

Nutrição[®] **EM PAUTA**

ISSN 2236-1022 A REVISTA DOS MELHORES PROFISSIONAIS DE NUTRIÇÃO

R\$ 30,00 • Setembro 2015

ANO 5
NÚMERO 28
EDIÇÃO DIGITAL
SÃO PAULO

Mega Evento NUTRIÇÃO 2015

O MAIOR DA AMÉRICA LATINA

27 à 29 de setembro, São Paulo SP
Centro de Convenções Frei Caneca
www.nutricaoempauta.com.br



ANAIS DO CONGRESSO

ATIVOS JASMINE UMA LINHA COMPLETA EM "SUPERALIMENTOS"

Descubra os benefícios de toda a linha de Ativos Jasmine e viva com mais sabor e equilíbrio.



Ativo Yacon

O yacon é reconhecido por conter inulina, um tipo de fibra solúvel que pode auxiliar no equilíbrio dos níveis de açúcar no sangue. Contém naturalmente fibras solúveis (betaglucana, inulina e pectina), que também ajudam na redução de colesterol ruim. O Ativo Yacon possui a concentração diária recomendada de 5g de yacon desidratado, na porção de 20g de Ativo.

Ativo Goji

Goji berry é uma superfruta do Himalaia e com uma alta quantidade de vitamina C, um antioxidante natural. O Ativo Goji possui concentração diária recomendada, fornecendo 2,5g de goji berry em uma porção de 20g de Ativo, combinado com outras substâncias naturais para potencializar seus benefícios.

Ativo Maca

A maca tem nutrientes bioativos que agem restaurando o equilíbrio do corpo. É indicada para aumentar a resistência imunológica, a energia e vitalidade; um revigorante natural. O Ativo Maca possui concentração de 2g de raiz de maca peruana em uma porção de 20g de Ativo.

Ativo Lecitina

Combinação de lecitina de soja e farinha de linhaça dourada estabilizada, um composto que auxilia na redução do colesterol. Na dose diária recomendada de Ativo Lecitina, você encontrará 420 mg de colina e 2.200mg de ômega 3.

Ativo Fibras

Com 18 ingredientes selecionados, o Ativo Fibras é um composto à base de cereais integrais com proteínas e fibras de aveia, soja, quinoa, amaranto e diversas outras sementes. Ideal para contribuir com a ingestão da quantidade de fibras recomendada por dia.



www.jasminealimentos.com
Facebook.com/jasminealimentos
Instagram: jasmine_alimentos
Twitter.com/JasmineAlim

Jasmine
Coma bem, viva bem.

PROFESSORES ESPECIALIZADOS • AULAS INTERATIVAS • CURSOS COM CERTIFICADO

EAD Nutrição

Inovando a Nutrição

Agora também em **3x sem juros no cartão.**
Descontos especiais para assinantes da Nutrição em Pauta.
Utilize o código promocional 'nep'.

O melhor Ensino à Distância em Nutrição

Conheça nossos diferenciais:

- ✓ Temas abordando todas as áreas da Nutrição: **NUTRIÇÃO CLÍNICA, NUTRIÇÃO ESPORTIVA, FOODSERVICE, GASTRONOMIA, ALIMENTOS FUNCIONAIS, NUTRIÇÃO E PEDIATRIA**, e muito mais.
- ✓ **Aulas ao vivo** por meio de transmissão on-line (teleconferência).
- ✓ Fórum de Mensagens com **interação direta entre o professor e aluno.**
- ✓ Controle completo da sua conta através do **Perfil do Usuário** (meu cadastro, minhas provas e testes, meus cursos, pagamentos realizados, certificados).
- ✓ **Formas de pagamento flexíveis** (cartões, boletos, etc).

REALIZAÇÃO:

Núcleo
ATUALIZAÇÃO CIENTÍFICA
EM NUTRIÇÃO

DIVULGAÇÃO:

Nutrição EM PAUTA
A REVISTA DOS MELHORES PROFISSIONAIS DE NUTRIÇÃO

www.eadnutricao.com.br contato@eadnutricao.com.br 11 5041.9321

Núcleo - Atualização Científica em Nutrição
R. Republica do Iraque, 1329 - cj. 11 - Campo Belo - 04611-002 - São Paulo, SP
Fone 11 5041-9321 - contato@eadnutricao.com.br

Expediente

Publicação da Núcleo Consultoria - Atualização Científica em Nutrição

R. República do Iraque, 1329 - cj 11 - Campo Belo
CEP: 04611-002 - São Paulo - SP
Tel. +55 11 5041.9321
Email: nucleo@nutricaoempauta.com.br
Site: www.nutricaoempauta.com.br

PRESIDENTE CONGRESSO

Dra. Sibebe B. Agostini

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

Produzido em setembro de 2015 (edição especial digital para o Mega Evento Nutrição 2015)

Mega Evento Nutrição 2015

- 16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
- 16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição
- 3º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva
- 11º Fórum Nacional de Nutrição
- 10º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (EUA)
- 8º Simpósio Internacional da Nutrition Society (Reino Unido)
- 8º Simpósio Internacional de Gastronomia Francesa (Le Cordon Bleu)
- 2º Fórum de Alimentação Orgânica
- 16º Exposição de Produtos e Serviços em Nutrição e Alimentação
- 3º Feira de Alimentação, Saúde e Bem-estar

27 À 29 DE SETEMBRO DE 2015

Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca - 4º andar
Rua Frei Caneca, 569 - São Paulo - SP - Brasil.

É o único congresso realizado no Brasil que conta com o apoio e presença das principais e mais importantes entidades internacionais da Nutrição e da Gastronomia, destaca a Dra. Sibebe B. Agostini, Presidente do Congresso. Um dos diferenciais do evento é trazer não só estudos,

mas também inovações e informações que tenham aplicação prática na rotina dos profissionais e estudantes de Nutrição.

CONGRESSOS INTERNACIONAIS

Serão realizados 5 eventos internacionais que contam com o apoio e a presença das maiores e principais entidades internacionais da nutrição e da gastronomia, com tradução simultânea para o português.

CONGRESSOS NACIONAIS

Serão realizados 3 eventos nacionais gerando discussões e trazendo novidades e inovações nos setores da Nutrição, Alimentação e Gastronomia Saudável.

LOCALIZAÇÃO

O Mega Evento de Nutrição está localizado dentro do Shopping Frei Caneca, que oferece diversas atividades como salas de cinema, teatro e praça de alimentação. Por estar localizado na valorizada região da Avenida Paulista, o Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca garante um fácil acesso, próximo ao metrô Trianon Masp, reunindo num só lugar uma infra-estrutura moderna e completa de espaços e serviços.

Comissão Científica

Profa. Dra. Sonia Tucunduva Philippi - Vice-presidente do CRN3. Graduada pela USP, onde também concluiu Mestrado e Doutorado e hoje é Professora Associada nível 3. Líder do grupo de pesquisa do Brasil no CNPq sobre Consumo Alimentar de Populações. Foi diretora da ASBRAN e do conselho consultivo da Sban.

Prof. Dr. Roberto Carlos Burini - Graduado em Ciências Biológicas pela Faculdade de Ciências Médicas e Biológicas de Botucatu, Doutorado em Bioquímica da Nutrição pela Faculdade de Ciências Médicas e Biológicas de Botucatu. Livre Docente em Bioquímica Clínica pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara (UNESP) e Professor Titular em Patologia Clínica pela Faculdade de Medicina de Botucatu (UNESP). Atualmente é professor titular do Departamento de Saúde Pública da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Pós-doutorado no Massachusetts Institute of Technology (Cambridge, EUA). Foi Pesquisador Visitante na Harvard Medical School (Boston, EUA).

Prof. Dr. Antonio Herbert Lancha Jr. - Prof. Titular de

Nutrição da Escola de Ed. Física e Esporte da USP, Mestre e Doutor em Nutrição pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, Pós doutorado em Medicina Interna pela Washington University, Professor Visitante do Institut National de la Recherche Agronomique-Paris, Personal and Professional Coach formado pela Sociedade Brasileira de Coaching, Wellness Coach formado pela Carevolution. Profa. Dra. Maria Carolina Gonçalves Dias - Nutricionista Chefe da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de SP. Coordenadora Administrativa da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional do Hospital das Clínicas. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela SBNPE e em Nutrição Clínica pela ASBRAN e em Administração Hospitalar pelo IPH.

Dra. Marle Alvarenga - Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP- USP), Mestre, Doutor e Pós-doutorado pela FSP-USP. Coordenadora do Grupo Especializado em Nutrição e Transtornos Alimentares (GENTA), supervisora do grupo de Nutrição do Programa de Transtornos Alimentares (AMBULIM-HC-FMUSP). Idealizadora da Nutrição Comportamental.

Profa. Dra. Michele Trindade - Pós-doutorado em Metabolismo e Nutrição - Universidade Estadual de Londrina (UEL); Mestre e Doutora em Ciência dos Alimentos - Universidade de São Paulo (FCF/USP); Especialização em Treinamento Desportivo - Universidade Estadual de Londrina (UEL); Nutricionista/Pesquisadora Integrante do Grupo de Estudo e Pesquisa em Metabolismo, Nutrição e Exercício (GPEMENE); Docente da Uningá- Maringá/PR. Trabalha com praticantes de exercícios físicos e atletas desde 2002.

Profa. Dra. Daniela Caetano Gonçalves - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Especialista em Fisiologia do Exercício pela UNIFESP e Doutora em biologia celular pelo ICB/USP e Doutorado Sanduíche pelo depto de Bioquímica da Nutrição, Universidade de Potsdam, Alemanha. Atua como nutricionista clínica e esportiva, é professora titular da Universidade Paulista e é coordenadora dos cursos de especialização em Nutrição Clínica e Personal Diet pela FEFISA e Alimentos Funcionais e nutrigenômica pela UGF e Palestrante convidada da IFBB (International Federation of Body Building).

Profa. Dra. Vera Lúcia Moraes Antonio de Salvo - Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário São Cami-

lo, Especialização em Nutrição Clínica e em Terapias e Técnicas para cuidados Integrativos pelo Departamento de Neurologia e Neurocirurgia da UNIFESP, Mestrado em Epidemiologia pela Universidade Federal de São Paulo e Doutorado em Ciências pelo Departamento de Medicina Preventiva - UNIFESP. Pós Doutoranda em Saúde Coletiva com foco em Mindfulness pela UNIFESP/EPM. Docente no ensino superior desde 1995. Tem experiência no atendimento clínico nutricional das doenças crônicas não transmissíveis e estuda alimentação orgânica, alimentação vegetariana e práticas integrativas. É instrutora de mindfulness em treinamento pelo Mente Aberta (Unifesp) e Professional Training (MB-EAT).

Profa. Dra. Luciana Rossi - Nutricionista pela FSP-USP. Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF - USP. Doutoranda do PRONUT - USP. Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Coordenadora da Pós em Nutrição Esportiva e Estética com ênfase em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness.

Profa. Ana Paula B. Cortez - Nutricionista pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Aprimoramento Profissional em Saúde, Nutrição e Alimentação Infantil com enfoque em Gastroenterologia Pediátrica pela Unifesp/EPM, Especialização em Nutrição Clínica Funcional, Mestre em Ciências aplicadas à Nutrição pela Unifesp/EPM, Doutoranda pela Unifesp/EPM. Docente do Curso Técnico em Estética - disciplina de Nutrição em Estética Facial e Corporal no Instituto Brasileiro de Ensino e Pesquisa (IBRAPE) e no Centro Formador da Cruz Vermelha (CEFOP).

Dra. Gláucia Cristina Conzo - Nutricionista Gerente do Serviço de Nutrição e Dietética da UNIMED Caraguatubá. Pós-graduada em nutrição clínica, segurança nutricional e qualidade dos alimentos (Universidade Estácio de Sá), com aprimoramento em gestão de UPR (SINESP) e gerontologia (UNIFESP). Especialista em Saúde Pública pela ASBRAN.

Profa. Dra. Karina Nunes de Simas - Nutricionista pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Mestre em Ciência dos Alimentos pela UFSC, Pós graduada em Nutrição Clínica Funcional pela UnicSul, Nutricionista clínica do Espaço Ser Vivo, Santos, Responsável pela Funcional Gastronomia Saudável, Santos, Responsável técnica pela Nutriorgânicos Refeições Funcionais

Chef Fabiana Agostini - Foi a chef responsável pela abertura da matriz do Santo Grão, na rua Oscar Freire. Estagiou com chefs renomados como Fred Frank, Erick Jacquín e Salvatori Loi. Em seguida, trabalhou com Ferran Adriá, considerado um dos melhores chefs do mundo, no restaurante El Bulli, em Madri, na Espanha e frequentou a escola “Le Cordon Bleu” em Paris. De volta ao Brasil, assumiu a cozinha do restaurante Café Med, onde cozinhou para a pop star Madonna. Hoje, proprietária do Pellegrino Massas Artesanais, na Lagoa da Conceição em Florianópolis, já fez sua estreia no canal Bem Simples, como Chef convidada no programa Cozinha Caseira.

Programação Científica

16º CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE & QUALIDADE DE VIDA

28 E 29 DE SETEMBRO DE 2015 - SEGUNDA E TERÇA

28 SETEMBRO 2015 (SEGUNDA-FEIRA)

8h30 às 9h30 - Conferência da American Academy of Nutrition and Dietetics: Prevenção de Doenças

Dra. Wahida Karmally, DrPH, RD, CDE é Diretora de Nutrição do Irving Center for Clinical Research, Cientista Pesquisadora Associada e Palestrante na Columbia University. Dra. Karmally foi Presidente do Comitê de Nutrição de New York da American Heart Association (AHA) e membro de vários comitês da AHA, incluindo o Programa Educacional contra o Colesterol, Doenças do Coração em Mulheres e Prevenção em Cardiologia. Dra. Karmally é professora de estudantes de medicina, nutrição e odontologia, respondendo pela área de Nutrição para os Residentes da Medicina. Ela é Educadora Certificada em Diabetes, diplomada pela ACCL como Clinical Lipid Specialist e Membro do Conselho Diretor da National Lipid Association. Obteve seu Doutorado em Nutrition and Health Policy na Columbia University. Suas áreas de conhecimento são Diabetes e Doenças Cardíacas.

9h30 às 10h15 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

10h15 às 11h15 - Conferência da Nutrition Society: Fibra Dietética e Diabetes Tipo 2

Dr. Denise Robertson BSc PhD RNutr - Possui PhD em

Nutrição Clínica pela Universidade de Newcastle. Sua principal área de pesquisa trata das complexas interações entre o trato gastrointestinal e a fisiologia humana. A Nutrição agora é considerada tanto a causa como tratamento de várias condições, tais como obesidade e diabetes tipo 2. Após ter trabalhado em Oxford por 7 anos, ela agora é membro do Grupo de Pesquisa Metabólica da Universidade de Surrey. Além da pesquisa nutricional, ela interage ativamente com vários pesquisadores em cronobiologia avaliando os efeitos do sono e gens correspondentes no risco de diabetes, além do papel da microbiota intestinal. Recebeu os seguintes prêmios: Nutrition Society David Cuthbertson Medal (2006), Association for the Study of Obesity Young Achiever Award (2008), University of Surrey researcher of the year (2011) e Nutrition Society Silver Medal (2015).

11h15 às 12h15 - Longevidade Mórbida: Lições do Passado para o Entendimento do Presente e Busca de Soluções Futuras

Prof. Dr. Roberto Carlos Burini - Graduado em Ciências Biológicas pela Faculdade de Ciências Médicas e Biológicas de Botucatu, Doutorado em Bioquímica da Nutrição pela Faculdade de Ciências Médicas e Biológicas de Botucatu. Livre Docente em Bioquímica Clínica pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara (UNESP) e Professor Titular em Patologia Clínica pela Faculdade de Medicina de Botucatu (UNESP). Atualmente é professor titular do Departamento de Saúde Pública da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Pós-doutorado no Massachusetts Institute of Technology (Cambridge, EUA). Foi Pesquisador Visitante na Harvard Medical School (Boston, EUA).

12h15 às 14h - Intervalo para almoço e visita aos pôsteres e exposição

Os Pilares Clínica e Comunicação da Nutrição Comportamental - Presidente de Mesa: Dra. Marle Alvarenga

14h às 14h45 - Mudança de Comportamento na Prática Clínica

Dra. Marle Alvarenga - Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP- USP), Mestre, Doutor e Pós-doutorado pela FSP-USP. Coordenadora do Grupo Especializado em Nutrição e Transtornos Alimentares (GENTA), supervisora do grupo de Nutrição do Programa de Transtornos Alimentares (AMBULIM-HC-FMUSP). Idealizadora da Nutrição Comportamental.

14h45 às 15h30 - Comunicação Responsável em Nutrição

Dra. Cynthia Antonaccio - Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP). Mestre em Nutrição Humana pela USP. MBA em Marketing de Serviços pela Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM-SP). Sócia-diretora da Equilibrium Consultoria em Saúde e Nutrição e Sócia da Equilibrium Alimentos: empresa de serviços de alimentação saudável. Idealizadora da Nutrição Comportamental.

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

A Importância de Mindful Eating na Prática Clínica e na Promoção da Saúde - Presidente de Mesa: Profa. Dra. Vera Lúcia Moraes Antonio de Salvo

16h15 às 17h - Mindfulness e Mindful Eating: Conceitos e Aplicações

Profa. Dra. Vera Lúcia Moraes Antonio de Salvo - Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo, Especialização em Nutrição Clínica e em Terapias e Técnicas para cuidados Integrativos pelo Departamento de Neurologia e Neurocirurgia da UNIFESP, Mestrado em Epidemiologia pela Universidade Federal de São Paulo e Doutorado em Ciências pelo Departamento de Medicina Preventiva – UNIFESP. Pós-Doutoranda em Saúde Coletiva com foco em Mindfulness pela UNIFESP/EPM. Docente no ensino superior desde 1995. Tem experiência no atendimento clínico nutricional das doenças crônicas não transmissíveis e estuda alimentação orgânica, alimentação vegetariana e práticas integrativas. É instrutora de mindfulness em treinamento pelo Mente Aberta (Unifesp) e Professional Training (MB-EAT).

17h às 17h45 - Mindful Eating: Obesidade e Transtornos Alimentares

Profa. Dra. Daniela Araujo - Antropóloga, Mestre em Antropologia Social e Doutora em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Pós-Doutoranda em Saúde Coletiva com foco em Mindfulness pela UNIFESP/EPM. Lecionou como professora visitante no Departamento de Antropologia da Universidade de Auckland (Nova Zelândia). Sua experiência em pesquisa centra-se na antropologia da saúde e estudos de gênero, com ênfase em metodologia qualitativa, sobretudo etnográfica e em histórias de vida. Participou como colaboradora voluntária da equipe que formulou, implantou e mantém o Grupo Interdisciplinar em Estudos e Assistência em Transtornos Alimentares (GETA) do Hospital das Clínicas da Unicamp. Possui treina-

mento adicional em terapia familiar sistêmica e terapia narrativa, e é instrutora de mindfulness em treinamento pelo Mente Aberta – Unifesp. Professional Training (MB-EAT).

29 SETEMBRO 2015 (TERÇA-FEIRA)

Nutrição, Obesidade e Estilo de vida - Presidente de Mesa: Dra. Karina Tonon

8h30 às 9h15 - O Leite Humano e Proteção contra a Obesidade

Dra. Karina Tonon - Bolsista de doutorado na Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), onde atua em pesquisa sobre a composição de oligossacarídeos do leite humano e sua relação com características maternas e com a microbiota intestinal do lactente. Possui Mestrado em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Possui graduação em Nutrição pela Fundação Universidade Regional de Blumenau.

9h15 às 10h - A Importância do Exercício Físico e Tratamento Estético na Obesidade

Dr. Roberto Koity - Possui graduação em Nutrição pela Universidade Metodista de São Paulo (UMESP). Especialista em Saúde, Nutrição e Alimentação Infantil - enfoque multiprofissional pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP). Mestre em Ciências pelo Departamento de Nutrição da UNIFESP, Especialização em Nutrição Aplicada ao Exercício Físico e Esporte pela USP.

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

10h45 às 11h30 - Simpósio Satélite Jasmine: Aspectos Clínicos da Nutrição Natural, Integral e Vegetal

Javier Andrés Vilanova Hn. C. Dr - Licenciado em Nutrição ICP. UY, Naturopatia Aplicada NCI USA, Sanitarista OMS-OPS MSP As/PY, Medicinas Alternativas FUNMEDA CO, Pesquisador Senior da Jasmine Alimentos Saudáveis.

11h30 às 12h30 - Apresentação de Temas livres

12h30 às 14h - Intervalo para almoço e visita aos pôsteres e exposição

Atuação das Equipes Multidisciplinares em Terapias Nutricionais - Presidente de Mesa: Profa. Dra. Maria Carolina Gonçalves Dias

14h às 14h15 - Papel do Conselho Regional 3º região na Atuação das Equipes Multidisciplinares em Terapias Nutricionais

Profa. Dra. Sonia Tucunduva Philippi - Vice-presidente do CRN3. Graduada pela USP, onde também concluiu Mestrado e Doutorado e hoje é Professora Associada nível 3. Líder do grupo de pesquisa do Brasil no CNPq sobre Consumo Alimentar de Populações. Foi diretora da Asbran e do conselho consultivo da Sban.

14h15 às 14h35 - Quais as Condições Básicas para se Criar uma EMTN? Situação da EMTN do Instituto Central do Hospital das Clínicas da FMUSP

Profa. Dra. Maria Carolina Gonçalves Dias - Nutricionista Chefe da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de SP. Coordenadora Administrativa da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional do Hospital das Clínicas. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela SBNPE e em Nutrição Clínica pela ASBRAN e em Administração Hospitalar pelo IPH.

14h35 às 14h55 - Como está a Situação da EMTN na Cidade de São Paulo?

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

14h55 às 15h15 - Como está sua Equipe? EMTN do Hospital Alemão Oswaldo Cruz

Dra. Mylene Montes Rodrigues Faim - Possui graduação em Nutrição pelo Centro Universitário Adventista de São Paulo, Especialização em Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis pelo Instituto Israelita de Ensino e Pesquisa Albert Einstein, Especialização em Nutrição Parenteral e Enteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral, Residência-médica pelo Hospital das Clínicas - Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, Aperfeiçoamento em Gerontologia pela Inst. de Ciências - Hospital Alemão Oswaldo Cruz e Aperfeiçoamento em Gerontologia pela Hospital das Clínicas - Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Atualmente é Nutricionista Clínica do Hospital Alemão Oswaldo Cruz.

15h15 às 15h30 - Perguntas e Discussão

Profa. Dra. Sueli Lisboa da Silva - Possui graduação em Nutrição pela Universidade de Mogi das Cruzes. Especialista em Gestão da Qualidade em Alimentos: Indústria e Serviços pela Universidade São Judas Tadeu e Especialista em Formação Docente em Educação Profissional Técnica na Área da Saúde pela FIOCRUZ. Atualmente professora da Faculdade de Ciências Médicas da Santa Casa de São Paulo, professora da Escola de Enfermagem da Santa Casa e Nutricionista Chefe de Clínica - Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de São Paulo.

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

16h15 às 16h35 - Como está sua Equipe? EMTN do Hospital Sírio Libanês

Dra. Fabiana Ruotolo - Possui graduação em Nutrição pela Universidade São Judas Tadeu, Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Especialização em Nutrição Clínica pela ASBRAN e UNIBAN. Pós-graduação Lato Sensu em Educação na Saúde para Preceptores do SUS. Capacitação em Saúde Baseada em Evidência. Atualmente é Nutricionista da Sociedade Beneficente de Senhoras - Hospital Sírio Libanês. Tem experiência na área de Nutrição Clínica, com ênfase em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral e em pesquisa científica sobre distúrbio do sono. Mestranda em Ciências da Saúde pela UNIFESP. É membro da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) do Hospital Sírio Libanês, atuando na área de terapia nutricional enteral e parenteral. Atuou como pesquisadora pelo CNPQ em 2010.

16h35 às 16h55 - Como está a situação da EMTN do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia?

Dra. Ana Margaret N. G. F. Soares - Possui graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas. Especialista em Nutrição Clínica pelo GANEP. Especialista em Nutrição Enteral e Parenteral pela SBNPE. Mestranda pelo Programa de Pós-graduação em Nutrição da UNIFESP. Atualmente é Nutricionista Coordenadora Administrativa da EMTN do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia e Nutricionista Clínica do Hospital Geral de Vila Nova Cachoeirinha.

16h55 às 17h15 - Como está sua Equipe? EMTN do Hospital Ipiranga

Profa. Dra. Eliane dos Santos Nascimento - Nutricionista graduada pela Universidade São Judas Tadeu. Especialista em Saúde Pública pela Universidade de Ribeirão Pre-

to. Atuou nas áreas de: unidade de alimentação e nutrição (UAN) como supervisora de Unidade Hospitalar (Hospital Radamés Nardini em Mauá), Nutrição Clínica e Geriátrica na assistência a pacientes internados, Pesquisa e Ensino como supervisora e docente do Curso de Nutrição em Gerontologia e Geriatria do programa de aprimoramento em Gerontologia do Hospital do Servidor Público Estadual "Francisco Morato de Oliveira" - IAMSPE. Foi docente da Faculdade Integrada Torricelli, nas disciplinas de Saúde Pública e Avaliação Nutricional. Membro do Grupo Interdisciplinar de Desenvolvimento e Estudos Avançados em Longevidade (IDEAL).

17h15 às 17h30 - Perguntas e Discussão

Denise van Aanholt - Possui graduação em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo - Campus Pompeia. Tem experiência na área clínica em terapia nutricional (TN) e também na área administrativa em gestão de pessoas e coordenação de equipes gerenciais, com ênfase em Administração em Home Care. Atualmente é sócia diretora da empresa Salus Máxima e atua como consultora na área de ensino e administrativo com foco em atenção domiciliar e terapia nutricional, é membro do comitê de nutrição da Federação Latino Americana de Nutrição Parenteral e Enteral (FELANPE), é membro do conselho executivo e coordenadora de nutrição do curso interdisciplinar de nutrição clínica (CINC), é membro do comitê educacional da Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (SBNPE) biênio 2012-2013 e representante do comitê técnico de nutrição enteral da comissão de farmacologia da Secretaria da Saúde de São Paulo.

16º CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO

28 E 29 DE SETEMBRO DE 2015 - SEGUNDA E TERÇA

28 SETEMBRO 2015 (SEGUNDA-FEIRA)

8h às 8h30 - Entrega de Material

8h30 às 9h30 - Consultoria em Alimentos e Bebidas: Responsabilidade e Ética

Dra. Flávia Zibordi Camargo - Graduada em Nutrição - Pontifícia Universidade Católica de Campinas - PUC-CAMP, Pós-graduada em Gestão Estratégica em Meio Ambiente no Instituto Mauá de Tecnologia, Proprietária da Empresa ZIBORDI CONSULTORIA EM ALIMEN-

TOS, tendo como clientes estabelecimentos hoteleiros e restaurantes comerciais. Docente convidada em cursos de pós-graduação em várias instituições pelo país. Auditora de qualidade e ambiental.

9h30 às 10h15 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

Demonstrações Gastronômicas - Presidente de Mesa: Chef Fabiana Agostini

10h15 às 12h15 - Técnicas Gastronômicas Le Cordon Bleu

Chef Didier Chantefort - Diretor de Operações e Chef de Cozinha Instrutor do Le Cordon Bleu. Nascido em Issoudun, França, se graduou com honras ao receber seu Certificado de Aptidão Profissional (CAP) em Cozinha e seu Brevê de Estudos Profissionais (BEP), o diploma de mais alto nível em Culinária na Educação Superior Francesa. Chef Chantefort passou por vários renomados restaurantes franceses, incluindo La Cagnette, Le Chapeau Rouge, Hotel Bristol, Hotel Lancaster, Le Grand Cercle, Coconas, and Le Cirque. Em 1989 assumiu o posto de Chef de Cozinha no the Beau Séjour Tokyo Prince Hotel. Chef Chantefort entrou para o Le Cordon Bleu em 1992, chegando a Chef Executivo no Le Cordon Bleu Tokyo em 1996. Em 2000, ele voltou para a França como Diretor Técnico no Le Cordon Bleu Paris. Em 2009, se tornou o Proprietário e Chef Executivo do Le Goût du Jour em Menthon Saint Bernard, França, reconhecido como um dos melhores restaurantes na região dos Alpes Franceses. Chef Chantefort é um membro ativo da Associação dos Conselheiros Culinários Franceses e da Academia Culinária da França. Em 2012 foi para o Le Cordon Bleu Ottawa como Diretor de Operações e Chef de Cozinha Instrutor.

12h15 às 14h - Intervalo para almoço e visita aos pôsteres e exposição

14h às 15h30 - Confort Food: Cozinha Italiana

Chef Fabiana Agostini - Foi a chef responsável pela abertura da matriz do Santo Grão, na rua Oscar Freire. Estagiou com chefs renomados como Fred Frank, Erick Jacquín e Salvatori Loi. Em seguida, trabalhou com Ferran Adriá, considerado um dos melhores chefs do mundo, no restaurante El Bulli, em Madri, na Espanha e frequentou a escola "Le Cordon Bleu" em Paris. De volta ao Brasil, assumiu a cozinha do restaurante Café Med, onde cozinhou para a pop star Madonna. Hoje, proprietária do Pellegrino Massas Artesanais, na Lagoa da Conceição em Florianópolis, já fez sua estreia no canal Bem Simples, como Chef convidada no programa Cozinha Caseira.

Chef Fabrizio Pellegrino - Estagiou em renomados estabelecimentos, como Rufino's e Don Carlini e, já como Chef, passou pelas cozinhas do hotel Meliá, La Rochelle, Museum, Peixaria Itaim, Bar Figa e Santo Grão. Abriu em Florianópolis o Pellegrino Massas Artesanais, em sociedade com a Chef Fabiana Agostini, que além de possuírem o site www.cozinhaquatromaos.com.br, fazem eventos pelo Brasil e consultoria para restaurantes e bares.

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

Gastronomia Hospitalar: Realidades Diferentes, Resultados Repletos de Sabor - Presidente de Mesa: Dra. Gláucia Cristina Conzo

16h15 às 16h45 - Como Garantir Gastronomia Hospitalar com Poucos Recursos?

Dra. Priscilla Silveira Oliveira - Nutricionista Clínica do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Público Santo Amaro do Guarujá. Pós-graduada em nutrição clínica: metabolismo e terapia nutricional pela Universidade Estácio de Sá.

16h45 às 17h15 - Processo Cook-Chill e Gastronomia: Praticidade, Economia, Sustentabilidade e Alto Padrão

Dra. Kelly Klems - Nutricionista Gerente de produção e gestão da UPR Central Massima Alimentação de Taubaté/SP. Responsável técnica pela produção e aplicação da tecnologia Cook Chill da empresa. Experiência de 10 anos na área de gestão de UPR.

17h15 às 18h - Gastronomia Hospitalar: Segurança Alimentar e Nutricional Garantidas

Dra. Gláucia Cristina Conzo - Nutricionista Gerente do Serviço de Nutrição e Dietética da UNIMED Caraguatatuba. Pós-graduada em nutrição clínica, segurança nutricional e qualidade dos alimentos (Universidade Estácio de Sá), com aprimoramento em gestão de UPR (SINESP) e gerontologia (UNIFESP). Especialista em Saúde Pública pela ASBRAN.

28 SETEMBRO 2015 (TERÇA-FEIRA)

A Formação Profissional: Desafios atuais - Presidente de Mesa: Dra. Sonia Tucunduva Philippi

8h30 às 9h15 - A Formação Profissional: Desafios atuais

Profa. Dra. Sonia Tucunduva Philippi - Vice-presidente do CRN3. Graduada pela USP, onde também concluiu

Mestrado e Doutorado e hoje é Professora Associada nível 3. Líder do grupo de pesquisa do Brasil no CNPq sobre Consumo Alimentar de Populações. Foi diretora da Asbran e do conselho consultivo da Sban.

9h15 às 10h - Ética e Dilemas Éticos

Profa. Dra. Denise Balchiunas Toffoli - Graduada pela São Camilo, com Mestrado pela Umesp em Administração, Doutoranda em Administração pela FGV. Foi consultora em Gestão de UAN e docente do Sindhosp. Foi coordenadora-adjunta da graduação em Nutrição e coordenadora de pós em UAN da São Camilo.

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

10h45 às 11h30 - Percepções, Viés-otimista e a Formação do Manipulador de Alimentos

Prof. Dr. Diogo Thimoteo da Cunha - Graduado pela UniSantos, Especialista pela Asbran, Mestre e Doutor pela Unifesp. É professor da Faculdade de Ciências Aplicadas da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) e assessor da ANVISA para a copa do Mundo/Fifa.

