimentação.

Descritores: Comportamento Alimentar; Estudantes; Televisão.

Referências

MAIA, E. G et al. Hábito de assistir à televisão e sua relação com a alimentação: resultados do período de 2006 a 2014 em capitais brasileiras. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 32, n.1 ,2016.

(IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS PARTICIPANTES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM LAVRAS-MG

Milena Serenini Bernardes¹, Kelly Aparecida Cunha², Paula Bernardes³, Lídia Lopes Pereira², Ana Poblacion⁴, Maysa Helena de Aguiar Toloni³

¹Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) –São Paulo, SP – Brasil

²Prefeitura Municipal de Lavras – Lavras -MG – Brasil

³Universidade Federal de Lavras (UFLA) Lavras, MG – Brasil

⁴Boston University – Boston – Estados Unidos da América

Introdução: A segurança alimentar pode ser compreendida como o acesso a alimentos de qualidade e em quantidade adequados às necessidades individuais, de forma que todos os membros da família possam se manter saudáveis, sendo a alimentação um direito constitucional no Brasil. O Programa Bolsa Família é uma das respostas do governo brasileiro para combater a fome, a pobreza, e promover a segurança alimentar. Apesar dos esforços, a insegurança alimentar afeta 84,9 milhões de pessoas, sendo a população de baixa renda, povos tradicionais, crianças e idosos os grupos mais atingidos. A proporção de idosos no Brasil vem aumentando, e representa elevado custo para os serviços de saúde. A insegurança alimentar agrava o estado nutricional, e aumenta o risco de complicações por doenças e internações. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de idosos participantes do Programa Bolsa Família de Lavras-MG. **Metodologia:** Estudo transversal quantitativo com 233 famílias cadastradas no Programa Bolsa Família, compostas por 29 idosos. A insegurança alimentar foi avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e o estado nutricional foi avaliado mediante os protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. O estudo faz parte do projeto "Programa Bolsa Família: avaliação da Segurança Alimentar e Nutricional das famílias participantes e acompanhamento das condicionalidades de saúde sob a ótica dos profissionais", financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CAAE: 79529017.3.0000.5148). **Resultados:** Observou-se elevada prevalência de insegurança alimentar (89,6%), sendo que 34,48% dos idosos vivem em domicílios em situação de insegurança alimentar moderada ou grave. A avaliação do estado nutricional revelou que 16% dos idosos estão com baixo peso, e 32% com sobrepeso, sendo que 12% possuem indicativo de sarcopenia, a qual associa-se a maior risco de quedas e dependência funcional. O consumo alimentar do dia anterior mostrou baixo consumo de leite (45%), frutas (52%), verduras (42%) e legumes (49%). **Conclusão:** Faz-se necessário o desenvolvimento ações para garantia da segurança alimentar e vigilância do estado nutricional de idosos e participante do Programa Bolsa Família, especialmente entre a população de baixa renda, a fim de prevenir o desenvolvimento e/ou o agravamento das doenças crônicas não transmissíveis, as quais provocam piora da qualidade de vida e aumentam os gastos do sistema único de saúde.

Descritores: Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação; Saúde do Idoso; Política Pública.

Referências

Cotta RMM, Machado JC. Programa Bolsa Família e segurança alimentar e nutricional no Brasil: revisão crítica da literatura. *Rev Panam Salud Publica*. 2013;33(1):54–60.

INVESTIGAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS NA COMUNIDADE ACADÊMICA UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS, MINAS GERAIS

Vitória Rufino de Oliveira, Sara Cristina Oliveira Silva, Gislene Regina Fernandes
Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
gislene.fernandes@unifal-mg.edu.br

Introdução: Diante do aumento progressivo das doenças crônicas não transmissíveis e sua associação com o consumo elevado de alimentos industrializados, especialmente os ultraprocessados, o entendimento das informações nos rótulos de alimentos pode ser um aliado para auxiliar escolhas mais saudáveis. **Objetivo:** Investigar o entendimento dos acadêmicos da Universidade Federal de Alfenas, em Minas Gerais, sobre as informações nos rótulos dos alimentos e a relação entre alimentação saudável e suas escolhas alimentares. **Metodologia:** Foi realizado um estudo epidemiológico de caráter transversal de abordagem quanti-qualitativa relacionado à compreensão da rotulagem e da saudabilidade dos alimentos. Após a aprovação no Comitê de Ética da Instituição (2.025.431) aplicou-se um questionário em locais de grandes circulações dos estudantes dentro do *Campus Sede*, mediante a prévia assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido por cada participante. **Resultados:** Em relação à saúde pessoal, alguns estudantes relataram ter descoberto alguma doença durante a vida acadêmica e a maioria daqueles entrevistados afirmaram ter algum parente próximo que apresentasse alguma doença crônica não transmissível. Apesar de afirmarem ter o costume de ler os rótulos, a leitura não era realizada com frequência. Relataram também que não achavam que os rótulos possuem informações suficientes para portadores de doenças específicas. Mesmo preocupados com a saudabilidade dos alimentos, alguns estudantes se mostraram incoerentes em algumas respostas a esse respeito. **Conclusões:** Diante das respostas indicando dificuldades de leitura do rótulo, equívocos no entendimento de saudabilidade em relação às escolhas alimentares, infere-se sobre a necessidade da realização de educação nutricional com a população acadêmica, especialmente de como melhor compreender as informações no rótulo dos alimentos. E reforça também a importância da reformulação da apresentação das informações nos rótulos.

Descritores: Rótulos de Alimentos; Rotulagem Nutricional; Doenças Crônicas não Transmissíveis.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção primária à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- MÁSSIMO, E. A. L.; SOUZA, H. N. F.; FREITAS, M. I. F. Doenças crônicas não transmissíveis, risco e promoção da saúde: construções sociais de participantes do Vigitel. *Ciênc. saúde coletiva* vol.20 no.3 Rio de Janeiro Mar. 2015.
- MARZAROTTO, Bruna; ALVES, Márcia Keller. Leitura de rótulos de alimentos por frequentadores de um estabelecimento comercial. *Ciência e Saúde, Flores da Cunha*, v. 10, p.102-108, 2016.

JOGO DE TABULEIRO: UM INSTRUMENTO DE INCENTIVO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Eloá Soares Campos, Laura Thaciane Rodrigues Cassiano, Mariana Chaves Silveira, Nicole Reis de Castro Gonçalves, Bruno Martins Dala Paula¹, Débora Vasconcelos Bastos Marques
Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

É importante considerar a importância de jogos de cartas e tabuleiros, à medida que proporcionam a mediação da aprendizagem, estimulando a compreensão do assunto de forma prazerosa, a reflexão sobre o conhecimento adquirido e a formação de relações entre o conhecimento proporcionado pelo lúdico e a realidade vivenciada. Muitas crianças atualmente têm pouco ou nenhum contato com os alimentos *in natura* ou minimamente processados no dia a dia, e talvez, por isso, não sintam a necessidade e a curiosidade de consumi-los. Nesse sentido, estudantes do curso de Nutrição desenvolveram durante a disciplina de Práticas Pedagógicas em Saúde um jogo de tabuleiro intitulado “Qual é o alimento?”. Esse jogo teve como objetivo principal se tornar um instrumento de apoio para a introdução à alimentação saudável, uma vez que apresenta o grupo dos alimentos *in natura*, o qual deve ser a base da nossa alimentação, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira. O jogo é composto de tabuleiro com diversas figuras de alimentos, sendo que a maioria representa alimentos em suas formas *in natura*, além de 30 cartas, cada uma contendo seis dicas (características sensoriais, informações nutricionais e outras) sobre um dos alimentos presentes no tabuleiro, para que o participante adivinhe qual é o alimento. Fichas redondas são utilizadas como forma de “prêmio” para os alimentos “corretos”, e botões, em duas cores distintas, marcam os alimentos que cada equipe/jogador acertar. Durante o jogo, a criança testa constantemente seus conhecimentos sobre os alimentos, são estimuladas a lembrar de texturas, cores, origem, comidas típicas, filmes e desenhos para chegar ao alimento misterioso. Muitos trabalhos sugerem que o jogo contribui para mudanças comportamentais quando se utiliza jogos de tabuleiro sobre a seleção e consumo de alimento com crianças e mostraram que elas aumentaram a variedade de alimentos consumidos após o início da intervenção. Sendo assim, ele pode ser um aliado dos docentes para que os discentes tenham maior acesso a todos os grupos alimentares e conhecimento prévio sobre seus benefícios, bem como incentivar os pais também para essa experiência, que pode ser desenvolvida tanto em sala de aula, como em casa.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Jogos Experimentais; Aprendizagem; Promoção de Saúde.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª edição, Brasília, 2014b. 156 p.
- COSCRATO, G.; PINA, J. C.; MELLO, D. F. Utilização de atividades lúdicas na educação em saúde: uma revisão integrativa da literatura. *Acta Paul Enferm.* v.23, n. 2, 2010.
- PANOSSO, M. G.; GRIS, G. SOUZA, S. R. Efeitos de um jogo de tabuleiro sobre a seleção e consumo de alimentos por crianças. *Revista Psicologia e Saúde.* v. 10, n. 2, 2018.

KEFIR MODULA A MICROBIOTA INTESTINAL ASSOCIADA AO CÂNCER COLORRETAL NA PROLE ADULTA DE RATOS WISTAR

Poliana Guiomar de Almeida Brasiel¹, Nara Lins de Andrade², Marlon Cunha Fernandes², Érika de Fátima dos Santos², Maria do Carmo Gouveia Peluzio¹, Sheila Cristina Potente Dutra Luquetti²

¹Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil

Introdução: A obesidade está associada à disfunção da barreira intestinal e a disbiose, que contribuem para o desenvolvimento de doenças, incluindo o câncer colorretal. Nesse sentido, o kefir tem apresentado efeitos anticarcinogênicos. **Objetivo:** Nós investigamos os efeitos do consumo de kefir na lactação e puberdade sobre a microbiota intestinal e biomarcador de permeabilidade intestinal em ratos adultos superalimentados no período neonatal. **Métodos:** Ratos Wistar em lactação foram divididas nos grupos: Controle (NL); Controle Kefir (KNL); Superalimentado (SL); Superalimentado Kefir (KSL). Os animais NL e SL receberam 1 ml de água/dia; KNL e KSL receberam 1 ml de kefir de leite (10^8 ufc/dia) durante a lactação. Após o desmame, os filhotes continuaram recebendo o mesmo tratamento até 60 dias. Aos 67 dias de idade, os filhotes foram induzidos à carcinogênese colorretal pela 1,2-dimetilhidrazina. Para avaliar a composição da microbiota intestinal, um sequenciamento de alto rendimento do gene 16S rRNA foi realizado a partir de amostras de DNA extraídas do conteúdo cecal. A permeabilidade intestinal foi avaliada por meio de kit ELISA para zonulina sérica. **Aspectos éticos:** aprovado pela Comissão de Ética para o Cuidado e Uso de Animais Experimentais (CEUA) da Pró-reitoria de Pesquisa da UFJF (nº21/2016). **Resultados:** A microbiota intestinal dos animais SL apresentou maior abundância de Bacteroidetes e diminuição de Firmicutes. Uma análise usando DESeq2 ($p < 0,001$) evidenciou os efeitos da redução do tamanho da ninhada e da administração de kefir na microbiota cecal. Animais KSL aumentaram *Lactobacillus* e reduziram os gêneros *Bacteroides*, *Alloprevotella* e *Acinetobacter*. A zonulina sérica foi maior no grupo SL versus KSL (+35,08%; $p > 0,05$) e no grupo NL versus KNL (+41,16%; $p > 0,05$). **Conclusão:** A superalimentação neonatal levou à disbiose intestinal na idade adulta, e o kefir pode reprogramar essas alterações restaurando a microbiota intestinal.

Descritores: Kefir; Câncer Colorretal; Microbiota Intestinal; Programação.

Referências

- TSILIMIGRAS, M.C.; FODOR, A.; JOBIN, C. Carcinogenesis and therapeutics: the microbiota perspective. *Nat Microbiol*, v. 2, 17008, 2017.
- VICKERS, M. H. Early Life Nutrition, Epigenetics and Programming of Later Life Disease. *Nutrients*, v. 6, p.2165-2178, 2014.

MOTIVAÇÃO DA ESCOLHA ALIMENTAR ENTRE UNIVERSITÁRIOS PRATICANTES E NÃO PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO

Taila Martins Cardoso, Ralf Maxsuel de Souza, Sinézio Inácio da Silva Júnior
Universidade Federal de Alfenas (Unifal-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil
taila.martins@hotmail.com

Introdução: Diversos fatores afetam as escolhas alimentares, portanto conhecer as motivações que levam a elas se mostram uma importante estratégia perante o enfrentamento de distúrbios nutricionais e doenças crônicas associadas à má alimentação. **Objetivo:** Verificar as diferenças na importância atribuída aos critérios “prazer”, “saúde” e “conveniência” entre praticantes e não praticantes de musculação na escolha de alimentos. **Métodos:** Para coleta de dados utilizou-se o questionário de análise cognitiva de escolha alimentar, onde para cada alimento listado os participantes atribuíram notas de importância. Os dados foram processados no Excel e no software livre PAST. Utilizou-se estatística descritiva e analítica com teste de Tukey, Kruskal-Wallis, Friedman e análise de Qui Quadrado com teste exato de Fischer. Adotou-se $p < 0,05$. O trabalho foi aprovado sob o parecer número 2.815.930 do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). **Resultados:** Participaram do estudo 69 praticantes de musculação e 60 não praticantes. De modo geral, a “saúde” teve uma valoração média maior entre os praticantes de musculação quando comparado às médias dos não praticantes (3,20 e 2,95; $p < 0,000$), bem como para “conveniência” (3,38 e 3,23; $p < 0,0012$). Em relação às frutas e verduras, os praticantes atribuíram médias significativamente maiores nos três critérios, enquanto para carnes, apenas “saúde” foi superior (3,78 e 3,10; $p < 0,000$). Apesar disso, análises intragrupo revelam que no grupo de praticantes de musculação há uma maior valoração do critério “saúde” para carnes quando comparado com conveniência ($p < 0,000$) e prazer ($p < 0,020$), e não houve diferença entre conveniência e prazer ($p < 0,060$). Já entre os não praticantes não houve diferença significativa na valoração entre os três critérios. **Conclusão:** Os praticantes de musculação se mostraram mais criteriosos em suas escolhas alimentares, aparentando maior preocupação com a manutenção da saúde e o ganho de massa magra.

