

Nutrire

ISSN 1678-9828

REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO



8º CONGRESSO
NACIONAL DA SBAN

SÃO PAULO, BRASIL
15 A 18 DE NOVEMBRO DE 2005

30
SUPLEMENTO

JOURNAL OF THE BRAZILIAN SOCIETY OF FOOD AND NUTRITION

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO-SBAN

Presidente / President

Fernando Salvador Moreno

1º Vice-presidente / Vice-President

Silvia Maria Franciscato Cozzolino

2º Vice-presidente / Vice-President

Lilian Cuppari

Secretário Geral / General Secretary

Célia Colli

1º Secretário / Secretary

Anita Sachs

2º Secretário / Secretary

Sérgio Alberto Rupp de Paiva

1º Tesoureiro / Treasurer

Regina Mara Fisberg

2º Tesoureiro / Treasurer

Maria Cristina de Souza Campos Lerario

Secretários Regionais

AL Luci Tojal e Seara (luci.al@uol.com.br)

AM Lúcia K. Ozake Yuyama (yuyama@inpa.gov.br)

BA Roseanne Porto Dantas Mazza (rosemazza@ufba.br)

CE Augusto Pimentel Guimarães (diretoria@nuteral.com.br)
e Carla Soraya Costa Maia (soraya@impax.com.br)

GO Maria Margareth Veloso Nunes (mnunes@fanut.ufg.br)

MG Josefina Bressan R. Monteiro (jbrm@ufv.br)

PE Hernando Flores (hflores@nutricao.ufpe.br)

PI Nadir do Nascimento Nogueira (nadirn@uol.com.br)

RJ Glória V. Veiga (gvveiga@gb.com.br)

RN Lúcia de Fátima C. Pedrosa (lpedrosa@ufrnet.br)

SC Vera Lúcia G. Tramonte (veratramonte@ig.com.br)

Sócios Mantenedores / Supporting Partners

Coca Cola Indústrias Ltda.

Danone Ltda.

Monsanto do Brasil Ltda.

Nestlé Brasil Ltda.

Pepsico do Brasil Ltda.

Produtos Roche Químicos e Farmacêuticos S.A.

Red Bull do Brasil Ltda.

Unilever Bestfood Brasil Ltda.

Wyeth Consumer Healthcare

A Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição –
SBAN representa no Brasil a IUNS – International
Union of Nutritional Sciences

Endereço / Address

Sociedade Brasileira de Alimentação

e Nutrição-SBAN

Av. Prof. Lineu Prestes, 580 / Bloco 14 - FCF / USP

05508-900 São Paulo – SP, Brasil

Tel.: (11) 3091-3656 / 3091-3657 Fax: (11) 3815-4410

e-mail: sban@sban.com.br

www.sban.com.br

Patrocínio / Sponsorship



Good Food, Good Life



SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO-SBAN

Nutrire

REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
JOURNAL OF THE BRAZILIAN SOCIETY OF FOOD AND NUTRITION

ISSN 1519-8928

Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 30, p. 1-438, nov. 2005

**São Paulo, SP - Brasil
2005**

© Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição-SBAN
Publicação semestral/ Biannual publication
Tiragem/Print-run:1200
Impresso no Brasil/Printed in Brazil
Capa: Ademar Assaoka
Diagramação: Jotacê Desenhos Gráficos

Nutrire: revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição=Journal of the Brazilian Society of Food and Nutrition, São Paulo, SP. v.1, (1990) - São Paulo, SP: SBAN, 2000 -

Semestral.

Resumos em inglês e espanhol.

Continuação dos Cadernos de Nutrição, a partir do v. 19/20 (2000).

1. Alimentos e alimentação – Periódicos. 2. Nutrição – Periódicos. I. Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição-SBAN

ISSN1519-8928

CDD 612.305
664.005

É permitida a reprodução de resumos com a devida citação da fonte/ Reproduction of abstracts is allowed as long as the right source is quoted.

ÍNDICE

	PÁGINA
EDITORIAL	iv
COMISSÃO ORGANIZADORA	v
PROGRAMA CIENTÍFICO	vi - xi

Resumos / Apresentação Oral

NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	
OR-16-011 a OR-16-015	3 - 5
OR-17-006 a OR-17-010	6 - 8
OR-18-009	9
NUTRIÇÃO CLÍNICA	
OR-17-001 a OR-17-005	13 - 15
OR-18-001 a OR-18-008	16 - 18
ALIMENTOS	
OR-16-006 a OR-16-010	21 - 23
OR-17-011 a OR-17-013	24 - 25
OR-18-007	26
NUTRIÇÃO HUMANA E EXPERIMENTAL	
OR-16-001 a OR-16-005	29 - 31
OR-18-006 a OR-18-014	32 - 34