11h30 às 12h30 - Apresentação de Temas livres

12h30 às 14h - Intervalo para almoço e visita aos pôsteres e exposição

14h às 15h30 - Alimentação Vegetariana: muito além da Soja

Profa. Dra. Karina Nunes de Simas - Nutricionista pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Mestre em Ciência dos Alimentos pela UFSC, Pós graduada em Nutrição Clínica Funcional pela UnicSul, Nutricionista clínica do Espaço Ser Vivo, Santos, Responsável pela Funcional Gastronomia Saudável, Santos, Responsável técnica pela Nutriorgânicos Refeições Funcionais.

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

16h15 às 18h - Simpósio Satélite Topema: Novas Tecnologias e Sustentabilidade na Gestão das Cozinhas Profissionais

Eng. Nelson Ferraz Cury - Engenheiro e Presidente da Topema Cozinhas Profissionais, Especialista na Pesquisa e Desenvolvimento de Novas Tecnologias para Sistemas de Food Service, voltadas p/otimização da operação e busca de Ecoeficiência.

3º CONGRESSO MULTIDISCIPLINAR DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA

28 E 29 DE SETEMBRO DE 2015 - SEGUNDA E TERÇA

28 SETEMBRO 2015 (SEGUNDA-FEIRA)

8h às 8h30 - Entrega de Material

Segredo do Sucesso Profissional: O Que não Aprendemos na Graduação - Presidente de Mesa: Prof. Dr. Antonio Herbert Lancha Jr.

8h30 às 9h30 - Moda x Ciência: Como se Posicionar

Prof. Dr. Antonio Herbert Lancha Jr. - Prof. Titular de Nutrição da Escola de Ed. Física e Esporte da USP, Mestre e Doutor em Nutrição pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, Pós doutorado em Medicina Interna pela Washington University, Professor Visitante do Institut National de la Recherche Agronomique-Paris, Personal and Professional Coach formado pela Sociedade Brasileira de Coaching, Wellness Coach formado pela Carevolution.

9h30 às 10h15 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

10h15 às 11h15 - Como Transformar seu Negócio em um Sucesso, afinal você é um Empresário

Dra. Luciana Oquendo Pereira Lancha - Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública da USP, Bacharel Em Esporte pela Escola de Ed. Física e Esporte da USP, Mestrado em Biologia Celular pelo Instituto de Biologia da UNICAMP, Doutorado em Ciências pelo Instituto de Ciências Biomédicas da USP, Pós Doutorado no Institut de la Recherche Agronomique-Paris, Personal and Professional Coach formada pela Sociedade Brasileira de Coaching, Wellness Coach formada pela Carevolution. Coach de Bem Estar e Saúde, Instituto Vita.

11h15 às 12h15 - A Chave para Promover a Mudança que seu Cliente Busca.

Daniele Kallas - Licenciatura Plena em Educação Física pela Escola de Ed. Física e Esporte da USP, Especialista em Reabilitação Cardíaca pelo InCor - FMUSP, Especialista em Fisiologia do Exercícios pela UNIFESP - EPM, Mestre em Ciências da Saúde pela UNIFESP - EPM, Terapeuta Corporal Reichiana pelo Centro de Desenvolvimento Humano Cochicho das Águas, Coach em Saúde e Bem-Estar certificada pela Wellcoaches School of Coaches - USA.

12h15 às 14h - Intervalo para almoço e visita aos pôsteres e exposição

Nutrigenômica Aplicada ao Esporte e Fitoterapia - Presidente de Mesa: Profa. Dra. Daniela Caetano Gonçalves

14h às 14h45 - Genética do Desempenho

Prof. Emidio Marques de Matos Neto - Graduado em Educação Física, Mestre em Ciências dos Alimentos (FCF/USP), Doutorando em Biologia Celular (ICB/USP), estudando o efeito do treinamento físico sobre processos inflamatórios em pacientes com caquexia associada ao câncer.

14h45 às 15h30 - Nutrigenômica Aplicada ao Exercício

Profa. Dra. Daniela Caetano Gonçalves - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Especialista em Fisiologia do Exercício pela UNIFESP e Doutora em biologia celular pelo ICB/USP e Doutorado Sanduíche pelo depto de Bioquímica da Nutrição, Universidade de Potsdam, Alemanha. Atua como nutricionista clínica e esportiva, é professora titular da Universidade Paulista e é coordenadora dos cursos de especialização em Nutrição Clínica e Personal Diet pela FEFISA e Alimentos Funcionais e Nutrigenômica pela UGF e Palestrante convidada da IFBB (International Federation of Body Building).

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

16h15 às 17h - Fitoterápicos no Esporte

Profa. Patricia França - Farmacêutica, Bioquímica com experiência na área de marketing magistral, Pós graduação e especialização em marketing e administração. Professora de Pós graduação na área de fitoterapia e nutrição.

17h às 17h45 - Legislação na Prescrição de Suplementos Nutricionais

Profa. Dra. Gabriela Chamusca - Nutricionista formada na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Mestrado pela Escola de Educação Física e Esporte da USP, Professora convidada de Pós-Graduação nas áreas de Nutrição Esportiva, Fisiologia do Exercício, Nutrição no Envelhecimento, Nutrição na Gestação, Alimentos Funcionais e Nutrigenômica, Nutrição Clínica, Medicina Esportiva, Coordenadora de Pós-Graduação na área de Nutrição da Estácio e USCS, Coordenadora de Nutrição da Assessoria Esportiva Ztrack Esporte e Saúde, Consultoria e Assessoria Nutricional para Empresas, Coaching Profissional em Nutrição Esportiva.

29 SETEMBRO 2015 (TERÇA-FEIRA)

Desmistificando os Suplementos Alimentares - Presidente Mesa: Profa. Dra. Michele Trindade

8h30 às 9h15 - Termogênicos

Dr. João Alfredo Bolivar Pedroso - Graduado em Nutrição pelo Centro Universitário Filadélfia - UNIFIL, especialista em Fisiologia do Exercício pela Universidade Norte do Paraná - UNOPAR e Mestre em Ciências pelo programa de Ciências dos Alimentos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo - FCF/USP. Doutorando no programa de Fisiologia Humana pelo Instituto de Ciências Biomédicas da Universidade de São Paulo (ICB/USP) onde atua na linha de pesquisa relacionada a neurofisiologia do controle alimentar. Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisa em Metabolismo, Nutrição e Exercício da Universidade Estadual de Londrina (GEPEMENE - UEL) e do Grupo de Estudos em Nutrição e Exercício do Laboratório de Bioquímica da Nutrição da USP.

9h15 às 10h - Glutamina

Profa. Dra. Mariana Lindenberg Alvarenga - Mestre em Ciências pela FCF/USP. Especialista em Nutrição Clínica pela Universidade Gama Filho e em Nutrição Esportiva pela FMU. Professora de Pós Graduação da Universidade Estácio de Sá e do curso de Graduação em Nutrição da FMU. Sócia-Diretora da Globalnutri Assessoria e Consultoria em Nutrição. Coordenadora da Clínica Nutrição Esportiva FMU/Hebraica.

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

10h45 às 11h30 - BCAA

Dra. Patricia Lopes De Campos Ferraz - Doutora em biologia funcional e molecular pela Universidade Estadual de Campinas. Mestre em ciência dos alimentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP. É membro do laboratório de nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora da escola de educação Física e Esporte da Universidade de São Paulo desde 1996.

11h30 às 12h15 - Whey Protein

Profa. Dra. Michele Trindade - Pós-doutorado em Metabolismo e Nutrição - Universidade Estadual de Londrina (UEL); Mestre e Doutora em Ciência dos Alimentos - Universidade de São Paulo (FCF/USP); Especialização em Treinamento Desportivo - Universidade Estadual de Londrina (UEL); Nutricionista/Pesquisadora Integrante

do Grupo de Estudo e Pesquisa em Metabolismo, Nutrição e Exercício (GEPEMENE); Docente da Uningá- Maringá/PR. Trabalha com praticantes de exercícios físicos e atletas desde 2002.

12h15 às 14h - Intervalo para almoço e visita aos pôsteres e exposição

Nutrição Esportiva, Wellness e Saudabilidade: Alinhando Conceitos - Presidente de Mesa: Profa. Dra. Luciana Rossi

14h às 14h45 - Nutrição Esportiva, Wellness e Saudabilidade: Alinhando Conceitos

Profa. Dra. Luciana Rossi - Nutricionista pela FSP-USP. Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF - USP. Doutoranda do PRONUT - USP. Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Coordenadora da Pós em Nutrição Esportiva e Estética com ênfase em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness.

14h45 às 15h30 - Ortorexia: o Lado B da Saudabilidade?

Profa. Dra. Lenyca de Cassya Lopes Neri - Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública - USP, Pós-graduada em Fisiologia do exercício pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), Nutricionista do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da USP (HCFMUSP), Experiência como Nutricionista de atendimento terceirizado em Empresas Nacionais e Multinacionais, Ministra palestras e aulas em cursos de atualização, de graduação e pós-graduação, em diversas Universidades e Hospitais, Nutricionista de Academias e Assessoria Esportiva de Corrida, realizando atendimentos a equipe de Biathlon e Maratonistas.

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

16h15 às 17h - Suplementação em Academias: Como Incorporar o Conceito da Saudabilidade?

Profa. Dra. Luciana Rossi - Nutricionista pela FSP-USP. Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF - USP. Doutoranda do PRONUT - USP. Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Coordenadora da Pós em Nutrição Esportiva e Estética com ênfase em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness.

17h às 17h45 - Coaching e Saudabilidade

Profa. Dra. Lara Natacci - Graduada em Nutrição pela Universidade São Camilo, Especialista em Bases Fisiológicas da Nutrição no Esporte pela UNIFESP/SP e em Transtornos Alimentares pela Université de Paris 5 René Descartes, Especialista em Nutrição Clínica Funcional (Unib) e Mestre em Ciências pela FMUSP. Formação em Coach de Bem Estar, pela Carevolution, Doutorado em Educação em Saúde na Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Diretora da Dietnet Assessoria Nutricional. Autora de 5 livros de orientação nutricional.

11º FÓRUM NACIONAL DE NUTRIÇÃO

27 SETEMBRO 2015 (DOMINGO)

8h30 às 9h - Entrega de Material

9h às 12h - Fórum de Nutrição Esportiva: Riscos e Benefícios da Prescrição de Suplemento Hidroeletrólítico e Energético para Adolescentes Atletas

Objetivos: Apresentar os principais benefícios e riscos associados à ingestão de Suplementos Hidroeletrólíticos e Bebidas Energéticas para Atletas, com finalidade de esclarecer o seu potencial de prescrição em adolescentes fisicamente ativos e adolescentes atletas.

Programa:

- Princípios gerais de termorregulação no esporte.
- Recomendações e diretrizes aplicadas para atletas adolescentes.
- Apresentação dos Jogos Olímpicos da Juventude (2016 e 2018).
- Panorama da Suplementação em adolescentes atletas e praticantes de academia.
- Suplementos Hidroeletrólíticos: definição, legislação, análise dos produtos, riscos e benefícios associados à prescrição.
- Bebidas Energéticas: definição, legislação, análise mercadológica dos produtos, riscos e benefícios associados à prescrição.

Profa. Dra. Luciana Rossi - Nutricionista pela FSP-USP. Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF - USP. Doutoranda do PRONUT - USP. Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Coordenadora da Pós em Nutrição Esportiva e

Estética com ênfase em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness.

13h30 às 16h30 - Fórum de Nutrição Clínica: Triagem Nutricional

Objetivos: Apresentar a triagem nutricional para avaliação do risco nutricional e sua aplicação na assistência nutricional.

Programa:

- Desnutrição Intra hospitalar
- Fatores envolvidos na redução da ingestão alimentar durante a internação hospitalar
- Métodos de Triagem Nutricional: NRS 2002 3 MAN reduzida
- Casos clínicos

Profa. Dra. Maria Carolina Gonçalves Dias - Nutricionista Chefe da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de SP. Coordenadora Administrativa da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional do Hospital das Clínicas. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela SBNPE e em Nutrição Clínica pela ASBRAN e em Administração Hospitalar pelo IPH.

16h30 às 19h30 - Fórum de Food Service: Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos Comerciais, uma Abordagem Prática.

Objetivos: Atualizar os participantes para que possam realizar consultoria em controle higiênico-sanitário, incluindo a elaboração do contrato com o cliente, escopos de trabalho e formas de atuação.

Programa:

- Princípios gerais de termorregulação no esporte.
- Tipos de contrato
- Formas de divulgação
- Contratação de profissionais e estagiários
- Auditorias
- PAT (programa de alimentação do trabalhador)
- Elaboração de cardápios
- Treinamento / capacitação
- Visitas técnicas
- Elaboração de relatórios

- Elaboração de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados
- Ferramentas de apoio

Dra. Flávia Zibordi Camargo - Graduada em Nutrição - Pontifícia Universidade Católica de Campinas - PUC-CAMP, Pós-graduada em Gestão Estratégica em Meio Ambiente no Instituto Mauá de Tecnologia, Proprietária da Empresa ZIBORDI CONSULTORIA EM ALIMENTOS, tendo como clientes estabelecimentos hoteleiros e restaurantes comerciais. Docente convidada em cursos de pós-graduação em várias instituições pelo país. Auditora de qualidade e ambiental.

10º SIMPÓSIO INTERNACIONAL DA AMERICAN ACADEMY OF NUTRITION AND DIETETICS (EUA)

27 DE SETEMBRO DE 2015 - DOMINGO 9H ÀS 12H

Nutrição Cardiovascular

Dra. Wahida Karmally, DrPH, RD, CDE é Diretora de Nutrição do Irving Center for Clinical Research, Cientista Pesquisadora Associada e Palestrante na Columbia University. Dra. Karmally foi Presidente do Comitê de Nutrição de New York da American Heart Association (AHA) e membro de vários comitês da AHA, incluindo o Programa Educacional contra o Colesterol, Doenças do Coração em Mulheres e Prevenção em Cardiologia. Dra. Karmally é professora de estudantes de medicina, nutrição e odontologia, respondendo pela área de Nutrição para os Residentes da Medicina. Ela é Educadora Certificada em Diabetes, diplomada pela ACCL como Clinical Lipid Specialist e Membro do Conselho Diretor da National Lipid Association. Obteve seu Doutorado em Nutrition and Health Policy na Columbia University. Suas áreas de conhecimento são Diabetes e Doenças Cardíacas.

8º SIMPÓSIO INTERNACIONAL DA NUTRITION SOCIETY (REINO UNIDO)

27 DE SETEMBRO DE 2015 - DOMINGO 14H ÀS 17H

Diabetes tipo 2 – Prevenção e Tratamento Nutricional

Dr. Denise Robertson BSc PhD RNutr - Possui PhD em Nutrição Clínica pela Universidade de Newcastle. Sua

principal área de pesquisa trata das complexas interações entre o trato gastrointestinal e a fisiologia humana. A Nutrição agora é considerada tanto a causa como tratamento de várias condições, tais como obesidade e diabetes tipo 2. Após ter trabalhado em Oxford por 7 anos, ela agora é membro do Grupo de Pesquisa Metabólica da Universidade de Surrey. Além da pesquisa nutricional, ela interage ativamente com vários pesquisadores em cronobiologia avaliando os efeitos do sono e gens correspondentes no risco de diabetes, além do papel da microbiota intestinal. Recebeu os seguintes prêmios: Nutrition Society David Cuthbertson Medal (2006), Association for the Study of Obesity Young Achiever Award (2008), University of Surrey researcher of the year (2011) e Nutrition Society Silver Medal (2015).

8º SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA FRANCESA (LE CORDON BLEU)

27 DE SETEMBRO DE 2015 - DOMINGO 9H ÀS 12H

Demonstração Prática Le Cordon Bleu - Paris

Chef Didier Chantefort - Diretor de Operações e Chef de Cozinha Instrutor do Le Cordon Bleu. Nascido em Issoudun, França, se graduou com honras ao receber seu Certificado de Aptidão Profissional (CAP) em Cozinha e seu Brevê de Estudos Profissionais (BEP), o diploma de mais alto nível em Culinária na Educação Superior Francesa. Chef Chantefort passou por vários renomados restaurantes franceses, incluindo La Cointe, Le Chapeau Rouge, Hotel Bristol, Hotel Lancaster, Le Grand Cercle, Coconas, and Le Cirque. Em 1989 assumiu o posto de Chef de Cozinha no the Beau Séjour Tokyo Prince Hotel. Chef Chantefort entrou para o Le Cordon Bleu em 1992, chegando a Chef Executivo no Le Cordon Bleu Tokyo em 1996. Em 2000, ele voltou para a França como Diretor Técnico no Le Cordon Bleu Paris. Em 2009, se tornou o Proprietário e Chef Executivo do Le Goût du Jour em Menthon Saint Bernard, França, reconhecido como um dos melhores restaurantes na região dos Alpes Franceses. Chef Chantefort é um membro ativo da Associação dos Conselheiros Culinários Franceses e da Academia Culinária da França. Em 2012 foi para o Le Cordon Bleu Ottawa como Diretor de Operações e Chef de Cozinha Instrutor.

2º FÓRUM DE ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA

27 DE SETEMBRO DE 2015 - DOMINGO

14h às 15h - O Impacto Social e na Saúde do Uso de Agrotóxicos

Profa Dra. Karina Nunes de Simas - Nutricionista pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Mestre em Ciência dos Alimentos pela UFSC, Pós graduada em Nutrição Clínica Funcional pela UnicSul, Nutricionista clínica do Espaço Ser Vivo, Santos, Responsável pela Funcional Gastronomia Saudável, Santos, Responsável técnica pela Nutriorgânicos Refeições Funcionais.

15h às 16h - Meu Prato Saudável Orgânico: como facilitar o atendimento nutricional de seu paciente com a metodologia do Meu Prato Saudável

Profa. Dra Lara Natacci - Graduada em Nutrição pela Universidade São Camilo, Especialista em Bases Fisiológicas da Nutrição no Esporte pela UNIFESP/SP e em Transtornos Alimentares pela Université de Paris 5 René Descartes, Especialista em Nutrição Clínica Funcional (Unib) e Mestre em Ciências pela FMUSP. Formação em Coach de Bem Estar, pela Carevolution, Doutora-

do em Educação em Saúde na Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Diretora da Dietnet Assessoria Nutricional. Autora de 5 livros de orientação nutricional.

Dra. Elisabete F. Almeida, MD PhD - Medica, escritora e editora, com especialização em Educação em Saúde para leigos. Mestre e PhD pela Harvard University, criadora e diretora executiva do Programa Meu Prato saudável pelo InCor - FMUSP e diretora executiva do Programa Meu Pratinho saudável, pelo ICr HC- FMUSP.

16h às 16h30 - Coffee Break

16h30 às 17h30 – Gastronomia Orgânica: Cardápio Orgânico e Funcional “Estudo de Caso Le Manjue”

Chef Renato Caleffi – Pioneiro em Gastronomia Funcional e Orgânica, Chef e proprietário do restaurante Le Manjue Organique em São Paulo. Bacharel em Direito e em Gastronomia com passagens por cozinhas no exterior e nacionalmente, é professor e ministra cursos em todo o país. É autor dos livros “Escolhas e Impactos – Gastronomia Funcional” e “Tudo sobre Pannelas”.

A LINHA DE CHOCOLATES QUE ESTÁ CONQUISTANDO O BRASIL foi adoçada pela natureza.

100% sabor | adoçado com Taumatina
0% açúcar* | 0% glúten** | 0% lactose***



*Como todo alimento desta categoria contém açúcares próprios dos ingredientes. **Como todo chocolate desta categoria. ***Exceção proteico.

a taumatina

apresenta propriedades e benefícios únicos. Por ser uma proteína de origem vegetal, é digerida pelo organismo seguindo o metabolismo normal de outras proteínas naturais, por isso é considerada uma substância totalmente segura para a saúde humana. Estudos científicos e toxicológicos demonstram que a Taumatina pode ser consumida sem restrições por pessoas diabéticas, gestantes, crianças, entre outros. A Taumatina é considerada por autoridades regulatórias em todo o mundo como uma substância segura e natural, em diversos estudos científicos e toxicológicos.

Resumo dos Trabalhos Científicos

EM ORDEM ALFABÉTICA

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM GESTANTES: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
SANTA CRUZ - RN

HONORATO, A.; MELO, L.; MEIRELES, A.; SANTOS, B.; PINTO, C.

Autor Apresentador: HONORATO, A.

Objetivo: O objetivo do presente trabalho é relatar a experiência de uma atividade de educação alimentar e nutricional realizada com um grupo de gestantes em uma Unidade Básica de Saúde. Trata-se de um relato de experiência vivenciada no segundo semestre de 2014 durante o estágio supervisionado em saúde coletiva no curso de graduação em nutrição. **Metodologia:** A amostra foi composta por 14 (quatorze) gestantes. O tema da atividade foi “Seja uma gestante informada”. Através da roda de conversa e uma explanação de um vídeo educativo/informativo foram debatidos assuntos relacionados à alimentação na gestação e puerpério, os desconfortos e incômodos que ocorrem nesse período, bem como a importância e as vantagens do aleitamento materno para o binômio mãe/filho. **Resultados:** A ação com o grupo de gestantes proporcionou aos discentes participantes uma reflexão crítica sobre a importância da educação alimentar e nutricional como prática em saúde coletiva. O público alvo participou ativamente, expondo opiniões e apresentando questionamentos, especialmente sobre o consumo alimentar no puerpério. **Conclusão:** O esclarecimento de dúvidas sobre alimentação saudável, relatadas pelas gestantes pode favorecer maior auto cuidado no período gestacional e puerpério, uma vez que a falta de informação científica e de fontes fidedignas podem refletir e interferir negativamente no consumo alimentar e na saúde materno-infantil.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Food Service, Gastronomia

ACEITABILIDADE, DIGESTIBILIDADE PROTÉICA E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE UM BOMBOM PROTÉICO

MACHADO, M.; LIMA, G.; RODRIGUES, L.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. PELOTAS - RS

Autor Apresentador: LIMA, G.

Objetivo: Desenvolver um bombom protéico enriquecido com ingredientes funcionais, testar sua aceitabilidade e digestibilidade protéica. A formulação do bombom continha: Cranberries desidratadas, rasas de limão e laranja, guaraná em pó, pimenta rosa, óleo de coco, leite de coco, proteína isolada do leite e amêndoas laminadas tostadas, elaborado sem tratamento térmico. Para avaliação sensorial foi utilizado o teste de aceitabilidade, realizado por meio da aplicação da escala hedônica de nove pontos e pelo Índice de Aceitabilidade (IA). O estudo foi aprovado na Plataforma Brasil, parecer 937.735/2014. A composição nutricional das formulações foi determinada por meio de tabelas de composição nutricional, e a digestibilidade protéica foi determinada por método baseado na queda de pH a utilização de enzimas digestivas. O bombom obteve média de 7,73 no teste de aceitabilidade (43 provadores não treinados) e foi considerado aceito, pois obteve um IA de 85,8%, sendo produto aceito aqueles que obtêm percentual maior que 70%. O bombom apresentou 6,6 g de carboidratos, 7,7 g de proteínas, 14,1 g de lipídios e 184,21 kcal para uma porção de 30g. O bombom pode ser considerado um produto rico em proteína, pois a exigência da legislação para essa alegação é de 6 g de proteína/100 g. A digestibilidade protéica foi de 73,9%, considerando que os bombons não sofreram tratamento térmico, que melhora a digestibilidade em geral. O bombom 455 é considerado um produto rico em proteína, obteve percentual de Índice de Aceitabilidade compatível para ser um produto aceito pelos provadores e demonstrou uma adequada digestibilidade protéica.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Food Service, Gastronomia

ACEITAÇÃO DE UMA REFEIÇÃO ANTES E APÓS A INTERVENÇÃO NA GESTÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

FARIA P., DARLEN, S.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
PUC-GO, GOIÂNIA - GO

Autor Apresentador: Paulline Faria

Objetivos: Avaliar a qualidade e a aceitabilidade dos comensais, do cardápio de uma refeição (almoço) servida por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital, assim como o nível de motivação dos trabalhadores do Serviço de Nutrição e Dietética (SND). O presente estudo foi desenvolvido em uma UAN hospitalar de médio porte nos meses de março, abril e maio de 2013. Após a aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa da Pontifícia Universidade Católica de Goiás, sob o no de protocolo 210.290, dividido em 3 fases: diagnóstico, intervenção e avaliação, onde cada etapa teve duração de uma semana. Para a realização das duas fases da pesquisa, diagnóstico e avaliação, foi aplicado um questionário para avaliar o nível de aceitação da refeição (adaptado de OLIVEIRA, 2009; NOBRE, 2004) e para avaliação do nível de motivação dos funcionários foi aplicado um questionário (adaptado de OLIVEIRA, 2009; MALUF, 2003). Pelo método AQPC, verificou-se na fase da intervenção, 86,7% (n = 26) presença de alimentos ricos em enxofre e 76,7% (n = 23) preparações repetidas. A insatisfação dos comensais antes da intervenção, variou de 0,7% (n = 1) a 16,44% (n = 24), dados estes que obtiveram uma queda após a intervenção encontrando-se no intervedo de 0,7% (n = 1) a 9,6% (n = 11). Os funcionários da UAN se mostraram motivados quanto ao seu emprego e função. Quanto ao AQPC, no cardápio avaliado antes da intervenção houve alta oferta de alimentos ricos em enxofre e a repetição de preparações. Já após a intervenção teve-se como ponto positivo a redução dessa oferta. E no quesito nível de motivação dos funcionários, os resultados indicam que os funcionários se mostraram motivados em seu emprego.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Food Service

ADEQUAÇÃO DA TEMPERATURA DE EQUIPA-

MENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

THOMAZ, C.; WEBER, L.; OLIVEIRA, C.

CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO
UNASP, SÃO PAULO - SP

Autor Apresentador: WEBER, L.

Objetivos: O objetivo deste estudo foi verificar a adequação de temperaturas de equipamentos de conservação e distribuição de refeições em UAN escolar. Metodologia: O estudo foi realizado em UAN de uma escola privada na região sul de São Paulo/SP, terceirizada, servindo 380 almoços/dia, para clientes de 7 a 60 anos. Durante 21 dias úteis, em maio de 2015, durante o almoço, foram aferidas temperaturas de 4 equipamentos de armazenamento a frio (um refrigerador, 2 câmaras refrigeradas e uma para congelados) e 3 de distribuição de alimentos (um pass-through, um balcão aquecido e um frio). As temperaturas foram registradas e analisadas a partir dos parâmetros da legislação sanitária municipal de São Paulo (equipamento para alimentos congelados: mínimo -5oC; refrigerados: máximo 10oC; balcão aquecido e pass-through: mínimo 60oC; balcão frio: máximo 10oC). Foram calculados média±desvio-padrão para as temperaturas de cada equipamento, no período. Resultados e Conclusões: A média das temperaturas dos equipamentos de armazenamento foi adequada (9,1±2,5oC; 4,3±2,7oC; 5,7±1,6oC, para câmaras refrigeradas e refrigerador, respectivamente; e -9,0±-5,0oC para câmara de congelados). Entretanto, tanto a câmara de congelados quanto as câmaras refrigeradas apresentaram temperaturas acima do preconizado pela legislação em vários dias do período do estudo. Os equipamentos de distribuição apresentaram média de temperaturas adequada (80,3±4,0oC; 77,9±9,7oC; -3,2±2,0oC, para balcão térmico, pass-through e balcão frio, respectivamente), e em nenhuma aferição as temperaturas destes equipamentos estiveram fora da adequação. Concluiu-se que a média das temperaturas dos equipamentos aferidas no período estavam adequadas. Sugere-se acompanhamento criterioso das temperaturas dos equipamentos de conservação, garantindo que permaneçam sempre dentro da recomendação da legislação, uma vez que monitoramento e manutenção das temperaturas numa unidade é ferramenta fundamental na garantia da qualidade e segurança dos alimentos servidos.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

ALIMENTO NÃO CONVENCIONAL (PALMA FORRAGEIRA OU OPUNTIA FICUS-ÍNDICA) NA DIETA BRASILEIRA MINIMIZA INDÍCIOS DA SÍNDROME METABÓLICA EM RATOS

NASCIMENTO, E.; CYSNEIRO, F.; GONZALEZ, L.; PAULINO, C.; QUEVEDO, G.; FLORES, M.

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE

Autor Apresentador: Elizabeth do Nascimento.

Objetivos: O gênero *Opuntia* pertence à família das cactáceas. No Brasil, particularmente no Nordeste, esta espécie tem sido cultivada apenas com fins de prover alimento para o gado. Em outros países, a exemplo do México, possui relevante e ampla utilização na alimentação habitual da população (Flores et al., 1995). Portanto, avaliou-se o uso de palma (*Opuntia ficus-indica*) na dieta habitual de ratos machos como um fator protetor ao desenvolvimento de indícios de um quadro de síndrome metabólica. Para isto, foi desenvolvido um trabalho em colaboração entre Brasil e México a partir de uma dieta experimental, de caráter ocidental (elevada em gordura saturada, açúcar simples e sódio). **Métodos:** Ratos albinos, Wistar (n=20) jovens foram alimentados durante 4 meses com dieta experimental, ocidentalizada, que mimetizava hábitos alimentares da população mexicana (milho e palma) e brasileira (POF 2002-2003). O estudo utilizou 3 grupos: dieta controle-GC, dieta ocidentalizada-GO e dieta ocidentalizada com palma-GOP. Os animais foram mantidos em situação padrão de biotério e o estudo obteve aprovação do C.Ética sob protocolo no. 23076.018780/2014-70. Controle de parâmetros como peso corporal e determinações bioquímicas, foi realizado. Teste de tolerância oral à glicose (TTOG) e à insulina (TTOI), dosagem de gordura hepática, visceral e corporal foram avaliados para respaldar os indícios de distúrbios metabólicos. **Resultados:** Os pesos corporais dos grupos testes (GO e GOP) diferiram do controle a partir da 3ª semana de consumo da dieta (P<0,05) e entre o GO e GOP foi observado a partir da 7ª semana de vida. Valores glicêmicos e lipêmicos mostraram-se elevados no GO, mas não no GOP (P<0,05). No TTOG, houve forte alteração no GO e apenas um ponto

diferente no GOP; no TTOI, O GO mostrou resistência em dois momentos e GOP apenas em um ponto da curva. Significante quantidade de gordura visceral foi observada em GO, mas o uso da palma na dieta evitou o acúmulo de gordura corporal total e hepática no GOP. **Conclusão:** Mesmo com o uso de dieta desequilibrada, a inclusão de palma como composto não convencional de ação funcional foi capaz de evitar diversas alterações nos animais configurando o efeito benéfico do vegetal no controle glicêmico e lipêmico, reduzindo o risco de desenvolvimento de distúrbios do metabolismo e instalação de patologias a exemplo do diabetes.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO QUANTITATIVA DOS CARDÁPIOS ESCOLARES A PARTIR DA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM DOIS MUNICÍPIOS DO PARANÁ

SIMON, K.; FUHR, A.; TRICHES, R.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL (UFFS)
REALEZA - PR

Autor Apresentador: Karoline Fontana Simon

Objetivos: Verificar a repercussão da aquisição de alimentos da agricultura familiar na qualidade nutricional e adequação das refeições oferecidas pela alimentação escolar, em dois municípios do estado do Paraná. **Metodologia:** Foram selecionados dois municípios do estado do Paraná (Sulina e Capitão Leônidas Marques), a partir de critérios de paridades e distinções (A - apresentar menos de 20 mil habitantes; B - possuir Coeficiente de GINI e Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) semelhantes C- localizar-se em macrorregiões diferentes; E- distribuição populacional por zona rural e urbana distinta F- aquisição de produtos de agricultores familiares com diferente grau de organização; D- percentual de aquisição de produtos da agricultura familiar distintos). A coleta de dados envolveu a obtenção das chamadas públicas, editais de licitação, prestações de contas e cardápios escolares propostos pelo responsável técnico de ambos os municípios, referentes ao ano de 2013. Os cardápios escolares foram

avaliados quantitativamente, pelo período de uma semana, de acordo o método proposto por Belick e Domene (2012), por meio do programa Avanutri® e de estatística descritiva através do sistema SPSS versão 18.0 e do programa Microsoft Excel® Versão 2010. Os resultados foram comparados aos valores médios recomendados pela Resolução 26/2013 para as faixas etárias de 6 a 15 anos. **Resultados:** Sulina destacou-se com maior investimento dos recursos obtidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento (FNDE) para a agricultura familiar (76,24%; n= R\$17.626,40) enquanto Capitão Leônidas Marques investiu 56,19% (n= R\$61.467,15). Por outro lado, quando considerado o montante total de recursos (Recursos disponibilizados pelo FNDE + contrapartida) observou-se que Capitão Leônidas Marques aplicou 36,35% dos seus recursos totais aos produtos de agricultores familiares, enquanto Sulina aplicou 12,01%. No que tange a análise quantitativa dos cardápios, o município de Sulina apresentou valores médios de energia (569,13kcal±237,71), carboidratos (75,40g±30,2), proteínas (18,60g±10,97) e lipídeos (21,45g±16,42) superiores ao valor de referência, enquanto Capitão Leônidas Marques demonstrou uma oferta normocalórica (370,1kcal±150,76), hiperglicídica (66,75g±35,73), normoproteica (11,30±8,94) e hipolipídica (6,43g±3,43). Ambos os municípios apresentaram oferta inferior ao recomendado de cálcio, sendo que Capitão Leônidas Marques também não alcançou o valor médio preconizado para fibras (2,94g±2,12), ferro (1,8mg±1,42), magnésio (28,86mg±25,41) e zinco (0,88mg±1,06). Pôde-se observar diferença significativa (<p0,05) entre os dois cardápios analisados para lipídeos, vitamina A, magnésio e zinco. **Conclusões:** Por meio deste trabalho é possível concluir que o planejamento dos cardápios no município de Sulina pode estar influenciando para o delineamento de um quadro de sobrepeso e obesidade dos escolares por meio de uma dieta hipercalórica, hiperglicídica, hiperproteica e hiperlipídica. Por outro lado, denotando-se que Capitão Leônidas Marques apresentou valores insuficientes para quatro micronutrientes e fibras, subentende-se que talvez seja necessário ser pensado em um incentivo para que os municípios passem a aprimorar sua contrapartida, visto que mesmo investindo menos em produtos da agricultura familiar, Sulina ofertou valores inferiores apenas para cálcio, possivelmente por apresentar uma importante contrapartida. A oferta reduzida de cálcio é outro aspecto importante a ser salientado visto que os escolares avaliados encontram-se em fase de desenvolvimento, tendo como prioridade as necessidades de tal nutriente. Por outro lado também se debate aqui, a dificuldade de agricultores familiares

ofertarem leite e derivados em decorrência de exigências da Vigilância Sanitária, coibindo a oferta variada destes produtos, a qual pôde ser observada por meio dos documentos. Além disso, ressalta-se a importância de um cauteloso planejamento e atenção às recomendações por parte do nutricionista da alimentação escolar, visto que as refeições a serem ofertadas são influentes ao delineamento de hábitos alimentares e estado de saúde dos escolares, os quais representam o futuro do país.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

ANÁLISE DE ESCHERICHIA COLI E SÓLIDOS SOLÚVEIS EM ÁGUAS DE COCO (COCOS NUCIFERA) COMERCIALIZADAS POR AMBULANTES EM CURITIBA-PR

PEREIRA, I.; MONTEIRO, C.; BEUX, M.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ UFPR,
CURITIBA - PR

Autor Apresentador: Iva Ponce Pereira

Objetivos: Analisar a qualidade microbiológica de água de coco (*Cocos nucifera* L.) comercializada por ambulantes nos parques de Curitiba-PR em relação à presença de *Escherichia coli* na água, e se os sólidos solúveis estão de acordo com a Instrução Normativa nº 39, de 28 de maio de 2002. Foi realizado um estudo descritivo transversal de águas de coco de parques de Curitiba-PR. Foram analisadas 08 amostras de água de coco. Nas análises de *E. coli* utilizou-se o método de tubos múltiplos, placas de cromoclin e EMB teague agar. Para a observação de sólidos solúveis, utilizou-se o aparelho Digital Refractometer, modelo RTD-95. Foi encontrada a existência de coliformes totais em 100% das amostras, porém em nenhuma foi detectada a presença de *E. coli*. Em relação aos sólidos solúveis, todas as amostras apresentaram valores inferiores a 7,0° Brix. Os resultados evidenciaram a não contaminação das amostras por *E. coli* e estavam de acordo com a Instrução Normativa nº39, de 28 de maio de 2002 quando se refere aos sólidos solúveis, não causando nenhum dano aos consumidores.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Gastronomia

ANÁLISE DE NARRATIVA E DE CONTEÚDO DE CARTAS CULINÁRIAS DESTINADAS A AVÓS

ESCOUTO, S.; ROSA, O.