Descritores: Comportamento Alimentar; Transição Nutricional; Musculação.

Referências

RAPPOPORT, L. H. et al. Reasons for eating: An exploratory cognitive analysis. *Ecology of Food and Nutrition*, v. 28, n. 3, p. 171–189, 1992.

NUTRIR ARTE: AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL INTEGRADAS COM PROJETOS DE EXTENSÃO DA UNIFAL/MG

Camila de Souza Martins¹, Beatriz Pizetta Ferronato¹, Fernanda Laurides Ribeiro Oliveira Lomeu², Marisi Soares Gomes³, Flávia Della Lucia³, Breno Régis Santos³

¹Discente – Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG. Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Servidor – Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG. Alfenas, Minas Gerais, Brasil

³Docente - Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG. Alfenas, Minas Gerais, Brasil

A Educação Alimentar e Nutricional visa promover a prática de hábitos alimentares saudáveis, além de permitir às pessoas consumir alimentos nutritivos, valorizando a diversidade dos produtos regionais. O projeto de extensão Nutrir Arte objetiva integrar ações com diferentes programas e projetos de extensão da Universidade Federal de Alfenas, e duas ações integradas foram executadas. A oficina culinária “Cozinhatapia” foi realizada em parceria com o Programa de Incentivo ao Desenvolvimento Acadêmico, que visa contribuir com os discentes considerando aspectos biológicos, acadêmicos e psicossociais. Já a segunda ação ocorreu em parceria com o Projeto Minas for Science (Meninas nas Ciências Exatas, Engenharia e Computação), uma oficina para merendeiras de escolas da rede pública de Alfenas, estudantes da rede pública e discentes da universidade. As oficinas iniciaram-se com uma palestra abordando os 10 passos para uma alimentação saudável, dicas de aquisição, armazenamento, higienização e aproveitamento integral dos alimentos. Os participantes formaram grupos no Laboratório de Técnica e Dietética e elaboraram receitas práticas, econômicas e saborosas. Ao final, discutiu-se sobre a experiência e avaliaram a oficina. Foi oferecido um folder explicativo contendo as receitas realizadas e uma amostra de sal de ervas. Concluiu-se que os objetivos das duas ações foram alcançados, sendo a avaliação muito positiva, mostrada pela visível interação dos participantes.

Descritores: Segurança Alimentar e Nutricional; Educação Alimentar e Nutricional; Comportamento Alimentar.

Referências

FIGUEIREDO, S. M.; FREITAS, C. D.; SILVA, J. M. T.; FILHO, S. A. V.; CALIGIORNE, R. B. Oficinas de culinária: método educativo de alimentação saudável. HU Revista, v. 40, n. 1 e 2, p. 69-74, jan./jun. 2014.
REZENDE, M. F.; NEGRI, S. T. Educação alimentar e nutricional associada a oficinas culinárias com alunos em uma escola pública. R. Eletr. de Extensão, ISSN 1807-0221 Florianópolis, v. 12, n. 20, p.21-35, 2015.

NUTRIR ARTE: OFICINA CULINÁRIA LÚDICA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MUNICÍPIO DE ALFENAS/MG

Beatriz Pizetta Ferronato¹, Renata Rosane Andrade Bastos¹, Camila de Souza Martins¹, Marília Couto³, Breno Regis Santos², Flávia Della Lucia²

¹ Discente Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG : Alfenas, Minas Gerais, Brasil

² Docente Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG : Alfenas, Minas Gerais, Brasil

³ Diretora CEMEI Pedro Paulo Cszimar- Prefeitura Municipal de Alfenas: Alfenas, Minas Gerais, Brasil

A Educação Alimentar e Nutricional faz parte de um conjunto de estratégias criadas para promover a alimentação adequada e saudável. Para tanto, pode-se utilizar jogos e oficinas culinárias como ferramentas lúdicas que permitem a consolidação de bons hábitos alimentares ao longo da vida. O objetivo geral deste projeto de extensão é promover a alimentação saudável utilizando das oficinas culinárias lúdicas como estratégia de educação alimentar e nutricional. O Projeto de Extensão Nutrir Arte (ligado ao Programa Agroecologia, Educação Ambiental e Soberania Alimentar) do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Alfenas realizou uma oficina culinária lúdica com crianças de 4 a 5 anos da creche Pedro Paulo Cszimar. O tema trabalhado foi o Natal, tendo em vista o período da realização da oficina estar próximo a esta data. Como a escola possui uma horta comunitária, iniciou-se a atividade com a narração da história “Alface de Natal” que versava sobre uma alface da horta que queria ser uma árvore de natal e que convidou os amigos tomate e cenoura para ajudá-la. Após a história, as crianças montaram suas próprias árvores de natal no prato com alimentos cultivados na horta. Em seguida, elas degustaram cada alimento. Após esta atividade, ocorreu a brincadeira “Banana Quente”, onde cantavam em círculo passando a fruta de mão em mão, até parar em uma criança e essa deveria falar o nome de uma fruta que gostasse. Observou-se nas atividades uma grande participação e engajamento das crianças, pois interagiram com as explicações e com os alimentos. Foi possível trazer para dentro da sua vivência escolar, conhecimentos sobre a alimentação saudável por meio de histórias e brincadeiras, ou seja, de maneira lúdica.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Hábitos Alimentares; Alimentação Saudável; Nutrição; Promoção de Saúde.

Referências

SILVA, S.U; MONEGO, E.T; SOUSA, L.M; ALMEIDA, G.M. As ações de educação alimentar e nutricional e o nutricionista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Ciênc. saúde coletiva. vol .23. n. 8. Rio de Janeiro. 2018.

O CONSUMO DE KEFIR NO INÍCIO DA VIDA REDUZ A INFLAMAÇÃO E O CÂNCER COLORRETAL NA PROLE ADULTA SUPERALIMENTADA NO PERÍODO NEONATAL

Poliana Guiomar de Almeida Brasiel¹, Lucas da Roza Corguinha², Bernardo Siqueira Lima da Silva², Gabriela de Cássia Ávila Alpino², Maria do Carmo Gouveia Peluzio¹, Sheila Cristina Potente Dutra Luquetti²

¹Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil

Introdução: A obesidade está associada à inflamação crônica de baixo grau e é fator de risco para o câncer colorretal, entre os fatores protetores destaca-se o uso de probióticos, como o kefir. **Objetivo:** Nós investigamos os efeitos do consumo de kefir na lactação e puberdade sobre a adiposidade, biomarcadores inflamatórios e o desenvolvimento do câncer colorretal em ratos adultos superalimentados no período neonatal. **Métodos:** Ratos Wistar em lactação foram divididas nos grupos: Controle (NL); Controle Kefir (KNL); Superalimentado (SL); Superalimentado Kefir (KSL). Os animais NL e SL receberam 1 ml de água/dia; KNL e KSL receberam 1 ml de kefir de leite (10^8 ufc/dia) durante a lactação. Após o desmame, os filhotes continuaram recebendo o mesmo tratamento até 60 dias. Aos 67 dias de idade, os filhotes foram induzidos à carcinogênese colorretal pela 1,2-dimetilhidrazina. Adiposidade, biomarcadores inflamatórios e desenvolvimento de CRC foram avaliados. **Aspectos éticos:** aprovação CEUA (nº21/2016). **Resultados:** Na idade adulta, o grupo SL apresentou maior somatório de tecidos adiposos versus NL (+53,8%; $p < 0,001$), KNL (+48,8%; $p < 0,001$) e KSL (+20%; $p < 0,01$). O kefir suprimiu o número de tumores em ambos KNL (-100%; $p < 0,01$) e KSL (-71,4%; $p < 0,01$) grupos. IL-1 β , IL-6, TNF- α e óxido nítrico em homogenato do cólon foram maiores no grupo SL em comparação aos grupos KNL e KSL. Ambos os grupos tratados com kefir apresentaram menor concentração de citocinas IL-1 β (KNL: -66,65%; KSL: -52,5%; $p < 0,001$), IL-6 (KNL: -76,2%; $p < 0,001$; KSL: -14,3%; $p < 0,01$), TNF- α (KNL: -82,1%; KSL: -73,8%; $p < 0,0001$) e óxido nítrico (KNL: -71,7%; KSL: -69,9%; $p < 0,01$) quando comparados aos seus respectivos controles (NL e SL). **Conclusão:** A superalimentação neonatal programou para maior adiposidade, inflamação e maior suscetibilidade ao câncer colorretal na vida adulta. Essas alterações foram reprogramadas pelo tratamento com kefir no início da vida.

Descritores: Kefir; Câncer Colorretal; Inflamação; Desenvolvimento Infantil.

Referências

GLUKMAN, P. D., HANSON, M. A., COOPER, C., THORNBURG, K. L. Effect of In Utero and Early-Life Conditions on Adult Health and Disease. *N Engl J Med*, v. 359, n. 1, p. 61–73, 2008.
SHARIFI, M., MORIDNI, A., MORTAZAVI, D. et al. Kefir: a powerful probiotics with anticancer properties. *Med Oncol*, v.34, n. 182, p. 1-7, 2017.

O KEFIR DE LEITE SOFRE ALTERAÇÃO EM SUA COMPOSIÇÃO MICROBIANA AO LONGO DO TEMPO DE CULTIVO

Poliana Guiomar de Almeida Brasiel¹, Thaís Costa de Almeida², Máira Schuchter Ferreira³, Kácia Mateus², Maria do Carmo Gouveia Peluzio¹, Sheila Cristina Potente Dutra Luquetti²

¹Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil

³Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Limeira, São Paulo, Brasil

Introdução: O kefir é um leite fermentado originado de uma associação de bactérias e leveduras ligadas a uma matriz de proteínas e exopolissacarídeos (grãos de kefir). A ele são atribuídos diversos benefícios à saúde. **Objetivo:** Avaliar a composição bacteriana e fúngica do kefir de leite ao longo de seu cultivo. **Métodos:** Um sequenciamento de alto rendimento foi empregado para avaliar a população microbiana do kefir. Amostras de kefir foram coletadas após 24 h de fermentação (KI) e o pool, amostras de kefir coletadas diariamente após 24h de fermentação, durante 30 dias (KP). Bibliotecas de amplicons 16S rDNA e ITS foram geradas para cada amostra de kefir usando primers específicos de locus visando as regiões hipervariáveis V3-V4 do gene 16S rRNA e a região ITS para discriminação de comunidades bacterianas e fúngicas, respectivamente. **Resultados:** A comunidade bacteriana do kefir do leite foi dominada por três filos principais: Firmicutes, Bacteroidetes e Proteobacteria. Observamos uma mudança significativa na microbiota do kefir ao longo de sua produção. Na amostra inicial para o pool, o filo Firmicutes aumentou de 65% para 75,8%. Os dados revelam heterogeneidade nas distribuições de diversidade e abundância entre as amostras; em particular, as abundâncias relativas de *Lactococcus*, *Bacteroides* e *Pseudomonas*. As populações fúngicas foram dominadas pelos gêneros *Aspergillus*, *Cordyceps* e *Cladosporium*. **Conclusão:** Os dados de sequenciamento estabelece que a microbiota do kefir do leite sofre variação na composição e na diversidade microbiana durante o cultivo. Além disso, identificamos a dominância de *Lactococcus* e *Aspergillus* no leite fermentado.

Descritores: Kefir; Probióticos; Sequenciamento de Nucleotídeos de Alto Rendimento

Referências

CAPORASO, J.G. et al. Ultra-high-throughput microbial community analysis on the Illumina HiSeq and MiSeq platforms. ISME J, n. 6, v. 8, p. 1621-1624, 2012.

FARNWORTH, E.R. kefir- a complex probiotic. Food Science and Technology Bulletin, v. 2, p. 1-17, 2005.

O NUTRICIONISTA INFLUENCIA NA QUALIDADE NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM CANTINAS ESCOLARES?