Resumos / Poster

NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	
PO-16-001 a PO-16-107	37 - 90
PO-17-001 a PO-17-104	91 - 142
PO-18-001 a PO-18-102	143 - 192
NUTRIÇÃO CLÍNICA	
PO-16-108 a PO-16-167	195 - 224
PO-17-105 a PO-17-164	225 - 254
PO-18-103 a PO-18-161	255 - 282
ALIMENTOS	
PO-16-168 a PO-16-225	285 - 313
PO-17-166 a PO-17-221	314 - 341
PO-18-162 a PO-18-219	342 - 370
NUTRIÇÃO HUMANA E EXPERIMENTAL	
PO-16-226 a PO-16-253	373 - 386
PO-17-222 a PO-17-248	387 - 400
PO-18-220 a PO-18-246	401 - 414
ÍNDICE REMISSIVO DE AUTORES	415 - 436

EDITORIAL

O suplemento do vol. 30 da *NUTRIRE* apresenta os 780 resumos aceitos para apresentação no 8º Congresso Nacional da SBAN - dos 870 inscritos. Cinquenta deles foram selecionados para apresentação oral concorrendo ao *Premio SBAN CENTRUM-2005*. Trinta e oito pesquisadores de diferentes instituições avaliaram individualmente e julgaram cada resumo com base, fundamentalmente, em sua originalidade, na metodologia empregada e nas conclusões e perspectivas trazidas pela pesquisa. O programa científico do congresso mostra a abrangência que é necessária para se caminhar e desenvolver cada vez mais o conhecimento sobre Nutrição e Alimentação no país. Assim, temas como *Adequação de Ingestão de Nutrientes, Biomarcadores de Ingestão, Avaliação de Risco de Excesso, Dieta Nutrição e Câncer, Biotecnologia de Alimentos e Nutrição, Alimentos Funcionais*, entre outros, são atuais, por vezes polêmicos e sem dúvida fundamentais para um país como o nosso poder formar pesquisadores, profissionais da saúde e empresários com um pensamento até quanto possível livre de ideologias, e que permita orientar medidas, assessorar políticas públicas e definir como meta a Saúde da População. Bem-vindo ao *8º Congresso Nacional da SBAN- Nutrição e Alimentação na Era Pós-Genoma!*

Célia Colli

Editora Científica

COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente	Silvia Maria Franciscato Cozzolino
Vice-Presidente	Lilian Cuppari
Secretária Geral	Regina Mara Fisberg
Tesoureira	Maria Cristina Souza Campos Lerario

COMISSÃO CIENTÍFICA

Coordenadora: Silvia Maria Franciscato Cozzolino

Ana Lydia Sawaya

Célia Colli

Fernando Salvador Moreno

Franco Maria Lajolo

Hélio Vannucchi

Jorge Mancini Filho

Lilian Cuppari

Olga Maria Silverio Amancio

Roberto Carlos Burini

Sonia Tucunduva Philippi

COMISSÃO DE DIVULGAÇÃO

Anita Sachs

Sérgio Alberto Rupp de Paiva

COMISSÃO DE TEMAS LIVRES

Anita Sachs

Beatriz Rosana Cordenunsi

Carla Maria Avesani

Carmen Marino Donangelo

Célia Colli

Dilina do Nascimento Marreiro

Dirce Maria Lobo Marchioni

Eduardo Purgatto

Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres

Emilia Addison Machado Moreira

Flavio Finardi Filho

Hélio Vannucchi

João Roberto Oliveira do Nascimento

Jorge Mancini Filho

José Alfredo Gomes Arêas

Josefina Bressan R. Monteiro

Julio Orlando Tirapegui Toledo

Julio Sérgio Marchini

Kenia Mara Baiocchi de Carvalho

Lucia de Fátima Campos Pedrosa Schwarzschild

Lúcia Kiyoko Ozaki Yuyama

Macarena U. Devincenzi

Maria da Pureza Spínola Miranda

Maria de Fátima N. Marucci

Mauro Fisberg

Nadir do Nascimento Nogueira

Olga Maria Silverio Amancio

Patrícia Helen de Carvalho Rondó

Paula Garcia Chiarello

Regina Mara Fisberg

Roberto Carlos Burini

Rosely Sichier

Rossana Pacheco da Costa Proença

Sérgio Alberto Rupp de Paiva

Sonia Buongiorno de Souza

Sonia Tucunduva Philippi

Sophia Cornbluth Szarfarc

Vera Lúcia Cardoso Garcia Tramonte

PROGRAMA CIENTÍFICO

16/11/2005 – Quarta-Feira

08h00 - 09h00 **Módulo de Educação Continuada**

Sala 01 - MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR

Regina Mara Fisberg (SP)
Dirce Maria Lobo Marchioni (SP)