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MARÍLIA, MARÍLIA - SP

Autor Apresentador: ESCOUTO, S.

Objetivos: Neste trabalho realizou-se uma discussão teórico-metodológica introdutória sobre Análises de Conteúdo e de Narrativa, quando mobilizadas em análises de produções escritas de acadêmicos concluintes, recolhidas na disciplina de Gastronomia por ocasião da avaliação regimental. O objetivo do trabalho foi analisar cartas culinárias através da sistematização da técnica de análise de conteúdo temático-categorial, de forma a contribuir para o ensino da referida técnica e para uma prática de pesquisa qualitativa metodologicamente orientada. A coleta dos dados consistiu em selecionar narrativas direcionadas especificamente a personagem avó em forma de autobiografias alimentares dissertadas por dois períodos de graduação, ambos do último termo, cursando a disciplina Gastronomia atrelada ao ensino superior em Tecnologia de Alimentos. Como forma de aprofundamento da interpretação das redações, os resultados foram tratados segundo a representação e seleção de práticas de gastronomia oferecidas no curso, a definição de personagem/parentesco preferido, a prática de gastronomia selecionada e a separação em categorias anteriormente entrelaçadas entre si, o que possibilitou a definição de um padrão e uma nova relação diretamente ligada ao parentesco escolhido. Nas considerações finais, pode-se observar que a aplicação do método de análise de conteúdo sobre as narrativas possibilitou um acesso mais profundo sob o conteúdo expresso nelas. Destaca-se a potencialidade de se utilizar narrativas para o estudo de situações nas quais interessem as mediações entre experiência e sua transcrição através de dissertação, a aproximação entre analista e escritor, estrutura e interpretação, parentesco e memória gustativa, autobiografia alimentar e cultura e impactos na relação entre professor e concluinte de curso superior.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

ANÁLISE DO PERFIL ALIMENTAR, SOCIOECONÔMICO E ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA EM COARI-AM

DINIZ, M.; REBELO, S.

INSTITUTO DE SAÚDE E BIOTECNOLOGIA - ISB.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS - UFAM.
COARI - AM

Autor Apresentador: Kemilla Sarmiento Rebelo

Objetivos: A nutrição é um dos principais determinantes da saúde e bem-estar do ser humano, e tem especial importância na adolescência. No entanto, é notável a pequena quantidade de estudos sobre a alimentação e o estado nutricional de adolescentes, principalmente na região norte do Brasil. Neste estudo objetivou-se analisar o perfil alimentar, socioeconômico e o estado nutricional de adolescentes de uma escola pública do município de Coari - AM. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Amazonas, com CAAE nº 0039.0.115.000-11. Foram entrevistados 53 adolescentes, de ambos os sexos, matriculados na Escola Estadual Inês de Nazaré Vieira, entre 10 e 14 anos de idade, do 4º e 5º ano do ensino fundamental, escolhidos aleatoriamente. Para a avaliação dietética foi utilizado um Questionário de Frequência Alimentar (QFA), incluindo alimentos regionais. A avaliação socioeconômica familiar foi realizada conforme critérios adotados pela Associação Brasileira de Empresas e Pesquisas (ABEP). Para a avaliação do estado nutricional foram utilizados os índices: IMC para idade (IMC/I) e estatura para idade (E/I), conforme os protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Na análise do perfil alimentar destacou-se o alto consumo de sanduíches, realizado por 92,45% dos entrevistados. Apenas 9,43% dos adolescentes declararam que não consomem chocolate. Os bolos são rejeitados por apenas 15,09% dos adolescentes e os sorvetes, achocolatados e pipocas por apenas 11,32%. Apenas 7,54% dos adolescentes revelaram não consumir balas. Os doces de frutas são consumidos semanalmente por 73,58% dos adolescentes. O frango foi o alimento do grupo das carnes mais consumido, com frequência semanal (4, 5 e 6 vezes)

e diária. As carnes vermelhas são consumidas entre 2 e 3 vezes na semana. O peixe é consumido pelos escolares geralmente 1 vez na semana. Os embutidos em geral são consumidos por 84,9% dos escolares. Já o feijão, uma vez por semana por 16,98% dos entrevistados. A frequência do consumo de refrigerantes entre os adolescentes avaliados é alta, 96,22%. Os sucos artificiais são consumidos entre 2 a 4 vezes na semana por 79,24% dos avaliados. Em relação ao perfil socioeconômico, verificou-se que 52,83% integram o grupo C, sendo que a mãe é a principal responsável pela alimentação familiar e, 86,79% dos adolescentes têm autonomia para comprar o que desejam. Verificou-se que 64,15% dos avaliados estavam com IMC adequado para idade. Quanto ao índice de estatura para idade, 83,01% apresentaram-se dentro da faixa adequada. Conclui-se que a ingestão de alimentos altamente energéticos, bem como o perfil socioeconômico, pode ter interferido negativamente no estado nutricional de uma parcela expressiva dos adolescentes estudados.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

ANÁLISE DO PERFIL MICROBIOLÓGICO DE SALSICHAS COMERCIALIZADAS A GRANEL NA CIDADE DE ILHÉUS-BA

MOUTINHO, F.; BARBOSA, D.; SAITO, T.;
MAGNAVITA, A.; PINHEIRO, B.

CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE ILHÉUS, ILHÉUS - BA

Autor Apresentador: Scarlati Brenda Dourado Barbosa

Objetivos: O objetivo desse trabalho foi analisar o perfil microbiológico das salsichas comercializadas a granel em supermercados localizados na cidade de Ilhéus/Ba. **Metodologia:** Foram coletadas um total de 12 amostras de salsichas, em seis supermercados distintos, sendo que em cada um dos seis estabelecimentos, foram coletadas duas amostras. As amostras foram analisadas, segundo a metodologia descrita no Bacteriological Analytical Manual (BAM) da Food and Drug Administration (FDA), quanto ao número mais provável de coliformes a 35°C e 45°C através da técnica dos tubos múltiplos, e quanto à contagem de bactérias aeróbias mesófilas, através da técnica

pour plate. **Resultados:** Das 12 amostras analisadas, 100% apresentaram contagens de coliformes a 35°C superiores a 1100 NMP/g. Embora, não exista valor de referência na legislação para esse tipo de microrganismo, essa análise é de grande importância, já que trata-se de um indicador de falhas higienicossanitárias na produção e manipulação do alimento. Os altos valores obtidos podem ser explicados pelas más condições higiênicas observadas durante a coleta das amostras. Notou-se que 100% dos manipuladores não utilizavam luvas e também não lavavam as mãos antes de manipular o alimento em questão. Além disso, observou-se que o saco contendo as salsichas permanece aberto, de forma que o produto entra em contato frequentemente com outros embutidos, o que pode ocasionar a contaminação cruzada. Com relação aos coliformes a 45°C, 41,66% (n=5) apresentaram contagens acima de 103 NMP/g, valor de referência estabelecido pela RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Esse resultado, além de indicar sérios problemas de higiene na manipulação desse alimento, ainda sugere que pode haver microrganismos patogênicos no mesmo, o que pode colocar em risco a saúde do consumidor. A contagem de bactérias aeróbias mesófilas revelou resultados que variaram entre 6 x 10² UFC/g e 1,3 x 10⁵ UFC/g. Não há valor de referência para esse grupo de bactérias na legislação, no entanto, sua presença em alto número indica que pode ter havido problemas na manipulação e armazenamento do alimento. No caso das salsichas, uma explicação para as contagens encontradas seria a falta de controle da temperatura de armazenamento, já que, além da temperatura não ser medida, a estufa permanece frequentemente aberta, o que dificulta a manutenção de uma temperatura adequada. **Conclusão:** Os resultados demonstraram que 41,66% das amostras de salsichas analisadas estavam impróprias para o consumo, segundo a legislação vigente, evidenciando a importância da adoção de medidas imediatas que visem à capacitação dos manipuladores no uso correto das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação, no sentido de melhorar a qualidade do alimento que é adquirido pelo consumidor, evitando assim a possibilidade da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Gastronomia e Nutrição, Nutrição e Saúde Pública

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE LANCHES TIPO

“CACHORRO-QUENTE” COMERCIALIZADOS EM VIAS PÚBLICAS DA CIDADE DE SOROCABA-SP

HESSEL, B.

UNIVERSIDADE DE SOROCABA (UNISO), SOROCABA - SP

Autor Apresentador: Bianca Hessel Maschio

Objetivos: No presente estudo foram avaliados lanches do tipo “cachorro-quente” comercializados por ambulantes, em vias públicas da cidade de Sorocaba-SP. Foram avaliadas cinquenta amostras de dez diferentes comerciantes, escolhidos aleatoriamente. De cada ambulante foram verificados cinco “cachorros-quentes”. Após a obtenção dos lanches, os mesmos foram acondicionados em caixas isotérmicas e transportados imediatamente para a realização das análises no Laboratório de Microbiologia da Universidade de Sorocaba (UNISO). Foi verificada a presença/ausência de coliformes totais (35oC), fecais (45oC) e *Staphylococcus aureus* coagulase positiva. Os métodos utilizados foram Número mais Provável (NMP) de coliformes totais e coliformes fecais e Enumeração de *Staphylococcus aureus* coagulase positiva. Os resultados obtidos mostraram que 100% das amostras apresentavam coliformes totais entre $> 110 \times 10^1$ e $< 3 \text{ NMP/g}$, 86% coliformes fecais e a bactéria *S. aureus* coagulase positiva apareceu em 72% das amostras. Os indicadores microbiológicos evidenciaram a necessidade de controle higiênico sanitário efetivo. Após a obtenção desses resultados ficou evidente que os lanches comercializados, constituem risco à saúde dos consumidores e perigo potencial a saúde pública. As contaminações observadas no presente estudo indicaram a presença de microrganismos patogênicos, más condições de manipulação e de armazenamento, instalação e práticas inapropriadas no preparo de alimentos, o que pode favorecer o surgimento de diversas patologias veiculadas por alimentos.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SALADAS SERVIDAS EM RESTAURANTES DO TIPO SELF SERVICE NO CENTRO DO MUNICÍPIO DE ILHÉUS

LIMA, M.; BARBOSA, D.; SAITO, T.; MAGNAVITA, A.; PINHEIRO, B.

CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE ILHÉUS, ILHÉUS - BA

Autor Apresentador: Scarlati Brenda Dourado Barbosa

Objetivos: O objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de saladas de repolho e cenoura, servidas em restaurantes do tipo self service no município de Ilhéus - BA. **Metodologia:** Foram coletadas, em seis restaurantes do tipo self service, seis amostras em duplicata de salada de repolho e seis de salada de cenoura, ambas cruas e fatiadas, sendo que uma amostra de cada salada foi coletada em cada um dos estabelecimentos. As amostras foram analisadas, segundo a metodologia descrita no Bacteriological Analytical Manual (BAM) da Food and Drug Administration (FDA), quanto ao número mais provável de coliformes a 35°C e 45°C através da técnica dos tubos múltiplos, e quanto à contagem de bactérias aeróbias mesófilas, através da técnica pour plate. **Resultados:** Houve crescimento de coliformes a 35°C em 100% das amostras de salada de cenoura, com valores variando entre 3,6 e 1100 NMP/g. Nas saladas de repolho analisadas, houve crescimento em 83,3%, com valores entre 3,6 e 19NMP/g. A RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) não estabelece um valor de referência para esse tipo de contaminação, ainda que esse tipo de bactéria seja um indicador utilizado por diversos autores na avaliação da qualidade na produção de diversos alimentos. Com relação aos coliformes a 45°C, embora tenha havido crescimento em 50% das amostras de cenoura e em 33,3% das amostras de repolho, a contagem não ultrapassou o valor máximo permitido pela legislação (100NMP/g), de forma que 100% das amostras de ambas as saladas estavam próprias para o consumo segundo esse parâmetro. Com relação à contagem de bactérias aeróbias mesófilas, os valores variaram entre $1,55 \times 10^3$ e $1,56 \times 10^5$ UFC/g para a cenoura e entre $5,5 \times 10^2$ até $1,8 \times 10^4$ para o repolho. Embora não haja valor limite estipulado pela legislação, algum autores sugerem que contagens acima de 105 para vegetais frescos, (como ocorreu com 16,7% das amostras de cenoura) indicam que que esses alimentos podem não estar aptos para o consumo. Contagens elevadas desse tipo de bactéria indicam uma possível contaminação da matéria prima, bem como inadequações relacionadas à sua higienização e processamento. Observa-se ainda que, assim como aconteceu com os coliformes a 35°C, as contagens apresentadas pela cenoura foram mais altas que as apresentadas pelo repolho. Uma possível explicação seria a maior atividade

de água apresentada pela cenoura ($\geq 0,98$) em comparação com o repolho (0,96), fator que pode tornar a cenoura mais suscetível ao ataque microbiano. **Conclusão:** Conclui-se que 100% das amostras de cenoura e repolho analisadas encontram-se próprias para o consumo segundo a legislação vigente, sugerindo que, talvez em razão da exigência cada vez maior de qualidade por parte dos consumidores, os restaurantes estejam mais criteriosos na manipulação dos alimentos servidos. Ressalta-se, no entanto, que as taxas de contaminação detectadas, ainda que dentro da legislação, representam um alerta e apontam para a necessidade de treinamentos que capacitem melhor os manipuladores no uso das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

ASSOCIAÇÃO DO CONSUMO HABITUAL DE CÁLCIO E VITAMINA D COM O HÁBITO DE FUMAREM ADULTOS DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA

CHAVES, T.; RIBEIRO, M.; ATAÍDE, R.; OLIVEIRA, K.; LUNA, R.; COSTA, M.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PA

Autor Apresentador: Marina Ramalho Ribeiro

Objetivo: o estudo teve como objetivo avaliar a associação do consumo habitual de cálcio de vitamina D com o hábito de fumar em adultos do município de João Pessoa. **Metodologia:** o estudo foi realizado a partir de um banco de dados vinculado ao projeto de pesquisa intitulado por “Primeiro diagnóstico e intervenção da situação alimentar, nutricional e das doenças não transmissíveis mais prevalentes da população do município de João Pessoa (I DISANDNT/JP)”. Para composição da amostra utilizou-se de amostragem estratificada sobre as quadras que foram sorteadas em cada bairro do município em questão, nas quais foi aplicada uma amostragem sistemática, para que fossem escolhidas as residências que fariam parte do estudo. A amostra total foi composta por 722 domicílios, totalizando 2030 indivíduos. Destes, foram selecionados 408 indivíduos adultos, de ambos os gêneros, não fumantes e fumantes, que auto relataram o hábito de fumar para compor a amostra do presente estudo. Todos foram eluci-

dados a respeito do objetivo e procedimentos do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para coleta de dados foi aplicado um questionário sócio-demográfico e o Recordatório de 24 Horas (R24H). Este foi aplicado três vezes em um intervalo de quinze dias, sendo contemplado um dia do final de semana, e continha informações sobre o horário das refeições, identificação dos alimentos e bebidas consumidos e características detalhadas do alimento e preparações. Os alimentos presentes no R24H foram convertidos em gramas com auxílio de um Manual de Medidas Caseiras, em seguida avaliados pelo software de Nutrição, o Dietwin, para então ser realizada a estimativa de distribuição da ingestão habitual, obtida através do Método de Múltiplas Fontes (Multiple Source Method – MSM). As recomendações propostas pela Dietary Reference Intake (DRI) foram seguidas para analisar o consumo e as necessidades de Cálcio e Vitamina D. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética e Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), sob protocolo de número 0493. **Resultados:** A amostra total foi composta por 408 indivíduos de ambos os gêneros, observou-se que a média de idade foi inferior a 34 anos, sendo a amostra representada por 82 (20,1%) indivíduos fumantes, sendo destes fumantes 25 (30,5%) do gênero masculino e 57 (69,5%) do gênero feminino. No que se refere à amostra total quando relacionados os indivíduos fumantes e não fumantes foi observado que quando o indivíduo fumava, o consumo de cálcio diminuía em 0,3g quando comparados com os não fumantes ($p=0,000$). O consumo de vitamina D nestes indivíduos que fumam também foi menor ($p=0,001$). **Conclusões:** Assim, a partir de uma perspectiva biológica e epidemiológica, a associação entre o consumo habitual de cálcio e vitamina D com o hábito de fumar, pode possivelmente aumentar os riscos de doenças como a osteoporose, devido a uma menor ingestão destes nutrientes por esta população. Esta associação deve ser confirmada por valores séricos de vitamina D e densidade óssea, e caso permaneça torna-se uma preocupação de saúde pública e de importância clínica, uma vez que os indivíduos adultos e fumantes deverão aumentar sua ingestão de alimentos fontes em cálcio e vitamina D.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

ASSOCIAÇÃO DO CONSUMO HABITUAL DE

GORDURA AJUSTADO COM GÊNERO E ATIVIDADE FÍSICA EM ADULTOS DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA

RIBEIRO, M.; CHAVES, T.; OLIVEIRA, J.; LIMA, R.; COSTA, M.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Marina Ramalho Ribeiro

Objetivos: o estudo teve como objetivo avaliar a associação do consumo habitual de gordura ajustado com o gênero e atividade física em adultos do município de João Pessoa. **Metodologia:** o estudo foi realizado a partir do banco de dados vinculado ao projeto de pesquisa intitulado por "Primeiro diagnóstico e intervenção da situação alimentar, nutricional e das doenças não transmissíveis mais prevalentes da população do município de João Pessoa (I DISANDNT/JP)". Para composição da amostra utilizou-se de amostragem estratificada sobre as quadras que foram sorteadas em cada bairro do município em questão, nas quais foi aplicada uma amostragem sistemática, para que fossem escolhidas as residências que fariam parte do estudo. A amostra total foi composta por 722 domicílios, perfazendo 2030 indivíduos. Destes, foram selecionados 408 indivíduos adultos, representativos do município, de ambos os gêneros e praticantes de atividade física para compor a amostra do presente estudo. Todos foram elucidados a respeito do objetivo e procedimentos do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, sendo este projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da Universidade Federal da Paraíba, sob o protocolo de nº 0493. Para coleta de dados foi aplicado um questionário sócio-demográfico e o Recordatório de 24 Horas (R24H). Este foi aplicado três vezes em um intervalo de quinze dias, sendo contemplado um dia do final de semana, e continha informações sobre o horário das refeições, identificação dos alimentos e bebidas consumidos e características detalhadas do alimento e preparações. Os alimentos presentes no R24H foram convertidos em gramas com auxílio de um Manual de Medidas Caseiras, em seguida avaliados pelo software de Nutrição, o Dietwin, para então ser realizada a estimativa de distribuição da ingestão habitual, obtida através do Método de Múltiplas Fontes (Multiple Source Method – MSM). As recomendações propostas pela Dietary Reference Intake (DRI) foram seguidas para analisar as necessidades de gordura total. Para análise estatística foi utilizado o seguinte modelo de regressão com o escopo

de identificar o sinal do coeficiente e a existência de uma relação linear estatisticamente significativa entre as variáveis: Prática de atividade física = $\beta_0 + \beta_1 \text{idade} + \beta_2 \text{gênero} + \beta_3 \text{IMC} + \beta_8 \text{gorduratotal}$. **Resultados:** observou-se que a média de idade foi inferior a 34 anos, sendo a maior parte da amostra representada pelo gênero feminino (66,6%). No que se refere a amostra total, a relação de maior importância observada neste estudo foi entre os indivíduos que praticam atividade física e o consumo habitual de gordura total ($t = -2.17$; $p = 0,003$). Este dado demonstra que a medida que a duração da atividade física aumenta em 1 minuto, o consumo de gordura total diminui em 0,08g. Quando analisada a relação entre o consumo de gordura e o gênero, pôde-se verificar que os indivíduos do gênero feminino consumiam 0,13g de gordura a menos quando comparados aos do gênero masculino. **Conclusões:** a partir da análise dos dados pôde-se concluir que indivíduos do gênero feminino tendem a consumir menores quantidades de gordura total do que os do gênero masculino. Conclui-se também que há uma relação positiva entre a prática de atividade física e o consumo habitual de gordura total, havendo uma diminuição do consumo da mesma à medida que o tempo de atividade física aumenta. Indicando, portanto, a associação benéfica da atividade física sobre a prevenção e/ou combate a obesidade e ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis.

3º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva

Nutrição Esportiva

ATIVIDADE FÍSICA DE NATAÇÃO E GÊNERO: DIFERENÇAS NA GORDURA ABDOMINAL E NA PREFERÊNCIA DIETÉTICA DE RATOS MACHOS E FÊMEAS JOVENS

NASCIMENTO, E.; FELIX, S.; SILVA, C.; MUCACA, L.; MUNIZ, S.

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE

Autor Apresentador: Elizabeth do Nascimento

Objetivo. A atividade física é um dos fatores de combate a doenças crônicas com benefícios à saúde. Diante desse fato, o estudo objetivou avaliar a influência do exercício físico sobre alguns parâmetros fisiológicos e preferência

dietética segundo o gênero. **Métodos:** Ratos Wistar (machos e fêmeas) recém-desmamados foram agrupados em gaiolas com dois animais cada, separados por gênero. Os animais foram mantidos em biotério em ciclo escuro-claro de 12hs cada (8-20h e 20-8h), com umidade de $60 \pm 5\%$ e livre acesso a ração comercial e água por todo experimento. Aos 22 dias, os grupos foram aleatoriamente divididos em ativos e inativos. Os ativos submeteram-se à adaptação em água por 5 dias com períodos crescentes de permanência na água e esforço físico (15, 20, 25, 30 minutos/dia), descansando dois dias subsequentes. Inativos permaneciam no mesmo ambiente em gaiolas com água para controle do estresse. Assim, formaram-se 4 grupos: machos ativos (GMA, n=11), machos inativos (GMI, n=12), fêmeas ativas (GFA, n=10) e fêmeas inativas (GFI, n=12). Adotou-se significância de 5% e dados estão expressos em média \pm desvios-padrão. Teste ANOVA one way ou two way RM seguida do pós-teste de Bonferroni permitiram a determinação de diferenças estatísticas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética, protocolo 02844/2012-73. Acompanhou-se evolução do peso e eixo corporal, gordura abdominal, ingestão de alimentos e teste agudo de preferência alimentar. **Resultados:** Até a 3ª semana de vida após o desmame, não se observam diferenças sobre o peso ou crescimento longitudinal do corpo. Contudo, a partir da 3ª semana de vida pós-desmame (42 dias de idade), a significância entre os gêneros foi evidente para o peso (RM ANOVA; $F(3-228)=26,59$, $P<0,0001$) e crescimento longitudinal corporal (RM ANOVA; $F(2-234)=32,04$, $P<0,0001$). Diferenças no consumo de alimentos foram observadas no mesmo período das de peso corporal ($P<0,0001$). Porém, o protocolo de atividade física utilizado não influenciou em nenhum dos parâmetros supracitados. Por outro lado, diferenças na gordura abdominal foram observadas entre machos e fêmeas inativos, com as fêmeas apresentando maior quantidade de gordura relativa que os machos (GMI= $2,32 \pm 0,69\%$; GFI= $3,82 \pm 1,05\%$; $P<0,0001$), sendo esta observada tanto na região peritoneal (GMI= $1,33 \pm 0,62\%$; GFI= $1,62 \pm 0,52\%$, $p=0,003$) quanto na gonadal (GMI= $0,99 \pm 0,38\%$; GFI= $1,74 \pm 0,49\%$, $p<0,0001$). No teste de preferência alimentar agudo foi evidente a diferença entre gêneros e animais exercitados. Ambos os grupos exercitados preferiram dieta hiperprotéica em relação aos sedentários com os machos ingerindo mais que as fêmeas (GMA= $12,1 \pm 3,7\%$; GMI= $1,02 \pm 0,59\%$; GFA= $28,28 \pm 5,83\%$; GFI= $15,72 \pm 3,85\%$). Quanto à preferência por carboidratos, não se encontrou diferença, e, os lipídios mostraram significância apenas nos machos ativos comparados aos inativos (GMA = $40,48 \pm 17,79\%$;

GMI= $68,75\%$). Conclusão. A partir da comparação entre gêneros, o aumento da atividade física reduziu o depósito de gordura abdominal nos animais ativos e promoveu preferência em por dieta hiperprotéica a partir da interação entre gênero e atividade física.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica/Hospitalar

ATRIBUIÇÃO DO RESIDENTE NUTRICIONISTA NUMA UNIDADE DE INTERNAÇÃO PEDIÁTRICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO (HU) COM PACIENTES VINCULADOS AO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS): UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

DARONCHO, M.; LAZZARI, B.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO GRANDE DO SUL, HOSPITAL SÃO LUCAS PUC/HSL
PORTO ALEGRE - RS

Autor Apresentador: Monica Daroncho

Objetivos: Demonstrar a rotina do residente nutricionista na unidade de internação pediátrica do Hospital Universitário (HU) com pacientes vinculados ao Sistema Único de Saúde. Metodologia: Através de um relato de experiência vivenciado no Programa de Residência Multiprofissional e em Área Profissional da Saúde da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PREMUS/HSL), localizado no município de Porto Alegre - RS. O período de realização do trabalho foi entre os meses de março a dezembro de 2014. Durante o processo de internação do paciente na unidade de pediatria do hospital cabe ao profissional nutricionista realizar a anamnese do mesmo. Neste momento são inquiridas algumas perguntas com base num protocolo de avaliação nutricional, este irá conduzir para um melhor seguimento dietoterápico. Num primeiro instante são evidenciadas as informações sobre o gênero, idade e motivo da internação, no decorrer do questionário são elencados a história clínica e alimentar, através do diagnóstico da patologia, dieta habitual, alergia/intolerância e sintomas alimentares. Após é realizado o exame físico da criança levando-se em conta os aspectos individuais do mesmo, no qual são efetuados a pesagem, mensuração do comprimento/estatura para

uma posterior categorização do estado nutricional, conforme as Curvas da OMS (2006/2007), Down(1978/1988) e PC(1996/2007). Todo esse processo ocorre no momento do internamento visando o melhor tratamento dietoterápico individualizado, permitindo benefícios nutricionais para o enfermo. Os principais fatores etiológicos responsáveis pela prevalência de desnutrição hospitalar são o baixo nível socioeconômico, a idade, a ação da doença de base e de comorbidades, a ingestão insuficiente de alimentos, os efeitos colaterais de medicamentos, a inatividade física e a pouca atenção quanto aos cuidados nutricionais pelos profissionais de saúde. Perante a elevada prevalência de desnutrição hospitalar e a associação desta com piora clínica e desfechos desfavoráveis, foram desenvolvidos instrumentos a serem aplicados na internação, visando detectar o indivíduo em risco nutricional e propondo uma intervenção nutricional imediata. Esses instrumentos devem ser capazes de identificar, inclusive, aquele paciente que ainda preserva seu estado nutricional, mas, devido à gravidade da doença e ao seu impacto no consumo e nas necessidades de energia, apresenta o risco de deterioração nutricional (JANSEN, et al, 2013). A política de educação na saúde tem como um de seus eixos estruturantes, a integração entre as instituições de ensino e os serviços de saúde, caracterizada por ações que visam à mudança das práticas de formação e atenção, do processo de trabalho e da construção do conhecimento, a partir das necessidades dos serviços (BRASIL, 2006). Embora fossem preservadas as especialidades de cada profissão, especialmente vinculada ao pensamento da velha saúde pública, acrescida de valores como a promoção da saúde, a integralidade da atenção e o acolhimento. Criar um modelo de Residência Multiprofissional(BRASIL, 2006). O estabelecimento de financiamento regular para os Programas de Residências Multiprofissionais de Saúde no Brasil e o investimento na sua potencialidade pedagógica e política, tem por objetivo possibilitar tanto a formação de profissionais quanto contribuir com a mudança do desenho tecnoassistencial do Sistema Único de Saúde (SUS) (BRASIL, 2006). A área de nutrição no Brasil surgiu nos anos 30; na década de 40 esse campo deu origem à nutrição clínica voltada à dietoterapia. A residência em nutrição como modalidade de ensino de pós-graduação foi reconhecida por meio da Resolução no 335 de 22 de junho de 2004 do CFN. Esses cursos de residência propuseram-se ao aperfeiçoamento profissional de nutricionistas, na modalidade especialista, com atividades práticas e teóricas relacionadas à nutrição (SOUZA, et al, 2014). Conclusão: a participação do nutricionista residente possibilita o envolvimento cada vez maior desse profissional no âmbito hospitalar, dando ên-

fase para garantia da adequação no manejo nutricional duma população tão dependente dos cuidados de terceiros em termos de melhora no aporte calórico e possibilitando o correto tratamento durante a estadia.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA EM LEITE FLUIDO COMERCIALIZADO EM FEIRA DE SANTANA - BA

RIBEIRO, E.; OLIVEIRA, R.; ANDRADE, M.