Ana Claudia Pereira Wognski¹, Monize do Rocio Orso¹, Vera Lúcia Ponchek¹, Caroline Choma¹, Thais Regina Mezzomo², Lize Stangarlin-Fiori³⁻⁴

¹Curso de Nutrição, Universidade Positivo (UP), Curitiba, Paraná, Brasil

²Programa de Pós-graduação Mestrado e Doutorado em Saúde da Criança e do Adolescente, Universidade Federal do Paraná (UFPR), Curitiba, Paraná, Brasil

³Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Paraná, (UFPR), Curitiba, Paraná, Brasil

⁴Programa de Pós-graduação em Alimentação e Nutrição, Universidade Federal do Paraná, (UFPR) Curitiba, Paraná, Brasil

ana.wognski@hotmail.com

Introdução: A presença do profissional nutricionista, nas cantinas comerciais escolares, pode contribuir positivamente na oferta de alimentos mais saudáveis, visto que este profissional possui como uma de suas atribuições, a realização do planejamento, organização, supervisão e avaliação das unidades de alimentação e nutrição escolares. **Objetivo:** Avaliar os aspectos nutricionais dos lanches comercializados em cantinas escolares, com e sem a presença de nutricionista. **Metodologia:** O estudo observacional, descritivo e transversal, foi realizado em 111 cantinas comerciais escolares, sendo 76 (68,40%) da rede pública e 35 (31,53%) da rede privada da cidade de Curitiba, Paraná. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa, sob número 061073/2016. Elaborou-se uma lista de verificação composta por alimentos permitidos e proibidos de serem comercializados em cantinas escolares. A lista foi elaborada com base nas legislações estaduais do Paraná e aplicada *in loco*. Avaliou-se ainda a comercialização de dois tipos de frutas, e os responsáveis pelas cantinas foram questionados, sobre a presença de nutricionista e a frequência de visitas desse profissional. **Resultado:** Constatou-se que, apenas 26,13% (n=29) das cantinas avaliadas apresentaram nutricionista, sendo encontrados somente nas cantinas da rede privada de ensino. A frequência geral de visitas foi de uma vez na semana. As cantinas com nutricionista comercializam mais alimentos permitidos e menos alimentos proibidos que as cantinas sem nutricionista ($p < 0.05$). Em relação à oferta de frutas, 9,0% (n=11) das cantinas disponibilizavam dois tipos de frutas, sendo que, em todas havia a presença do nutricionista. **Conclusão:** Apesar da baixa adesão e frequência de nutricionistas em cantinas comerciais escolares, sua presença demonstrou influenciar na qualidade nutricional dos alimentos comercializados.

Descritores: Alimentação Escolar; Legislação sobre Alimentos; Nutricionista.

Referências

PARANÁ. Lei nº 14.423 de 3 de junho de 2004. Dispõe que os serviços de lanches nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no Estado, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos. Diário oficial do Estado do Paraná, Paraná, PR, 03 jun. 2004.

O USO DAS MÍDIAS SOCIAIS COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Renata Rosane Andrade Bastos, Ana Roberta Barbosa Vieira Brandão, Beatriz Pizetta Ferronato, Breno Regis Santos, Flávia Della Lucia
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

O acesso à internet e a utilização de aparelhos tecnológicos fazem parte do cotidiano das pessoas com distintas idades e classes socioeconômicas. Além disso, houve a disseminação e incorporação de mídias sociais, que atualmente é a principal responsável por obtenção de informação da sociedade contemporânea. Dessa forma, o Projeto Nutrir Arte (Programa Agroecologia, Educação Ambiental e Soberania Alimentar) do Curso de Nutrição da UNIFAL-MG, teve como objetivo utilizar as mídias sociais para fins Educação Alimentar e Nutricional, abrangendo conteúdos para diversos públicos. Nesse interim, com o atual cenário de pandemia do Covid-19, criou-se a página no Instagram® (“@projetonutrirarte”) e o canal no YouTube® (“Projeto Nutrir Arte”) com a finalidade de produzir conteúdo como postagens e vídeos de receitas, dicas informacionais sobre saúde e alimentação, buscando sempre temas chamativos e de interesse do público, baseando-se em estudos e difundir conhecimentos de forma compreensível. Atualmente, o Instagram® possui 738 seguidores, com 15 publicações, totalizando 882 curtidas, 198 compartilhamentos e 53 comentários, com alcance médio de 408 pessoas por publicação. Já no YouTube® possui o total de 44 inscritos, com 3 vídeos e com 234 visualizações. É de suma importância ressaltar que, a página no Instagram® e o canal no YouTube® foram criados apenas cinco meses e estão em processo de construção. Ademais, também é importante destacar que todas as receitas publicadas foram testadas no Laboratório de Técnica Dietética da UNIFAL/MG e que todos conteúdos informacionais compartilhados nas mídias sociais são seguros e com embasamento científico, os quais são sempre mencionados em cada publicação. Tais resultados em pouco tempo reforçam o potencial das mídias sociais e o quanto estas podem contribuir para propagação de bons conteúdos, como a Educação Alimentar e Nutricional de maneira segura e prática.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Mídias Sociais; Bons Hábitos Alimentares

Referências

MANCUSO, Ana Maria Cervato; VINCHA, Kelleme Regina Rosendo; SANTIAGO, Débora Aparecida. Educação Alimentar e Nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. 2016. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/physis/v26n1/0103-7331-physis-26-01-00225.pdf>>. Acesso em: 25 out. 2020.
FAVERO, Rute Vera Maria; FALLER, Bianca; ROSA, Janine. Redes Sociais e Educação: um possível encontro. 2018. Disponível em: <https://www.upf.br/_uploads/Conteudo/senid/2018-artigos-completos/179380.pdf>. Acesso em: 25 out. 2020.

OFICINAS CULINÁRIAS COMO ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Ana Clara da Cruz Della Torre¹, Belisa Eduarda Crabbis¹, Geovana Gabriele da Silva¹, Crislaine Paula da Silva¹, Cristiane da Silva Marciano Grasselli²

¹Discente do curso de Nutrição. Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas MG -Brasil

²Docente do curso de Nutrição. Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas MG -Brasil
dellatorreanaclara@gmail.com

Introdução: A Educação Alimentar e Nutricional consiste em uma prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multidisciplinar com objetivo de promover atitudes alimentares saudáveis de forma autônoma e voluntária. Dentre os diversos meios de se promover a Educação Alimentar e Nutricional destaca-se o uso de oficinas culinárias. **Objetivo:** Estimular a obtenção e a manutenção de hábitos alimentares saudáveis por meio da promoção de oficinas culinárias temáticas. **Métodos:** As ações foram desenvolvidas no laboratório de técnica dietética localizado no campus sede da Universidade Federal de Alfenas e tiveram como público-alvo a comunidade externa e interna da Instituição. As atividades foram planejadas e organizadas com base nos princípios do Guia Alimentar para População Brasileira. As oficinas culinárias ocorreram semanalmente e contaram com uma parte inicial de aperfeiçoamento teórico da temática abordada seguida de uma parte prática com a realização de receitas saudáveis, nutritivas e de baixo custo, na qual os participantes tinham a oportunidade de realizá-las ativamente. **Resultados:** O contato direto dos participantes com os alimentos promoveu a autonomia e o desenvolvimento de habilidades culinárias, reforçando assim o conhecimento teórico adquirido e possibilitando a adoção de uma alimentação mais saudável, natural e caseira. **Conclusão:** Os efeitos positivos na prática alimentar bem como o desenvolvimento de novos hábitos saudáveis demonstraram que o uso de oficinas culinárias é uma estratégia eficaz para promover a Educação Alimentar e Nutricional.

Descritores: Ciências da Nutrição; Educação em Saúde; Culinária.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, 2012b. 68p.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília, 2014. 156 p.

OFICINAS DIALÓGICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE SUPERMERCADOS COMO ESTRATÉGIA PARA PREVENÇÃO DA TRANSMISSÃO DE COVID-19

Ingrid Annes Pereira, Rafael Ferreira da Silva

Laboratório de Microbiologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) - *Campus Macaé* Professor Aloísio Teixeira: Polo Ajuda, Macaé-RJ-Brasil.

Introdução: A pandemia provocada pelo novo Coronavírus (Sars-CoV-2) impactou fortemente o cenário atual da saúde da comunidade, principalmente para os trabalhadores do setor alimentício, uma vez que estes permaneceram em suas atividades laborais em meio ao contexto de isolamento social. **Objetivo:** Relatar a experiência da realização de oficinas dialógicas para 50 colaboradores de diversos setores de um supermercado do município de Macaé-RJ como ação educativa baseada nos preceitos das metodologias ativas em prol da promoção das boas práticas e higiene de alimentos como estratégias de enfrentamento da Covid-19. **Metodologia:** A oficina dialógica foi a estratégia de criação de vínculo, empatia e choque de realidade que envolveu uma abordagem em metodologias ativas e materiais audiovisuais para estimulação da troca de experiências, sentimentos e informação a respeito da Covid-19. Os principais temas abordados foram: O novo Coronavírus (Sars-CoV-2); Sentimentos associados a pandemia de Covid-19; Principais danos à saúde; A importância da higiene no cuidado da saúde da família e no trabalho; Medidas preventivas; Higienização correta das mãos; Uso de máscaras; Isolamento social; Higiene de alimentos e do ambiente; Preparo de solução sanitizante. Ao final de cada oficina dialógica foi aplicado um formulário de opinião para avaliar se o conteúdo abordado cumpriu seu êxito na abordagem do tema. **Resultado:** Dentre os principais relatos dos colaboradores do supermercado, destacam-se: -Dificuldades de uso constante de máscaras; - Preocupações com os filhos e idosos; - Insegurança no ambiente de trabalho; - Baixa adesão das medidas de higiene pessoal e domiciliar; -Aumento do consumo de bebidas alcoólicas; -Insegurança de usar transporte coletivo; Os resultados dos formulários avaliativos detectaram um total de 82,9% de aprovação da ação pelos colaboradores participantes. **Conclusão:** As abordagens educativas de cunho ativo criam oportunidades de ensino que não remetem apenas a aquisição de conhecimentos, mas também sugerem para a mudança de comportamentos enraizados, mediante atividades variadas e participativas.

Descritores: Higiene; Boas Práticas de Manipulação; Manipulação de Alimentos

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Coronavírus: sobre a doença. Disponível em: <<http://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca#transmissao>>

OFICINAS VIRTUAIS: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL VIA WHATSAPP

Isabella Maria Pascoal Brigagão, Cibelle Faria Machado Coutinho, Jéssica Aparecida de Souza, Maria Gabriella Ferreira Bastos, Mariana Santos Silva, Bruno Martins Dala Paula
Universidade Federal de Alfenas - (UNIFAL), Alfenas, Minas Gerais, Brasil
bellabrigagao@hotmail.com

Introdução: A pandemia do COVID-19 no Brasil levou a sociedade a adaptar seu cotidiano. Diante disso, o Projeto Viver Bem a Nova Idade, da Universidade Federal de Alfenas, também se adaptou. O projeto realizado na universidade oferece oficinas a um grupo de idosos tentando a discutir sobre educação alimentar e nutricional. Porém diante da pandemia as oficinas passaram a ser virtuais, visando buscar relações sociais que ajudem na saúde mental dos idosos. Sendo o ser humano consolidado na ligação entre a história individual e social, esse grupo virtual, contribui a todos os envolvidos. **Objetivo:** Utilizar o grupo do WhatsApp, para dar andamento às oficinas e possibilitar aos idosos interação durante o isolamento social. **Métodos:** Nessa ferramenta virtual, eram postadas informações de educação alimentar e nutricional, receitas, alongamentos e exercícios de respiração visando à melhoria da saúde física e mental dos participantes. **Resultados:** As oficinas virtuais agradaram o público alvo, deu continuidade ao projeto e propiciou convívio entre os envolvidos. Ademais, houve compartilhamento de conhecimentos e experiências de vida, os relatos dos participantes foram positivos, como o dos mediadores: "Um meio de interação e distração durante esse período! Buscamos e aprendemos mais sobre as propriedades dos alimentos encaixando isso com receitas nutritivas". **Conclusão:** A adaptação possibilitou uma nova ferramenta de partilhar saberes e informações de saúde e alimentação. Por fim, a educação alimentar e nutricional tornou-se possível mesmo em um período de distanciamento coletivo.

Descritores: Oficinas; WhatsApp; Idosos; COVID-19; Educação alimentar e nutricional

Referências

Vygotsky, L.S. (1984) A Formação Social da Mente. São Paulo: Livraria Martins Fontes Editora Ltda,9-12.

PRÁTICAS ALIMENTARES NOS PRIMEIROS SEIS MESES DE VIDA: ESTUDO DE PREVALÊNCIA

Kamilla de Lelis Souza Borges, Tábatta Renata Pereira de Brito, Daniela Braga Lima
Universidade Federal de Alfenas-UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil
kamilla_lsb@hotmail.com

Introdução: Dentre as condições que interferem na saúde da criança, as práticas alimentares são de suma relevância, de maneira que o Ministério da Saúde propõe que o aleitamento materno seja exclusivo até os seis meses de idade e que, a partir desta idade, até os dois anos, seja mantido, o aleitamento somado a introdução gradativa de outros alimentos. **Objetivo:** Analisar as práticas alimentares de crianças menores seis meses de vida. **Métodos:** Estudo de caráter transversal, vinculado à pesquisa “Consumo alimentar na primeira infância: contribuição para os estudos de vigilância alimentar e nutricional”, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (protocolo nº: 3.199.539/2019). A população investigada constituiu-se por 165 binômios mãe-filho menores de seis meses de idade, assistidos em Unidades Básicas de Saúde. Utilizou-se um questionário estruturado para coleta das variáveis sociodemográficas, antropométricas das mães e dos lactentes. O estado nutricional dos lactentes foi classificado pelo indicador índice massa corporal por idade e o diagnóstico do estado nutricional das mães pelo índice de massa corporal. A prática alimentar do lactente foi analisada pelo formulário de marcadores de consumo alimentar. Os dados foram tratados por meio da estatística descritiva. **Resultados:** Dentre as 165 crianças participantes da investigação, 50,30% eram do sexo feminino; 41,21% tinham apenas um mês de vida; 26,67% foram classificadas com excesso de peso. Com relação às mães das crianças, predominaram aquelas com idade maior de 20 anos (87,27%), 63,03% possuíam menos de 8 anos de estudo; 53,94% trabalhavam fora e 55,10% foram diagnosticadas com um quadro de excesso de peso. A renda familiar predominante foi menor que dois salários mínimos (56,03%). A prevalência do aleitamento materno exclusivo foi de 63,63%, 32,12% e 18,79 já tinham introduzidos outros alimentos complementares como água ou chá e fórmula infantil, respectivamente. **Conclusão:** As práticas alimentares inadequadas identificadas podem comprometer a saúde da criança, sendo importante realizar ações para a promoção do aleitamento materno e da introdução adequada da alimentação complementar.