FACULDADE ANÍSIO TEIXEIRA, FEIRA DE SANTANA - BA

Autor Apresentador: Édyla Ribeiro

Objetivos: O leite é um alimento de importância não apenas para crianças, pois conhecendo suas propriedades nutricionais ficou claro que esse é um alimento importante para todas as fases de vida humana. A padronização da qualidade do leite produzido no Brasil, é regulamentada pela Instrução Normativa nº 51, de 2002, que estabelece parâmetros mínimos da qualidade do leite. Ainda assim, recentes casos de adulteração desse produto, como os descobertos pela ação do Ministério Público de Santa Catarina, na operação chamada “Leite adulterado III” no ano de 2014, tornaram público um certo descaso por partidas indústrias de laticínios sobre a qualidade desse alimento. O leite é um alimento de alto valor nutricional, rico em gorduras, proteínas, sais minerais e vitaminas, o que o torna um excelente meio de cultura para os microrganismos. O manejo inadequado durante a produção e conservação, faz com que esse alimento se torne suscetível a proliferação microbiana, que podem vir a transmitir infecções. Dessa forma, torna-se de bastante relevância para o controle da qualidade do leite, o conhecimento do conteúdo bacteriano, para tomada de medidas preventivas visando a diminuição dos riscos à saúde do consumidor. Os objetivos desse estudo foram: Analisar a qualidade microbiológica do leite comercializado em Feira de Santana, Bahia; bem como identificar a presença de microrganismos no leite comercializado. Foram utilizados como amostra 6 marcas de leite líquido industrializado, que foram encaminhadas ao laboratório em suas embalagens originais.

Para tanto, foram adotadas todas as práticas de cuidados e higiene necessárias no ambiente, a fim de evitar contaminação do material e adulteração dos resultados. As amostras ao chegarem ao laboratório foram homogeneizadas na própria embalagem para que os microrganismos se distribuíssem de forma uniforme, e as embalagens foram desinfetadas externamente com álcool etílico a 70%. As análises foram realizadas no laboratório da Faculdade Anísio Teixeira (FAT), sendo utilizadas amostras em triplicata com alíquota de 100 microlitros, a fim de verificar a presença de fungos, contagem bacteriana total, e analisar a presença de coliformes fecais. Do material analisado, somente a amostra C foi negativa para todos os testes. Foram encontrados dois biotipos de estreptococos na amostra A, ambas Gram Positiva, com reação de catalase negativa, totalizando mais de 700 colônias e presença de coliformes fecais a 37°C. Já a amostra B, apresentou apenas um biotipo de bactéria arranjadas em pequenas cadeias, com reação de catalase negativa, totalizando 68 colônias e ausência de coliformes. A amostra D, apresentou dois biotipos de bactérias estafilococos: uma colônia de coloração amarelada, e 68 colônias translúcidas, ambas Gram Positiva, com reação de catalase positiva para a colônia amarelada e negativa para a colônia translúcida e presença de coliformes fecais a 37°C. Apesar da amostra E e F não ter apresentado contaminação bacteriana, foi constatado a presença de fungos filamentosos. Conclui-se com este trabalho que o consumidor não está livre de possíveis contaminações advinda de um alimento de consumo diário e por outro lado as empresas fornecedoras deste produto não estão sendo fiscalizadas adequadamente, pondo em risco a saúde da população.

3º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva

Nutrição Clínica/Esportiva

AVALIAÇÃO DO EFEITO DE EXERCÍCIOS FÍSICOS EM IDOSOS EM RELAÇÃO A HIPERGLICEMIA

PERUCHI, P.; BUCIOLI, A.

CENTRO UNIVERSITÁRIO CLARETIANO, BATATAIS - SP

Objetivos: Entre as doenças crônicas não transmissíveis, o diabetes mellitus (DM) se destaca como causa de morbidade e mortalidade, especialmente entre os idosos. O DM é um dos maiores problemas de saúde mundial,

contando os fatores de número de pessoas afetadas e incapacitações decorrentes da doença. Adultos acima dos 40 anos são mais acometidas por DM tipo 2 que pode vir acompanhado de obesidade, hipertensão arterial sistêmica (HAS), dislipidemia e disfunção endotelial. Sintomas clássicos: sede e diurese excessiva, dores nas pernas, alterações visuais e aumentos de peso. O exercício físico provoca aumento na demanda energética, o que exige ajuste metabólico e endócrino preciso. Sendo o D.M. uma patologia na qual ocorrem alterações endócrinas, há nos níveis insulinêmicos e, portanto, podem alterar as respostas ao exercício físico. Estudos ressaltam a importância do idoso fazer exercícios e a contribuição para saúde em termos de flexibilidade muscular, marcha, equilíbrio, postura, diminuição da composição corporal e porcentagem de gordura, porém alguns idosos não conseguem seguir um plano de rotina de exercícios por variados fatores. Grande parte dos pacientes com diabetes tem mais de 45 anos e atualmente, cerca de 12 milhões de brasileiros têm a doença, sendo somente a metade destes sabem que são diabéticos, e 75% não controlam os seus níveis glicêmicos. Foi feito a análise de estudos sobre a prática de exercícios pela população idosa e sua interação com o D.M. Sendo importante delinear objetivos sobre a caracterização do D.M. e resistência à insulina, os benefícios dos exercícios físicos para diabéticos, os riscos para diabéticos ao praticar exercícios físicos e a interação dos idosos e o diabetes mellitus com a patologia. Estudo de caráter descritivo, com base de pesquisas sendo MEDLINE, Google Acadêmico, BIREME e SCIELO, além de livros relacionados ao assunto com palavras chaves como: diabetes e exercício físico, diabetes e idosos e fisiologia do diabetes. Spence (1920-1921, apud Oliveira e Malheiro, 1989, p.47S) os níveis de glicemia em jejum aumentam cerca de 1 a 2 mg/dl, por década. A tolerância à glicose altera-se de uma maneira mais sensível, com a idade. Altera-se 10 mg/dl, por decênio, à primeira hora; 5 mg/dl, por decênio. Por estudos de Silva e Lima (2002) que analisou indivíduos adultos e idosos, entre 45 e 75 anos com o objetivo de analisar o efeito do exercício físico regular no controle glicêmico, obteve resposta positiva em que o indivíduo com DM2 tem sua glicemia diminuída pelo efeito agudo do exercício físico, mostrado na glicemia capilar a qual foi analisada, após mesmo a uma sessão de exercício. Silva et al (2001) salientam a importância do exercício físico diário, facilitando o controle do diabetes. Esses exercícios devem ser executados com uma intensidade de leve a moderado (50% a 80% da FC. máx), com exercícios aeróbios (caminhada, corrida, bicicleta) e exercícios com peso que desenvolvam a resistência muscular localizada (até 30% de carga), com uma duração

em média de 60 minutos, de maneira regular. American College of Sports Medicine and American Diabetes Association (2000) relacionam menores níveis de atividade física com maior risco de diabetes tipo II. Vários estudos recentes sobre treinamento físico incluíram um número grande de pacientes idosos. Diabéticos bem controlados devem tomar cuidado com a probabilidade de ocorrência de uma hipoglicemia que pode ocorrer antes, durante, logo após ou no decorrer 48 horas seguintes ao término da atividade física, pois o nível de glicose continuará a cair. Considerando os diabéticos maus controlados, a atividade física pode elevar o nível de glicose no sangue e também produzir ou elevar os corpos cetônicos de forma indesejável (VIVOLO et al, 1996). A prática de exercício físico no diabético idoso é mais problemática que no doente jovem, pela doença coronária ou artrítica que podem estar presentes. A sua prescrição só deve fazer-se, uma vez excluída a presença de coronariopatia grave. A atividade física preferencial é a marcha e a sua adaptação deve ser progressiva (OLIVEIRA E MALHEIRO, 1989, p. 49S). Torquato, Montenegro e Foss (1999) afirma que o DM2 está entre a doença crônica que mais cresce entre a população idosa. Quanto mais uma pessoa envelhece maior é a proporção de desenvolvimento do DM2 e suas complicações. Considerando que o tratamento do Diabetes Mellitus envolve o uso de drogas orais ou insulina e mais o conjunto da dieta e atividade física, faz necessário mais pesquisas relacionado ao assunto dos efeitos dos exercícios para a melhora do quadro em indivíduos portadores da patologia, inclusive idosos que são muito acometidos devido a fisiologia e o desenvolvimento da doença nesta faixa etária. Mesmo com alguns riscos apontados por estudos como Prager, Strelí e Prager (1993), Vivolo (1994) e demais autores, se o exercício tiver boa condução do profissional juntamente com a dieta ideal e substratos energéticos com a monitorização da insulina no horário correto e da maneira certa, a terapia para a patologia pode ser conduzida de maneira correta.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL ASSOCIADO AO NÍVEL DE ESCOLARIDADE DOS PAIS DE ADOLESCENTES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE JOÃO PESSOA-PB

RIBEIRO, M.; MENDES, S.; LIMA, F.; ARRUDA, A.; CAVALCANTI, L.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Marina Ramalho Ribeiro

Objetivo: O objetivo do presente estudo foi avaliar o estado nutricional, a partir dos indicadores antropométricos, e possível associação com o nível de escolaridade dos pais de adolescentes matriculados na rede pública de ensino de João Pessoa - PB. **Metodologia:** Trata-se de um estudo de caráter quantitativo e descritivo. A amostra foi composta por 213 alunos do sexto ano das escolas municipais e estaduais localizadas em João Pessoa - PB. Para garantir a heterogeneidade das características das escolas, no presente estudo foram selecionadas aleatoriamente quatro escolas da amostra total, sendo uma de cada região da cidade. Foi aplicado um questionário sociodemográfico contendo as variáveis: cor de pele (parda/morena, branca e outras), escolaridade dos pais (analfabeto/4ª série, 4ª/8ª série, 8ª série/superior e não sabe), e ao final, foram aferidas as medidas de peso, altura e Circunferência Abdominal (CA) dos adolescentes, tomadas em triplicata, sempre pelo mesmo avaliador. Todas as medidas antropométricas foram efetuadas seguindo as padronizações de Lohman et al. (1988) e foi obtida a média entre as três aferições. A avaliação do estado nutricional dos adolescentes foi realizada conforme os critérios da OMS (2007). A circunferência abdominal foi avaliada e consideraram-se os valores do critério estabelecido por Taylor et al (2000). Foram realizadas análises de estatística descritiva e análises de Qui-quadrado de Pearson ($p < 0,05$). Este estudo parte de um projeto de pesquisa maior, tendo sido submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas (CEP) com número de registro no C.A.A.E 15268213.0.0000.5188. Houve previamente autorização da Secretaria Estadual de Educação-PB, bem como dos pais ou responsáveis por meio do Termo de consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **Resultados:** Do total de indivíduos, 92 (43,1%) eram do gênero masculino e 121 (56,8%) do feminino. No que se refere a escolaridade dos pais, 41,3% afirmaram que o pai concluiu os estudos entre a 8ª série do ensino fundamental e o ensino superior, 31,9% não souberam informar a escolaridade do pai, e apenas 5,6% encontravam-se na categoria de analfabetos ou que não concluíram a 4ª série do ensino fundamental. Quanto à escolaridade da mãe, foi observado que 54,9% dos alunos afirmaram que a mãe concluiu os estudos na 8ª série ao ensino superior, 25,4% relataram que a mãe possuía escolaridade entre a

4ª e a 8ª série do fundamental e 14,6% não souberam informar. Em relação ao IMC, o sobrepeso foi observado em 22,8% dos meninos e em 19,8% das meninas, já a obesidade esteve presente em 14,1% e 9% dos meninos e meninas, respectivamente. Quando foi avaliada a Circunferência Abdominal pôde-se observar que 30,4% dos meninos e 22,3% das meninas apresentavam CA elevada. Ao relacionar a escolaridade dos pais com a avaliação nutricional feita através do IMC e CA encontrou-se que 45,5% dos adolescentes com mães analfabetas ou que estudaram até a 4ª série do ensino fundamental tinham IMC eutrófico; o mesmo valor foi encontrado quando foi feita a relação naqueles com IMC elevado. Em relação a escolaridade do pai, observou-se que 41,6% dos que tinham pais analfabetos ou com escolaridade até a 4ª série do ensino fundamental estavam com IMC adequado, e 50% dos que tinham pais analfabetos estavam com IMC elevado. Quanto à relação da CA com a escolaridade do pai, observou-se que filhos de pais analfabetos ou que estudaram até a 4ª série do fundamental apresentavam maior CA (33,3%), e 36,6% dos adolescentes com CA elevada tinham graus de escolaridade entre a 8ª série do fundamental ou até o ensino médio. Em relação a escolaridade da mãe a maior prevalência de obesidade abdominal (34,2%) foi encontrada entre os filhos de mães que cursaram entre a 8ª série e o ensino superior. **Conclusões:** Observou-se prevalência elevada de sobrepeso (21,1%) e obesidade (11,2%), perfazendo 32,4% da amostra com IMC elevado. A prevalência de 25,8% para CA elevada é considerada alta, porém este resultado se sustenta com base no número registrado de prevalência para excesso de peso. Em relação à escolaridade dos pais, não foi observada grandes disparidades entre o nível de instrução dos pais e o estado nutricional dos adolescentes. Parece que o acesso à alimentação torna-se mais fácil por subentender que a escolaridade determina a condição econômica, porém, a qualidade dos alimentos oferecidos aos adolescentes não melhora com a facilidade do acesso. Estes resultados reforçam a importância do monitoramento do estado nutricional dos adolescentes, bem como a aplicação de ações de controle e prevenção do excesso de peso.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DOS FATORES DE RISCO E DA IN-

TERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM LITÍASE URINÁRIA

PUCCI, N.; TRECCO, S.; EVAZIAN, D.; MAZUCCHI, E.

AMBULATÓRIO DE ENDOLITÍASE - INSTITUTO CENTRAL DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS, FMUSP, SÃO PAULO - SP

Autor Apresentador: Nidia Pucci

Objetivos: Verificar a incidência de fatores de risco em pacientes com litíase atendidos ambulatorialmente e verificar o resultado da intervenção dietética no estado nutricional. **Métodos:** Foram analisados, retrospectivamente, registros de acompanhamento nutricional de 93 pacientes que possuíam no mínimo 3 consultas/retornos nutricionais ambulatoriais, no período entre 2012 e 2014, todos portadores de litíase, que receberam orientação para dieta hipocalórica (20Kcal/Kg peso corporal/dia) quando apresentavam sobrepeso ou obesidade, sendo calculada e orientada individualmente. Foram analisados dados de antecedentes familiares de cálculo e se realizavam atividade física regular. Os dados coletados pré e pós intervenção nutricional foram: antropométricos (peso, altura), classificação do estado nutricional de acordo com o IMC (Índice de massa corporal), medidas de circunferência abdominal e relação cintura-quadril (medida cintura/medida do quadril em cm). Foi utilizado teste T pareado e nível significância de 5%. **Resultados:** A média de idade dos pacientes foi 46,8 ± 12,54 anos; 31,2% eram do gênero masculino e 68,8% do gênero feminino; 59,2 % dos pacientes possuíam antecedentes familiares para litíase, ou seja, com familiar de primeiro grau com litíase; apenas 10,3% praticavam atividade física regular; 30% eram diabéticos e 66,3% possuíam hipertensão arterial. A incidência de obesidade e sobrepeso foi predominante: 90,9% (n=84) pré intervenção com redução para 81,7% (n=76) pós intervenção nutricional ($p < 0,05$). A classificação dos pacientes segundo o IMC, pré e pós intervenção foi respectivamente: eutrofia 9,7% (n=9), aumentando para 18,3% (n=17), sendo ($p < 0,05$), média de peso pré intervenção foi 84,53 ± 19,49 Kg e pós 81,0 ± 18,21Kg, média da circunferência abdominal pré 100,79 ± 13,72cm e pós 95,0 ± 10,2cm; relação cintura-quadril pré foi 0,91 ± 0,07cm e pós 0,87 ± 0,04, sendo $p < 0,05$. A média total de perda de peso foi de 4,3% em uma média de consultas nutricionais de 3,54 ± 1,52. **Conclusões:** Foi observado que a intervenção nutricional promoveu a redução da obesidade e das medidas representativas de tecido adiposo e houve aumento significativo do número de pacientes eu-

tróficos pós intervenção nutricional, o que contribui com a redução dos fatores de risco para litíase.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Food Service/Gatronomia

AVALIAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITOS ELABORADOS COM FARINHA DA BIOMASSA DE BANANA VERDE (MUSA CAVEN-DISHI)

FREITAS, J.; MARTINS, N.; MILHORANSE, K.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - UFRJ
RIO DE JANEIRO - RJ

Autor Apresentador: Maria Cristina Jesus Freitas

Objetivos: Elaborar e avaliar física, química e sensorialmente biscoitos sequilhos enriquecidos com FBBV. **Metodologia:** Foram elaborados 4 biscoitos conforme metodologia da AACCC: 1- Biscoito Padrão (P) por não conter FBBV; 2- Biscoito com Biomassa de Banana Verde (BBV in natura); 3- Biscoito com FBBV a 5% (FBBV5%) e 4- Biscoito com FBBV a 20% (FBBV20%). Dez biscoitos da mesma fornada foram utilizados à determinação dos parâmetros físicos pré e pós-cocção: peso, altura, comprimento e largura e, pós-cocção volume, rendimento e fator térmico segundo Philippi, 2014. O volume foi aferido por deslocamento de semente de painço. Amostras de cada formulação foram utilizadas em duplicata para a determinação de umidade, cinza, proteínas, lipídeos, fibra solúvel e insolúvel, conforme as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2008). Com provadores não treinados foram realizados testes sensoriais afetivos (ordenação preferencial com 31 provadores e de aceitação - escala hedônica 9 pontos com 71 provadores) para os atributos: cor, aroma, textura e sabor com consumidores potenciais dos produtos oriundos do Centro de Ciências da Saúde /UFRJ. As amostras foram oferecidas codificadas com algarismos de três dígitos em blocos completos, casualizados balanceados. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, com processo número 12707 e com livre consentimento dos provadores. Todos os dados foram submetidos à análise de variância, o teste de Tukey a 5%. Considerou-se como boa aceitação Índice de Aceitabilidade (IA) igual ou

superiores a 70%. **Resultados:** Constatou-se que à medida que ocorre o aumento percentual de farinhas de banana há uma pequena redução ($p < 0.05$) no peso e na expansão. A análise química revelou similaridade no teor de lipídeos, elevado teor de proteína, cinzas e fibra alimentar total e redução no teor de umidade para os biscoitos com FBBV. A análise sensorial revelou maiores notas para o biscoito com 20% FBBV, conquistando um bom índice de aceitabilidade para os atributos aroma, textura e sabor. **Conclusão:** A FBBV é uma alternativa viável à substituição de farinhas convencionais para a produção de biscoitos elevando seu valor nutricional e sensorial, destacando o alto teor de amido resistente que apresenta diversos benefícios para a saúde.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Food Service/Gatronomia

AVALIAÇÃO FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA, QUÍMICA E SENSORIAL DE BOLOS ELABORADOS COM SEMENTES DE LINHAÇA (LINUM USITATISSIMUM L.) E DE CHIA (SALVIA HISPÂNICA L.)

FREITAS, J.; MARAVALHAS, A.; BARROS, P.; CORRÊA, S.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - UFRJ
RIO DE JANEIRO - RJ

Autor Apresentador: Maria Cristina Jesus Freitas

Objetivos: avaliar física, físico-química, química e sensorialmente bolos de chocolate acrescido de sementes de chia e de linhaça visando o enriquecimento com fibra alimentar à dieta. **Metodologia:** Foram elaborados quatro bolos, sendo primeiro uma amostra padrão (P) por não conter linhaça e/ou chia, segundo denominado linhaça e chia (L/C), terceiro designado chia (C) e o quarto bolo denominado linhaça (L). Dez bolos da mesma fornada foram utilizados à determinação dos parâmetros físicos pré e pós-cocção: peso, altura, diâmetro e pós-cocção volume, rendimento e fator térmico (Philippi, 2014). O volume foi aferido por deslocamento de painço. Amostras de cada formulação foram utilizadas em triplicata para a determinação de carboidratos, proteínas, lipídeos, umidade, cinza, fibra solúvel, insolúvel, pH e acidez titulável conforme as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz

(2008). Foram realizado teste sensoriais afetivo (escala hedônica 9 pontos) para os atributos: aparência, textura e aspecto global e discriminativo (comparação múltipla) com 57 consumidores potenciais dos produtos oriundos do Centro de Ciências da Saúde /UFRJ. As amostras foram oferecidas codificadas com algarismos de três dígitos em blocos completos, casualizados balanceados. Os dados foram submetidos à análise de variância, o teste de Tukey e o teste de Dunnet, a 5%. Considerou-se como boa aceitação Índice de Aceitabilidade (IA) igual ou superiores a 70%. **Resultados:** Constatou-se não haver diferença ($p > 0,05$) entre os bolos quanto ao peso, diâmetro, fator térmico e volume específico antes e após a cocção. Quanto a altura o bolo com L/C apresentou maior valor ($p < 0.05$) A análise química revelou similaridade para os parâmetros pH, acidez titulável, lipídeos e elevado teor de proteína e cinzas e reduzida umidade para os bolos com as sementes. As frações de fibra alimentar foram maiores sequencialmente nos bolos: (C), (L) e (L/C). A análise sensorial revelou que 65% dos provadores eram do sexo feminino e 35% do sexo masculino, a maioria jovem, com idades entre 19 e 29 anos, representando 68%, os quais apresentaram baixo consumo diário de frutas e vegetais, alto consumo semanal de doces dentre eles o bolo e raro consumo de linhaça e chia. Com relação à intenção de compra, 61% comprariam o bolo padrão, 46% o bolo (L/C), 47% o bolo (C) e 33% o bolo (L), não foi percebida diferença sensorial entre os 4 bolos. **Conclusão:** A adição de 30% de sementes de chia e /ou linhaça melhorou a qualidade e valor nutritivo dos bolos e a aceitação foi muito satisfatória.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA DOS BEBEDOUROS DA INSTITUIÇÃO ESTÁCIO AMAZONAS

SANTOS, D.; AMIN, I.; PRADO, K.

FACULDADE ESTÁCIO DA AMAZÔNIA

Autor Apresentador: Danielle Cristina de Oliveira Santos

Objetivos: A pesquisa teve como objetivo avaliar a qua-

lidade microbiológica da água consumida por acadêmicos e funcionários que frequentam a Faculdade Estácio Amazonas, estabelecimento de ensino de educação superior da rede privada de Manaus-AM. As amostras foram coletadas dos bebedouros industriais e de garrafões da Faculdade supracitada. Já as análises foram realizadas no laboratório de microbiologia do Projeto Águas para Manaus (PROAMA), da Companhia de Saneamento do Amazonas (COSAMA), equipado com os materiais necessários para as análises microbiológicas dessa pesquisa. Selecionou-se 19 pontos de coleta espalhados por toda a unidade, de onde foram retirados 100 ml de amostra em frascos estéreis contendo solução de tiosulfato de sódio e transportados dentro de caixas térmicas com gelo seco. Na pesquisa laboratorial, aplicou-se a metodologia Colilert. Inicialmente, para disseminar o conhecimento técnico, ministrou-se um treinamento, com duração de uma hora, de Boas Práticas de Higiene e Manipulação, voltado, especificamente, para limpeza de garrafões e bebedouros industriais de água. Através dos resultados obtidos com as análises realizadas, observou-se contaminação significativa na primeira análise, onde 29,41% das amostras apresentaram presença de coliformes totais, em uma média de 2,73 NMP/100 ml. Na segunda, 100% das amostras apresentaram coliformes totais, tendo uma média de 12,97NMP/100 ml. Já na terceira obteve-se resultado satisfatório, apresentando ausência de coliformes totais em todas as amostras coletadas. Após o treinamento, foi realizada uma última coleta, onde foi detectada presença de coliformes totais em um bebedouro de garrafão, representando 5,55% de contaminação por coliformes totais. A presença de coliformes totais na água não é entendida como patogênica, visto que as espécies que se encaixam nesse grupo são originárias do trato gastrointestinal de humanos e outros animais de sangue quente (SILVA et al., 2010), mas indica falta de asseio do manipulador e limpeza inadequada dos garrafões, necessitando de observação maior por parte dos colaboradores quanto à higienização do garrafão e bebedouro. Entre todas as amostras não foi detectada presença de Escherichia coli. A portaria 2914/2011 determina ausência de Escherichia coli, indicador de contaminação fecal. Por conseguinte, considerando os resultados obtidos, houve redução significativa de contaminações. Destaca-se a necessidade do treinamento ministrado e a fiscalização dos procedimentos de higiene, a fim de manter o controle de qualidade microbiológico por meio de análises realizadas com periodicidade previamente determinada.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA, ANTROPOMÉTRICA E DIETÉTICA DE IDOSOS DO CENTRO DE CONVIVÊNCIA DO IDOSO DA CIDADE DE COARI-AM

PEREIRA, S.; REBELO, K.

INSTITUTO DE SAÚDE E BIOTECNOLOGIA - ISB.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS - UFAM.
COARI - AM

Autor Apresentador: Kemilla Sarmiento Rebelo

Objetivos: Caracterizar socioeconomicamente os idosos que frequentaram o Centro de Convivência do Idoso (CCI) do município de Coari-AM no mês de maio de 2011, bem como analisar o estado nutricional e o perfil alimentar desses indivíduos. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Amazonas sob número do CAAE 0038.0.115.000-11. Os idosos foram convidados a responder um formulário contendo questões socioeconômicas, e um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) com questões fechadas. Para a avaliação do estado nutricional, foram aferidas as medidas antropométricas de peso, altura, circunferência da cintura (CC) e circunferência da panturrilha (CP). Foram entrevistados 40 idosos de ambos os sexos, na faixa etária de 60 a 75 anos. O maior público, que participou dos encontros no CCI, no período do estudo, é do sexo feminino (75%, n = 30), e foi classificado socioeconomicamente na classe D (85%, n = 34). Foram detectadas anormalidades no estado nutricional dos idosos, com prevalência de sobrepeso em ambos os sexos (50%), seguido de eutrofia (40%) e magreza (10%), além do alto risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV) no sexo feminino (60%, n = 18). Apenas 10% (n = 1) dos idosos do sexo masculino apresentaram risco muito aumentado para o desenvolvimento de (DCV). Na avaliação da CP constatou-se maior perda de massa magra nos idosos do sexo feminino (56,67%, n = 17), enquanto que somente 30% (n = 3) dos idosos do sexo masculino apresentaram perda de massa magra, o que indica diminuição da massa muscular devido às modificações no padrão de distribuição da gordura corporal, que ocorre com o aumento da idade e a redução de ati-

vidade física. Dentre os alimentos energéticos mais consumidos destacam-se os típicos da região norte (farinha de mandioca - 95%, tapioca/beiju - 62,5%). No grupo de alimentos reguladores é frequente o consumo de frutas (banana - 90%, manga - 65%, açaí - 70%), e verduras regionais (cebolinha - 97,5%, chicória da Amazônia - 87,5%, pimenta de cheiro - 85%). Além dos alimentos já citados, também fazem parte do hábito alimentar dos idosos, o peixe fresco (97,5%), o frango (90%), o leite integral (80%), a carne bovina sem osso (70%) e o peixe salgado (42,5%). O consumo de óleo de soja nas preparações diárias é bastante comum entre os idosos (95%), assim como o consumo de manteiga (75%), café (82,5%) e açúcar (57,5%). Destaca-se que a ingestão de café apresentou frequência maior do que três vezes ao dia. Portanto, conclui-se que embora a maioria dos idosos entrevistados apresente baixo nível socioeconômico, e prevalência de sobrepeso com risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e metabólicas, maior parte dos hábitos alimentares ainda permanecem saudáveis, pois são baseados em alimentos regionais, com pouca adição de alimentos industrializados e processados.

3º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva

Nutrição Esportiva

COMPARAÇÃO DA PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA ENTRE PESSOAS SATISFEITAS E INSATISFEITAS COM A MASSA CORPORAL

PONTES, F.; SILVA, D.; AMORIM, B.; ALVES, L.; FERREIRA, S.; TREVISAN, C.

GRUPO DE ESTUDO E PESQUISA EM EXERCÍCIO E NUTRIÇÃO (GEPENUTRI). UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO - UFTM

Autor apresentador: Trevisan, C.

Objetivo: Comparar a prática de atividade física entre pessoas satisfeitas e insatisfeitas com a massa corporal. **Metodologia:** Estudo realizado com adultos (≥ 18 anos) fisicamente ativos de 15 academias do município de Uberaba/MG, utilizando-se questionário autoaplicável. Para análise dos dados foi utilizado o teste Qui-quadrado (p -Valor $<0,05$). **Resultado:** Participaram 660 pessoas

(58,9% homens) e segundo o índice de massa corporal - IMC, caracterizados como eutróficos ($24,74 \pm 3,77$ kg/m²). A maioria das pessoas (73,4%) faz atividade física a mais de 1 ano (56,4%), realiza mais de um tipo de atividade incluindo a musculação (59,2%) e motivado pelo ganho de força e massa - exceto emagrecer (27,5%) ou emagrecer e mais alguma (14,8%). Quando comparados os grupos estudados, insatisfeitos x satisfeitos, é mais prevalente entre os insatisfeitos também ter menos tempo de prática, 1 e 6 meses (16,4% x 7%), realizar outras atividades, aeróbias (2,1% x 0,5%) e aquáticas (2,7% x 0,5%) e por motivos diferentes dos satisfeitos como emagrecer e mais alguma coisa (13,3% x 1,5%) ou apenas emagrecer (5,3% x 0,3%), respectivamente. Conclusão: Ambos os grupos, satisfeitos e insatisfeitos com a massa corporal, buscam a prática da atividade física, porém, é comum ter entre os insatisfeitos também menos tempo de prática, bem como atividades e motivos para praticar mais relacionadas ao controle da adiposidade (emagrecimento).

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

COMPORTAMENTO ALIMENTAR, CONSUMO PER CAPITA E FATORES QUE INFLUENCIAM NO CONSUMO DE PESCADOS

SIMON, K.; NISHIYAMA, M.; ARTUSO, E.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL (UFFS)
REALEZA - PR

Autor Apresentador: Karoline Fontana Simon

O pescado é de extrema importância na dieta alimentar por sua riqueza de nutrientes, alto teor proteico, lipídeos de excelente qualidade e baixo teor de colesterol. Estudos realizados com base em intervenções de dietas comprovaram que o consumo de ácidos graxos poli-insaturados (AGPI) e/ou óleos de pescado, reduzem fatores bioquímicos de risco associados a doenças cardiovasculares, psoríase, artrite, câncer e pode estar envolvido na fertilidade humana. Por estas razões, a Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda um consumo per capita de 12 kg/ano/habitante; sendo a média de consumo global de 19 kg/ano/habitante, e a média de consumo dos bra-

sileiros de 9 kg/ano/habitante, abaixo do valor esperado. Desta forma, conhecer os motivos pelos quais a população consome ou não este alimento, torna-se importante para as futuras condutas, sejam elas de incentivo à prática deste hábito, por questões de saúde, e/ou para futuros programas que atuam nesta temática da aquicultura. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi conhecer o perfil socioeconômico, hábitos alimentares e a ingestão per capita de indivíduos residentes no município de Seara, localizado no Oeste de Santa Catarina. A pesquisa foi de natureza quali-quantitativa, descritiva e de temporalidade transversal. Foram entrevistadas 376 pessoas, com erro amostral de 5% e porcentagem de confiança de 95%, da população total. Os entrevistados foram selecionados a partir dos seguintes pré-requisitos: idade maior ou igual a 18 anos e ser morador do município estudado. Foi utilizado um questionário composto por 30 perguntas objetivas e subjetivas, relacionadas ao consumo e comportamento alimentar, onde o enfoque foi a ingestão de peixes, inclusive com demonstração de réplica de porção de 100 gramas deste alimento, visando facilitar a visualização e cálculo de consumo anual/habitante (quantidade da porção ingerida vezes a frequência de consumo anual). Este projeto de pesquisa foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UFFS. Os resultados demonstraram que, do total de participantes (n= 376), 59,6% pertenciam ao gênero feminino e 40,4% ao gênero masculino; com idade média de 36,4 anos. No quesito renda, notou-se que 1,6% dos entrevistados, apresentavam renda menor que 1 salário mínimo; 1 a 3 salários (46%); 4 a 6 salários (39,9%) e mais que 6 salários mínimos (12,5%). Sobre o consumo de peixes, 90,7% dos entrevistados citaram a ingestão deste alimento, com uma frequência de: 1 a 6 vezes por ano (9%); 1 vez por mês (35,6%); 2 vezes por mês (17,6%); 1 vez por semana (18,9%) e 2 ou mais vezes por semana (9,6%) e 9,3% negaram o consumo, alegando um dos motivos: não gostar, ter medo de espinhas ou não ter o hábito. A análise do consumo per capita permitiu inferir que, nesta população o valor encontrado foi de 6,63 kg/ano, com um desvio padrão de 8,75 kg. Quando indagados acerca dos motivos que os levariam ao aumento do consumo de peixes, obteve-se as seguintes respostas: 31,9% dos entrevistados citaram que o preço elevado prejudica a compra e conseqüentemente seu consumo; 19,7% que deveriam mudar seus hábitos alimentares, tornando-os mais saudáveis; 19,4% em razão dos benefícios voltados à saúde; 17,6% demonstraram que há necessidade de maior incentivo por parte da mídia e órgãos de saúde e 11,4% não responderam. Sendo assim, concluiu-se que, a população estudada realiza o consumo de pescados, no entanto

está abaixo do recomendado quando a análise é baseada no per capita anual e comparado com o recomendado pela OMS. Ressalta-se também que, dentre os motivos expostos para se elevar o consumo deste alimento, está a importância de maior divulgação dos seus benefícios relacionados à saúde, assim como, de criação de políticas que envolvam preços mais acessíveis.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

COMPOSIÇÃO CORPORAL DE UMA POPULAÇÃO ADVENTISTA DO SÉTIMO DIA COM DIFERENTES PADRÕES DIETÉTICOS VEGETARIANOS

FORTES, K.; DUARTE, A.; MARTINS, M.; PORTES, L.; GOMES, E.; GOMES, K.; PEREIRA, A.

CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, LABORATÓRIO DE GENÉTICA E CARDIOLOGIA MOLECULAR DO INSTITUTO DO CORAÇÃO DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Autor Apresentador: Márcia Cristina Teixeira Martins

O grupo dos membros da igreja adventista do sétimo dia, já há muito estudado nos EUA em estudos de grande porte e em estudos menores representa uma população de alta longevidade conhecida por evitar fatores de risco para obesidade e diversas doenças e agravos não transmissíveis. O presente estudo teve como objetivo avaliar a composição corporal de uma população Adventista do Sétimo Dia com distintos padrões dietéticos vegetarianos. Foram estudados 229 indivíduos de ambos os sexos, sendo 32 vegetarianos estritos (Veg), 64 ovolactovegetarianos (OvLa) e 133 não vegetarianos (Nveg). Os indivíduos fazem parte de uma sub amostra dos participantes do Estudo ADVENTO, com idade entre 34 e 75 anos, residentes no estado de São Paulo. O método de avaliação da composição corporal por bioimpedância foi empregado para avaliar a adiposidade segmentar (membros superiores e inferiores) e do tronco dos sujeitos. Não foram verificadas diferenças estatisticamente significantes entre os grupos de padrão dietético com relação à idade e à estatura. Contudo, os Veg exibiram valores de peso corporal, IMC, percentual de gordura e massa gorda significan-

temente inferiores aos dos OvLa e Nveg ($P < 0,05$). Em relação ao sexo, o percentual de gordura dos homens Veg foi significativamente inferior ao dos OvLa e dos Nveg ($P < 0,05$), enquanto que o percentual de gordura das mulheres Veg foi significativamente inferior aos das Nveg somente ($P = 0,023$). Ao serem explorados os demais componentes da composição corporal, verificou-se que Veg, OvLa e Nveg não diferiram entre si com relação à massa livre de gordura (MLG) e à musculosidade (Mu), mas a Mu relativa ao peso corporal (%) dos Veg foi significativamente maior que a dos Nveg ($P = 0,018$). Em termos absolutos, a massa gorda dos membros superiores, membros inferiores e do tronco foi significativamente menor entre os Veg em comparação aos OvLa e Nveg ($P < 0,05$). Em termos relativos ao peso corporal o mesmo não ocorreu em relação à massa gordura dos membros inferiores, que não diferiu entre os grupos. Adicionalmente, tanto em termos absolutos quanto em termos relativos ao peso corporal, a adiposidade do tronco dos Veg foi significativamente inferior à dos OvLa e Nveg ($P < 0,01$). Embora em termos absolutos alguns segmentos dos Veg exibissem musculosidade significativamente inferior à dos OvLa ou dos Nveg, em termos relativos ao peso corporal isso não ocorreu. Os resultados do presente estudo corroboram com achados anteriores de estudos que avaliaram o IMC de populações adventistas norte-americanas e oferecem informações adicionais sobre a composição corporal, indicando menor adiposidade abdominal e maior musculosidade entre vegetarianos estritos, quando comparados com ovolactovegetarianos e não vegetarianos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade de São Paulo, com número 110.144 de 14/09/2012 e título: Análise da Dieta e Hábitos de Vida na Prevenção de Eventos Cardiovasculares em Adventistas do Sétimo Dia.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

CONSUMO ALIMENTAR DE MACRO E MICRONUTRIENTES E COMPARAÇÃO COM OS NÍVEIS RECOMENDADOS EM IDOSOS HIPERTENSOS

DANTAS, M.; QUEIROZ, D.; GONÇALVES, M.; NEVES, J.; SILVA, P.; LEMOS, L.; LIMA, A.; ARAUJO, B.; ARAUJO, E.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Marina Dantas

Objetivos: Avaliar a média de ingestão de macro e micronutrientes em idosos residentes da capital da Paraíba e comparar com os valores de Referência de Ingestão Dietética (DRIs). **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal realizado com 36 idosos, acima de 60 anos com diagnóstico prévio de hipertensão frequentadores dos Centros de Referência e Cidadania aos quais estão cadastrados no Programa de Atenção Básica à Pessoa Idosa (PAPI) na cidade de João Pessoa - PB. A Coleta de dados foi realizada através da aplicação de questionário próprio e para análise do consumo alimentar foi aplicado o Questionário de Frequência Alimentar (QFCA). Esta pesquisa foi aprovada (Protocolo CEP/HULW nº684/10) pelo Comitê de ética e desta forma, todos os sujeitos envolvidos na seleção da amostra, foram esclarecidos quanto aos propósitos do estudo e solicitados a assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O consumo alimentar de macro e micronutrientes foram avaliados pelo programa Dietsys (versão 3.0) e comparados com as recomendações das DRIs. Os resultados foram organizados com o auxílio do Microsoft Office Excel e apresentados em percentual, média e desvio padrão. **Resultados:** De acordo com os valores obtidos a partir da análise do consumo alimentar, os macronutrientes: Carboidratos (49%), Proteínas (17,44%) indicaram um consumo dentro do percentual recomendado, já as Gorduras Totais (36,14%) apresentaram 1,14% a mais do que é indicado. O Colesterol $398,02 \pm 448,03$ indica o consumo superior ao recomendado e as Fibras $14,05 \pm 5,75$ inferior. Os micronutrientes Zinco $8,79 \pm 3,49$ e Magnésio $224 \pm 70,3$ apresentaram maior aproximação em relação ao valor da cota necessária diária. Os minerais Sódio 2572 ± 1676 , Fósforo 1208 ± 575 apresentaram um consumo superior à recomendação, Já aos micronutrientes Cálcio 865 ± 460 , Potássio 2975 ± 974 , Vitamina E $8,69 \pm 4,61$ e Ferro $11,35 \pm 5,58$ apresentaram um consumo inferior à recomendação. **Conclusão:** Conclui-se que os idosos consumiram a recomendação adequada de macronutrientes, exceto o consumo de lipídeos, refletindo também no consumo inadequado de colesterol dietético. Quanto aos micronutrientes, a maioria de fundamental importância nesta fase da vida, apresentou-se abaixo da recomendação mínima estabelecida para a população idosa.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

CONSUMO DE CÁLCIO E VITAMINA D E PERFIL ANTROPOMÉTRICO EM ADOLESCENTES ESCOLARES

PAIVA, C.; ARAÚJO, E.; GONÇALVES, M.; CARVALHO, A.; CHIANCA, L.; SANTANA, Z.; GUERRA, L.; NICACIO, S.; QUEIROZ, D.; LACERDA, L.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Claudia Geremias Paiva

Objetivos: Avaliar a ingestão de cálcio e vitamina D e sua associação com o perfil antropométrico de adolescentes escolares. **Metodologia:** Estudo de corte transversal realizado com 23 adolescentes de 14 a 19 anos, matriculados em uma escola particular do município de João Pessoa-PB no ano de 2015. Foram incluídos no estudo, adolescentes que não estavam em uso de suplementos a base cálcio e vitamina D, sem histórico de doença renal, diabetes ou qualquer outra doença crônica consumptiva, etilismo ou tabagismo. Os participantes da pesquisa assinaram previamente um termo de assentimento para os adolescentes e um termo de consentimento livre para os responsáveis. O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Lauro Wanderley da Universidade Federal da Paraíba (nº 139/2015). Foi realizado o Recordatório alimentar de 24 horas (R24) e analisados pelo programa de avaliação nutricional AVANUTRI a quantidade de Cálcio e Vitamina D ingerida por dia para cada aluno. Foram coletados dados de peso através de balança digital, altura através do estadiômetro, circunferência da cintura (CC) através de uma fita métrica não extensível e calculou-se o estado nutricional através do índice de massa corporal (IMC). **Resultados:** A amostra foi constituída por 33% de indivíduos do sexo feminino ($n=8$) e 67% do sexo masculino ($n=15$) com a média de idade de $16,69 \pm 0,92$. A ingestão média de Vitamina D para a amostra foi de $2,22 \text{ mcg/dia} \pm 3,57$ e a de Cálcio $539,34 \text{ mg/dia} \pm 429$. A média de peso, altura, CC e IMC foram de $60,63 \pm 9,61 \text{ kg}$, $1,66 \pm 0,07 \text{ m}$, $71,80 \pm 6,51 \text{ cm}$ e $21,81 \pm 4,45 \text{ Kg/m}^2$, respectivamente. Onde, $79\% \pm 1,98$ ($n=19$) estavam eutróficos. Os níveis de ingestão de vitamina D se correlacionaram de forma positiva com o peso e a CC dos participantes ($p < 0,002$). A ingestão de cálcio não se correlacionou com as demais variáveis. **Conclusão:** Os adolescentes da escola particular apresentam dados insatisfatórios para consumo de cálcio

e vitamina D, segundo a recomendação das DRI's. Além disso, houve associação significativa entre a ingestão de vitamina D, peso e CC.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES E RELAÇÃO CINTURA QUADRIL EM UMA POPULAÇÃO ADVENTISTA DO SÉTIMO DIA

FERREIRA, E.; MARTINS, M.; PORTES, L.; GOMES, E.; GOMES, K.; PEREIRA, A.

CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, LABORATÓRIO DE GENÉTICA E CARDIOLOGIA MOLECULAR DO INSTITUTO DO CORAÇÃO DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Autor Apresentador: Márcia Cristina Teixeira Martins

Frutas, legumes e verduras são alimentos ricos em vitaminas, minerais e fibras alimentares e contribuem para a proteção à saúde e redução do risco de ocorrência de várias doenças crônicas. Por esta razão devem fazer parte da alimentação de indivíduos de todas as faixas etárias. O presente estudo teve como objetivos: descrever o consumo de frutas, verduras e legumes e o índice relação cintura quadril e numa população Adventista do Sétimo Dia e verificar a prevalência de adequação de seu consumo de acordo com gênero e idade. Foram estudados 190 indivíduos que fazem parte de uma sub amostra dos participantes do Estudo ADVENTO, com idade entre 34 e 75 anos, residentes na cidade de São Paulo. Um total de 86% dos participantes apresentou consumo regular de frutas, 77% tiveram consumo regular de legumes e verduras e 71% de frutas, verduras legumes, em ambos os sexos. A prevalência de consumo regular de frutas foi significativamente maior entre as mulheres (92%) em comparação aos homens (78%). Porém as mulheres apresentaram maior prevalência de inadequação na relação cintura-quadril (88%) em relação aos homens (21%), o que significa risco à obesidade central para os indivíduos do sexo feminino. As comparações entre os indivíduos de 34 a 54 anos e de 55 a 75 revelaram uma tendência de maior consumo adequado de frutas, e verduras, le-

gumes (isoladamente), o conjunto de frutas, verduras e legumes assim como a relação cintura quadril em participantes mais jovens em relação aos mais velhos, embora não estatisticamente significativa. Ao comparar os resultados do presente estudo com artigos relacionados com populações brasileiras encontramos maior consumo de frutas, verduras e legumes em adventistas do sétimo dia. A maior parte dos estudos nacionais avaliou a prevalência de consumo regular de FLV em populações mais jovens que a do presente estudo. Esse fato pode ter sido em parte responsável pelo maior consumo regular de FLV observado nesse estudo. Entretanto a magnitude das diferenças aponta também para a possibilidade de a população adventista apresentar maior prevalência de consumo regular de FLV do que a população não adventista. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade de São Paulo, com número 110.144 de 14/09/2012 e título: Análise da Dieta e Hábitos de Vida na Prevenção de Eventos Cardiovasculares em Adventistas do Sétimo Dia.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

CONSUMO HABITUAL DE FIBRAS TOTAIS RELACIONADO AO GÊNERO EM INDIVÍDUOS IDOSOS DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA

OLIVEIRA, J.; CHAVES, T.; COSTA, M.; LIMA, R.; RIBEIRO, M.; RODRIGUES, J.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Jéssica Vicky Bernardo de Oliveira

Objetivos: O presente estudo tem por objetivo avaliar o consumo habitual de fibras totais com o gênero, em indivíduos idosos do municípios de João Pessoa. Metodologia: Tratou-se de um estudo de base populacional, de corte transversal, realizado em um Distrito Sanitário do município de João Pessoa, delimitadas pela Secretaria de Saúde do Município. O presente trabalho está vinculado ao projeto intitulado: "Primeiro diagnóstico e intervenção da situação alimentar, nutricional e das doenças não transmissíveis mais prevalentes da população do município de João Pessoa" (I DISANDNT/JP). Este estudo teve

como entidades proponentes a Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Centro de Ciências da Saúde, em parceria com a Prefeitura Municipal de João Pessoa. Os órgãos de apoio financeiro foram: o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Ministério da Saúde e Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado da Paraíba (FAPESQ-PB). A amostragem feita para o município utilizou informações fornecidas pela prefeitura, como mapa do município, número de quadra por bairro, valores do Imposto Predial e Territorial Urbano (IPTU's) e dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2007). Foram visitados 722 domicílios, nos quais foram encontrados 2030 indivíduos. Destes, 1165 indivíduos foram sorteados e avaliados conforme procedimento metodológico. Para este estudo foram analisados recordatórios de 133 idosos com idade ≥ 60 anos de ambos os gêneros. Foram excluídos indivíduos com distúrbios neuropsiquiátricos; usuários de suplemento de polivitamínicos, minerais, anorexígenos e anabolizantes; gestantes; menores de 1 ano ou os que ainda faziam uso de leite materno, e os que relataram consumo alimentar menor que 400kcal ou maior que 5000kcal. A coleta de dados foi realizada por pessoal treinado e após estudo piloto. Os inquéritos recordatórios (24h) foram aplicados três vezes, sendo aplicados no intervalo de quinze dias e contemplando um dia do final de semana. Um manual contendo desenhos de alimentos e de medidas caseiras, mensurados em balança eletrônica e desenhados com base no peso real do consumo médio de alimentos validados para esta população, foi utilizado. Os alimentos foram avaliados pelo software de Nutrição, Dietwin, para analisar os nutrientes. Para estimar a distribuição da ingestão habitual, foi utilizado o Método de múltiplas fontes (MultipleSourceMethod - MSM). A análise estatística dos dados foi desenvolvida através do Software Stata 12, no que diz respeito a avaliação da prevalência de inadequação de consumo de fibras totais em adultos de ambos os sexos. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Paraíba, sob o número de protocolo nº.0493. Resultados: Observou-se no presente estudo que o consumo médio de fibras totais dos idosos foi de 15,18g, sendo que as recomendações de consumo de fibras totais segundo as DRIs para idosos é de 21g, estando este valor abaixo das recomendações, além de que esse quadro de baixo consumo acentua quando o idoso é do gênero feminino pois o consumo de fibras totais diminui em 3,38g ($t = -3.23$ $p = 0.002$). Conclusões: É necessário atentar para a importância das fibras na alimentação da população idosa, principalmente em mulheres, tendo em vista

a sua atuação fisiológica, e a melhora na biodisponibilidade de vitaminas e minerais presentes nos alimentos ricos em fibras, além de estar relacionado na prevenção de várias doenças crônicas como, hipertensão, diabetes mellitus e obesidade.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

O CONSUMO DO GLÚTEN NA GÊNESE DA ENXAQUECA

SMITHSON, P.; BOMFIM, S.

FACULDADES ESEFAP UNIESP, TUPÃ - SP

Autor Apresentador: Smithson, P.

Objetivos: Devido ao aumento do número de evidências sobre as implicações do consumo do glúten no desenvolvimento de diferentes patologias, como as disfunções neurológicas, o objetivo do presente trabalho foi identificar a influência do glúten consumido sobre os mecanismos neurológicos em indivíduos portadores de enxaqueca. Metodologia: Os métodos utilizados para a realização deste estudo consistiram em uma revisão de literatura a partir dos jornais e revistas eletrônicas Elsevier, Springer, American Journal of Gastroenterology, Journal of Nutritional Science, American Headache Society, Jornal de Pediatria, The American Journal of Medicine, BMJ e artigos científicos obtidos com bases de dados PubMed e Google Acadêmico, utilizando como instrumento de busca os descritores enxaqueca, intolerância alimentar, glúten, sensibilidade ao glúten, doença celíaca e disfunções neurológicas. O trabalho foi elaborado através de uma pesquisa exploratória, reunindo materiais dos últimos dez anos, nos idiomas inglês e português. Resultados: Estudos mostraram que em pacientes com intolerância ao glúten portadores de doença celíaca a prevalência de dores de cabeça e enxaqueca é quase duas vezes maior que em pacientes do grupo controle. Já entre os pacientes com sensibilidade ao glúten não celíaca a prevalência das crises de enxaqueca foi ainda maior que entre os celíacos e a retirada do glúten de suas dietas trouxe uma diminuição significativa na duração das crises e sintomas associados e, em alguns casos, as crises foram extintas. Nestes casos, a origem da enxaqueca

e de outras disfunções neurológicas estariam associadas a mudanças químicas causadas pelo consumo do glúten, responsável por desencadear processos como reatividade cruzada entre anticorpos, deficiência nutricional, doenças auto-imunes e toxicidade direta. Conclusão: Em conclusão, foi possível verificar indícios de que o glúten está positivamente correlacionado com a enxaqueca devido ao fato de que pacientes com intolerância ao glúten apresentaram melhoras significativas após aderirem a uma dieta isenta de glúten. Os mecanismos pelo qual o glúten interage com o sistema nervoso dando origem a enxaqueca não estão claros, portanto maiores estudos são necessários.

3º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva

Nutrição Esportiva

CONCEPÇÕES DE PESSOAS SATISFEITAS E INSATISFEITAS COM A MASSA CORPORAL SOBRE A PRÓPRIA ALIMENTAÇÃO

SILVA, D.; PONTES, F.; AMORIM, B.; ALVES, L.; FERREIRA, S.; TREVISAN, C.

GRUPO DE ESTUDO E PESQUISA EM EXERCÍCIO E NUTRIÇÃO (GEPENUTRI). UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO (UFTM)

Autor Apresentador: Trevisan, C.

Objetivos: Comparar as concepções de pessoas satisfeitas e insatisfeitas com a massa corporal sobre a própria alimentação. **Metodologia:** Estudo realizado com adultos (≥ 18 anos) fisicamente ativos de 15 academias do município de Uberaba/MG, utilizando-se questionário autoaplicável. Para análise dos dados foi utilizado o teste Qui-quadrado (p -Valor $<0,05$). **Resultado:** Participaram 660 pessoas (58,9% homens) e segundo o índice de massa corporal - IMC, caracterizados como eutróficos ($24,74 \pm 3,77$ kg/m²). A maioria das pessoas (73,4%) considera sua alimentação boa, mas que pode melhorar. O mesmo acontece com os grupos estudados, entretanto, quando comparados insatisfeitos x satisfeitos, é mais prevalente entre os insatisfeitos a concepção de que a alimentação precisa melhorar (42,4% x 31,1%), que está ruim (7,7% x 2,6%) ou muito ruim (0,9% x 0,3%), respectivamente. **Conclusão:** Embora as pessoas satisfeitas com a massa corporal percebam que a própria alimentação é boa, mas que pode melhorar, isso é mais

prevalente entre as pessoas insatisfeitas, bem como achar que a alimentação é ruim ou muito ruim. Aprovação pelo CEP (UFTM) – protocolo 2490.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

CORRELAÇÃO ENTRE A INGESTÃO DE VITAMINAS E MEMÓRIA EM IDOSOS

PADOIN, M.; CEOLIN, J.

LABORATÓRIO DE NEUROCIÊNCIAS E NUTRIÇÃO, UNIOESTE, CASCAVEL - PR

Autor Apresentador: MARISTELA JORGE PADOIN

Objetivos: Análise da ingestão de vitaminas sobre desempenho em testes de memória em pessoas idosas. **Métodos:** A amostra foi constituída por 20 voluntários idosos (a partir de 60 anos), demanda espontânea, sendo 19 mulheres e 1 homem. O grau de instrução da amostra foi variada: 52% possuía ensino fundamental incompleto, 12% possuía ensino fundamental completo; 12% era graduada e 24% pós-graduada. Os pesquisados eram aposentados de classe média (renda familiar entre R\$ 1.065,00 – R\$ 4.501,00. A divulgação do projeto de pesquisa se deu através de cartazes colocados em locais de circulação pública e os interessados fizeram o agendamento por telefone. Durante o atendimento, foram aplicados os questionários: Anamnese, Socioeconômico; Recordatório de 24h (R24, adaptado para uma dieta usual do paciente em 24h); e os testes de avaliação de estado mental (Minimental-MEEM), Teste do Relógio e Teste de Blessed - Memória. Posteriormente os resultados do R24 foram repassados ao programa AVANUTRI[®], o qual forneceu os valores nutricionais dos alimentos consumidos por cada paciente. Os resultados dos testes de memória foram obtidos de acordo com as pontuações definidas destes. A análise estatística foi feita através do programa Bioestat[®]. O teste utilizado foi o de Correlação de Spearman, entre os dados de ingestão de vitaminas fornecidos pelo AVANUTRI e os escores do MEEM. Foram considerados significativos resultados com $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da instituição, sendo o Número de Parecer 714.822, de 26/06/2014 – UNIOESTE. **Resultados:** Os consumos mé-

dios de vitaminas e seus desvios padrões foram: vitamina A ($417,47 \mu\text{g} \pm 351,96$); vitamina D ($1,90 \mu\text{g} \pm 2,14$); vitamina E ($5,86 \text{ mg} \pm 3,9$); vitamina B1 ($1,14 \text{ mg} \pm 1,6$); vitamina B2 ($0,82 \text{ mg} \pm 0,42$); vitamina B5 ($1,81 \text{ mg} \pm 0,77$); vitamina B6 ($0,86 \text{ mg} \pm 0,48$); vitamina B9 ($110,6 \mu\text{g} \pm 131,72$); vitamina B12 ($2,42 \mu\text{g} \pm 3,32$); vitamina C ($80,54 \text{ mg} \pm 72,80$). A análise estatística mostrou haver correlação entre os resultados do MEEM e da ingestão de vitaminas B1 ($p = 0,0469$; $n = 17$) e B2 ($p = 0,0113$; $n = 17$). **Conclusão:** Estes resultados demonstraram que a diminuição dos alimentos fontes de vitamina B1 e B2 atuam diretamente nos processos neurológicos de memória na faixa etária analisada, uma vez que houve uma correlação negativa entre a diminuição da ingestão de B1 e B2 com o resultado dos testes de memória. Indica-se um aumento nos alimentos fontes como cereais, legumes, carnes, ovos e leite para a obtenção destes nutrientes. **Apoio Financeiro:** UNIOESTE

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

DIAGNÓSTICO DE ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADOS EM FEIRA DE SANTANA

CRUZ, L.; SANTOS, L.; TORRES, M.; BRANDÃO, S.; ANDRADE, R.

FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS, FEIRA DE SANTANA - BA

Autor Apresentador: Melina Moraes Torres

Há vários motivos que explicam a persistência ou até o aumento da contaminação nos alimentos, entre eles, a temperatura que é um fator indispensável para avaliar o aparecimento e o risco que os alimentos podem causar para a saúde. Os alimentos armazenados incorretamente são veículos de microrganismos, já que eles se multiplicam de forma rápida, causando deteriorações nos nutrientes, tanto em termos de sabor, textura, cor e odor. Além disso, substâncias tóxicas podem ser liberadas por agentes patógenos, que se alojam no trato gastrointestinal, causando doenças leve a graves (POLLONIO, 1999). A depender do grau em que a temperatura se encontra, o

frio exerce funções que podem tanto inibir como destruir os microrganismos (EVANGELISTA, 2001). Diante disso, o bom funcionamento do equipamento é de fundamental importância para a conservação e qualidade do alimento, e todo problema técnico apresentado, que comprometa o armazenamento dos gêneros, deve ser solucionado de imediato (ARRUDA, 2002). Por tanto, esse estudo tem como objetivo avaliar as condições de armazenamento e temperatura dos alimentos em refrigeradores comercializados em supermercados de Feira de Santana. Logo, foram observados in loco 2 supermercados, em horários diferentes. Através do medidor a laser de temperatura foram avaliadas as respectivas temperaturas dos alimentos e notou-se a condição higiênica dos refrigeradores. Os alimentos analisados no supermercado 1 foram: a carne de hambúrguer que apresentava a temperatura de $-6,8^\circ\text{C}$ pela manhã, $-3,8^\circ\text{C}$ pela tarde e à noite $-6,3^\circ\text{C}$; morango $3,4^\circ\text{C}$ pela manhã, $6,6^\circ\text{C}$ pela tarde e $12,8^\circ\text{C}$ pela noite; peixe $-1,1^\circ\text{C}$ pela manhã, $3,1^\circ\text{C}$ à tarde e $-5,3^\circ\text{C}$ à noite; pizza pela manhã $-5,8^\circ\text{C}$, $-2,8^\circ\text{C}$ pela tarde e -13°C pela noite; presunto $4,4^\circ\text{C}$ manhã, $8,9^\circ\text{C}$ à tarde e $13,3^\circ\text{C}$ à noite; queijo $3,2^\circ\text{C}$ pela manhã, $12,5^\circ\text{C}$ à tarde e $12,4^\circ\text{C}$ pela noite; requeijão cremoso $6,9^\circ\text{C}$ manhã, $9,4^\circ\text{C}$ tarde, $13,1^\circ\text{C}$ à noite; Na poupa de fruta pela manhã $-2,1^\circ\text{C}^*$, $-5,8^\circ\text{C}^*$ à tarde, $-9,8^\circ\text{C}$ à noite. A parede do freezer $12,2^\circ\text{C}^*$ pela manhã, -5° à tarde e a noite 16°C^* . Os alimentos analisados no supermercado 2 foram: peixe pela manhã -9°C , $-8,1^\circ\text{C}$ a tarde e a noite $-6,4^\circ\text{C}$; pizza $-1,6^\circ\text{C}$ pela manhã, -5°C a tarde e a noite $-4,1^\circ\text{C}$; requeijão cremoso $12,6^\circ\text{C}$ de manhã, $14,1^\circ\text{C}$ a tarde e $18,8^\circ\text{C}$ a noite; o fundo do freezer, $1,5^\circ\text{C}$ pela manhã, $-4,3^\circ\text{C}$ à tarde, $-1,2^\circ\text{C}$ à noite; o frango $1,5^\circ\text{C}$ de manhã, -12°C pela tarde e -15°C à noite. Na parede do freezer, pela manhã -25°C , à tarde, -21°C , -10°C^* à noite. A poupa de fruta, -27°C pela manhã, $-9,3^\circ\text{C}$ à tarde, -16°C^* à noite (*Adição de gelo). Diante do que foi visto, conclui-se que as condições de higiene não estavam adequadas, já que as temperaturas oscilaram. Frisando que a temperatura influencia na multiplicação microbiana, a falta de controle da temperatura de conservação dos alimentos ocasiona não só importantes perdas econômicas, como alterações sensoriais nos alimentos e, principalmente, danos à saúde do consumidor.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Nutrição e Saúde Pública

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL:

RELATO DE EXPERIÊNCIA COM UM GRUPO DE IDOSOS

HONORATO, A.; MELO, L.; MEIRELES, A.; NASCIMENTO, L.; MUNIZ, R.; AZEVEDO, I.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE,
SANTA CRUZ - RN

Autor Apresentador: HONORATO, A.

Objetivos: o trabalho objetiva relatar a experiência vivenciada por alunas do curso de graduação em nutrição no estágio supervisionado em saúde coletiva, gerada por meio de intervenções de educação nutricional com um grupo de idosos assistidos por uma Unidade Básica de Saúde. **Metodologia:** As intervenções foram realizadas com um grupo de 20 idosos, sendo 15 mulheres e 5 homens, assistidos pela Unidade Básica de Saúde (UBS), juntamente com as alunas em estágio curricular e a nutricionista preceptora. Foram realizadas rodas de conversa, ancoradas por dinâmicas de grupo com os participantes da atividade educativa. As ações foram realizadas em dois dias, no período da manhã, sendo no primeiro dia abordado o tema “câncer”, e no segundo dia o tema “senescência”. Os temas foram escolhidos previamente, de acordo com o interesse do público alvo, priorizando-se a problematização dos mesmos. **Resultados:** Foi observada uma participação ativa dos integrantes da ação, com apontamento de dúvidas e questionamentos sobre os temas discutidos. Ocorreu o compartilhamento de vivências e conhecimentos sobre o processo saúde x doença e o envelhecimento, especialmente na discussão do tema “câncer”, quanto à atuação dos alimentos na prevenção desta patologia, uma vez que os participantes tiveram não somente a oportunidade de conhecer os alimentos que estão associados à prevenção da doença, como também os alimentos que podem atuar no desencadeamento de determinados cânceres. Além disso, foram enfatizadas as técnicas de preparo que contribuem para o aproveitamento dos benefícios dos compostos alimentares com função anticancerígena. **Conclusão:** A ação propiciou ao público alvo uma reflexão crítica acerca dos assuntos abordados, contribuindo para possíveis escolhas alimentares saudáveis. Para as alunas do curso de graduação em nutrição, as intervenções proporcionaram vivência prática com a realidade dos participantes, gerando um processo mútuo de aprendizagem, e contribuindo no âmbito da promoção da saúde do idoso, por meio da educação alimentar e nutricional, concretizada por ações planejadas para a coletividade.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Food Service/Gastronomia

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA ESCOLA: OFICINA DE CULINÁRIA COM ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL NA ESCOLA INTEGRAL SESC LER GOIANA ABORDANDO O TEMA “APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS”

ARAÚJO, R.; BONINA, E.; SANTOS, R.

SESC PERNAMBUCO, GOIANA - PE

Autor Apresentador: Renata Duarte Moreira Cavalcante de Araújo

Objetivos: Conscientizar os alunos dos Sesc Ler Goiana quanto à importância do aproveitamento integral dos alimentos abordando os aspectos econômicos e nutricionais. **Metodologia:** Será realizada uma palestra de educação nutricional para os alunos do 2º ano matriculados no Sesc Ler Goiana que estejam presentes no dia da atividade abordando o tema “Aproveitamento Integral dos Alimentos” em atendimento ao projeto do Calendário que surgiu no ano 2011 na unidade Sesc Casa Amarela - PE com o intuito da sensibilização dos pais sobre a responsabilidade que a escola tem tomado para si quanto a educação alimentar dos alunos do Sesc de todo o Estado de Pernambuco, através da elaboração impressa do calendário anual dos lanches ofertados no período letivo, incluindo nas receitas a oferta mensal de duas preparações realizadas com o aproveitamento integral dos alimentos e a realização de uma oficina de culinária abordando o mesmo assunto. Cada ano o Calendário apresenta um tema que será abordado durante o período do ano letivo. Para 2015, o escolhido pela Coordenação Regional de Nutrição do Sesc Pernambuco, juntamente com as nutricionistas do Regional, foi “Aproveitando Alimentos, Descobrimos Sabores”. O trabalho será realizado no mês de abril, cuja oficina indicada no projeto é a preparação da receita “pastel de forno com recheio de doce de abóbora”, com o uso da farinha da semente de abóbora para enriquecimento nutricional da preparação. Após a atividade educativa, onde será abordada a importância da alimentação saudável e as questões nutricionais e econômicas do aproveitamento integral dos alimentos, será realizada uma oficina de culinária coordenada

pelo cozinheiro chefe da unidade com a participação dos alunos na preparação da receita de pastel de forno com recheio de doce de abóbora, com posterior degustação da preparação produzida. Posteriormente será avaliado o rejeito dos alunos como critério de aprovação de sabor e demais características organolépticas do alimento produzido. **Resultados:** Para o ano de 2015, existem três turmas referentes ao segundo ano do ensino fundamental na escola de Ensino Integral do Sesc Ler Goiana, com sessenta e sete alunos matriculados no total, dos quais 25 são do sexo feminino e 42 do sexo masculino. Quanto as questões econômicas, 29,85% são alunos de baixa renda, com dificuldade de acesso a uma alimentação adequada em seus lares, sendo as refeições oferecidas no Sesc Ler Goiana muitas vezes a única oportunidade de oferta da alimentação em qualidade, quantidade e variedade desejável para desenvolvimento adequado da criança. No dia da atividade 53 alunos estavam presentes, representando 79 % do total matriculado. Durante a palestra houve a participação efetiva dos alunos com perguntas e depoimentos quanto à inserção de novos sabores aos hábitos alimentares. Durante a oficina de culinária foram apresentados os ingredientes quanto as suas características nutricionais e explicado o processo da obtenção da farinha da abóbora, assim como a origem da matéria-prima e sua importância para o enriquecimento nutritivo dos alimentos com seu uso, devido a quantidade de proteína que apresenta, sendo uma ótima alternativa de substituição da carne na ausência de recursos financeiros ou outros para sua aquisição e/ou consumo. Embora apenas quatro alunos tenham afirmado já terem consumido abóbora em suas casas e os demais acharem que não gostariam do novo alimento, os alunos mostraram-se animados com a preparação, principalmente pelo fato de estarem participando da sua produção. Após a oficina o produto foi ofertado para os alunos, totalizando 53 pasteis. Após o lanche, o rejeito foi de 3 unidades de pastel, indicando 5,66%, indicando índice satisfatório de rejeito para uma população saudável. **Conclusões:** Com o presente trabalho foi possível perceber a importância da escola como mediador do conhecimento, tendo em vista que a maioria dos alunos não conhecia o tema e não havia consumido a abóbora em seus lares, mesmo sendo uma matéria-prima muito utilizada na culinária pernambucana e que, só após a ação educativa e a oficina de culinária, foi despertada a curiosidade para degustar o novo alimento, tendo resposta positiva quanto a aceitação do sabor e sua inclusão em outras preparações no cotidiano das crianças, melhorando, assim, a situação nutricional destes alunos.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Nutrição Clínica

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DA VITAMINA D SOBRE OS NÍVEIS PRESSÓRICOS EM IDOSOS

LIMA, A.; QUEIROZ, D.; GONÇALVES, M.; CAVALCANTI, I.; DANTAS, C.; LEMOS, L.; DANTAS, M.; VELOSO, B.; ARAÚJO, E.; LACERDA, L.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Ariane Dantas de Lima

Objetivos: Avaliar o efeito da suplementação de uma megadose de vitamina D3 sobre a pressão arterial de idosas com insuficiência de vitamina D. **Metodologia:** trata-se de um estudo randomizado, duplo cego controlado com placebo com quarenta idosas (n) cadastradas no Programa de Atenção a Pessoa Idosa (PAPI), pertencentes à Secretaria do Desenvolvimento Social (SEDS) da Prefeitura Municipal de João Pessoa/PB, que foram previamente diagnosticadas com insuficiência de vitamina D. Os critérios de inclusão da pesquisa foram: indivíduos com idade igual ou superior a 60 anos; diagnóstico de insuficiência/ deficiência em vitamina D, ou seja, níveis séricos de 25(OH)D entre 21-29 ng/mL e abaixo de 20 ng/mL de acordo com a Endocrine Society, respectivamente; estado cognitivo preservado e aceitarem participar da pesquisa. As idosas foram distribuídas randomicamente em dois grupos, o grupo suplementado (GS) com 200.000UI de vitamina D3 e o grupo placebo (GP) suplementados com cápsulas de amido, com n=20 cada. A coleta sanguínea e de pressão arterial aconteceram nos momentos: pré-intervenção e quatro semanas após a suplementação. Os níveis séricos de 25(OH)D foram determinados por meio do método de quimioluminescência (Diasorin LIAISON automatizado) e a aferição da pressão arterial foi feita através do esfigmomanômetro aneróide calibrado avaliada de acordo com o protocolo da VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da Universidade Federal de Paraíba (UFPB) sob o protocolo (0374/12). Todos os participantes foram esclarecidos e solicitados a assinar o termo de consentimento livre e esclarecido. Os dados estão apresentados como média e desvio padrão da média. As análises de normalidade e ho-

mogeneidade de variância foram realizadas por meio dos testes de Shapiro-Wilks e Levene. Para comparação entre os valores basais e finais no grupo vitamina D3 e no grupo placebo foi utilizado o teste T student independente. O test T pareado foi utilizado para avaliar possíveis diferenças entre os momentos pré e pós-intervenção. **Resultados:** A média de idade das idosas foi de 68 ± 6 anos. Após quatro semanas de intervenção o grupo suplementado com vitamina D3 apresentou incremento significativo dos níveis séricos de 25(OH)D (31.48 ± 6.0) quando comparado ao grupo placebo (24.42 ± 3.8) ($p=0,0001$). Porém o protocolo de suplementação não alterou a pressão arterial de forma estatisticamente significativa, do mesmo modo o grupo placebo também não teve a pressão arterial modificada. **Conclusão:** A suplementação com uma megadose única de vitamina D3 reestabeleceu os níveis séricos de 25(OH)D, porém não alterou a pressão arterial de idosas com insuficiência de vitamina D.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D3 NA AVALIAÇÃO DA MODULAÇÃO AUTÔNOMICA CARDÍACA EM IDOSOS COM INSUFICIÊNCIA DE VITAMINA D

DANTAS, M.; QUEIROZ, D.; GONÇALVES, M.; CAVALCANTI, I.; HOLANDA, C.; LEMOS, L.; DANTAS, A.; NICÁSSIO, S.; ARAÚJO, E.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Marina Dantas

Objetivos: Avaliar o efeito da suplementação de uma megadose de vitamina D3 sobre a avaliação da avaliação autonômica cardíaca (ANAC) de idosas com insuficiência de vitamina D cadastradas no Programa de Atenção a Pessoa Idosa (PAPI) na cidade de João Pessoa/PB. **Metodologia:** trata-se de um estudo randomizado, duplo cego controlado com placebo com quarenta idosas diagnosticadas com insuficiência de vitamina D. Os critérios de inclusão da pesquisa foram: indivíduos com idade igual ou superior a 60 anos; diagnóstico de insuficiência/ deficiência em vitamina D, ou seja, níveis séri-

cos de 25(OH)D entre 21-29 ng/mL e abaixo de 20 ng/mL, respectivamente de acordo com os parâmetros da Endocrine Society; estado cognitivo preservado e aceitem participar da pesquisa. As idosas foram distribuídas randomicamente em dois grupos, o grupo suplementado (GS) com 200.000UI de vitamina D3 e o grupo placebo (GP) suplementados com cápsulas de amido, com $n=20$ cada. A coleta sanguínea e a ANAC aconteceram nos momentos: pré-intervenção e quatro semanas após a suplementação. Os níveis séricos de 25(OH)D foram determinados por meio do método de quimioluminescência (Diasorin LIAISON automatizado), a ANAC foi determinada por meio do registro da variabilidade do intervalo R-R de frequência cardíaca, através de um monitor de frequência cardíaca Polar RS800CX (Polar Electro Oy, Kempele, Finland). Os dados estão apresentados como média e desvio padrão da média. Para comparação entre os valores basais e finais no grupo vitamina D3 e no grupo placebo foi utilizado o teste T student independente. O test T pareado foi utilizado para avaliar possíveis diferenças entre os momentos pré e pós-intervenção. Os dados do ANAC foram processados e avaliados pelo Software Kubios HRV versão 2.0. O estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da Universidade Federal de Paraíba (UFPB), foi aprovado sob o protocolo 0374/12. Todos os participantes foram esclarecidos e solicitados a assinar o termo de consentimento livre e esclarecido. **Resultados:** O grupo suplementado apresentou aumento dos níveis séricos de vitamina D após a intervenção, média de 25(OH)D (ng/ml) aumentou de 25.29 ± 2.8 na pré-intervenção 25.29 ± 2.8 , para 31.48 ± 6.0 pós intervenção sendo estes valores significados ($P = 0,001$). Porém Em relação a ANAC os grupos suplementado e placebo não apresentaram alteração significativa entre os grupos. **Conclusão:** A suplementação com uma megadose única de vitamina D3 reestabeleceu os níveis séricos de 25(OH)D e a apresentou melhora na modulação autonômica cardíaca, porém não alterou de forma significativa nas idosas com insuficiência em vitamina D.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

EFETIVIDADE DOS PROBIÓTICOS NAS DOENÇAS INTESTINAIS

COELHO, T.; FERREIRA, F.; PELAGATTI, P.; SAITO, T.; SPIER, A.

CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE ILHÉUS, ILHÉUS - BA

Autor Apresentador: Clara Luiza Figueiredo Ferreira

Objetivos: Este estudo tem por objetivo geral avaliar a efetividade dos probióticos na prevenção e tratamento da diarreia infecciosa aguda, diarreia associada a antibióticos e síndrome do intestino irritável. **Metodologia:** Para compor os resultados foram selecionados artigos publicados no período entre 2005 a 2015, nas bases de dados do Pubmed, Scielo, Lilacs e Medline utilizando os termos: diarreia infecciosa aguda, diarreia associada antibióticos, síndrome do intestino irritável, lactobacillus, bifidobacterium e probiótico. **Resultados:** A partir dos resultados analisados observou-se que os probióticos são capazes de diminuir em média 24 horas a duração da diarreia infecciosa aguda em crianças, e ainda reduzir a frequência das evacuações e o tempo de reidratação, tais efeitos foram demonstrados com o uso de Lactobacillus rhamnosus e Saccharomyces boulardii, na diarreia associada a antibióticos a administração de uma mistura de Lactobacillus acidophilus e Lactobacillus casei alcançou maior eficácia ao diminuir a severidade da doença e prevenir o surgimento de diarreia durante a exposição a antibióticos, especialmente em pacientes geriátricos, na síndrome do intestino irritável os benefícios no alívio dos sintomas ocorreram com a utilização da Bifidobacterium infantis, principalmente dor e distensão abdominal. **Conclusão:** Pode-se concluir que todos os estudos são consistentes ao comprovar a melhoria dos sintomas intestinais com uso de probióticos. No entanto, mais pesquisas são necessárias para indicar o tipo e quantidade de probiótico mais adequado a ser empregado na terapia das doenças intestinais.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Food Service

ELABORAÇÃO DE MAPA DE RISCOS PARA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

SOUZA, H.; WEBER, L.

UNIVERSIDADE JOSÉ DO ROSÁRIO VELANO-UNIFENAS,

ALFENAS - MG; CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO-UNASP, SÃO PAULO - SP

Autor Apresentador: WEBER, L.

Objetivos: O objetivo deste estudo foi mapear riscos ambientais e elaborar um Mapa de Riscos Ocupacionais (MRO) para uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional. **Metodologia:** O estudo foi realizado em UAN institucional no sul de Minas Gerais, com 10 funcionários, que produzia 700 refeições/dia. Para mapear os riscos e elaborar o MRO, desenvolveu-se instrumento baseado na literatura, a partir da identificação do processo de trabalho e dos riscos existentes, e identificação das medidas preventivas e sua eficácia. O instrumento foi aplicado por observação direta dos funcionários ao longo da jornada de trabalho por 5 dias. Os riscos ambientais foram classificados em físicos, mecânicos, químicos, biológicos e ergonômicos (verde, azul, vermelho, marrom e amarelo, respectivamente), e foram representados sobre o layout da UAN com círculos próximos à fonte geradora, em tamanho variável conforme a gravidade do risco (leve, moderado, intenso). **Resultados e Conclusões:** Os riscos mais prevalentes na UAN foram físicos (umidade, calor, ruído e frio). Os riscos mecânicos também foram prevalentes (equipamentos sem manutenção; utensílios, iluminação e arranjo físico inadequados; mau uso de Equipamentos de Proteção Individual-EPIs), seguidos dos ergonômicos (levantamento manual de peso, exigência de postura inadequada, ritmo intenso/excessivo) e químicos (gases, vapor, produtos químicos). A partir da identificação dos riscos ambientais, foi elaborado o MRO para a UAN. Sugeriram-se, para prevenir acidentes e doenças profissionais, o uso adequado de EPIs, a manutenção periódica dos equipamentos e utensílios, e a adoção de programa de treinamento voltado ao esclarecimento dos riscos, consequências e prevenção de acidentes de trabalho na UAN. Para garantir a segurança no trabalho, é de grande relevância a conscientização e a capacitação dos funcionários, associadas à conscientização do empregador, para prevenir e evitar os riscos ambientais presentes no ambiente profissional.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

ESTADO NUTRICIONAL DOS PACIENTES EM TRATAMENTO DE TUBERCULOSE: UMA REVISÃO

SOUZA, E.; SOUZA, V.; ARGOLLO, J.; SPIER, A.; PELAGATTI, P.

CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE ILHÉUS, ILHÉUS - BA

Autor Apresentador: Vanessa Ferreira de Souza

A tuberculose é uma doença crônica e com grande potencial consumptivo, compromete o estado nutricional, levando a perda de peso grave. Desde os primórdios tem sido associada à desnutrição e a pobreza, e nos dias atuais ainda é possível ver através dos dados epidemiológicos mundiais uma maior incidência dessa infecção em países em desenvolvimento provando que essa relação ainda existe. O objetivo dessa pesquisa foi descrever o perfil nutricional dos pacientes em tratamento de tuberculose. O trabalho desenvolvido foi uma pesquisa exploratória, efetuado através de pesquisa a bibliografias publicadas, com inclusão daquelas que estejam ligadas direta ou indiretamente ao tema proposto e exclusão daquelas que não atendiam à temática. Os achados referentes ao estado nutricional dos pacientes em tratamento de tuberculose mostraram que a associação da doença com a desnutrição é prevalente, uma vez que, em todos os estudos utilizados como base deste trabalho, uma grande maioria dos pacientes encontrava-se desnutrida ou em risco de desnutrição. Foi observado também que a variação do peso ao longo do tratamento foi completamente diferente entre os pacientes que desenvolveram resultado adverso e aqueles classificados como curados, e que pacientes em recuperação de tuberculose mesmo com ganho de peso não conseguiram restaurar completamente a composição nutricional. Os achados aqui descritos apontam para a necessidade de avaliação nutricional dos indivíduos acometidos com a doença precocemente, permitindo assim, uma adequação da dieta de acordo com as necessidades nutricionais, bem como com a tolerância do paciente, a fim de melhorar seu estado nutricional.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

ERROS ALIMENTARES REFERENTES AO CON-

SUMO DE MICRONUTRIENTES E NUTRIENTES ESPECÍFICOS IDENTIFICADOS NO PERÍODO PUERPERAL DE GESTANTES DIABÉTICAS

OLIVEIRA, K.; ATAÍDE LIMA, R.; CHAVES, T.; PAULINO, S.; RIBEIRO, M.; COSTA, M.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA. JOÃO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Karen Beatriz Borges De Oliveira

O Diabetes Mellitus (DM) está diretamente relacionado com a alimentação e é associado à deficiência de micronutrientes, vitaminas e minerais, sendo estes fundamentais para a manutenção das funções metabólicas do organismo e prevenção da ocorrência do Diabetes Mellitus Gestacional (DMG). Sendo assim, a adoção de uma prática alimentar saudável e de atividade física regular devem ser adotadas como estilo de vida, principalmente após a ocorrência do DMG, para a prevenção do desenvolvimento do DM após a gestação. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo identificar os erros alimentares referentes ao consumo alimentar habitual de micronutrientes e nutrientes específicos no período puerperal de gestantes diagnosticadas com DMG, atendidas no Ambulatório de Nutrição e Endocrinologia do HULW. A presente pesquisa tratou-se de um estudo de corte transversal com abordagem quantitativa, que utilizou por variante a análise da dieta de 30 pacientes diagnosticadas com DMG e a glicemia de jejum no período puerperal. Essas pacientes no período puerperal foram estratificadas em dois grupos de acordo com os valores glicêmicos, sendo o primeiro grupo com valores maiores que 100 mg/dL e o segundo grupo com valores menores que 100 mg/dL. De acordo com o estudo, no que se refere ao consumo alimentar das vitaminas, o erro alimentar de maior frequência foi relacionado ao baixo consumo de vitamina E nos dois grupos e alto consumo de vitamina A e β -caroteno. Quanto ao consumo dos demais micronutrientes, observou-se que cerca de 40 % das puérperas apresentavam baixo consumo de potássio, seguido de baixo consumo de fibras, folato, magnésio e cálcio e alto consumo de sódio por mais de 40 % das puérperas nos dois grupos. Devido a quantidade de pacientes que foram diagnosticadas com DM e que apresentavam erros alimentares em relação ao consumo de vitaminas e minerais ter sido elevada, estas devem ser orientadas de imediato quanto a importância do consumo de vitaminas e minerais de acordo com os valores de referência para o tratamento do DM2 no período puerperal como também para a prevenção da ocorrência dessa morbidade e de outras doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

EVIDÊNCIAS DO EFEITO ANTINEOPLÁSICO DE EXTRATOS DE SEMENTES DE UVA

DARONCHO, M.; ROSA, R.; SOARES, O.; SCHEFFEL, B.; PIZZATO, C.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO GRANDE DO SUL (PUCRS), PORTO ALEGRE - RS

Autor Apresentador: Monica Daroncho

Objetivo: Revisar a literatura buscando evidências do efeito antineoplásico de extratos de sementes de uva. **Método:** Realizou-se uma revisão integrativa, com levantamento de artigos na base de dados PubMed. Para a busca foram utilizados os termos indexados Vitis, Neoplasms, Grape Seed Extract e seus sinônimos. Os critérios de inclusão foram: artigos completos publicados nos últimos cinco anos, em inglês, espanhol e português, com estudos realizados em humanos. Os estudos foram analisados de forma exploratória, seletiva, analítica e interpretativa, conforme proposto por Gil (2007). **Resultados:** A amostra inicial foi de 63 artigos, selecionados pelos critérios de inclusão. Pela leitura seletiva 40 artigos foram nomeados. Posteriormente, selecionou-se 15 artigos, com base na leitura analítica. E, finalmente, 7 artigos foram relevantes para a elaboração do quadro sinóptico. **Conclusão:** Este estudo mostrou evidências do efeito antineoplásico de extratos de sementes de uva em diferentes linhagens tumorais. Embora estudos avançados sejam necessários, sugere-se que compostos derivados de sementes de uva podem representar uma nova opção terapêutica, uma vez que impactam na viabilidade de células tumorais e podem reduzir efeitos tóxicos causados por quimioterápicos.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

EXCESSO DE PESO E ADIPOSIDADE CENTRAL

PREDISPÕEM CRIANÇAS E ADOLESCENTES NO PÓS-TRATAMENTO DE CÂNCER AOS RISCOS CARDIOVASCULARES

OLIVEIRA, B.; MELO, L.; BARBOSA, F.; PIRES, V.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, SÃO CRISTOVÃO - SE

Autor Apresentador: Marcela Barros Barbosa de Oliveira

Objetivos: Avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes no pós-tratamento de câncer e sua relação com os indicadores antropométricos associados aos riscos cardiovasculares. Estudo do tipo transversal realizado de setembro a dezembro de 2014, com 24 sobreviventes de câncer acompanhados em uma associação de voluntários cuidadores de pacientes oncológicos, Aracaju/SE, de ambos os sexos e com idade média de 11,7 anos. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Sergipe (C.A.A.E: 40700114.5.0000.5546). Foram coletados dados clínicos, antropométricos (peso, estatura e circunferência da cintura) e de ingestão alimentar. O diagnóstico nutricional foi realizado a partir dos índices estatura/idade e índice de massa corporal (IMC)/idade. O risco cardiovascular foi avaliado pelos indicadores de adiposidade central, como a circunferência da cintura e a relação circunferência da cintura/estatura. A ingestão alimentar foi avaliada por meio do método de recordatório alimentar de 24 horas e calculada com auxílio do software NutWin. Observou-se que 62,50% dos sobreviventes encontravam-se em excesso de peso quando avaliados pelo IMC/idade, e 58,33% e 41,67% apresentaram obesidade abdominal quando avaliados por meio da circunferência da cintura e razão cintura/estatura, respectivamente. O índice estatura/idade mostrou que a maioria dos pacientes tinha estatura adequada para idade. Quanto a ingestão alimentar, o grupo avaliado apresentou elevado consumo de energia, carboidratos, lipídio e proteína, e reduzidas quantidades de fibras e cálcio. Assim, a elevada taxa de excesso de peso observada nas crianças e adolescentes sobreviventes de câncer e o acúmulo de gordura central observada, compõem os fatores de risco cardiovascular nesta população.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Gastronomia e Nutrição. Food Service/Gastronomia.

A FICHA TÉCNICA DE PREPARO: UMA ESTRATÉGIA PARA O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UANS

RODRIGUES, M.; BEHRMANN, S.; ARGOLO, J.; PELLAGATI, P.; SAITO, T.

CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE ILHÉUS, ILHÉUS - BA

Autor Apresentador: Viviana Farias dos Santos Behrmann

Todos os dias são produzidos enormes quantidades de alimentos em várias Unidades de Alimentação e Nutrição, em todo mundo. No entanto, o Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam alimentos nessas unidades. Em uma UAN o desperdício é sinônimo de falta de qualidade e mau planejamento. A preocupação com a qualidade de seus produtos e serviços tem levado essas unidades a buscarem uma melhoria contínua. A Ficha Técnica de Preparação – FTP - tornou-se um canal indispensável na padronização de normas e procedimentos e controle do desperdício. Esse estudo é uma revisão de literatura que visou discorrer sobre o desperdício de alimentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição e elucidar a utilização da FTP como um instrumento viável no controle desse desperdício. A pesquisa tratou-se de um estudo transversal, que, visou caracterizar a quantificação do desperdício de alimento e elucidar tais fenômenos de forma organizada, a partir de eventos específicos e de detalhada descrição, estabelecendo assim, interações entre as variáveis encontradas, simultaneamente. O uso de técnicas padronizadas de levantamento de dados refletiu as informações coletadas. Foram utilizadas obras de referência com o respectivo tema e outras obras que faziam referências atualizadas ao conteúdo de forma direta ou indireta - em bases eletrônicas da UNESP, UNICAP, SCIELO, UNICEUB, Google Acadêmico e outros sites de pesquisa acadêmica - através de um levantamento bibliográfico, que, foi desenvolvido baseado em material já formulado, composto por livros e artigos científicos. O presente estudo apresentou uma revisão atualizada e crítica. Com isso foi possível fundamentar, avaliar, delinear e analisar a sua viabilidade e, conseqüentemente, propor estratégias para redução dos impactos inerentes ao desperdício. De acordo com os resultados encontrados, pode-se verificar que, o desperdício de alimento na Unidade de Alimentação e Nutrição, permanece e precisa ser respaldado, o mesmo se encontra bem distante do que se pode chamar de viável. A implantação da FTP como ferramenta para este fim ratificou be-

nefícios em todas as camadas envolvidas no processo de produção. Na medida em que as unidades permitiram a sua utilização, houve melhoria da racionalização do trabalho e na otimização da produção e, houve redução do desperdício, frente aos desafios do controle técnico padrão e das exigências dos métodos de trabalho.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

A GASOMETRIA ENQUANTO ÍNDICE DE DESNUTRIÇÃO EM HUMANOS HOSPITALIZADOS: TEMÁTICA PARA INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

GONÇALVES, A.; SANTOS, A.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO,
OURO PRETO - MG

Autor Apresentador: Amaziles Ferreira Gonçalves

Objetivos: Refletir sobre a gasometria enquanto índice clínico (diagnóstico/prognóstico) de desnutrição em humanos hospitalizados. A importância do estudo consiste em problematizar a coerência lógica inerente ao tema visando fomentar pesquisas científicas em Nutrição clínica sobre o assunto. **Material e método:** Optou-se pela pesquisa documental, já que se dispunha de uma linha de investigação teórica, com objetivo determinado, independentemente do que já havia sido referenciado pelos trabalhos bibliográficos consultados e as fontes de pesquisa não se restringiam à trabalhos científicos, quesitos considerados adequados à pesquisa documental, segundo Gil, « Como elaborar projetos de pesquisa », Atlas, 2002. Coletou-se documentos sobretudo a partir da Bibliothèque interuniversitaire de Santé e Bibliothèque Nationale de France, já que a gasometria está historicamente atrelada à pesquisadores franceses; e da base Scielo. Os descritores foram: gasometria, gases, potencial hidrogenionico, metabolismo e desnutrição. **Resultados:** Inferiu-se que, quando há uma perda significativa de massa magra de órgãos vitais, esses reduzem seu funcionamento, o que pode elevar e persistir o quadro de acidose. A perda de massa magra de órgãos está mais frequentemente associada à desnutrição do

tipo moderada à grave. Assim, a gasometria pode ser concebida como indicador clínico desses graus da anomalia, o que, contribui para cogitá-la enquanto indicador prognóstico de desnutrição fomentativa de risco de morte. **Conclusão:** o tema gasometria enquanto índice clínico (diagnóstico/prognóstico) de desnutrição em humanos hospitalizados dispõe de forte conexão lógica, o que endossa resultados de pesquisas experimentais com uso de animais. Espera-se que esse conhecimento estimule investigações científicas em Nutrição clínica que testem a hipótese: gasometria enquanto índice de desnutrição moderada à grave em humanos hospitalizados e como indicador prognóstico de desnutrição favorável ao risco de morte.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida Nutrição Clínica

Nutrição e Saúde Pública

GESTÃO NUTRICIONAL NA SEGURANÇA E SAÚDE ALIMENTAR DE TRABALHADORES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

FLORES, C.; SILVA, L.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS

Autor Apresentador: Cristiane de Lima Flores

Objetivos: Conhecer o que vem sendo publicado a respeito da nutrição de trabalhadores atuantes nos serviços de nutrição. Métodos: Trata-se de um artigo de reflexão teórica sobre a condição alimentar de trabalhadores da área de nutrição em relação ao processo de gestão. Resultados: Os discursos mostram história de prevalência de excesso de peso entre os trabalhadores ativos de Unidades de Alimentação e Nutrição Conclusão: Conclui-se que o resultado da revisão realizada com a população de trabalhadores, ativos da Unidade de Alimentação e Nutrição mostra a necessidade de ações voltadas aos funcionários através da modificação de seu estado nutricional por meio de intervenções de cunho preventivo e educacional nos indivíduos. Todavia se faz necessário um aprofundamento maior sobre o estado de saúde de trabalhadores em geral para que se possa ter uma maior atuação como gestora e propagadora de saúde.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

INFLUÊNCIA DO ÁCIDO FÓLICO NA MEMÓRIA DE IDOSOS

PADOIN, M.; CEOLIN, J.

LABORATÓRIO DE NEUROCIÊNCIAS E NUTRIÇÃO,
UNIOESTE, CASCAVEL - PR

Autor Apresentador: Maristela Jorge Padoin

Objetivos: Correlacionar a ingestão de vitamina B9 e o desempenho em testes de memória em pessoas idosas. **Métodos:** A amostra foi constituída por 20 voluntários idosos (a partir de 60 anos), demanda espontânea, sendo 19 mulheres e 1 homem. O grau de instrução da amostra foi variada: 52% possuía ensino fundamental incompleto, 12% possuía ensino fundamental completo; 12% era graduada e 24% pós-graduada. Os pesquisados eram aposentados de classe média (renda familiar entre R\$ 1.065,00 – R\$ 4.501,00. A divulgação do projeto de pesquisa se deu através de cartazes colocados em locais de circulação pública e os interessados fizeram o agendamento por telefone. Durante o atendimento, foram aplicados os questionários: Anamnese, Socioeconômico; Recordatório de 24h (R24, adaptado para uma dieta usual do paciente em 24h); e os testes de avaliação de estado mental (Minimental), Teste do Relógio e Teste de Blessed - Memória. Posteriormente os resultados do R24 foram repassados ao programa AVANUTRI[®], o qual forneceu os valores nutricionais dos alimentos consumidos por cada paciente. Os resultados dos testes de memória foram obtidos de acordo com as pontuações definidas destes. A ingestão de folato foi correlacionado com o escore dos testes de memória, através da Correlação de Spearman, no programa Bioestat. Considerou-se significativo $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da instituição, sendo o Número de Parecer 714.822, de 26/06/2014 – UNIOESTE. **Resultados:** O consumo médio de Folato da amostra foi de 112,3 mcg WW \pm 41,44 EPM. Houve correlação estatisticamente significativa entre o Ácido fólico e o Teste de Blessed – Memória ($p = 0,0091$; $t = -3,1587$) e Teste do Relógio ($p = 0,011$; $t = -3,0613$). **Conclusão:** Os resultados encontrados indicam que baseado em uma ingestão diária usual de pacientes idosos,

há uma diminuição da ingestão de fontes alimentares ricas em folato, o que pode ser um dos motivos do baixo desempenho dos mesmos nos testes cognitivos. Mais estudos são necessários para avaliar essa correlação e estimar precisamente o valor ideal deste nutriente para esta faixa etária específica. **Apoio Financeiro:** UNIOESTE.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

A INFLUÊNCIA DO ESPORTE ADAPTADO PARA O ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS PORTADORES DE NECESSIDADES - UMA REVISÃO DE LITERATURA

OLIVEIRA, A.; FERREIRA, F.; ARGOLO, J.; SPIER, A.; SAITO, T.

CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE ILHÉUS, ILHÉUS - BA

Autor Apresentador: Clara Luiza Figueiredo Ferreira

Introdução: A deficiência física se refere às diferentes condições que afetam o aparelho locomotor do indivíduo, podendo afetar tanto o sistema ortoaarticular, como o sistema muscular e o sistema nervoso. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2010) a deficiência física ocorre em 7% da população brasileira. Essa deficiência pode ser causada por fatores hereditários, congênitos ou pode ser adquirida após alguma doença. A avaliação nutricional de indivíduos portadores de necessidades especiais consiste em um importante papel para a verificação dos benefícios que o esporte adaptado traz, além dos riscos que também podem estar presentes, pois apesar da prática de esporte ser considerado um benefício para a saúde em geral, esses indivíduos podem apresentar riscos em decorrência da lesão sofrida. **Objetivo:** Revisar nas produções científicas as principais mudanças no estado nutricional de indivíduos portadores de necessidades especiais que praticam esporte adaptado. **Metodologia:** O presente trabalho foi desenvolvido a partir de uma revisão bibliográfica extraída de livros, artigos nacionais e internacionais acessados nas bases de dados do Scientific Eletronic Library Online (SciELO), Google Acadêmico e Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), monografias e portais, todos publicados

nos últimos 15 anos (2000 a 2015). **Resultados e Discussões:** Observou-se que a maioria dos praticantes é do sexo masculino, em decorrência da grande restrição das mulheres no universo masculino e da maior prevalência de homens com deficiência física. Notou-se que o esporte adaptado potencializa o crescimento estrutural através da estimulação de hormônios, visto que a maioria dos praticantes apresentaram maior estatura e menor percentual de gordura em relação aos indivíduos que não praticam. A maioria dos indivíduos praticantes apresentam IMC eutrófico, porém, os métodos de classificação podem estar comprometidos devido a utilização de parâmetros tradicionais para classificação. **Conclusão:** A maior limitação desse trabalho foi à escassez de estudos voltados para essa população, portanto, futuros trabalhos podem ser eficazes para estabelecer protocolos de avaliação para este grupo populacional.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

INGESTÃO ALIMENTAR DE GESTANTES ADOLESCENTES QUE REALIZARAM PRÉ NATAL EM HOSPITAL PÚBLICO

PUCCI, N.; MARTINS, A.; TRECCO, S.; EVAZIAN, D.

AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DO INSTITUTO CENTRAL DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP

Autor Apresentador: PUCCI, N.

Introdução: Gestantes adolescentes encontram-se em processo de grande vulnerabilidade em função das necessidades nutricionais aumentadas pelas demandas da fase de crescimento e da gestação, onde ocorre competição por nutrientes entre a mãe e o feto em desenvolvimento. Na adolescência são comuns hábitos alimentares inadequados, a omissão de refeições e alimentação desbalanceada. **Objetivo:** Avaliar o consumo dietético de gestantes adolescentes atendidas em primeira consulta nutricional no Ambulatório de pré-natal de um Hospital Público. **Métodos:** Foi realizada uma análise retrospectiva de consumo alimentar em gestantes adolescentes atendidas na primeira consulta nutricional no ambulatório de pré-na-

tal do Hospital das Clínicas FMUSP, no período de fevereiro de 2012 a setembro de 2014. As informações foram obtidas dos registros de evolução dietoterápica constantes dos prontuários. Foi realizada a classificação do estado nutricional das gestantes segundo o IMC (índice de massa corporal) e foram divididas em três grupos: baixo peso, peso adequado e peso elevado. Para avaliação do consumo dietético foram analisados os dados de inquérito alimentar através do Programa Nutwin e comparados com as recomendações calóricas (DRI). Foi realizada avaliação dos macronutrientes consumidos, além do teor de fibras, cálcio, ferro, zinco, magnésio, ácido fólico e de vitamina C. Para a análise estatística foi considerado nível de significância de 5%, teste ANOVA. **Resultados:** Foram avaliados registros de 93 gestantes com média de idade de 15,74±1,08 anos e 23±8 semanas gestacionais. A distribuição em grupos de acordo com o IMC foi: 37,6% (n=35) gestantes grupo de baixo peso, 41,9% (n=39) no grupo de peso adequado e 20,4% (n=19) encontravam-se em sobrepeso ou obesidade. Em relação à ingestão calórica/Kg/dia foi observada uma ingestão maior nas adolescentes de baixo peso e menor ingestão em relação às com sobrepeso e obesidade (39,8 Kcal/Kg peso/dia versus 23,4 Kcal/Kg/dia; p<0,05), o que foi associado à provável omissão de informações de consumo de alimentos mais calóricos durante a abordagem nutricional no grupo com obesidade ou sobrepeso. Em relação ao consumo de macronutrientes, não foi verificada diferença significativa entre os grupos analisados, no entanto, todos os grupos ultrapassaram a recomendação diária de carboidratos e de proteínas. As gestantes de baixo peso apresentaram maior consumo proteico quando comparadas com gestantes com sobrepeso e obesidade (1,72 g/Kg/dia versus 1,25 g; p=0,027). O consumo de fibras foi semelhante entre os grupos, mas abaixo da recomendação diária (média de 22g±9,4/dia). A ingestão média diária de cálcio, magnésio, ferro, zinco, folato e vitamina C foram semelhantes entre os grupos e abaixo das recomendações, com exceção à vitamina C. **Conclusão:** a avaliação da ingestão alimentar foi inadequada em relação às recomendações nutricionais para a faixa etária e o estado fisiológico das gestantes adolescentes, exceto para a ingestão calórico-proteica e de vitamina C.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

INIBIÇÃO DO PROCESSO INFLAMATÓRIO E REMODELAMENTO SINOVIAL APÓS TERAPIA ORAL COM COLÁGENO V

ATAYDE, R.; VELOSA, P.; CATANOZI, S.; ANDRADE, C.; SANTOS-FILHO, A.; CAPELOZZI, L.; TEODORO, R.