Descritores: Aleitamento Materno; Alimentação; Estudos de prevalência

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Promoção de Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2019, 265 p.

PERFIL DOS IDOSOS NÃO-LONGEVOS E LONGEVOS: RESULTADOS DA PESQUISA DE ORÇAMENTO FAMILIAR 2017-2018

Eloah Costa de Sant Anna Ribeiro, Michele Ribeiro Sgambato, Talita Barbosa Domingos, Paulo César Pereira de Castro Junior, Rosana Costa-Salles, Aline Alves Ferreira
Instituto de Nutrição Josué de Castro - Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).
eloahcsr@gmail.com

O envelhecimento da população é um fenômeno relacionado ao aumento da participação de indivíduos com 60 anos ou mais no total da população, sendo dependente da redução da taxa de fecundidade associado à redução da mortalidade. Além disso, a proporção de idosos longevos (≥ 80 anos) vem aumentando de maneira mais acelerada no Brasil, constituindo o segmento populacional que mais tem crescido nos últimos anos. O contexto das desigualdades sociais do país pode refletir diretamente no processo de envelhecimento. O objetivo do trabalho foi analisar as diferenças do perfil de idosos não-longevos e longevos. Trata-se de um estudo descritivo, transversal e quantitativo que utilizou os microdados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, que avaliou cerca de 57 mil domicílios. Do total de indivíduos, foram extraídos para análise aqueles que possuíam 60 anos de idade ou mais. Foram analisadas as variáveis dependentes: idade, onde indivíduos entre 60 a 79 de idade eram considerados não-longevos e >80 anos de idade considerados longevos; e as variáveis independentes: Zona rural ou urbana, macrorregião (Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste), cor/raça, sexo, plano de saúde ou seguro vida (sim ou não), realização de trabalho remunerado ou voluntário (nos últimos 12 meses) e chefe do domicílio. Este estudo foi dispensado de submissão a um comitê de ética, de acordo com as recomendações do comitê nacional de ética em pesquisa do Brasil, resolução Nº 510 de 7 de abril de 2016. Os dados foram analisados, com respectivos pesos amostrais, através do software SPSS 22.0 e utilizado o teste do qui-quadrado ($p < 0,05$). A média de idade foi de 69,9 anos ($DP \pm 8,1$, mínimo=60 anos e máximo=111 anos). Do total de 26.221 idosos, 14,3% eram longevos. A maior proporção de longevos foi no Sudeste, em área urbana, no sexo feminino, na raça/cor branca e em domicílios com agregados geracionais. Por outro lado, a menor proporção de longevos foi entre os idosos com mais anos de estudos (>8 anos), com graduação e pós-graduação e que sabem ler e escrever. Todas as variáveis foram associadas significativamente ($p\text{-valor} < 0,001$). As diferenças nos percentuais entre longevos e não longevos está relacionada a desigualdades historicamente construídas no Brasil. Isso impõe desafios à promoção da saúde, alimentação adequada e assistência das necessidades desse grupo populacional e mudanças na dinâmica do perfil de saúde.

Descritores: Idoso; Epidemiologia; Saúde do Idoso.

Referências

ALMEIDA, Ana Paula Santana Coelho et al. Determinantes socioeconômicos do acesso a serviços de saúde em idosos: revisão sistemática. *Revista de Saúde Pública*. 15 de maio de 2017;51:50.

PERFIL E SATISFAÇÃO DE CLIENTES VEGETARIANOS DE DOIS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DO ESPÍRITO SANTO

Michelly de Araújo Marques, João Felipe de Almeida Fonseca, Loise Nascimento dos Santos, Livia Bollis Campagnaro, Amanda Martins Matias¹, Daniela Alves Silva
Universidade Federal do Espírito Santo-UFES: Vitória - Espírito Santo, Brasil
michellymarqss@gmail.com

Introdução: Os hábitos e preferências alimentares dos clientes devem ser considerados na etapa de planejamento de cardápios, visando atender adequadamente o público. **Objetivo:** Avaliar o perfil e a satisfação de vegetarianos de dois restaurantes universitários. **Métodos:** Estudo transversal realizado com 276 clientes vegetarianos de dois restaurantes universitários de uma instituição pública de Vitória – ES, sendo que o restaurante do *campus* 1 atende estudantes da área da saúde e o do *campus* 2, das demais áreas de conhecimento. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Parecer nº3.445.226/2019 e CAAE 14084019.2.0000.5060), os participantes responderam um questionário semiestruturado sobre a prática vegetariana e avaliaram a preparação sem carne oferecida no dia da entrevista. Os dados foram analisados no *Statistical Package for the Social Sciences*, 21.0, com aplicação do teste de qui-quadrado, adotando-se $p < 0,05$. **Resultados:** A maioria dos participantes foi classificada como ovolactovegetariana (80,5%), era do sexo feminino (67,8%) e relatou mais de um motivo para adesão à prática (56,9%). Houve associação entre vegetarianismo e ser do *campus* 2 ($p < 0,001$) e entre buscar orientação profissional e ser do *campus* 1 ($p = 0,014$). O índice de aceitabilidade geral da maioria das preparações oferecidas no local foi superior a 70%, independentemente do *campus*. **Conclusão:** Informações acerca do perfil dos usuários são essenciais para o atendimento satisfatório do público, incluindo os adeptos ao vegetarianismo.

Descritores: Vegetarianismo; Alimentação Coletiva; Satisfação do Consumidor.

Referências

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 1996. 123 p.
BRITO, A. D. P.; OLIVEIRA, F. R. G. Desperdício alimentar: conscientização dos comensais de um serviço hospitalar de alimentação e nutrição. Revista Brasileira de Ciência da Saúde, São José do Rio Preto, v.24, n.2, p.61-64, 2017.

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES USUÁRIOS DE TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL DOMICILIAR

Sebastião de Oliveira Guimarães Caldas, Yasmim Prado Moraes, Camilla Ribeiro Vieira Marques, Daniele Caroline Faria Moreira
Centro Universitário do Sul de Minas (Unis), Varginha – MG, Brasil

Introdução: A Terapia Nutricional Enteral Domiciliar (TNDE) objetiva realizar a manutenção e recuperação do estado nutricional do paciente, além de trazer benefícios de convívio familiar e social, reduzir riscos de infecções hospitalares e custos com internações. Entretanto é necessária a orientação dos familiares acerca dos cuidados relacionados à TNED. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil nutricional e socioeconômico de pacientes em TNED no município de Varginha, além de identificar o motivo da indicação da terapia nutricional enteral, o local de acesso, o tempo de utilização da sonda e complicações advindas da terapia domiciliar. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal e observacional com análise quantitativa de dados. A amostra foi composta por todos os pacientes que se encontravam em TNED e em acompanhamento através do Sistema Único de Saúde (SUS) pelas equipes de atenção básica do município de Varginha-MG durante o período de realização do estudo, totalizando 24 indivíduos acompanhados. Sendo, portanto, um estudo de representatividade municipal. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa do Centro Universitário do Sul de Minas (CAAE nº 03991318.0.0000.5111). A coleta de dados ocorreu através de visitas domiciliares e aplicação de questionários. **Resultados:** Constatou-se que 68,1% dos pacientes estavam bem nutridos, 40,9% eram pertencentes a classe socioeconômica C, as doenças de base para o início da terapia foram as neurológicas. A via de acesso predominante foi a gastrostomia com 59,1% seguido da sonda nasogástrica 27,3% e sonda nasoentérica 13,6% e o tempo médio de uso da TNED entre os entrevistados foi de 3 anos e 6 meses. **Conclusão:** Concluiu-se que os pacientes em TNED do município de Varginha apresentaram um bom estado nutricional, devido a leve perda da massa muscular e preservação de gordura subcutânea, além de não apresentarem edemas e estresse metabólico.

Descritores: Estado Nutricional; Inquéritos Nutricionais; Nutrição Enteral.

Referências

SILVA, A. C.; DE ANDRADE SILVEIRA, S. Perfil epidemiológico e nutricional de usuários de nutrição enteral domiciliar. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 9, n. 3, p. 783-794, 2014.

PLATAFORMA DIGITAL COMO FERRAMENTA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Ana Julia Gomes Castelani, Aline Candido Custódio, Isabela Casarine Almeida, Jéssica Glelini Bueno Rodrigues da Silva, Cristina Garcia Lopes Alves, Bruno Martins Dala-Paula
Faculdade de Nutrição / Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A mídia tornou-se um veículo essencial para disseminação de notícias, dessa forma, o projeto de extensão “Check-Nutri: Repassa Nutrição Consciente”, executado por uma equipe de seis discentes e dois docentes da Universidade Federal de Alfenas, tem se tornado um meio de comunicação virtual entre a comunidade acadêmica e a sociedade por meio da rede social Instagram®. Através do perfil @check_nutri são feitas publicações de informações seguras sobre alimentação, nutrição, saúde e enfrentamento à COVID-19, sempre se preocupando com a utilização de linguagem acessível a todos os usuários desta rede social. Objetivo: Minimizar os riscos associados ao acesso às informações falsas, visando à educação alimentar e nutricional como estratégia para a promoção da saúde da população. O projeto se dedica a desmistificar e desconstruir as informações falsas sobre saúde, alimentação e nutrição, apresentando argumentos científicos. Métodos: A produção de conteúdo para postagem parte de uma escolha entre os temas mais comentados nas mídias sociais, além das questões levantadas pelos seguidores do perfil @check_nutri. As questões dos seguidores são coletadas por meio de enquetes e perguntas diretas disponibilizadas no *story* do Instagram®. A equipe do projeto se reúne semanalmente para discutir e sistematizar as ações, além de realizar grupos de estudos sobre os temas mais polêmicos e comentados. Resultados: Os conteúdos abordados têm sido considerados satisfatórios pelos seguidores, ao analisar os elogios recebidos e o alcance de cada publicação, mensurado por meio das ferramentas da própria rede social. O projeto contribui com a construção de conhecimentos e competências e do saber de todos os integrantes da equipe, discentes e docentes. Conclusão: É possível conciliar de forma eficiente a utilização de mídias sociais e a educação alimentar e nutricional, tal como a interação entre universidade e a sociedade. Ademais, notou-se a importância das ferramentas digitais como forma de promoção de saúde e enfrentamento a patologias.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Mídias Sociais; Comunicação; Tecnologia.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

PRÉ-SARCOPENIA EM IDOSOS DE ACORDO COM O PROTOCOLO DO GRUPO DE TRABALHO EUROPEU SOBRE SARCOPENIA EM PESSOAS IDOSAS (EWGSOP) DE 2010

Lara Vilar Fernandes, Flávia Fonseca Lage, Tamyres Andréa Chagas Valim, Camila Maria Melo, Andrezza Fernanda Santiago, Laura Cristina Jardim Porto
Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde – PPGNS. Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras – MG, Brasil

A sarcopenia é uma doença caracterizada por uma perda progressiva e generalizada de massa e força muscular esquelética. Um diagnóstico precoce pode minimizar ou até evitar eventos incapacitantes, baixa qualidade de vida e morte. O objetivo do trabalho foi identificar a prevalência de pré-sarcopenia em idosos da comunidade de Lavras, MG. Trata-se de um estudo transversal e observacional, envolvendo indivíduos de ambos os sexos, com idade ≥ 60 anos. A pré-sarcopenia foi definida através do resultado do índice de massa muscular apendicular, que consiste na divisão entre a massa muscular apendicular obtida por uma equação preditiva após os resultados da impedância bioelétrica (BIA), ajustada pela altura ao quadrado (kg/m^2). Foram diagnosticados com pré-sarcopenia, os idosos que apresentaram índice de massa muscular apendicular $<5,7 \text{ kg}/\text{m}^2$ para mulheres e $<7 \text{ kg}/\text{m}^2$ para homens. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da UFLA, através do parecer nº 3.049.720. 144 indivíduos participaram do estudo, sendo 119 (82,64%) mulheres e 25 (17,36%) homens. 44 (30,55%) participantes foram classificados como pré-sarcopênicos, apresentando índice de massa muscular apendicular baixo ($5,53 \pm 0,55 \text{ kg}/\text{m}^2$). Desses, 37 (25,69%) eram mulheres e 7 homens (4,86%). A média dos índices de massa muscular apendicular considerados baixos para os gêneros foi de $5,33 \pm 0,27 \text{ kg}/\text{m}^2$ e $6,62 \pm 0,33 \text{ kg}/\text{m}^2$, respectivamente. Conclui-se que uma porcentagem alta de idosos avaliados foram classificados como pré-sarcopênicos quando utilizado o índice de massa muscular apendicular para a classificação. Ressalta-se a importância da detecção e adoção de estratégias de intervenção precoces, como orientações nutricionais e práticas de exercícios físicos, para prevenir ou retardar o aparecimento de sarcopenia e os resultados adversos à saúde, que incorrem em um custo elevado para pacientes e sistemas de saúde.

Descritores: Envelhecimento; Prevalência; Impedância Elétrica.

Referências

- CHEN, L. K.; LEE, W. J.; PENG, L. N.; LIU, L. K.; ARAI, H.; AKISHITA, M. Asian working group for sarcopenia. Recent advances in sarcopenia research in Asia: update from the Asian working group for sarcopenia. *JAMDA*. 17: 767.e1–767.e7, 2016.
- CRUZ-JENTOFT, A. J.; BAEYENS, J. P.; BAUER, J. M.; BOIRIE, Y.; CEDERHOLM, T.; LANDI, F. et al. Sarcopenia: European consensus on definition and diagnosis: Report of the European Working Group on Sarcopenia in Older People. *Age Ageing*. v. 39, n. 4, p. 412-423, 2010.

PRODUÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BARRA ALIMENTÍCIA ENRIQUECIDA COM POLPA DE MACAÚBA (*Acrocomia aculeata*)

Sabrina Dialuci Aquino, Amanda Cristina Andrade, Sabrina Carvalho Bastos
Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil

Introdução: As barras alimentícias estão se tornando um produto popular nos últimos anos pela atual tendência de conveniência, praticidade e saudabilidade, entretanto, estas em sua maioria, são ricas em açúcares, sódios, gorduras e pobres em fibras. A macaúba uma palmeira nativa pertencente à família Arecaceae possui frutos com alto valor nutricional, em especial, a polpa do fruto que se destaca pelo seu alto teor de fibras (20,26g / 100g), por isso, a adição dessa polpa em barras de cereais pode contribuir para o enriquecimento nutricional das mesmas, principalmente em relação ao teor de fibras. **Objetivo:** Desenvolver e avaliar sensorialmente uma barra alimentícia com adição de polpa de macaúba fonte de fibras. **Métodos:** Foram desenvolvidas três barras de cereais com diferentes teores de polpa de macaúba liofilizada (5%, 10% e 15%) que foram adicionadas de substituição parcial a aveia em flocos, além disso, as barras de cereais foram adicionadas de flocos de arroz, mel e banana nanica. Após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras sob o parecer nº 86591218.3.0000.5148, as amostras foram avaliadas através do teste de aceitação com escala hedônica estruturada de 9 pontos variando de “odiei extremamente a gostei extremamente” e do teste de intenção de compra com escala de 5 pontos com extremos “certamente não compraria e certamente compraria”. Os resultados foram submetidos a análise de variância e teste Tukey ($p \leq 0,05$) **Resultados:** 100 provadores avaliaram as amostras e os resultados demonstraram que as três formulações apresentaram elevada aceitação global, mas as amostras F1 (5%) e F2 (10%) apresentaram maior aceitação com médias estatisticamente iguais (6,8 e 6,9, respectivamente), assim como para a intenção de compra com médias de 3,6 e 3,5, respectivamente. Ressalta-se, ainda que ambas amostras são consideradas fontes de fibras, F1 com 4,4g e F2 com 5g em 100g do produto. **Conclusão:** A adição de polpa de macaúba em barras de cereais é uma alternativa viável e econômica para as indústrias de alimentos para agregar valor nutricional, principalmente em relação a fibra alimentar, valorizar um fruto pouco explorado, além de contribuir para atender a demanda atual da população por alimentos saudáveis.

Descritores: Arecaceae; Fibras Alimentares; Valor Nutricional.

Referências

- COIMBRA, M. C.; JORGE, N. Proximate compositions of guariroba (*Syagrus oleracea*), jerivá (*Syagrus romanzoffiana*) and macaúba (*Acromia aculeata*) palm fruits. *Food Research International*, v. 44, p.2139-2142, 2011.
- MARQUES, T. R. et al. Cereal bars enriched with antioxidante substances and rich in fiber, prepared with flours of acerola residues. *Journal of Food Science and Technology*, v. 52, p. 5084-5092, 2015.

PROJETO “DE OLHO NO RÓTULO”: ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL REALIZADAS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Bianca Carolina da Silva, Amanda Aparecida Mendes, Natalliane do Carmo Calixto, Eveline M.C. de Azeredo, Gislene Regina Fernandes, Tania Mara Rodrigues Simões
Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.
carolinabianca8@gmail.com

Introdução: É indiscutível que a pandemia do novo coronavírus impôs mudanças nos hábitos de vida, de trabalho e de alimentação da população brasileira. Tornou-se imperativo repensar a alimentação saudável para a promoção da saúde e manutenção de um sistema imunológico hígido, sem perder de vista a prevenção e/ou o controle de doenças crônicas não transmissíveis. **Objetivo:** Promover conhecimentos sobre a leitura e compreensão dos rótulos de alimentos e sobre alimentação adequada e saudável, permitindo aos participantes fazerem escolhas alimentares mais conscientes e saudáveis. **Métodos:** A equipe do projeto de extensão “De olho no rótulo: conhecendo o que se come” desenvolveu em 2020, com financiamento do Programa de Concessão de Bolsas de Extensão (PROBEXT), atividades remotas/virtuais como oficinas educativas integrativas, de nivelamento e reciclagem, para os discentes integrantes da ação, e participou de um curso de formação continuada de professores da rede municipal de educação de Alfenas, promovido pela UNIFAL-MG, no eixo Educação Alimentar e Nutricional, com a confecção e oferta de apostilas, videoaulas e aulas síncronas, além da criação de canal no YouTube para disponibilização das videoaulas e de postagens no Instagram. **Resultados:** Participaram das atividades virtuais cerca de 250 professores e outros funcionários das escolas, abordando-se temas sobre o Guia Alimentar brasileiro, Alimentação de Pré-escolares e Escolares e Rotulagem de Alimentos. Houve relatos de dificuldades com a alimentação durante esse período e também em relação à leitura e entendimento da rotulagem nutricional. Alguns afirmaram que, após as atividades, irão adotar a leitura dos rótulos, assim como pôr em prática as orientações transmitidas junto a familiares e atuar como multiplicadores desses conhecimentos na comunidade escolar. **Conclusão:** Pôde-se notar que as pessoas possuem muitas dúvidas sobre rotulagem de alimentos, o que reforça a relevância do trabalho desenvolvido para todos os participantes, inclusive os discentes. Esperamos que os indivíduos passem a fazer melhores escolhas alimentares, contribuindo para a promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas durante a pandemia, assim como em médio a longo prazo.

Descritores: Rotulagem Nutricional; Alimentação Saudável; Educação Alimentar e Nutricional.

Referências

- ASBRAN. Associação Brasileira de Nutrição. Guia para uma alimentação saudável em tempos de COVID-19. ASBRAN, 2020.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção primária à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira versão resumida. Brasília: Ministério da Saúde, 2018.

PROJETO “O SABOR DAS CORES”: AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE ANDRADAS-MG

Luiz Felipe de Paiva Lourenção¹, Renata Franco Barbosa²

¹Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP, São Paulo, SP, Brasil

²Nutricionista da Secretaria de Educação, Prefeitura Municipal de Andradadas, MG, Brasil

As ações de Educação Alimentar e Nutricional, pautadas no conceito e nos princípios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), devem ser planejadas em articulação com a direção e coordenação pedagógica das escolas, sendo esta instituição, um espaço de grande influência na vida das crianças, e ainda, ideal para que as ações sejam abordadas de forma transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional. O objetivo deste trabalho é relatar, de forma subjetiva, as ações do Projeto de Educação Alimentar e Nutricional “O Sabor das Cores”, desenvolvido, desde 1998, no município de Andradadas-MG. As ações são desenvolvidas há 11 anos, com o propósito de oportunizar aos alunos momentos de reflexão crítica e vivências que contribuam para a formação de hábitos alimentares saudáveis, reflexões sobre a preservação do meio ambiente, sustentabilidade e transformação social. Nestes 11 anos, as ações atingiram os alunos da rede pública de Ensino de Andradadas-MG, sendo que os temas propostos sempre priorizam a possibilidade de mudanças de hábitos alimentares saudáveis, não apenas como um veículo informativo, mas proporcionando aos alunos viver o conteúdo através da experiência lúdica nas atividades dentro das oficinas, bem como vivê-lo na apresentação artística no dia da culminância dos trabalhos. Anualmente, a Equipe da Secretaria de Educação faz a escolha de um tema atual, reunindo-se, posteriormente, com as coordenadoras e supervisoras das escolas municipais para apresentação do tema, discussão e elaboração de estratégias de trabalho. Em 2017, o “Sabor das Cores” foi reconhecido, pela Associação Mineira de Municípios, como a melhor prática Mineira na Gestão da Educação. Assim, diante dos excelentes resultados obtidos anualmente, como a mudança de hábitos alimentares indesejáveis, a transformação do pensamento crítico sobre os temas emergentes da alimentação, e ainda, o desenvolvimento da internalização do conhecimento na criança, através de suas atividades escolares, relatadas através de textos, desenhos, paródias e teatros, concluímos que as atividades vêm satisfazer a necessidade de reflexão crítica através de temas que priorizam discussões sobre atualidades que venham beneficiar as crianças para a adoção de um estilo de vida mais saudável e sustentável, propiciando a conscientização e sensibilização de toda família para o consumo de comida de verdade.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Escolar; Educação em Saúde.

Referências

- MOURA, F. N. S.; LEITE, R. C. M. The food and nutrition education in question: developments in the initial formation of teacher educators. *Research, Society and Development*, v. 9, n. 2, p. e109922141, 2020.
- SILVA, S. U. et al. As ações de educação alimentar e nutricional e o nutricionista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Ciênc. saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 23, n. 8, p. 2671-2681, aug. 2018.

PROJETO DE EXTENSÃO VIVER BEM A NOVA IDADE: QUEM ENSINA, TAMBÉM APRENDE

Cibelle Faria Machado Coutinho, Isabella Maria Pascoal Brigagão, Jéssica Aparecida de Souza, Maria Gabriella Ferreira Bastos, Mariana Santos Silva, Bruno Martins Dala Paula
Universidade Federal de Alfenas - (UNIFAL), Alfenas, Minas Gerais, Brasil
cibellefmcoutinho@gmail.com

Introdução: O Brasil vem enfrentando um aumento expressivo do sobrepeso, da obesidade e das doenças crônicas; diante disso, são necessárias ações educativas para mudança desse cenário. Também observa-se uma transição demográfica e epidemiológica na pirâmide etária da população brasileira, tendo uma necessidade para os cuidados e atenção com a saúde dos idosos. **Objetivo:** O Projeto de Extensão Viver Bem a Nova Idade consiste em oficinas educativas com idosos a fim de contribuir com a longevidade e a qualidade de vida, através de informações que contribuem para a educação alimentar. **Métodos:** As oficinas ocorrem semanalmente na Universidade Federal de Alfenas com discentes do Curso de Nutrição, que incentivam uma alimentação equilibrada. Usa-se como referência o Guia Alimentar para a População Brasileira, que é um documento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional. Há também a elaboração de materiais lúdicos para que o entendimento seja viabilizado para os participantes. Ao final de cada oficina, são entregues fichas de avaliação aos participantes que colocam suas críticas e sugestões. **Resultados:** O retorno do grupo é positivo, percebe-se isso ao ler os relatos descritos como: “Bem esclarecedor, criativo e inteligente. Muito bom este projeto, que continue assim.”; “Vocês serão ótimos profissionais. Gratidão!”. **Conclusão:** Por fim, ressalta-se a importância do projeto em questão, visto que proporciona ao grupo de idosos e aos discentes um momento de partilha, interação e construção de saberes voltados para a alimentação saudável e educação nutricional. Assim sendo, contribui para a qualidade de vida e promoção de saúde desse público.

Descritores: Educação Nutricional; Alimentação; Idosos; Oficinas.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª edição, Brasília, 2014. 156 p.

REPASSA – SUL DE MINAS: REDE DE PROMOÇÃO DA SAÚDE

Mariana Santos Silva, William Permagnani Gozzi, Fernanda de Carvalho Vidigal, Bruno Martins Dala Paula

Universidade Federal de Alfenas - (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil

O REPASSA - Sul de Minas é um projeto realizado por servidores e estudantes da Faculdade de Nutrição e da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Alfenas com apoio da Fundação Cargill®. O projeto tem como objetivo a promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional da população de Alfenas-MG, contribuindo com um sistema alimentar mais saudável, justo e sustentável. Suas ações são direcionadas à educação alimentar e nutricional e da formação profissional para o trabalho no setor de alimentos, como estratégia de complementação da renda. O projeto iniciou-se em março de 2020 com o intuito de estabelecer educação nutricional para indivíduos portadores de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) tais como: hipertensão arterial, diabetes mellitus e obesidade que assolam várias pessoas no Brasil e no mundo. As orientações e informações transmitidas ao público beneficiado pelo projeto são advindas do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), das Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes, Diretrizes da Sociedade Brasileira de Cardiologia e Diretrizes Brasileiras de Obesidade, entre outras fontes de embasamento científico. Devido ao início da pandemia de COVID-19, o projeto teve como foco a criação de cartilhas temáticas, em formato físico e digital, ilustrativas com linguagem simples e acessível, a fim de promover educação nutricional e fornecer informações relevantes para toda comunidade. Além disso, os materiais elaborados pelo projeto serão utilizados como material de apoio para cursos online que serão oferecidos nas plataformas Moodle comunidade. O projeto também, tem parceria com outros vinculados à Faculdade de Nutrição: Check Nutri e Viver Bem a Nova Idade. Tal parceria resultou em um ciclo de palestra Via Webinar que contou com cerca de 150 participações ao vivo, e mais de 790 visualizações no YouTube. Dessa forma, mesmo diante dos desafios impostos pelo isolamento social, o projeto tem cumprido seu objetivo de levar conhecimento e estimular melhores condições de saúde às pessoas contempladas pelo projeto.

Descritores: Educação Nutricional; Saúde; Alimentação Saudável; Materiais Didáticos; Nutrição

Referências

- OLIVEIRA, Flávia. 57,4 milhões de brasileiros têm pelo menos uma doença crônica. [S. l.], 16 dez. 2014. Disponível em: <http://www.blog.saude.gov.br/index.php/34861-57-4-milhoes-de-brasileiros-tem-pelo-menos-uma-doenca-cronica>. Acesso em: 3 out. 2020.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Noncommunicable diseases. [S. l.], 1 jun. 2018. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>. Acesso em: 3 out. 2020.