DEPARTAMENTO DE PATOLOGIA, FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, FMUSP. DEPARTAMENTO DE ENDOCRINOLOGIA, FMUSP. SÃO PAULO - SP

Autor Apresentador: Silvana Ramos Atayde

Introdução: As articulações são frequentemente afetadas pelo processo de sinovite nas doenças reumáticas, sendo a busca de novas estratégias terapêuticas de extrema importância para minimizar a cronicidade deste processo. O colágeno V (ColV), uma proteína fibrilar, cujo as principais funções são a regulação do diâmetro fibrilar e controle da fibrilogênese, destaca-se entre os diferentes tipos de colágeno pelas propriedades de antigenicidade, assim como seu potencial de tornar-se um autoantígeno, quando exposto em processos patológicos inflamatórios. Vários estudos demonstraram que a indução de tolerância oral com ColV através da terapia oral diminuiu o processo inflamatório e rejeição de enxerto pulmonar experimental, reduziu a hiper-reatividade em asma de hipersensibilidade experimental e diminuiu o remodelamento cutâneo e pulmonar em esclerodermia experimental. Ainda, recentemente a imunoterapia oral com ColV se mostrou promissora no tratamento adjuvante em pacientes com fibrose pulmonar idiopática. Entretanto, ainda não está estabelecido qual a ação do tratamento com ColV em processos inflamatórios articulares. **Objetivos:** No presente trabalho estudamos o efeito da suplementação oral com ColV na inflamação e remodelamento sinovial, em modelo de artrite reumatoide (AR) induzida por albumina metilada em ratos. **Métodos:** Este estudo foi aprovado pela CEUA do Comitê de ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da USP (Protocolo de Pesquisa nº 295/12). Foram utilizados dez ratos Lewis, machos (2,5 meses de idade e 200-250g), divididos em dois grupos homogêneos: grupo artrite tratado (GAT) e grupo artrite (GAC). Sob anestesia intraperitoneal, a AR foi induzida no joelho direito dos animais, através de injeção subcutânea de 500 µg de Albumina Bovina Sérica metilada (mBSA), diluída em solução salina (NaCl 0,9%) e emulsificada com adjuvante completo de Freund. Dois reforços foram realizados aos 7 e 14 dias após a primeira inoculação. O grupo GAT recebeu por via

oral (gavagem) a dose de 500µg/300 µl de ColV, diluído em ácido acético 0,01N, diariamente, durante 7 dias antes e 30 dias após a indução da AR. Os animais do grupo GAC não foram tratados, sendo mantidos pelo mesmo período que o outro grupo, até a eutanásia. A sinóvia foi dissecada, fixada em formalina tamponada a 10% por 24h, incluída em parafina, seccionada a 4 µm e corada pela H&E; E para análise histológica e pelo Tricrômico de Masson para histomorfometria. A Caspase-9 e o colágeno dos tipos I e III foram avaliados por imunomarcação. A análise estatística foi realizada com o programa SPSS 18.0. **Resultados:** A avaliação histológica da sinóvia dos animais do grupo GAC mostrou presença de edema, exsudato de neutrófilos, infiltrado de células mononucleares, proliferação de pequenos vasos e fibroplasia, com aumento da relação entre o colágeno tipo III e I, configurando quadro de pannus inflamatório. No grupo GAT, após suplementação com ColV, a sinóvia apresentou diminuição do quadro inflamatório, redução da expressão de colágeno III e I, além de reversão da fibroplasia de maneira significativa, em relação aos animais do grupo GAC (5,0% ± 1,3 vs 26,8% ± 9,3; p<0,05). Quanto à apoptose celular, houve aumento da expressão de caspase-9 no grupo GAT, em relação ao grupo GAC, não suplementado com ColV. **Conclusão:** A suplementação oral com ColV reverteu o remodelamento fibrilar e a inflamação sinovial via caspase-9, despontando como alvo terapêutico promissor no tratamento da artrite. **Apoio Financeiro:** CAPES, FAPESP, Federico Foundation. Comitê de Ética: CEUA 295/12.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM BARRACAS E QUIOSQUES EM FEIRA DE SANTANA

CRUZ, L.; SANTOS, L.; TORRES, M.; BRANDÃO, S.; ANDRADE, R.

FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS, FEIRA DE SANTANA - BA

Autor Apresentador: Melina Moraes Torres

O trabalho tem como objetivo demonstrar a contamina-

ção microbiológica por coliformes totais e fecais presente nos alimentos, comercializados em barracas e quiosques de feiras livres em Feira de Santana/BA. As amostras foram submetidas à determinação de Coliformes a 37°C e Coliformes a 45°C, que foram analisadas pela técnica de fermentação em tubos de Durhan, utilizando o Meio EC. Na análise de Coliformes a 37°C e Coliformes a 45°C, utilizou-se para cada temperatura 10 amostras correspondente a cada local de amostragem, totalizando 80 amostras. A partir do diagnóstico da presença de coliformes e suas respectivas temperaturas, foram observados os alimentos abóbora, alface, carne bovina, carne suína, farinha de beiju, farinha de mandioca, fígado bovino, frango, requeijão e uva. No local de amostragem 1, a abóbora, alface, farinha de beiju, fígado bovino e requeijão, tiveram resultado positivo, enquanto a carne bovina, carne suína, farinha de mandioca, frango e uva, negativo, todos submetidos a 37°C. A 45°C a alface, farinha de beiju e requeijão tiveram resultado positivo, e os demais negativos. No local de amostragem 2 os alimentos como, alface, farinha de beiju e requeijão, tiveram resultados positivos, quanto os demais, negativos, quando submetidos a temperaturas de 37°C. A 45°C a alface, carne suína, frango, requeijão, uva, tiveram resultados positivos, quanto os demais, negativos. No local de amostragem 3, alimentos submetidos a 37°C, como, alface, carne suína, farinha de mandioca, fígado bovino e uva, tiveram resultados negativos. A 45°C, todos os 10 alimentos desse local, tiveram resultados negativos. No local de amostragem 4, dos alimentos submetidos a 37°C, apenas a abóbora teve resultado negativo, quanto os demais, foram positivos. Em relação aos alimentos submetidos a 45°C, abóbora, alface, carne suína, requeijão e uva, tiveram resultados negativos, e os demais, resultados positivos. Em síntese, a presença de coliformes nos alimentos é de grande importância para indicar contaminação durante o processo de fabricação ou mesmo pós-processamento. Portanto, 67,5% dos alimentos que foram analisados e submetidos ao método a 37°C apresentaram coliformes totais; e 30% dos que foram submetidos a 45°C apresentaram coliformes fecais, indicando assim, a utilização de práticas de higiene inadequadas para o processamento de alimentos. Ressaltando a necessidade de orientação quanto aos métodos de higiene para promover alimentos seguros do ponto de observação microbiológico.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINA D E PTH SE CORRELACIONAM COM O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS NÃO INSTITUCIONALIZADOS

FERREIRA, L.; ARAÚJO, E.; GONÇALVES, C.; NEVES, J.; CHIANCA, L.; PAIVA, C.; SILVA, S.; COSTA, Z.; QUEIROZ, J.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOAO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Lorena G. Ferreira

Objetivos: O estudo em questão tem por finalidade avaliar as possíveis associações entre os níveis séricos de vitamina D e PTH com peso e estado nutricional em idosos não institucionalizados residentes na capital do estado da Paraíba. **Metodologia:** O estudo contou com uma amostra de 44 participantes os quais foram selecionados aleatoriamente dentre quatro Centros de Referência e Cidadania devidamente cadastrados no Programa de Atenção Básica à Pessoa Idosa (PAPI) localizados em diferentes bairros do município de João Pessoa/ PB – Brasil. Foram adotados como critérios de inclusão os seguintes pré-requisitos: idade igual ou superior a 60 anos, não uso de suplementos que contivessem a vitamina D, não relatasse doença renal, ou qualquer outra doença crônica consumptiva, com estado cognitivo preservado, não etilistas, nem tabagistas. Foram aferidos peso e altura dos participantes e o estado nutricional foi determinado pelo Índice de Massa corporal (IMC) e classificado de acordo com a OMS (1998). Em seguida foram coletadas amostras sanguíneas com a finalidade determinar os níveis séricos do metabólito 25-hidroxivitamina D. O protocolo do presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Protocolo CEP/HULW no 684/10) do Hospital Universitário Lauro Wanderley (CEP/HULW) da Universidade Federal da Paraíba. **Resultados:** A amostra foi constituída de 13,6% do sexo masculino e 86,4% pelo sexo feminino, com idade média de 68,71 anos. Os participantes apresentaram média de peso e altura de 65,71 ± 11,8 e 162,66 ± 6,89 cm, respectivamente. Quanto ao estado nutricional, o IMC médio foi de 25,05 ± 4,25 Kg/m², sendo 54,54% dos participantes eutróficos, 40,9% com sobrepeso/obesidade e 4,54% estavam com baixo peso. O nível médio sérico de vitamina D foi de 32,98 ± 14,30 ng/dL, onde 50% apresentavam níveis inadequados dessa vitamina e em 31,8% destes, foi confirmado diagnóstico de sobrepeso/obesidade, apresentando média de 25(OH)D de 23,08 ng/

dL (p<0,001). **Conclusão:** Os idosos apresentaram alta prevalência de sobrepeso/obesidade e insuficiência/deficiência de vitamina D. Além disso, observou-se que houve associação entre baixas concentrações séricas de 25(OH)D e o estado nutricional de indivíduos com sobrepeso/obesidade.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINA D, GLICEMIA E PRESSÃO ARTERIAL EM IDOSOS DE UMA CAPITAL DO NORDESTE DO BRASIL

PAIVA, C.; ARAÚJO, E.; GONÇALVES, M.; NEVES, J.; CHIANCA, L.; SANTANA, Z.; L.GUERRA, L.; VELOSO, B.; QUEIROZ, D.; LACERDA, L.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOAO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Claudia Geremias Paiva

Objetivo: Avaliar a associação entre os níveis séricos de Vitamina D (25-Hidroxivitamina D) com o perfil glicídico e a pressão arterial em idosos hipertensos da cidade de João Pessoa-PB. **Metodologia:** Estudo de corte transversal realizado com 50 idosos cadastrados no Programa de atenção a pessoa idosa (PAPI), com idade igual ou superior a 60 anos. Foram incluídos indivíduos com diagnóstico prévio de hipertensão, fazendo obrigatoriamente uso de terapia medicamentosa, não fazendo uso de suplementos a base de vitamina D, que não relatasse doença renal, ou qualquer outra doença crônica consumptiva, com estado cognitivo preservado e não etilistas ou tabagistas. O estudo foi previamente aprovado (Protocolo CEP/HULW n° 684/10) pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Lauro Wanderley da Universidade Federal da Paraíba. A pressão arterial foi avaliada de acordo com o protocolo da VI Diretriz de Hipertensão Arterial (2010). Para avaliação bioquímica foram considerados como referência para glicemia de Jejum valores de normalidade entre 60-99 mg/dL e para vitamina D foi considerando os parâmetros estabelecidos pela Endocrine Society (2011) (Deficiência < 20ng/dL, Insuficiência 21-29ng/dL, Suficiência > 30 ng/dL). **Resultados:** A amostra foi constituída por 46 mulheres (92%) e 4 homens (8%) com média de idade de

69,95±7,17. O nível sérico médio de vitamina D na população avaliada foi de 39,76 ng/dL, sendo a prevalência de deficiência/insuficiência de 28%. A média da geral da pressão arterial foi de 137 mmHg e 81 mmHg para valores sistólico e diastólico, respectivamente. Os níveis séricos de vitamina D se associaram com os valores de PAS ($p < 0,001$). No grupo de deficientes/insuficientes a média de PAS foi de 140 mmHg, em contrapartida, no grupo suficiente a média foi de 135 mmHg. Contudo, essa diferença não esteve presente entre os níveis de vitamina D e a PAD ($p < 0,103$). Os níveis de glicose plasmática médios foram de 106,2 mg/dL. Esses valores também se associaram com os níveis plasmáticos de vitamina D ($p < 0,001$), onde deficientes/insuficientes apresentaram média de 100 mg/dL em comparação com 108 mg/dL em suficientes. **Conclusão:** A prevalência de deficiência/insuficiência de vitamina D esteve associada aos níveis de glicemia de Jejum e Pressão arterial sistólica. Em populações de risco de desenvolver hipovitaminose D, são necessárias medidas de prevenção e controle de doenças como Diabetes e Hipertensão.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E O CONSUMO DE ALIMENTOS FONTE DE VITAMINA D EM ADOLESCENTES ESCOLARES EM UMA CAPITAL DO NORDESTE DO BRASIL

LIMA, A.; QUEIROZ, D.; GONÇALVES, M.; COSTA, Z.; DANTAS, C.; LEMOS, L.; DANTAS, M.; NICÁCIO, S.; ARAÚJO, E.; LACERDA, L.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOAO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Ariane Dantas de Lima

Objetivo: avaliar o perfil antropométrico e o consumo de alimentos fonte de vitamina D em adolescentes de uma escola particular na cidade de João Pessoa-PB. **Metodologia:** trata-se de um estudo transversal com 23 alunos entre 15 e 19 anos matriculados no ano de 2015. Para avaliação tomou-se medidas individuais de peso através de balança digital, estatura pelo estadiômetro móvel, usou-se peso e estatura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e

circunferência do quadril (CQ) através de fita métrica inelástica. Calculou-se a razão entre a circunferência da cintura e a altura (RCA) como indicativo de risco cardiometabólico. Foi determinado também o índice de adiposidade corporal (IAC) a partir dos valores da estatura e circunferência do quadril obtido por meio da fórmula de Bermam et al. (2011). O consumo de alimentos fonte de vitamina D foi apurado através de um questionário de frequência alimentar adaptado para tais alimentos. Os participantes da pesquisa assinaram previamente um termo de assentimento para os adolescentes e um termo de consentimento livre para os responsáveis. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal da Paraíba, com o parecer nº 731.235. **Resultados:** A amostra foi constituída por 65,3% (n=15) de indivíduos do sexo masculino e 34,7% (n=8) feminino com média de idade de 16,69±0,92. Os adolescentes apresentaram média de peso de 58,76 ±7,01 kg e altura de 1,70±0,6 m. A média do IMC foi de 20,27 Kg/m², variando entre 17,12 e 24,43 Kg/m². As adolescentes mostraram uma média de peso de 63,39±12,39 kg e altura de 1,61±0,5 m. A média de IMC foi de 24,7 Kg/m² variando entre 18,08 e 33,92 Kg/m². Observou-se que maioria dos adolescentes foram classificados como eutróficos (93,3%), os mesmos não apresentaram riscos cardiometabólicos. Enquanto que metade das adolescentes (50%) foram classificadas como eutróficas, 25% obesas e 25% com sobrepeso, além de 25% apresentaram CC acima do percentil 90 indicando risco metabólico, 37,5% encontraram-se em risco com a RCA acima de 0,5 e 62,5% demonstraram que estavam acima do peso, segundo o IAC. Dos alimentos fonte analisados os mais consumidos foram manteiga com 65% seguido do leite integral com 43,47% de consumo diário. A maior parte do consumo de ovos foi de 1 a 3 vezes por semana (56,52%). Observou-se baixo consumo de peixes, sendo a sardinha o mais consumido com 13,04% de 1 a 3 vezes na semana. **Conclusão:** Os resultados obtidos permitem concluir que a amostra do sexo feminino apresentou maiores porcentagens de sobrepeso e obesidade, além de apresentar risco cardiometabólico observados pela CC e RCA, sendo possíveis fatores de risco para o desenvolvimento de morbidades na adolescência e na vida adulta. O consumo de alimentos fonte de vitamina D demonstrou-se insatisfatório em ambos os sexos.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

PERFIL DO CONSUMO ALIMENTAR DE MACRONUTRIENTES E IMC DE GESTANTES DIABÉTICAS IDENTIFICADO NO PERÍODO PUERPERAL

OLIVEIRA, K.; ATAÍDE, R.; CHAVES, T.; PAULINO, S.; COSTA, M.; RIBEIRO, M.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOAO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Karen Beatriz Borges de Oliveira

Diabetes mellitus gestacional (DMG) é definido como a intolerância a carboidratos, resultando em hiperglicemia, com início ou diagnóstico durante a gestação podendo ou não persistir após o parto. Neste sentido, o presente estudo teve como objetivo geral avaliar o perfil do consumo alimentar de macronutrientes, e índice de Massa Corporal (IMC), de gestantes diabéticas, no período puerperal, atendidas no Ambulatório de Nutrição e Endocrinologia do HULW. Tratou-se de um estudo de corte transversal, de abordagem quantitativa, utilizando por variante a análise do consumo alimentar de 30 pacientes, selecionadas por conveniência em um banco de dados, diagnosticadas com DMG e glicemia de jejum em seu período puerperal. As pacientes selecionadas foram estratificadas em dois grupos de acordo com a glicemia de jejum, onde um grupo apresentava valores maiores que 100 mg/ml e um segundo grupo valores menores que 100 mg/ml. Com base nos resultados desse estudo, constatou-se alta prevalência de sobrepeso e obesidade atingindo 73% da amostra total, não ocorrendo diferença do consumo de macronutrientes entre os grupos que não desenvolveram (53,3 %) e desenvolveram (46,67%) o diabetes mellitus tipo 2 (DM 2) no período puerperal, bem como, também não ocorreu correlação entre os valores de glicemia com a média do consumo de macronutrientes. No que se refere ao consumo de carboidratos 86,66% das puérperas apresentaram um consumo de acordo com os valores de referência, 50% apresentavam consumo de proteína abaixo dos valores de referência e 83% apresentaram consumo de lipídeos acima dos valores de referência. Em relação ao desenvolvimento do DM 2, no pós-parto, encontrou-se também uma alta prevalência nas puérperas, devendo dessa forma, em estudos posteriores esse diagnóstico de DMG ser interpretado como uma oportunidade de prevenção precoce do desenvolvimento de DM 2. Em conclusão observou-se que as prevalência de sobrepeso e obesidade como também de DM 2 no período puerperal das pacientes estudadas fo-

ram elevadas e que o consumo, em sua maioria, de proteínas e lipídeos não estavam de acordo com os valores de referência.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Nutrição e Saúde Pública

PERFIL DOS VENDEDORES QUE COMERCIALIZAM POLPA DE AÇAÍ NA CIDADE DE MANAUS-AM

GOSZTONYI, M.; SILVA, N.; BEZERRA, M.; FARES, C.; PACHECO, S.; CUNHA, B.; COSTA, B.; FABRIS, P.; NINA, S.; PIMENTEL, C.; MOURA, F.

FACULDADE METROPOLITANA DE MANAUS - AM
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MANAUS.
VISA / MANAUS - AM

Autor Apresentador: GOSZTONYI, M.

O açaí é um alimento muito consumido na região amazônica, em virtude de sua utilização constante por grande parte da população, principalmente os ribeirinhos. Pode ser consumido de diversas formas: sucos, doces, sorvetes e geléias. Atualmente é muito consumido na tigela, onde a polpa é acompanhada de frutas e até mesmo de outros alimentos. Na região amazônica, a polpa do fruto é muito consumida com farinha de mandioca ou tapioca. O objetivo deste trabalho foi verificar o grau de conhecimento higiênico-sanitário dos estabelecimentos que comercializam polpa de açaí. A seleção dos estabelecimentos foi por um levantamento do sistema de cadastro da Secretaria Municipal de Trabalho, Empreendedorismo, Abastecimento, Feiras e Mercados (SEMTEF) de Manaus, no período de junho a julho de 2015. Foi aplicada uma entrevista estruturada em 17 estabelecimentos que aceitaram a participar da pesquisa. Dos estabelecimentos estudados 94,12% processa a polpa de açaí e 5,88% processa e distribui. Destes estabelecimentos 88,24% não sabe a procedência da matéria-prima, e 94,12% não sabe a quantidade de polpa de açaí que comercializa. Em relação à capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos 100% dos funcionários não tiveram, 47% só possuem um funcionário para atender clientes. No que se refere à procedência 25% referiu do município de Codajás-AM e 20,8% do município de Anori, 4,17% de Manaus-AM. Estes es-

tabelecimentos estão enquadrados na RDC nº 218/2004 (item 2.2) e são considerados serviço de alimentação pela RDC nº 216/2004 (item 2.17). Assim, os estabelecimentos não estão em conformidade com a legislação pertinente fomentando a necessidade de capacitação em boas práticas de manipulação e um olhar de monitoramento e fiscalização das autoridades competentes..

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e saúde pública

PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE COZINHAS HOSPITALARES EM MANAUS-AM

RUWER, C.; LIMA, G.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MANAUS - AM

Autor Apresentador: Ruwer, C.

Objetivo: Demonstrar o perfil higiênico-sanitário e de condutas em Serviços de Alimentação e Nutrição Hospitalares no município de Manaus, inspecionadas pela vigilância sanitária de serviços de saúde no período de agosto de 2014 a agosto de 2015. **Metodologia:** Os dados foram levantados por roteiro padrão da vigilância sanitária para área de alimentos baseado no código sanitário do município, RDC 216/04, RDC 52/14, RDC 63/02 e RDC 63/11. Onde foram observadas desde questões higiênico sanitárias e de controle de qualidade no serviço de nutrição e na terapia nutricional enteral e parenteral até questões envolvendo terceirização /autogestão e saúde do trabalhador. **Resultados:** Foram avaliadas no decorrer deste período 11 unidades hospitalares, destas 2 eram particulares as demais públicas. Percebemos que de 11 somente 01 particular estava na modalidade de autogestão e a mesma tem equipe de EMTN constituída formalmente. O serviço público de saúde tem optado pela terceirização dos serviços de nutrição, principalmente na produção, mantendo quadro próprio para a nutrição clínica. O fornecimento de refeições seguras aos pacientes fica comprometido na maioria destes hospitais, com problemas que vão desde a parte estrutural com cruzamento de fluxos e dimensionamento inadequado de áreas a falhas de processo como armazenamento, preparo e distribuição com falta de controles

de temperatura nas diversas etapas, falta de treinamento de funcionários quanto a boas práticas de manipulação de alimentos, considerando as peculiaridades hospitalares e a falta de licença sanitária para serviço de alimentação em serviço assistencial de saúde foi constante em todos os hospitais com serviços terceirizados. Dos 9 hospitais públicos somente dois apresentaram contratos de prestação de serviços de alimentação com todas as cláusulas de direitos e deveres bem esclarecidas o que também não garante o bom cumprimento do contrato, parece haver dificuldade de fiscalização dos contratos. Por outro lado a ausência de contratos deixa o processo ainda mais fragilizado, principalmente no que concerne à melhorias estruturais que geralmente são de responsabilidade do contratante mas também fragiliza o próprio fornecimento de alimentos aos pacientes e funcionários pois muitos pontos críticos não são cumpridos. Além de tudo os trabalhadores em cozinhas hospitalares encontram ambientes de trabalho desfavoráveis nos quesitos de temperatura, ventilação, iluminação e ergonomia. **Conclusão:** Conclui-se que tanto os serviços públicos quanto particulares apresentam falhas em sua adequação ao cumprimento das normas higiênico-sanitárias presentes em seus contratos, mostrando a necessidade da intervenção do serviço de Vigilância Sanitária para a fiscalização e orientação para que as boas práticas sejam atendidas.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS POR MEIO DA AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL PRODUZIDA PELO PRÓPRIO PACIENTE (ASG-PPP)

CORDEIRO, O.; MAIA, M.; FORTES, F.

CURSO DE NUTRIÇÃO, INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, UNIVERSIDADE PAULISTA (UNIP), CAMPUS BRASÍLIA - DF

Autor Apresentador: Antonia Lucas de Oliveira Cordeiro

A identificação da desnutrição (ou risco nutricional) em pacientes oncológicos é imprescindível, pois permitirá uma intervenção nutricional precoce. Existem vários

métodos subjetivos para avaliar o estado nutricional de pacientes oncológicos, destacando-se a Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Próprio Paciente (ASG-PPP). O objetivo deste estudo foi avaliar o perfil nutricional de pacientes oncológicos por meio da ASG-PPP. Trata-se de um estudo transversal descritivo realizado no Hospital de Base do Distrito Federal entre Outubro de 2014 a Março de 2015. A amostra foi constituída de pacientes oncológicos, adultos e idosos, de ambos os sexos, em tratamento quimioterápico. Realizou-se análise estatística descritiva por meio de médias, desvio padrão e frequências percentuais. Para a avaliação do estado nutricional aplicou-se a ASG-PPP. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos Pesquisa da Universidade Paulista. Participaram do estudo 159 pacientes, sendo 85,5% mulheres, entre 27 e 89 anos de idade. Observou-se que 78,68% das mulheres possuíam câncer de mama e 43,47% dos homens com câncer de próstata. A localização tumoral foi mais prevalente na mama, seguida por órgãos reprodutores e do trato gastrointestinal. 71,06% dos pacientes foram classificados com desnutrição moderada e 15,72% gravemente desnutridos. Ao comparar com o índice de massa corporal (IMC), constatou-se que apenas quatro (2,51%) pacientes foram diagnosticados com desnutrição moderada e dois (1,25%) pacientes com desnutrição grave. Os resultados apontam que mais de 92% dos pacientes oncológicos apresentaram algum grau de desnutrição segundo ASG-PPP, tornando-se imprescindível a implementação de uma intervenção nutricional para reverter e/ou minimizar esse processo.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

PERFIL NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE VITAMINAS COM AÇÃO ANTIOXIDANTE EM INDIVÍDUOS RESTRITOS AO DOMICÍLIO NO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA

CHAVES, T.; RIBEIRO, M.; OLIVEIRA, J.; ATAÍDE, R.; COSTA, M.; LIMA, F.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOAO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Thamires Ribeiro Chaves

Objetivo: o presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil nutricional e a prevalência de inadequação do consumo de vitaminas com ação antioxidante em indivíduos restritos ao domicílio no município de João Pessoa. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal, descritivo e observacional. A população estudada foi um grupo de 18 indivíduos adultos e idosos, de ambos os gêneros, portadores de Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT), restritos ao domicílio e atendidos em USF acompanhadas pelo Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-Saúde) ESF e Redes da Universidade Federal da Paraíba. Para a coleta de dados utilizou-se uma ficha clínica com dados antropométricos, para classificar o estado nutricional, o risco de doenças cardiovasculares e o Índice de Massa Corporal (IMC), além de um recordatório de 24 horas aplicado em três momentos distintos para avaliar o consumo alimentar dos indivíduos. Sendo este estudo parte de um projeto de pesquisa intitulado “PET-SAÚDE Estratégia Saúde da Família e Redes de Atenção: um Projeto para o Enfrentamento das Doenças Crônicas não Transmissíveis”, foi submetido à análise pelo Comitê de Ética em Pesquisas (CEP) do Centro de Ciências da Saúde da UFPB, e aprovado pelo Parecer CEP/CCS nº 170.051/2012. Os indivíduos que aceitaram participar assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE, autorizando por escrito sua participação na pesquisa científica. **Resultados:** observou-se que dos 18 indivíduos envolvidos na pesquisa, 61,1% eram homens (n=11) e 38,9% mulheres (n=7), com idade média de 71,44±10,78 anos. Dentre as DCNT, a hipertensão isolada e associada demonstrou maior frequência entre as patologias (89,13%). A média do peso dos indivíduos foi 65,23±16,03 kg, a altura média foi de 1,54±0,08m e a média do IMC foi de 27,42±6,82 kg/m², sendo a maioria dos indivíduos classificados em sobrepeso. A média da circunferência da cintura foi de 90,18±11,59cm e 95,28±12,34cm para homens e mulheres, respectivamente, não demonstrando risco para doenças cardiovasculares nos homens, e risco muito elevado para doenças cardiovasculares nas mulheres. A média percentual da adequação da Circunferência do Braço para os homens foi de 90,16±13,19% e 108,17±22,75% para as mulheres, ambos indicando eutrofia. Em relação aos micronutrientes, as vitaminas antioxidantes A, C, e E apresentaram alta prevalência de inadequação, sendo, 99,99%, 76,11% e 56,74%, respectivamente. **Conclusões:** observou-se que a maioria dos indivíduos tinha sobrepeso/obesidade, tendo as mulheres um risco muito aumentado para doenças cardiovasculares. Como também uma elevada prevalência de inadequação das vitaminas

antioxidantes para ambos os sexos, podendo ser vista como parte da mudança ocorrida no perfil demográfico e epidemiológico da população, e logo podem ser fatores que estão diretamente ligados à elevada carga de DCNT e seus comprometimentos à saúde. Assim como, o papel protetor destas vitaminas na etiologia das DCNT também está comprometido devido às dietas apresentarem baixa ingestão desses micronutrientes.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

PRINCIPAIS SINTOMAS GASTROINTESTINAIS E CAPACIDADE FUNCIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS SUBMETIDOS À QUIMIOTERAPIA

CORDEIRO, O.; MAIA, M.; FORTES, F.

CURSO DE NUTRIÇÃO, INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, UNIVERSIDADE PAULISTA (UNIP), CAMPUS BRASÍLIA - DF

Autor Apresentador: Antonia Lucas de Oliveira Cordeiro

Pacientes oncológicos apresentam diversas alterações gastrointestinais que conduzem a desnutrição e interferem na capacidade funcional. O objetivo deste estudo foi avaliar os principais sintomas gastrointestinais e a capacidade funcional de pacientes oncológicos submetidos a quimioterapia. Estudo transversal descritivo realizado no Ambulatório de Oncologia do Hospital de Base do Distrito Federal entre outubro e novembro de 2014. Amostra constituída de pacientes oncológicos, de ambos os sexos, em tratamento quimioterápico. Para análise dos sintomas gastrointestinais e da capacidade funcional, aplicou-se a Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Próprio Paciente. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Paulista. A amostra foi composta por 107 pacientes, sendo 78,5% mulheres, idade entre 27 e 89 anos. Os cânceres mais prevalentes foram: mama feminina (65,47%), próstata (43,47%) e colo de útero (21,42%). Os principais sintomas apresentados foram: dor no corpo (71%), disgeusia (65%), xerostomia (63%), disosmia (58%) e perda de apetite (53%) após as sessões de quimioterapia ficando alguns dias sem comer (entre 3 a 8 dias). Em

relação à capacidade funcional, constatou-se que 48,59% dos pacientes tinham condições de realizar razoavelmente as atividades usuais e 11,21% não apresentaram limitações ou alterações na realização das atividades cotidianas. Verificou-se que 85,04% dos pacientes necessitavam de intervenção nutricional, sendo que destes 45,79% requeriam urgência intervencional. Os resultados evidenciam a necessidade de implementação de uma intervenção nutricional para reverter e/ou minimizar os sintomas gastrointestinais e melhorar a capacidade funcional dos pacientes oncológicos submetidos à quimioterapia, tornando-se fundamental a atuação do nutricionista.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Food Service, Gastronomia

PROJETO SESC SAÚDE NA EMPRESA: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DE FUNCIONÁRIOS DE ESTABELECIMENTO COMERCIAL EM GOIANA/PE ABORDANDO O TEMA APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

ARAÚJO, R.; BONINA, E.; SANTOS, R.; LUSTOSA, L.; BARBOSA, J.; AZEVEDO, L.

SESC PERNAMBUCO. GOIANA - PE

Autor Apresentador: Renata Duarte Moreira Cavalcante de Araújo

Objetivos: Oferecer as empresas de comércio de bens, serviços e turismo, ações de promoção e prevenção da saúde para seus funcionários, promovendo o auto cuidado com sua saúde e mudanças de hábitos, tornando-os mais saudáveis. **Metodologia:** O projeto do Sesc Pernambuco “Saúde na Empresa” foi idealizado pela Coordenação de Educação em Saúde, sendo inicialmente executado no ano de 2013 nas Unidades do Sesc Pernambuco, sendo implantado no Sesc Ler Goiana – PE no ano de 2014, quando a unidade foi efetivamente inaugurada para o público. O projeto é executado pelo setor de Educação em Saúde, coordenado pela Assistente Social da unidade. No mês de fevereiro de cada ano são realizadas visitas técnicas em estabelecimentos cadastrados no SESC para selecionar a empresa que fará parte do projeto. A empresa concederá o local e em média 19 funcionários no horário do expediente entre 40 minutos a uma hora para que a atividade seja realizada.

O grupo de funcionários disponíveis a participarem serão multiplicadores das informações para que outros desfrutem do conhecimento adquirido. O projeto será realizado com visitas mensais no período de abril a novembro. Inicialmente é realizado um encontro na empresa com os funcionários para discussão de qual tema deverá ser abordado durante o projeto e após a escolha do tema é feita uma parceria entre a Assistência Social e os setores da unidade que são envolvidos com a questão proposta. Para o ano de 2015 o assunto escolhido foi “Alimentação Saudável e a prática de atividade física”, sendo realizada a parceria com os setores de Nutrição e Desenvolvimento Físico-Espotivo. No mês de agosto o assunto abordado será “o desperdício e o aproveitamento integral dos alimentos” e será realizada pela nutricionista e estagiária da unidade uma exposição sobre o tema, com abertura para discussão em grupo, através de questionamentos, como “quem já consumia os alimentos de forma integral em seu domicílio?”, “você imaginam que um alimento produzido com a casca de frutas seja gostoso?”. Após a discussão, será feita uma oficina de culinária coordenada pelo cozinheiro chefe da unidade com a participação dos funcionários que integram o grupo, na qual será preparado um Bolo da Casca da banana com posterior degustação do produto realizado. Posteriormente será aplicado um teste para avaliar a aceitabilidade da preparação, com variação de 01 a 05, sendo o número 01 referente a “detestei” e 05 a “Gostei muito” e, no final do teste, será incluída a pergunta “Você comeria novamente essa preparação?”. **Resultados:** A empresa selecionada para as atividades no ano de 2015 foi um complexo empresarial com postos de combustível, pneus, serviço e conveniência, com um quantitativo de 60 funcionários, divididos em 6 setores. No encontro realizado no mês de agosto para a discussão do tema “Desperdício e o Aproveitamento Integral dos Alimentos” participaram 17 funcionários, dos 19 propostos para participarem da atividade, representando 89,47% do grupo previsto. Após a palestra, na oficina culinária, houve a participação efetiva dos funcionários com perguntas e depoimentos quanto à inserção de novos sabores aos hábitos alimentares. Durante a oficina de culinária foram apresentados os ingredientes e explicado o processo da obtenção da farinha de rosa caseira utilizada na receita e os aspectos nutricionais do uso da casca da banana. Do grupo, 70,59% nunca haviam realizado alguma preparação com aproveitamento integral dos alimentos e 29,41% já haviam, citando entre as preparações já realizadas compota de frutas, suco da casca de abacaxi e batata frita com casca. Quanto ao sabor, 100% gostou muito. Quanto a aparência, 58,82% gostou muito, 29,41% gostou pouco e 11,17% achou indiferente.

Quanto ao cheiro, 76,48% gostou muito, 17,64% gostou pouco e 5,88% ficou indiferente e, finalizando, 100% dos participantes afirmaram que degustariam novamente a preparação em outras oportunidades e ficaram curiosos para elaborar a receita em suas casas. **Conclusão:** Com o presente trabalho foi possível perceber que o tema é pouco abordado no cotidiano das pessoas e uso de integral dos alimentos ainda é visto com preconceito, inclusive descreditando que é possível fazer uma alimentação saborosa com o uso de cascas de alimentos, porém, após a exposição ao assunto e, principalmente, com a prática culinária, esse tabu pode ser quebrado, despertando a curiosidade para sua degustação e estimulando a inclusão desses alimentos nos hábitos alimentares, melhorando a situação nutricional e diminuindo o desperdício.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

RELAÇÃO CINTURA/ESTATURA COM O CONSUMO HABITUAL DE CÁLCIO EM ADULTOS DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA

OLIVEIRA, J.; CHAVES, T.; COSTA, M.; LIMA, R.; RIBEIRO, M.; RODRIGUES, J.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Jéssica Vicky Bernardo de Oliveira

Objetivo: Avaliar se a Relação Cintura/ Estatura tem associação com o consumo habitual de cálcio em adultos do município de João Pessoa. Metodologia: o presente estudo foi realizado a partir de um banco de dados vinculado ao projeto intitulado: “Primeiro diagnóstico e intervenção da situação alimentar, nutricional e das doenças não transmissíveis mais prevalentes da população do município de João Pessoa” (I DISANDNT/JP). Este estudo teve como entidades proponentes a Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Centro de Ciências da Saúde, em parceria com a Prefeitura Municipal de João Pessoa. Os órgãos de apoio financeiro foram: o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Ministério da Saúde e Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado da Paraíba (FAPESQ-PB). Fez-se uma amostragem para o município utilizando informações fornecidas pela prefeitura, como

mapa do município, número de quadra por bairro, valores do Imposto Predial e Territorial Urbano (IPTU's) e dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2007). Foram visitados 722 domicílios, nos quais foram encontrados 2030 indivíduos. Para este estudo foram analisados Recordatórios 24h de 408 adultos de ambos os gêneros. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Paraíba, sob o número de protocolo nº.0493. A coleta de dados foi realizada por pessoal devidamente treinado e após estudo piloto. Os inquéritos recordatórios (24h) foram aplicados três vezes, sendo aplicados no intervalo de quinze dias e contemplando um dia do final de semana. Um manual contendo desenhos de alimentos e de medidas caseiras, mensurados em balança eletrônica e desenhados com base no peso real do consumo médio de alimentos validados para esta população, foi utilizado. Os alimentos foram avaliados pelo software de Nutrição, Dietwin, para analisar os nutrientes. Para estimar a distribuição da ingestão habitual, foi utilizado o Método de múltiplas fontes (Multiple Source Method - MSM). Para análise estatística foi utilizado o seguinte modelo de regressão com o escopo de identificar o sinal do coeficiente e a existência de uma relação linear estatisticamente significativa entre as variáveis: $RCE = \beta_0 + \beta_1 \text{idade} + \beta_2 \text{gênero} + \beta_3 \text{IMC} + \beta_4 \text{cálcio}$, realizado no Software STATA 12. Resultados: Encontrou-se, relação estatisticamente significativa, quanto a medida que a relação cintura/ estatura aumenta em 1 cm o consumo de cálcio reduz em 7,5mg ($t = -2.49; p = 0.013$). Conclusões: Quanto maior a relação cintura/ estatura dos adultos, menor o consumo de alimentos fontes de cálcio. Portanto é necessário uma maior preocupação quanto a orientação pelo profissional de saúde, médico ou nutricionista, para que se faça o consumo de quantidades adequadas de cálcio, principalmente aqueles com uma alta relação cintura/ estatura, preservando assim a saúde óssea e o desenvolvimento da obesidade.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

RELAÇÃO DE CIRCUNFERENCIA DO PESCOÇO, RELAÇÃO CINTURA-QUADRIL, IMC E CIRCUNFERENCIA DA CINTURA COM O CONSUMO ALIMENTAR DE PROFISSIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE NA CIDADE DE MANAUS-AM

CARVALHO, S.; SILVA, M.; LOPES, M.; PIMENTEL, C.; MOURA, F.

FACULDADE METROPOLITANA DE MANAUS - AM
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MANAUS - AM

Autor Apresentador: Josimara Fernandes de Moura

A atenção à saúde do profissional da saúde não pode ser diferente, visto que desconhecem as recomendações necessárias sobre alimentação saudável e cometem erros que influenciam no aumento de peso, estando exposto a doenças crônicas, particularmente as coronarianas. O objetivo deste estudo é verificar a relação entre indicadores antropométricos e qualidade da dieta dos trabalhadores da rede municipal de saúde pública. Estudo de corte transversal, constituído de 97 profissionais de saúde onde o estado nutricional foi determinado pelas variáveis de índice de massa corporal (IMC), circunferência de cintura (CC), circunferência de pescoço (CP) e relação cintura-quadril (RCQ), esse projeto foi submetido ao CEP e aprovado pelo comitê de Ética em pesquisa da Universidade do Estado do Amazonas sob processo nº 039/15, os dados foram analisados pelo programa Bioestat 5.0. A prevalência de obesidade foi de 50% nos homens e 47,9% nas mulheres, 25% da amostra masculino apresentaram eutrofia e sobrepeso, no sexo feminino esses valores foram de 17,3% e 34,8% respectivamente. O gênero masculino apresentou risco cardiovascular em 100% da amostra de acordo com o parâmetro de CC, no gênero feminino foi de 78,3% da amostra. Ambos os gêneros apresentaram valores acima do desejado de RCQ e CP. Foram encontrados valores altos para lipídios, porém baixa ingestão calórica de acordo com as recomendações diárias. Conclui-se que os profissionais estudados apresentam alto risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, além de a maioria estar com excesso de peso e obesidade em ambos os sexos, portanto medidas educativas devem ser realizadas com esses profissionais que promovem a saúde da população, mas que estão negligenciando a própria saúde.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

A RELEVÂNCIA DA TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE

ABOBREIRA, A.; SOUZA, F.; ARGOLO, J.; SPIER, A.; PELAGATTI, P.

CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE ILHÉUS. ILHÉUS - BA

Autor Apresentador: Vanessa Ferreira de Souza

Objetivo: Este estudo tem o objetivo de discutir a relevância da terapia nutricional dos pacientes submetidos à hemodiálise, como também descrever a insuficiência renal, a terapia substitutiva para uma maior compreensão; sugerir formas de terapia nutricional e por fim relacionar a importância do equilíbrio dos nutrientes em pacientes hemodialisados. **Metodologia:** Foi elaborado a partir de material já publicado, constituídos de livros, monografias, dissertações, teses e artigos científicos seguindo os critérios do estudo exploratório por meio de uma pesquisa bibliográfica. Portanto, a proposta foi executada de acordo com as etapas seguintes: 1º Etapa- Fontes: As respostas para a solução foram fornecidas pelas fontes dos livros, que auxiliaram para o desenvolvimento de uma melhor compreensão do tema proposto, disponíveis na biblioteca da instituição Faculdade de Ilhéus, online ou em outras instituições, podendo ser em português ou outro idioma, publicados no período de 2003 à 2013; Também por artigos científicos nacionais e internacionais sobre o tema os quais foram acessados das bases de dados Sociedade Brasileira de Nefrologia, Ministério da Saúde, Associação Brasileira e Conselho Federal de Medicina, Google Acadêmico nos últimos treze anos (2000 a 2013); foram utilizados também monografia, teses e dissertações que auxiliaram no desenvolvimento da melhor compreensão da abordagem temática. Para o critério de inclusão das fontes, foram as bibliográficas que abordaram o tema e para o critério de exclusão aqueles que não atenderam a temática. 2º Etapa – Coleta de dados: foram utilizadas a leitura exploratória do material selecionado; leitura seletiva e o registro das informações coletadas das fontes em instrumento específico. 3º Etapa – Análise e interpretações dos dados: Foi realizada uma leitura com a finalidade de ordenar as informações das fontes, de forma que assegurassem a obtenção das respostas ao problema da pesquisa. 4º Etapa – Discussão dos resultados: Foram analisadas as duas categorias da etapa anterior e discutida a partir do referencial teórico do tema do estudo. E por fim a 5ª etapa – Aspectos éticos: Houve uma implicação em citar os nomes dos autores utilizados no estudo respeitando a norma brasileira de referência regulamentada pela NBR 6023-2002 que dispõe sobre os elementos a serem incluídos e orienta a compilação e produção de referências.

Resultados: Foi observado segundo os autores Favalessa et al (2009), Valenzuela et al (2003), Lara e Sarquis (2005) que a maioria dos pacientes acometidos com patologias renais são do gênero masculino. Não obstante, os estudos de Javera e Salado (2008), Higa et al (2008) e Fernandes (2006) que a Doença Renal Crônica inclui como as principais causas a diabetes melitos e a hipertensão arterial. De acordo com a terapia nutricional, o estudo de Carvalho et al (2006), relatam que as barreiras sobre o plano alimentar influenciam o sexo feminino de acordo com os aspectos psicológicos e para o sexo masculino aspectos fisiológicos. Nerbass e Cuppari (2013) por sua vez, relataram em seu estudo que as comendações diárias nutricionais devem ser de 30 a 35kcal/kg/dia Energia, 1,1-1,2g/kg/dia de PTN, 50-60% do VET de CHO, 25-35% do VET de LIP, 75 a 90 mg/dia de Vit.C, Não suplementar Vit. A e K, 400-800 U/dia Vit E e Individualizar a Vit D, 2000mg/dia de Cálcio, 1950 a 2730 mg/dia de Potássio, 5-6 g/dia de Sal e 20-30 g/dia de Fibras. No estudo de Maфра (2013) por sua vez, relatou em seus resultados que a intoxicação por metais pesados em pacientes hemodialisados ocorre de maneira mais fácil, pois esses pacientes não são capazes de eliminar os resíduos tóxicos em consequência da diminuição da função renal. **Conclusão:** Foi possível identificar a realidade dos indivíduos portadores da doença renal crônica que é repleta de limitações, sendo então diagnosticada como uma doença complexa e logo houve o intuito de identificar a melhor maneira de garantir a qualidade de vida aos pacientes que estão em tratamento hemodialítico, através de uma terapia nutricional individualizada, pois o sucesso da terapia dialítica provém de uma nutrição adequada, já que as necessidades nutricionais são essenciais e especiais para aquele paciente. Dessa forma, os pacientes necessitam de uma alimentação especial composta de macronutrientes e micronutrientes em sua dieta, por conta das restrições da enfermidade e das perdas durante o processo de hemodiálise. Por fim, o acompanhamento da nutrição juntamente com a equipe multiprofissional, faz com que haja a melhora dos sinais clínicos, recuperação e/ou manutenção do estado nutricional garantindo uma estabilidade ao quadro clínico do paciente.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

RISCO CARDIOVASCULAR DE UNIVERSITÁRIOS

DE UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR DO NOROESTE DO PARANÁ

VAZ, S.; SCHUNK, E.; ALVES, E.

UNICESUMAR: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ,
MARINGÁ - PR

Autor Apresentador: Diana Souza Santos Vaz

Objetivo: Avaliar o risco para doenças cardiovasculares de universitários de uma instituição particular do noroeste do Paraná. **Metodologia:** Trata-se de uma pesquisa quantitativa, transversal com coleta de dados primários. Foram avaliados universitários, de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 20 anos, regularmente matriculados, no período diurno e noturno de um Centro Universitário localizado no Noroeste do Paraná. Os dados foram coletados no período de abril a junho de 2014. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do UniCesumar - Centro Universitário CESUMAR sobre o protocolo de número 562.081/14. Considerou-se um nível de confiança (1- α) de 95%, um erro (e) de 0,05 e $p=0,40$ e $N=9397$ estudantes matriculados na instituição de ensino. Para testar as possíveis diferenças significativas para a variável risco cardiovascular, foi aplicado o Teste de Wilcoxon (scores) e utilizou-se a rejeição da Hipótese H_0 , um nível de confiança de 95% ($\alpha=0,05$), ou seja, p -valor $\leq 0,05$. O risco para doença cardiovascular foi avaliado pela circunferência da cintura (CC), classificada de acordo com os valores de referência da WHO (1997), em que a medida da circunferência da cintura ≥ 80 cm para mulheres e ≥ 94 cm para homens indicou risco para doenças cardiovasculares (com risco) e valores inferiores a estes representaram ausência de risco (sem risco). **Resultados:** Foram avaliados 324 universitários, sendo 121 (37,34%) homens e 203 (62,65%) mulheres. Destes, 112 (34,56%) eram ingressantes e 212 (65,43%) concluintes. Quanto ao risco para doença cardiovascular, verificou-se aumento no percentual de universitários que apresentaram risco, correspondendo a 14,29% dos estudantes ingressantes e a 16,98% dos concluintes. Em relação ao sexo, pode-se observar que o percentual de estudantes que apresentaram risco cardiovascular aumentou, em ambos os sexos, correspondendo a 13,11% das mulheres ingressantes e a 14,78% das concluintes, nos homens correspondeu a 15,69% dos ingressantes e a 21,43% dos concluintes. Apesar disso, não foi observada diferença estatisticamente significativa, entre ingressantes e concluintes, em am-

bos os sexos. Esses resultados podem ter relação com o nível de escolaridade que tem associação positiva quanto ao consumo de frutas, verduras e alimentos integrais ou seja, hábitos alimentares saudáveis que auxiliam na prevenção do risco para doença cardiovascular, ou ainda, com o fato da presença da família em tudo que envolve a vida desses universitários, em especial aos hábitos de vida que tendem a ser mais saudáveis quando disseminados pelos pais (TORAL, 2006; TORAL; SLATER, 2007; VIANA; SANTOS; GUIMARÃES, 2008; VIANA; FRANCO; MORAIS, 2011). **Conclusão:** Foi possível observar que a vida acadêmica não influenciou no risco cardiovascular dos universitários.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Food Service, Gastronomia

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E GERAÇÃO DE RENDA: AÇÃO DESENVOLVIDA PELO PROGRAMA SESI COZINHA BRASIL COM EMPREENDEDORES DA COMUNIDADE PACIFICADA VIDIGAL/RJ

MONTEIRO, A.; OLIVEIRA, F.; SENRA, P.; COELHO, N.; SICILIANO, I.; OLIVEIRA, P.

SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA (SESI)
RIO DE JANEIRO - RJ

Autor Apresentador: Aline Monteiro

Objetivo: Relatar ações desenvolvidas pelo Programa SESI Cozinha Brasil (PSCB) da Responsabilidade Social do Sistema FIRJAN, que visou expandir o empreendedorismo dos comerciantes de alimentos, incentivar a produção de alimentos seguros, preservar a identidade local e ampliar as oportunidades de geração de renda da região. **Métodos:** O PSCB desenvolveu ações com alguns comerciantes de alimentos da comunidade do Vidigal/RJ por 03 meses. As aulas foram divididas em parte prática e teórica com carga horária total de 38h e ministradas por nutricionistas, auxiliares de cozinha e consultores convidados, como chefes de cozinha, técnicos da vigilância sanitária e especialistas em gestão de negócios. Os temas escolhidos foram: higiene e segurança dos alimentos, alimentação saudável, redução de custos, gastronomia, precificação, técnicas de vendas para a otimização dos lu-

ros e incentivo à formalização do microempreendedor de alimentos. O preparo e a degustação de receitas com foco no aproveitamento integral dos alimentos serviram como ferramenta de ensino para abordar a importância da redução do desperdício de alimentos, além de serem úteis para a sugestão de novas ideias para geração de renda. **Resultados:** Em estudos lançados pelo Ministério do Turismo e a Fundação Getúlio Vargas (FGV, 2013), o turismo nas favelas do Rio de Janeiro pode impulsionar o desenvolvimento local das comunidades, porém, os turistas apontaram ser desestimulante o consumo nestas regiões. Destacou-se a falta de oferta e a falta de higiene de produtos alimentícios nestas comunidades. Este cenário trouxe como tentativa para estimular mudanças positivas o desenvolvimento desta ação. Durante a vigência das ações, foram necessárias mudanças na estratégia de mobilização e horário das aulas, sendo necessário abordar cada comerciante em seu local de trabalho para favorecer a participação nas aulas. A utilização da culinária como ferramenta de educação aumentou a curiosidade e adesão dos alunos e a cada módulo concluído foi percebido o interesse crescente dos participantes devido aos assuntos pertinentes ao seu ramo de atuação e, com isso, a maior aplicabilidade dos conteúdos na vida profissional e o equilíbrio entre a teoria e a prática. Cada comerciante recebeu certificado de conclusão dos módulos, carteira de manipulador de alimentos referente ao módulo da Vigilância Sanitária e um livro com receitas com aproveitamento integral dos alimentos. **Conclusão:** Esta experiência nos confirmou que ações como estas, de formação e valorização do profissional da área de alimentos, são fundamentais a todos os empreendedores deste segmento. A criação e manutenção de treinamentos para o melhoramento dos serviços prestados por comerciantes das comunidades pacificadas do Rio de Janeiro contribuem para o crescimento do comércio local, além de estimular a geração de ideias inovadoras que impactarão na capacidade técnica dos participantes. O incentivo à oferta de produtos seguros, produzidos de forma sustentável são estratégias que podem valorizar ainda mais a identidade carioca e alavancar as vendas nessas comunidades.

16º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

TEMPO DE EXPOSIÇÃO SOLAR E SUA RELAÇÃO

COM OS NÍVEIS DE VITAMINA D EM IDOSOS DE UMA CAPITAL NO NORDESTE BRASILEIRO

FERREIRA, L.; ARAÚJO, E.; GONÇALVES, C.; NEVES, J.; CHIANCA, L.; PAIVA, C.; DANTAS, C.; ARAÚJO, B.; QUEIROZ, J.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB

Autor Apresentador: Lorena Guerra Ferreira

Objetivo: O presente estudo possui como finalidade verificar a relação entre o tempo de exposição solar e os níveis séricos de vitamina D em idosos de uma cidade do Nordeste Brasileiro. **Metodologia:** Estudo transversal, com 50 participantes igual ou acima de 60 anos cadastrados no Programa de Atenção Básica à Pessoa Idosa (PAPI) em três Centros de Referência e Cidadania localizados em diferentes bairros do município de João Pessoa/PB - Brasil. Foram adotados como critérios de inclusão: idade igual ou superior a 60 anos, não fazendo uso de suplementos que contivessem a vitamina D, não relatasse doença renal, ou qualquer outra doença crônica consumptiva, com estado cognitivo preservado, não etilistas nem tabagistas. Os participantes do estudo responderam a um questionário acerca dos seus dados sócio-demográficos, antecedentes patológicos, autoafirmação de seu foto tipo de pele e tempo de exposição solar. Em seguida, amostras sanguíneas foram coletadas nos próprios Centros, sendo estas analisadas por laboratórios especializados nas análises bioquímicas indicadas a fim de determinar os níveis séricos do metabólito 25-hidroxivitamina D. O protocolo deste estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Protocolo CEP/HULW no 684/10) do Hospital Universitário Lauro Wanderley (CEP/HULW) da Universidade Federal da Paraíba. **Resultados:** A amostra de 50 participantes, foi constituída de 92% do sexo feminino e 8% do sexo masculino, com médias de idade de $62,62 \pm 7,37$. Dentre os participantes, 72% afirmaram se expor ao sol por pelo menos 30 minutos diários, sendo este considerado o tempo necessário para que haja captação de raios ultravioletas B envolvidos na síntese não enzimática de vitamina D. O nível médio geral de vitamina D sérica foi de $39,76 \pm 13,84$ ng/dL. Além disso, 26% apresentaram níveis séricos de vitamina D abaixo dos valores de referência (< 20 ng/mL como deficiência e entre 21-29 ng/mL como insuficiência), sendo todos considerados insuficientes. Dos participantes que se expunham ao sol, 56% apresentou suficiência e apenas 16% tinha insuficiência de vitamina D. Aqueles que não

se expunham ao sol, 18 e 28% apresentaram insuficiência e suficiência, respectivamente. **Conclusões:** Os idosos apresentaram uma exposição solar satisfatória e por tempo suficiente para síntese cutânea diária de vitamina D e este fator está relacionado ao baixo percentual de indivíduos com deficiência/insuficiência de vitamina D. Apesar disso, alguns indivíduos que se expunham ao sol apresentaram insuficiência de vitamina D, o que sugere que existam outros fatores que podem estar relacionados com a deficiência de vitamina D em idosos e necessitam ser investigados.

16º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Food Service, Gastronomia

UTILIZAÇÃO DE ERVAS AROMÁTICAS FUNCIONAIS COMO AÇÃO DE HUMANIZAÇÃO EM UM HOSPITAL ESPECIALIZADO EM CARDIOPNEUMOLOGIA

CASSEB, M., TAMAIO, M., SAKURAI, F., ESTRELA, K., NAKASATO, M.

INSTITUTO DO CORAÇÃO DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. SÃO PAULO - SP

Autor Apresentador: Mariana Otani Casseb

Objetivo: Identificar as ervas e especiarias utilizadas em um hospital especializado em cardiopneumologia da cidade de São Paulo, e descrever suas principais propriedades funcionais e benefícios para a saúde. **Metodologia:** Um levantamento das ervas mais comumente utilizadas foi feito no estoque da instituição. A partir disso realizou-se uma busca bibliográfica nas bases de dados Scientific Electronic Library Online (SciELO), Public Medical (PUBMED) e Literatura Internacional em Ciências da Saúde (MEDLINE), de artigos científicos dos últimos 15 anos, nos idiomas português e inglês, dos condimentos e ervas disponíveis no hospital. Os seguintes descritores foram utilizados: especiarias, antioxidantes, doenças cardiovasculares e suas versões em inglês. Foram utilizadas 55 referências, entre artigos e livros. **Resultados:** Visando a condimentação para uma melhor palatabilidade e aceitação das dietas, principalmente as dietas hipossódicas, o hospital faz uso de ervas e

especiarias em seu cardápio, sendo elas: orégano, louro, canela, cúrcuma, cravo, páprica, noz-moscada, açafraão, tomilho, coentro, manjeriço, alecrim, alho, cebola, cebolinha e salsa. A maioria dos temperos naturais utilizados possui características antioxidantes. A cebolinha, o orégano, o açafraão-da-terra, o tomilho, o manjeriço e a noz-moscada possuem poder anti-inflamatório. Já as ervas e condimentos que possuem efeito hipoglicemiante são: alho, coentro, canela, cebola, cravo, manjeriço, salsa, cúrcuma e louro. Ainda, o coentro, o louro, o manjeriço, a noz-moscada, o cravo, a salsa, a cúrcuma, a cebola, a canela e o alho, têm se mostrado eficazes para o tratamento das dislipidemias. Além disso, o coentro também é eficaz para o tratamento de doenças pulmonares como asma e bronquite. A cebola, o alho, a páprica, a cúrcuma, a salsa e o manjeriço também podem auxiliar na terapêutica da hipertensão. **Conclusões:** os condimentos identificados na instituição apresentam efeitos benéficos como antioxidantes naturais, além de possuírem outras funções de auxílio no tratamento associadas ao sistema cardiovascular. Assim, seu uso torna-se importante.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Nutrição e Saúde Pública

VIGILÂNCIA DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO AÇAÍ COMERCIALIZADO NA CIDADE DE MANAUS-AM

GOSZTONYI, M.; SILVA, N.; BEZERRA, M.; FARES, C.; PACHECO, S.; CUNHA, B.; COSTA, B.; FABRIS, P.; NINA, S.; MOURA, F.

FACULDADE METROPOLITANA DE MANAUS - AM
Vigilância Sanitária de Manaus, VISA/MANAUS - AM

Autor Apresentador: GOSZTONYI, M.

Introdução: A Organização Mundial de Saúde (OMS) estima que, anualmente, 2,2 milhões de pessoas morram vítimas de alimentos contaminados em países subdesenvolvidos. A adoção de boas práticas de fabricação minimiza a probabilidade de contaminação microbiológica do açaí durante o processamento, contribuindo para a conservação do produto. **Objetivo:** Avaliar a qualidade higiênico-sanitária do açaí comercializado na cidade de Manaus,

AM. Metodologia: A seleção dos estabelecimentos foi por um levantamento pelo sistema de dados da vigilância sanitária de Manaus e Trabalho, Empreendedorismo, Abastecimento, Feiras e Mercados (SEMTEF). Foi aplicado o check list conforme a RDC-216/2004 e 218/2005- ANVISA, foram identificados 21 estabelecimentos entre empresas de médio porte e feirantes, no período de junho a julho de 2015. Os dados foram analisados por meio do programa Assistat. **Resultados:** Mais da metade dos estabelecimentos não estava em conformidade com os itens presentes na legislação, exceto aos estabelecimentos, em torno de 50%, buscaram atender pela realização de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios em relação ao abastecimento de água, 50% dos estabelecimentos estavam em conformidade e 37,5% não sabe a procedência da matéria-prima. **Conclusão:** Diante do exposto, verificamos que a maioria dos estabelecimentos que comercializam açaí não tem ou nunca possuíram laudo de vistoria, a aplicação do check list denotou inconformidades para mais da metade dos itens presentes nesse instrumento, in-

dicando condições inadequadas para comercialização do produto. Sugere-se medidas interventivas pelas autoridades competentes como: o desenvolvimento e a aplicação de normas sanitárias adequadas à venda do produto, além da oferta de um sistema de vigilância sanitária e informação epidemiológica de doenças veiculadas por alimentos a adoção de medidas governamentais que visem a regularização, concessão de licenças e mecanismos de controle da atividade.

NutriSoft Brazil

NUTRISOFT BRAZIL ENCANTE OS SEUS PACIENTES!

"Adesão ao tratamento, fidelização e resultados concretos".

GRATUITO ATÉ 10 PACIENTES
TEL.: (11) 2861.7588

WWW.NUTRISOFT.COM.BR

AV. DOUTOR CARDOSO DE MELO 1.750 - VILA OLÍMPIA - SP

APLICATIVOS SOB MEDIDA PARA VOCÊ!



Revista **Nutrição em Pauta**

- ✓ **Atualização científica nas principais áreas de nutrição:** nutrição clínica, nutrição hospitalar, food service, nutrição e pediatria, nutrição esportiva, gastronomia, alimentos funcionais e saúde pública.
- ✓ Acesso às **revistas no formato digital** (área exclusiva dos assinantes).
- ✓ Acesso aos mais de **2.500 artigos na íntegra** disponíveis no site da revista (área de acesso exclusiva dos assinantes).
- ✓ **Promoções especiais** da revista realizadas especialmente para os assinantes.

www.nutricaoempauta.com.br - contato@nutricaoempauta.com.br - 11 5041 9321

11º FÓRUM NACIONAL DE NUTRIÇÃO 2015

Definindo os Rumos da **Nutrição**

nas Principais Capitais do **Brasil**

Brasília 11 de abril	Rio de Janeiro 9 de maio
Belo Horizonte 16 de maio	Porto Alegre 23 de maio
Manaus 30 de maio	Salvador 15 de agosto
Recife 22 de agosto	Curitiba 29 de agosto
Florianópolis 28 de novembro	

Informe-se em www.nutricaoempauta.com.br

Em 2015 serão abordadas as principais estratégias em Nutrição, visando discutir os avanços da Nutrição no Brasil e no mundo. Neste ano, em cada cidade, teremos **em um único dia 3 Workshops** (Nutrição Clínica, Nutrição Esportiva e Food Service) visando um melhor aprofundamento em cada um destes importantes temas da Nutrição.

Nutrição Clínica • Nutrição Esportiva • Food Service



GeoCoffee®

O Café Saudável do Brasil.

- **Resoluto**
- **Pure Taste**
- **Silver Like**
- **Excelso Bela Vista**
- **Tradição**

Ibanez Coffees Exp. Ltda.
 Rodovia BR 365, km 487
 Fazenda Bela Vista
 Patrocínio (MG)
 CNPJ: 14.677.203/0001-21
 I.E.: 002385646.00-39
www.ibanezcomercio.com.br
 Tel: 55 34 3831 - 9903
 Cel: 55 34 9116 - 1642



Representante:
Roberto de Souza
 Cel: 11 98980 - 2332
 (WhatsApp Claro)
 Cel: 11 98351 - 4290
 (Tim)
roberto.comercial@yahoo.com.br

Soluções de Melhoria de Gestão de Recursos e Eco Eficiência

O gerenciamento eco eficiente das rotinas dos hotéis pode ser grande aliado para a administração de custos. E a tecnologia é a grande parceira destes processos. A adoção de "formas limpas" na gestão é um imperativo para o "management" moderno.



PROCESSADORA DE RESÍDUOS



Pay-back em 1 a 2 anos
 Reduz o volume de lixo em até 90%
 Transforma todo resíduo em biomassa
 Produz água limpa para reúso
 Equipamento 100% ambiental

AQUECIMENTO DE ÁGUA COM BIOMASSA



Fonte renovável de energia com exclusiva tecnologia de queima sem fumaça.

SUSTENTÁVEL
 ECOLÓGICO E
 RENOVÁVEL

ATÉ 90% DE ECONOMIA



AS MELHORES MARCAS DE FORNOS COMBINADOS DO MERCADO



☎ **11 2134-7431**
marcio.neri@topema.com





Saladas com Atum e Salada com Salmão

A linha de Saladas Gomes da Costa é ideal para o pré e o pós treino, pois oferece o máximo de sabor com o mínimo de calorias, além da praticidade da embalagem que já vem com o garfo.



A qualquer hora,
em qualquer lugar.



👍 Curta nossa página

[Facebook.com/Gomesdacostabrasil](https://www.facebook.com/Gomesdacostabrasil)

www.gomesdacosta.com.br