PROJETO VIVER BEM A NOVA IDADE: GINCANA COMPARTILHANDO E APRENDENDO JUNTOS

Jéssica Aparecida de Souza, Isabella Maria Pascoal Brigagão, Maria Gabriella Ferreira Bastos, Mariana Santos Silva, William Permagnani Gozzi, Bruno Martins Dala Paula

¹Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

jessica14souza14@hotmail.com

Frente a pandemia do novo coronavírus, o Brasil passou por grandes mudanças para garantir o isolamento social. Dessa forma, as universidades tiveram que suspender as atividades para se adequarem ao novo cenário do país. Assim sendo, o Projeto de extensão Viver Bem a Nova Idade, deixou de executar presencialmente as oficinas de educação alimentar e nutricional, com um grupo de idosos da cidade de Alfenas. As ações passaram a ser realizadas por meio de tecnologias digitais, a exemplo do WhatsApp. Para proporcionar mais interação entre a equipe, os mediadores elaboraram uma gincana chamada: “Compartilhando e Aprendendo Juntos”. Essa atividade lúdica objetivou desenvolver “desafios” que relacionem os temas abordados, com as ações do cotidiano; além disso, permitiu que todos pudessem compartilhar seus saberes e dúvidas. As atividades aconteceram três vezes na semana ao longo do mês de abril até julho, com um total de vinte e seis sessões. Os mediadores compartilharam no grupo de WhatsApp textos e imagens informativas sobre a alimentação saudável, a partir do Guia Alimentar para a População Brasileira. Em cada dia foi publicado um tema e após cada publicação os mediadores encaminharam um desafio com base no assunto e os idosos foram convidados a partilhar suas experiências. O grupo se demonstrou animado e interessado com a gincana, algumas idosas enviaram fotos de suas refeições, hortas, frutas e hortaliças, assim como mensagens e áudios relacionados com os desafios. Por fim, a gincana foi positiva por proporcionar maior interação ao grupo, incluindo entre os mediadores e participantes, além intensificar a partilha de experiências. Com isso, os realizadores consideram a ação exitosa, por conseguir promover a educação alimentar e nutricional, mesmo com os obstáculos impostos pelo distanciamento social.

Descritores: Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Saudável; Idosos; Software.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª edição, Brasília, 2014. 156 p.

PROVÁVEL SARCOPENIA EM IDOSOS DE ACORDO COM O PROTOCOLO DO GRUPO DE TRABALHO EUROPEU SOBRE SARCOPENIA EM PESSOAS IDOSAS 2 (EWGSOP2)

Lara Vilar Fernandes, Rafaela Maria Guimarães, Isabela Coelho Castro, Camila Maria Melo, Andrezza Fernanda Santiago, Laura Cristina Jardim Porto
Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde – PPGNS. Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras – MG, Brasil

De acordo com o Grupo de Trabalho Europeu Sobre Sarcopenia em Pessoas Idosas 2, a sarcopenia é uma doença resultante de alterações musculares adversas que se acumulam ao longo da vida, sendo a força muscular um indicador primário do risco da doença. O objetivo do trabalho foi identificar a prevalência de provável sarcopenia em idosos da comunidade de Lavras, MG. Trata-se de um estudo transversal e observacional, envolvendo indivíduos de ambos os sexos, com idade ≥ 60 anos. A classificação de provável sarcopenia foi estabelecida quando os indivíduos apresentaram força muscular abaixo do considerado ideal de acordo com os gêneros. A avaliação da força muscular foi realizada por meio da força de preensão palmar através de um dinamômetro. Foi considerada baixa a força muscular < 30 kg para homens e < 16 kg para mulheres, sendo esses os pontos de corte recomendados para a população brasileira segundo a Diretriz Braspen de Terapia Nutricional no Envelhecimento. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da UFLA, através do parecer nº 3.049.720. 144 indivíduos participaram do estudo, sendo 119 (82,64%) mulheres e 25 (17,36%) homens. 4 (2,78%) mulheres apresentaram baixa força muscular ($12,5 \pm 2,38$ kg) e foram classificadas, portanto, como prováveis sarcopênicas. Nenhum homem apresentou baixa força muscular; isso pode ser devido ao pequeno número de homens participantes no estudo. O estudo realça a importância da força muscular como importante parâmetro de medida para otimizar a detecção precoce e o tratamento da sarcopenia na prática clínica.

Descritores: Envelhecimento; Prevalência; Força Muscular.

Referências

GONÇALVES, T. J. M. et al. Brazilian Society of Parenteral and Enteral Nutrition (BRASPEN). Diretriz Braspen de Terapia Nutricional no Envelhecimento. BRASPEN J. v. 34, p. 2-58, 2019.
CRUZ-JENTOFT, A. J.; BAHAT, G.; BAUER, J. et al. Writing Group for the European Working Group on Sarcopenia in Older People 2 (EWGSOP2), and the Extended Group for EWGSOP2. Sarcopenia: revised European consensus on definition and diagnosis. Age Ageing, v. 48, n. 1, Oct 12, 2019.

QUALIDADE DE SONO SUBJETIVA E ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS

Flávia Fonseca Lage, Lara Vilar Fernandes, Rafaela Maria Guimarães, Tamyres Andrea Chagas Valim, Andrezza Fernanda Santiago, Camila Maria de Melo
Universidade Federal de Lavras, UFLA, Lavras, Minas Gerais, Brasil

Introdução: O sono adequado tem forte relação com a qualidade de vida das pessoas. Devido a várias alterações funcionais, metabólicas e sociais próprias do envelhecimento, é comum que idosos apresentem alterações no padrão de sono. O estado nutricional é determinante na saúde dos idosos que apresentam tendência ao aumento na gordura corporal e redução da massa muscular, resultando em riscos ao bem estar. **Objetivo:** Avaliar a qualidade do sono e estado nutricional de idosos do município de Lavras-MG. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, realizado com idosos, na cidade de Lavras. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e o estudo foi aprovado pelo comitê de Ética em pesquisa da UFLA (Parecer número: 3.164.884). A avaliação subjetiva da qualidade do sono foi realizada através aplicação do questionário Pittsburgh Sleep Quality Index. O Estado nutricional foi avaliado através de medidas antropométricas, como peso, IMC (Índice da Massa Corporal), circunferência da panturrilha e circunferência da cintura. **Resultados:** Foram avaliados 144 idosos, destes 118 (81,9%) eram do sexo feminino e 26 (18%) eram do sexo masculino. Do total de idosos, 59 (41%) apresentaram boa qualidade de sono, e 85 (59%) uma qualidade de sono ruim. A média do peso dos participantes foi 67,6 ±12,5 Kg. De acordo com IMC, 51% apresentam sobrepeso, 40% são eutróficos e 9% estão abaixo do peso. A Circunferência da Panturrilha estava abaixo do indicado em 17% da amostra. A circunferência da cintura apresentou-se elevada em 85% dos idosos estudados. **Conclusão:** No presente estudo a maioria dos idosos apresentaram uma qualidade de sono ruim e sobrepeso. Para a garantia de envelhecimento saudável é necessário propor medidas para a melhora da qualidade do sono e composição corporal dos idosos.

Descritores: Geriatria; Incapacidade e Saúde; Qualidade de Vida.

Referências

- ENSRUD, K. E. et al. Sleep disturbances and frailty status in older community dwelling men. *J Am Geriatr Soc.* 57(11):2085-93, 2009.
- BUYSSE, D. J. et al. The Pittsburgh sleep quality index: a new instrument for psychiatric practice and research. *Psychiatry Res.* 28:193e213, 1989.

QUALIDADE DE VIDA, DE SONO E DE ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS DO TERCEIRO TURNO DE UMA METALÚRGICA DE BLUMENAU – SANTA CATARINA

Vanessa Korz; Ana Cláudia Poffo, Rafaella Safanelli

Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB) – Blumenau – Santa Catarina, Brasil

vanessakorz@yahoo.com.br

Introdução: Os trabalhadores noturnos apresentam diversas mudanças fisiológicas, biológicas e psicológicas, envolvendo o sono, a alimentação e o bem-estar por exemplo. **Objetivo:** avaliar a qualidade de vida, de sono e de alimentação dos trabalhadores do terceiro turno de uma indústria metalúrgica de Blumenau, Santa Catarina. **Métodos:** Estudo observacional e transversal, realizado em uma metalúrgica, utilizando questionários: sociodemográficos e de saúde, qualidade de vida, qualidade de sono e qualidade da alimentação e avaliação do estado nutricional. Os dados foram analisados por estatística descritiva e inferencial. A pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética na pesquisa em Seres Humanos, sob o parecer número 3.425.518. **Resultados:** Participaram 36 funcionários do sexo masculino. A maioria não possuía doenças, praticava atividade física, tinham sobrepeso e percentual de gordura corporal insuficiente, qualidade de vida maior no domínio 'funcional' e menor em 'saúde mental', com qualidade do sono ruim (n=23, 63,89%). Houve correlação estatística significativa entre idade e IMC (r=0,3691, p=0,0267) e associação entre atividade física e qualidade de alimentação (p=0,0455). **Conclusão:** A maioria dos participantes apresentou qualidade de sono ruim e excesso de peso, mesmo com alimentação saudável, e qualidade de vida de 'saúde mental' prejudicada. Sugere-se a empresa investigar e propor medidas na temática da saúde mental, aumentar o tempo de ginástica laboral e incentivar a prática de atividade física, além de orientar sobre higiene do sono e rotina de horário alimentar.

Descritores: Qualidade de Vida; Transtornos do Sono-Vigília; Comportamento Alimentar.

Referências

- ANDRADE, R.D. et al. Absenteísmo na indústria está associado com o trabalho em turnos e com problemas no sono. *Ciencia e Trabajo*, v. 19, n. 58, p. 35-41, 2017.
- LOPES, J.E.; SIMONY, R.F. Hábitos alimentares e estado nutricional de trabalhadores noturnos de uma indústria metalúrgica da cidade de Guarulhos, São Paulo, Brasil. *Revista Simbio-Logias*, v. 6, n.9, p. 117-129, 2013.
- MALACARNE, S. et al. Turno de trabalho: repercussões na saúde dos trabalhadores do ramo de energia elétrica. *Perspectivas Médicas*, v.28, n. 2, p. 30-40, 2017.

REDE PARA ENFRENTAMENTO DA OBESIDADE EM MINAS GERAIS - UNIFAL/SRS ALFENAS: ATIVIDADES PRESENCIAIS

Thaís Moreira Machado¹, Luana Lima Nunes¹, Thiago Heleno Mariano², Samilla Nunes Rezende Rodrigues², Helen Hermans Miranda Hermsdorff², Fernanda de Carvalho Vidigal¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, Minas Gerais, Brasil

thais.moreiramachado@hotmail.com

Considerada pela Organização Mundial da Saúde como uma epidemia mundial, a obesidade é dada principalmente pelo perfil alimentar e de atividade física do indivíduo. No Brasil, tornou-se objeto para políticas públicas pelo Ministério da Saúde por meio do Sistema Único de Saúde, que é o principal desenvolvedor de ações. Sendo assim, o projeto teve por objetivo desenvolver ações de formação para gestores e profissionais de saúde, assim como de diagnóstico, gestão, avaliação e monitoramento das ações relativas ao controle da obesidade em Minas Gerais, com o desígnio de propiciar a construção de uma rede de atenção nutricional para controle da obesidade em Minas Gerais. Trata-se de um projeto que incluiu os municípios pertencentes à Superintendência Regional de Saúde de Alfenas, tendo sido denominado Projeto Rede para o Enfrentamento da Obesidade em Minas Gerais (RENOB-MG), e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (nº 3.445.194). Os encontros presenciais aconteceram no *campus* sede da Universidade Federal de Alfenas. Os encontros para os gestores de saúde com os temas Módulo I - Ciclo de Gestão Pública; Módulo II - Planejamento e Gestão Orçamentária; Módulo III - Liderança Mobilizadora aconteceram nos meses de julho de 2019, setembro de 2019 e março de 2020, respectivamente. Em relação ao número de participantes, 25 pessoas participaram das atividades do Módulo I, 24 pessoas do Módulo II e 8 pessoas do Módulo III. Para os profissionais da saúde houve dois encontros: Marco Zero - Projeto RENOB-MG em agosto de 2019 e; Módulo I - Princípios teórico-práticos das políticas de saúde, alimentação e nutrição/Planejamento do projeto de intervenção, em novembro de 2019. Contou-se com a participação de 47 profissionais de saúde no encontro Marco Zero e 35 no encontro do Módulo I. Ao analisar as expectativas antes e após o evento para gestores e para profissionais, a maioria teve sua expectativa atendida ou superada. Após o mês de março de 2020, estavam previstos outros encontros presenciais, porém devido a pandemia da COVID-19 foram suspensos e substituídos por capacitação por meio de Webinários. No mês de outubro de 2020 aconteceu o seminário de encerramento do projeto de forma online com participação efetiva de gestores e profissionais de saúde e apresentação de projetos desenvolvidos durante o curso.

Descritores: Atenção Básica; Obesidade; Capacitação Profissional.

Referências

DIAS, P. C.; HENRIQUES, P.; ANJOS, L. A.; BURLANDY, L. Obesidade e políticas públicas: concepções e estratégias adotadas pelo governo brasileiro. *Cadernos de saúde pública*. 33 (7), 2017.

REDE PARA ENFRENTAMENTO DA OBESIDADE EM MINAS GERAIS - UNIFAL/SRS ALFENAS: ATIVIDADES VIRTUAIS

Luana Lima Nunes¹, Thaís Moreira Machado¹, Luma de Oliveira Comini², Arieta Carla Gualandi Leal², Helen Hermana Miranda Hermsdorff², Fernanda de Carvalho Vidigal¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, Minas Gerais, Brasil

luanalnunes17@yahoo.com.br

A obesidade é uma doença crônica não transmissível e está associada ao desenvolvimento de outras doenças, como hipercolesterolemia, diabetes, hipertensão e doenças cardiovasculares. Objetivo: desenvolver ações de formação para profissionais de saúde, de forma presencial e a distância. O presente projeto contou com a participação de 20 municípios da Superintendência Regional de Saúde de Alfenas, que faz parte do Projeto Rede para o Enfrentamento da Obesidade em Minas Gerais (RENOB-MG). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (nº 3.445.194). Concomitantemente aos encontros presenciais, ocorreu um curso de capacitação a distância, por meio da plataforma PVANET, onde os cursistas desenvolveram atividades, com auxílio de tutores. No módulo 1 abordaram-se os tópicos: apresentação e ambientação, redes de atenção à saúde e linha de cuidado, política nacional de alimentação e nutrição, promoção da alimentação adequada e saudável, sistemas alimentares e determinantes sociais da saúde e da obesidade. No módulo 2 foi explanado: projeto de intervenção, prevenção da obesidade, diagnóstico e abordagem individual e abordagens coletivas e inovadoras. Por fim, no módulo 3 discorreu-se sobre: autocuidado no enfrentamento da obesidade e promoção da saúde, métodos ativos para mudança de estilo de vida e práticas integrativas e complementares em saúde. Os participantes foram divididos em três turmas, totalizando 50 profissionais de saúde. Em relação ao desenvolvimento das atividades, o módulo 1 contou com aprovação de 62% (n=31), reprovação de 18% (n=9), sendo que 20% (n=10) dos participantes não fizeram nenhuma atividade proposta. Em relação ao módulo 2, 18% (n=9) foram aprovados e 38% (n=19) reprovados, sendo que 44% (n=22) dos participantes não fizeram nenhuma atividade. Por fim, o módulo 3 do curso contou com participação de 22 pessoas (44%), das quais 68,18% (n=15) foram reprovadas e 31,82% (n=7) foram aprovadas. Dentre os motivos para uma menor participação no módulo 3, pode-se destacar o fato de que alguns profissionais de saúde tiveram que se deslocar das suas funções devido à pandemia de COVID-19, o que impactou em sua participação no curso. De modo geral, o curso ofertado agregou muito conhecimento aos profissionais de saúde participantes, visto que os temas abordados foram específicos e disponibilizados de forma prática.

Descritores: Atenção Básica; Obesidade; Educação a Distância.

Referências

WANDERLEY, E. N.; FERREIRA, V. A. Obesidade: uma perspectiva plural. *Ciência & Saúde Coletiva*, 15(1):185-194, 2010.

REIMPLANTAÇÃO DE HORTO MEDICINAL COMO ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE BRUSQUE-SC

Eduarda Kormann, Mariana Campos Martins Machado

FURB – Universidade Regional de Blumenau, Blumenau, Santa Catarina, Brasil

Introdução: A Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares objetiva estimular mecanismos naturais de promoção, manutenção e recuperação da saúde, por meio de ferramentas humanizadas e centradas na integralidade do indivíduo. Entre as práticas previstas, está a utilização de plantas medicinais e a fitoterapia. **Objetivo:** Relatar a revitalização de um horto medicinal na prática do estágio de Nutrição em Saúde Coletiva. **Metodologia:** Relato de experiência proveniente da vivência do Estágio de Nutrição na área de Saúde Coletiva vinculado à Universidade Regional de Blumenau no mês outubro de 2020. O horto foi revitalizado em território público. As plantas foram escolhidas a partir de três critérios: reconhecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, constar na Relação Nacional de Plantas Mediciniais de Interesse ao Sistema Único de Saúde e plantas de uso comum. Foi realizada formação com os membros da equipe sobre o uso das plantas medicinais implementadas, abordando as principais formas de preparo e sua utilidade. Além de uma atividade na sala de espera sobre a utilização de plantas medicinais. **Resultados:** As Plantas inseridas são conhecidas como: Alecrim, Babosa, Boldo, Capim-limão, Erva cidreira brasileira, Espinheira-santa, Funcho, Gengibre, Goiabeira, Hortelã, Malvarisco, Melissa, Pitangueira, Sálvia e Tanchagem. A formação com a equipe da Unidade Básica de Saúde São Luiz em Brusque durou 30 minutos e participaram 15 funcionários. Os participantes mostraram-se entusiasmados com o assunto. Juntamente, foi realizado a atividade da sala de espera, no qual os usuários acolheram a atividade. **Conclusão:** A implementação do horto medicinal possibilitou o resgate e a valorização das plantas medicinais, proporcionando a troca de conhecimentos populares e científicos.

Descritores: Plantas medicinais; Promoção da Saúde; Estratégia Saúde da Família

Referências

Brasil. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares no SUS. Brasília: MS; 2006.

RELAÇÃO ENTRE CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS E A NEFOBIA ALIMENTAR INFANTIL E PATERNA NA CIDADE DE BOA ESPERANÇA-MG

Sebastião de Oliveira Guimarães Caldas, Ana Paula Aparecida Blanco, Camilla Ribeiro Vieira Marques, Daniele Caroline Faria Moreira
Centro Universitário do Sul de Minas (Unis), Varginha – MG, Brasil

Introdução: O medo de experimentar novos alimentos é conhecido como Neofobia Alimentar e atinge principalmente crianças em fase pré-escolar entre 2 a 6 anos de idade. Esta fobia afeta a qualidade da alimentação, pois limita a vontade de experimentar novos alimentos, gerando um comportamento alimentar restritivo. A participação dos pais nessa fase ajuda a reduzir o medo causado pelo novo, devendo a instrução e cuidado se iniciar dentro de casa passando a segurança que a criança necessita. **Objetivo:** Avaliar a prevalência de neofobia alimentar entre pais e crianças de 4 a 6 anos de escolas da rede pública e privada de ensino do município de Boa Esperança - MG e verificar se existe relação entre a neofobia paterna e infantil, assim como o tipo de escola e as condições socioeconômicas. **Métodos:** O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos do Centro Universitário do Sul de Minas – UNIS/MG (CAEE nº 05227018.7.0000.5111). O estudo foi realizado em duas escolas (uma pública e uma particular) do município de Boa Esperança - MG, totalizando 82 crianças. Foram aplicados três questionários, a Escala de Neofobia Alimentar para Crianças, Escala de Neofobia Alimentar para Pais e questionário Critério de Classificação Econômica Brasil. **Resultados:** A prevalência de Neofobia alimentar entre as crianças foi de 39% e para os pais de 5%. O teste de Qui-quadrado mostrou que não houve associação entre o comportamento neofóbico dos filhos e seus pais, assim como não houve associação com a classe socioeconômica da família. Por outro lado, houve uma associação da neofobia alimentar com o tipo escola frequentada pelas crianças sendo o grau de neofobia maior para crianças de escolas particulares. **Conclusão:** Não foi detectada relação entre neofobia alimentar das crianças e pais de Boa Esperança, porém identificou-se associação positiva para comportamentos neofóbicos de crianças que estudam em escolas particulares.

Descritores: Comportamento Infantil; Criança; Transtorno da Evitação.

Referências

- Lopes FA, Cabral JSP, Spinelli LHP, Cervenka L, Yamamoto ME, Branco RC, et al. Comer ou não comer, eis a questão: diferenças de gênero na neofobia alimentar. *PsicoUSF*, v. 11, n. 1, p. 123-125, 2006.
- Pliner P, Hobden K. Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, v. 19, n. 2, p. 105-120, 1992.

RELAÇÃO ENTRE CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS E A NEFOBIA ALIMENTAR INFANTIL E PATERNA NA CIDADE DE VARGINHA-MG

Sebastião de Oliveira Guimarães Caldas, Bruna Romão Miranda, Camilla Ribeiro Vieira Marques, Brunna Silmara Vilela, Daniele Caroline Faria Moreira
Centro Universitário do Sul de Minas (Unis), Varginha – MG, Brasil

Introdução: O período pré-escolar compreende entre a idade de 2 a 6 anos, considerada uma fase de transição, onde a criança sai de uma fase de dependência para entrar em uma fase de maior independência. Nessa fase, a alimentação é muito restrita e pode causar relutância para determinados tipos de alimentos. É muito comum ocorrer a neofobia alimentar, que pode ser definida como medo ou falta de vontade em experimentar novos alimentos. **Objetivo:** Verificar a prevalência de neofobia alimentar em pais e crianças pré-escolares e se existe associação entre as atitudes dos pais, assim como o tipo de escola e as condições socioeconômicas da família com o grau de neofobia alimentar infantil. **Métodos:** O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa do Centro universitário do Sul de Minas (CAAE: nº 05227018.7.0000.5111). Este foi um estudo transversal do tipo descritivo, envolvendo 100 crianças de ambos os sexos com idade entre 4 e 6 anos matriculadas em instituições de ensino públicas e privadas no município de Varginha – MG. Os instrumentos para a coleta de dados foram: Escala de Neofobia Alimentar para Crianças, Escala de Neofobia Alimentar para os Pais, como também o Questionário de Critério de Classificação Econômica Brasil. **Resultados:** Os resultados indicam uma prevalência baixa de neofobia alimentar entre os pais e crianças pré-escolares totalizando 11% e 37% da amostra respectivamente. Além disso, foi constatado que o comportamento dos pais pode influenciar no comportamento dos filhos, apesar dos dados terem apresentado uma correlação linear fraca. **Conclusão:** Conclui-se, que o comportamento dos pais pode influenciar o comportamento neofóbico dos filhos. Desta forma, é necessário que haja maiores orientações por parte dos pais, pois são a partir deles que a criança formará suas preferências alimentares. Expor os alimentos de forma atrativa, realizar preparações diversificadas e envolver a criança em atividades culinárias são algumas das estratégias para diminuir as respostas neofóbicas.

Descritores: Criança; Pais; Transtorno da Evitação.

Referências

Filipe, A.P. Neofobia alimentar e hábitos alimentares em crianças pré-escolares e conhecimentos nutricionais parentais. 2011. Dissertação (Mestrado Integrado em Psicologia) – Faculdade de Psicologia, Lisboa.

REPRESENTAÇÃO DO TEOR DE AÇÚCAR CONTIDO EM ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Ana Claudia Pereira Wognski

Residência em Nutrição Programa Saúde da Família, Secretária Municipal de Saúde de Curitiba, (SMS-Curitiba), Curitiba, Paraná, Brasil.

ana.wognski@hotmail.com

Introdução: A Organização Mundial da Saúde recomenda que a ingestão de açúcares de adição não ultrapasse 5% do valor energético total da dieta, visto que o consumo elevado de açúcares de adição favorece o desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis. Compreendem-se como açúcares de adição, aqueles que foram incorporados em preparações culinárias ou alimentos produzidos pela indústria. **Objetivo:** Relatar a experiência de uma atividade de educação alimentar e nutricional desenvolvida em uma Unidade de Saúde de Curitiba, Paraná. **Material e método:** Relato de experiência de uma atividade, desenvolvida no grupo de reeducação alimentar e nutricional, da Linha de cuidado do sobrepeso e obesidade, em uma Unidade de Saúde de Curitiba. A atividade foi conduzida pela nutricionista residente, a abordagem utilizada incluiu roda de conversa sobre o conhecimento dos participantes em relação aos açúcares de adição. A nutricionista buscou abordar por meio de demonstrações práticas, a quantidade de açúcares presentes nos alimentos ultraprocessados, com o intuito de sensibilizar os indivíduos a respeito do consumo dos mesmos. Para a elaboração da atividade foi organizada uma mesa com a representação do teor de açúcares contidos em diversos alimentos ultraprocessados, a partir das informações contidas nas suas respectivas embalagens. Para melhor representação e visualização, a quantidade de açúcar indicada nos rótulos dos alimentos foi adicionada em tubos transparentes. Utilizou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, como requisito ético de participação no estudo. **Resultados:** Notou-se participação ativa e interesse dos participantes, evidenciados pelos comentários e questionamentos que surgiram ao longo da atividade. Alguns participantes demonstraram surpresa e manifestaram desconhecer, até então, a quantidade de açúcar contida nos alimentos demonstrados, outros relataram que aqueles alimentos faziam parte da sua rotina alimentar ou da rotina alimentar de seu grupo familiar. **Conclusão:** As ações de educação alimentar e nutricional realizadas nos grupos de reeducação alimentar e nutricional, são estratégias importantes de promoção a saúde, contribuindo para a promoção do conhecimento, estímulo do autocuidado e orientações sobre hábitos alimentares saudáveis.

Descritores: Atenção Básica à Saúde; Educação Alimentar e Nutricional; Consumo Alimentar

Referências

BRAZ, M et al. Consumo de açúcares de adição por adolescentes em estudo de base populacional. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.24, n.9, p. 3237-3246, 2019.

SATISFAÇÃO CORPORAL DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE DANÇA DA ZONA DA MATA MINEIRA

Milena Souza Viana¹, Raissa Dias¹, Mayla Cardoso Fernandes Toffolo²

¹Graduanda em Nutrição pelo Centro Universitário FAMINAS – UNIFAMINAS - MURIAÉ - Minas Gerais, Brasil.

²Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário FAMINAS – UNIFAMINAS - MURIAÉ - Minas Gerais, Brasil.

milena-viana@hotmail.com

Introdução: Atualmente os jovens tem se deparado com a extrema valorização da aparência veiculada pela mídia. **Objetivo:** Identificar o perfil nutricional e satisfação corporal de adolescentes de uma Escola Municipal de Dança da Zona da Mata Mineira. **Métodos:** Trata-se de estudo transversal, realizado em 2019 com adolescentes do sexo feminino, com faixa etária entre 10 e 19 anos. Para avaliação do perfil nutricional foram aferidos peso e estatura, com balança digital OPTIMUS TS-2005® e estadiômetro SANNY®. A classificação do perfil nutricional foi feita através do Índice de massa corporal/idade baseado nos Parâmetros da Organização Mundial de Saúde de 2007. Para a avaliação da satisfação corporal foi aplicado o conjunto de silhuetas proposto por Kakeshita, 2008. Foi aplicado também o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. **Resultados:** Participaram do estudo, 61 adolescentes. A média de idade entre elas foi de $12,96 \pm 2,39$ anos. Quanto aos dados antropométricos, a média de peso foi de $49,725 \pm 11,75$ Kg, IMC $20,83 \pm 3,84$ Kg/m², sendo que 65,6% se encontravam em eutrofia. Para a insatisfação corporal, pode-se observar que 52,2% das participantes desejavam ter uma silhueta menor em relação à sua imagem corporal atual. Ao se avaliar a distorção corporal 50,8% se consideravam maiores do que realmente eram. Ao se avaliar a categoria de Insatisfação Corporal verificou-se que aquelas que desejavam diminuir o peso (grupo excesso de peso) apresentaram IMC médio maior que o grupo de adolescentes que desejavam aumentar o peso ($p=0,000$), bem como para o grupo que não desejava alteração de peso (grupo-satisfação) ($p=0,028$). **Conclusão:** Metade das adolescentes que se consideravam com excesso de peso, tinham estado nutricional adequado. Houve elevada prevalência de insatisfação e distorção quanto a imagem corporal das adolescentes, o que pode contribuir para a ocorrência de distúrbios futuros. Protocolo de aprovação: CAAE: 12041719.6.0000.5105, 2004).

Descritores: Adolescência; Eutrofia; Sobrepeso; Imagem Corporal.

Referências

KAKESHITA, I. S. Adaptação e validação de escalas de silhuetas para crianças e adultos brasileiros. Ribeirão Preto, 2008. 120.p. Tese (Doutorado) - Faculdade de Filosofia, Ciência e Letras de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo.

OMS. Parâmetros da Organização Mundial de Saúde. 2007.

SAÚDE ALIMENTAR EM TEMPOS DE COVID-19

Jaqueline Laureano de Azevedo, Flávia Della Lucia¹, Daniela Braga Lima
Universidade Federal de Alfenas-UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.
jaqueeazevedoo@gmail.com

Introdução: A pandemia por COVID-19 representa um dos maiores desafios da saúde pública, causando impactos na saúde e nas condições de vida¹. Dentro da dinâmica escolar teve-se a suspensão das atividades, como uma das medidas de controle da pandemia sustentadas no distanciamento social, tornando os pais integralmente responsáveis pela educação alimentar e nutricional, no sentido, de trabalhar a formação ou correção de hábitos alimentares. **Objetivo:** Descrever a alimentação de crianças em tempos de pandemia de Covid-19. **Métodos:** Estudo transversal realizado com crianças matriculadas em um Centro Educacional Infantil e aprovado pelo Comitê em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE:26565419.1.0000.5142). O recrutamento dos participantes (pais e/ou responsáveis das crianças) foi por meio das redes sociais, principalmente, por intermédio do aplicativo Whatsapp. O participante, após o recebimento do convite, era direcionado para o ambiente virtual do estudo, onde, ao ler o Termo de Consentimento Livre Esclarecido, confirmava o interesse em seguir como voluntário da pesquisa tinha acesso ao questionário que foi desenvolvido pela plataforma Google Forms abordando questões referentes à alimentação em tempos de pandemia e conhecimento sobre alimentos funcionais. Os dados foram tratados por meio da estatística descritiva. **Resultados:** A maioria das crianças era do sexo masculino 51,1%; 57,1% não respeitavam os horários das refeições; 82,1% relatam o consumo de alimentos ultraprocessados; 75,0% não estavam tendo horários regulares para dormir e acordar. A alimentação saudável foi considerada como importante medida, neste período de isolamento, por 89,3% das mães, entretanto 37,5% relataram não saber o que são alimentos funcionais. **Conclusão:** Manter as regras e limites nessa fase é uma tarefa árdua para as famílias, mas a organização e a disciplina são essenciais às crianças. Assim, urge uma reflexão sobre a educação alimentar e nutricional, no contexto que se configura as possibilidades de contribuição para auxiliar na melhora dos hábitos alimentares e transmissão de conhecimento acerca dos alimentos funcionais como ferramenta de promoção de saúde.

Descritores: Educação alimentar e nutricional, Alimentos funcionais, Hábitos alimentares, Covid-19.

Referências

- 1) RIBEIRO-SILVA, R.C. et al. Implicações da pandemia de Covid-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Ciênc. saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 25, n. 9, p. 3421-3430, 2020.

SCLEROTINIA SCLEROTIORUM: AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE CITOTÓXICA E ESTRESSE OXIDATIVO *IN VITRO* EM CÉLULAS CANCEROSAS

Carolina Giroto Pressete, Mariana Araújo Vieira do Carmo, Luciana Azevedo, Mario Ferreira Conceição Santos, Marisi Gomes Soares

Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL, Alfenas/Minas Gerais – Brasil

carolinagp_94@msn.com

Introdução: O fungo *Sclerotinia sclerotiorum* está entre os patógenos das plantas mais devastadores e que representa um dos grandes desafios para a produção agrícola, podendo infectar culturas e vegetais economicamente importantes como: feijão, soja, batata e tomate. Os metabólitos fúngicos secundários podem ser utilizados para o desenvolvimento de medicamentos, como nas terapias anticancerígenas. **Objetivo:** Avaliar os efeitos citotóxicos e de estresse oxidativo *in vitro* de *S. sclerotiorum* como um possível elemento estratégico para a saúde. **Métodos:** O material fúngico foi triturado e adicionado etanol. O líquido foi coletado, evaporado e concentrado, originando o extrato acetato, o qual foi submetido a cromatografia em coluna de fase reversa água e metanol como eluente. Foi obtida a fração de extrato de acetato 100% metanol. Para os ensaios de atividade citotóxica e estresse oxidativo (ROS), as células de adenocarcinoma pulmonar (A549), adenocarcinoma colorretal ileocecal (HCT08) e célula pulmonar normal (IMR90) foram tratadas com diferentes concentrações do extrato acetato e fração. **Resultados:** Em relação à atividade antiproliferativa, ambas as células cancerosas exibiram valores mais elevados de GI50 para a fração acetato (100% MeOH) em comparação com o extrato acetato bruto, onde os valores para a fração nas células foram de: A549 (277,7 µg/mL) e HCT8 (123,1 µg /mL). Já os valores para o extrato acetato bruto foram A549 (101,8 µg/mL) e HCT8 (19,8 µg /mL). Este extrato bruto também exibiu menor valor de GI50 (16,05 µg / mL) em células não cancerosas IMR90. Em relação ao estresse oxidativo, notou-se que o extrato acetato induziu a produção de espécies reativas de oxigênio de forma mais intensa na célula normal, em comparação com as células cancerosas, provando assim a atividade antiproliferativa e citotóxica mais intensa do extrato na célula normal. **Conclusão:** Os resultados mostram que o extrato acetato teve atividade citotóxica maior em células não cancerosa. Conclui-se também que os altos níveis de ROS produzidos foram tóxicos para as células normais.

Descritores: Câncer; Estresse Oxidativo; Espécies Reativas de Oxigênio.

Referências

AZEVEDO, L. et al. White mold (*Sclerotinia sclerotiorum*), friend or foe: Cytotoxic and mutagenic activities in vitro and in vivo. *Food Research International*, v. 80, p. 27–35, 2016.

USO DE ESPECIARIAS: VEICULANDO INFORMAÇÕES CIENTÍFICAS ACERCA DOS BENEFÍCIOS A SAÚDE

Lessandra de Oliveira Pereira, Heloisa Helena Duval de Azevedo
Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil.
lessandraoliveira16@gmail.com

Introdução: As especiarias são insumos de grande importância desde séculos passados, além do conhecido uso como temperos, já foram utilizadas para fins terapêuticos e consideradas um remédio. Essas podem ser definidas como a parte seca da planta que é acrescentada aos alimentos para melhorar o *flavor* e possuem princípios ativos com propriedades medicinais, certos cuidados quanto ao preparo e quantidade consumida são fatores importantes para a obtenção de resultados benéficos. **Objetivo:** Articular os conhecimentos populares com os científicos para melhor proveito dos efeitos terapêuticos pelo uso das especiarias, com isso, esta ação teve como objetivo informar a população acerca dos conhecimentos científicos sobre especiarias, sendo essa uma ação promovida pelo Grupo de Ação e Pesquisa em Educação Popular da Universidade Federal de Pelotas. **Métodos:** Alguns questionamentos foram levantados e utilizados como ponto de partida (A população conhece os efeitos adversos e terapêuticos das especiarias?). A ação foi implementada em outubro de dois mil e vinte, utilizando de formatos visuais e de fácil entendimento acerca do assunto para a população, as redes sociais foram utilizadas para veicular esses saberes, meio pelo qual ações podem ser empregadas devido a pandemia de Covid-19, onde publicações são feitas quinzenalmente nas redes sociais do Grupo de Ação e Pesquisa em Educação Popular, sendo utilizadas fontes bibliográficas do Ministério da Saúde e artigos científicos. **Resultado:** A Organização Mundial da Saúde estima que 80% da população utiliza de práticas tradicionais para os cuidados básicos de saúde. Com isso, a ação teve um grande alcance através das redes sociais, veiculando informações e promovendo o uso racional das especiarias que são mais que temperos para uso culinário, onde o científico e o popular se encontram para construção de saberes e obtenção de benefícios. **Conclusão:** Com a presente ação foi possível conhecer a necessidade de informações referentes às especiarias para população, que cada vez mais busca deste meio para prevenção, tratamento e cura de doenças, sendo tais informações disseminadas, agregando o saber da população.

Descritores: Medicina Popular; Saúde; Compartilhamento de Informações.

Referências

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Formulário de Fitoterápicos da Farmacopéia Brasileira. Brasília: Anvisa, 2011.
- DEL RÉ, P.V.; JORGE, N. Especiarias como antioxidantes naturais: aplicações em alimentos e implicação na saúde. Rev. Bras. Pl. Med., Botucatu, v. 14, n. 2, p. 389-399, 2012.

USO DE OFICINAS CULINÁRIAS COMO ESTRATÉGIA TERAPÊUTICA NAS ALTERAÇÕES DE HUMOR

Igor Prudencio Trujillo Granja, Fernanda Cruz Trombeta, Mariana Manara Ribeiro, Natália Goulart Torlai Magalhães, Gabriel de Melo Rosa, Cristiane da Silva Marciano Grasselli
Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL - Alfenas, Minas Gerais, Brasil
igor.granja@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: As alterações de humor influenciam o comportamento alimentar dos indivíduos, afetando suas escolhas alimentares e a quantidade de ingestão dos alimentos. Estudos recentes apontam que o uso de oficinas culinárias tem se mostrado como importante estratégia para melhoria da saúde psicológica. **Objetivo:** Avaliar o efeito do uso de oficinas culinárias e a orientação nutricional em grupo nas alterações de humor. **Métodos:** Tratou-se de um estudo seccional, de corte transversal descritivo, realizado na Universidade Federal de Alfenas. A amostra foi constituída por estudantes de todos os períodos dos cursos de graduação da Universidade. O projeto foi submetido e aprovado pelo comitê de ética da Unifal-MG (CAAE: 15126719.0.0000.5142). Foram realizadas onze oficinas culinárias no Laboratório de Técnica Dietética da Faculdade de Nutrição; Avaliação nutricional antropométrica utilizou-se o índice de massa corporal (IMC), percentual de gordura corporal e avaliação do risco de doenças cardiovasculares pela circunferência da cintura (CC), e relação CC/Estatura. Na avaliação do humor usou-se a Escala de Humor de Brunel (BRUMS) antes e após as oficinas culinárias. Para a análise estatística, utilizou o teste de Wilcoxon, com nível de significância de 5%. **Resultados:** A amostra foi composta por 81 participantes, 84% (n=68) do sexo feminino e 16% (n=13) do sexo masculino, com idade superior a 20 anos de idade (73%). Segundo IMC 78% estavam eutróficos, mas 47% da amostra apresentou alto percentual de gordura corporal. Não foi observado risco em 89% considerando CC, e em 91% segundo relação CC/Estatura. Quanto ao estado de humor, foi observado redução significativa ($p < 0,05$) nos escores de tensão, depressão, raiva, fadiga e confusão mental. **Conclusão:** O estudo mostrou que as oficinas culinárias foram capazes de exercer uma diminuição dos estados de humor negativos, podendo ser utilizadas como terapia coadjuvante na melhoria nos estados de humor e na promoção de saúde mental.

Descritores: Assistência à Saúde Mental; Culinária; Educação Alimentar e Nutricional; Universidades.

Referências

- CAPOBIANGO, Michely et al. Oficinas culinárias como estratégia para a promoção de práticas alimentares saudáveis. *Percurso Acadêmico*, p. 253-267, 2014.
- RODRIGUES, Flávia Cristina Coelho. Relação entre Comportamento Alimentar e Qualidade de vida. 2017. 78 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Tecnologia Alimentar, Escola Superior Agrária de Santarém, Instituto Politécnico de Santarém, Santarém, 2017. Cap. 2.