Sala 02 - BIOLOGIA MOLECULAR APLICADA À NUTRIÇÃO

Thomas Prates Ong (SP)
Aline de Conti (SP)

Sala 03 - NUTRIÇÃO CLÍNICA: SÍNDROME DO INTESTINO CURTO

Julio Sergio Marchini (SP)
Nadia Juliana Beraldo G. Borges (SP)

09h00 - 10h00 **Conferência**

Auditório + Sala 02 + Sala 03 - TOWARDS NUTRITIONAL SYSTEMS BIOLOGY

Coordenador: Fernando Salvador Moreno

10h00 - 10h30 **Coffee Break**

10h30 - 12h00 **Simpósio**

Auditório - SÍNDROME METABÓLICA E OBESIDADE

Coordenadora: Emília Addison Machado Moreira (SC)

10h30 - 10h50 *A inter-relação entre síndrome metabólica, diabetes e doença cardiovascular*

Antonio Carlos Lerario (SP)

10h50 - 11h10 *Diagnóstico, causas e tratamento da síndrome metabólica*

Maria Tereza Zanella (SP)

11h10 - 11h30 *Obesity and diabetes: lessons from the pima indians*

Eric Ravussin (EUA)

11h30 - 12h00 *Debates*

Sala 02 - ESTRATÉGIAS PARA PROMOÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Coordenadora: Sonia Tucunduva Philippi (SP)

10h30 - 10h50 *Guias alimentares para população saudável*

Sonia Tucunduva Philippi (SP)

10h50 - 11h10 *Políticas públicas de nutrição no Brasil*

Ana Beatriz Vasconcellos (DF)

11h10 - 11h30 *Promoção de hábitos de vida saudável*

Sandra Marcela M. Matsudo (SP)

11h30 - 12h00 *Debates*

Sala 03 - SITUAÇÃO NUTRICIONAL NO CONE SUL

Coordenador: Hélio Vannucchi (SP)

10h30 - 10h50 *Panorama da situação nutricional na Argentina*

Claudio Bernal

10h50 - 11h10 *Enquete nacional de saúde no Chile*

Eduardo Atalah Samur

11h10 - 11h30 *Avaliação nutricional de uma coorte de nascidos vivos desde 1978 em Ribeirão Preto/SP*

Marco Antônio Barbieri (SP)

11h30 - 12h00 *Debates*

12h00 - 13h30 **Intervalo para Almoço**

PROGRAMA CIENTÍFICO

16/11/2005 – Quarta-Feira

13h30 - 15h00 **Mini-Palestra e Apresentação de Temas Livres Orais**

Auditório

Mini-Palestra: Impacto do consumo de gelatina associada à caseína na utilização protéica em ratos Wistar

13h30 - 13h45 Maria Margareth Veloso Naves (GO)

Sala 02

Mini-Palestra: Frutas amazônicas podem suprir carências nutricionais?

13h30 - 13h45 Lúcia Kiyoko Ozaki Yuyama (AM)

Sala 03

Mini-Palestra: Intervenções nutricionais no controle da anemia

13h30 - 13h45 Nadir do Nascimento Nogueira (PI)

15h00 - 15h30 **Coffee Break**

15h30 - 16h30 **Conferência**

Auditório + Sala 02 + Sala 03 - CRITICAL USE OF BIOMARKERS

Coordenadora: Sílvia Maria Franciscato Cozzolino (SP)

Conferencista: Peter J. Aggett (Reino Unido)

16h30 - 18h00 **Simpósio**

Auditório - DIETA, NUTRIÇÃO E CÂNCER

Coordenador: Sergio Alberto Rupp de Paiva (SP)

16h30 - 16h50 **Bioactive compounds and biomarkers in cancer**

Ranjana Bird (EUA)

16h50 - 17h10 **Compostos bioativos e alvos moleculares no câncer**

Fernando Salvador Moreno (SP)

17h10 - 17h30 **Fatores dietéticos e câncer**

Regina Mara Fisberg (SP)

17h30 - 18h00 **Debates**

Sala 02 - EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL

Coordenadora: Olga Maria Silverio Amancio (SP)

16h30 - 16h50 **Epidemiologia nutricional do câncer**

Liz Maria de Almeida (RJ)

16h50 - 17h10 **Epidemiologia das doenças cardiovasculares**

Paulo Andrade Lotufo (SP)

17h10 - 17h30 **Distúrbios nutricionais na infância**

José Augusto de A.C. Taddei (SP)

17h30 - 18h00 **Debates**

Sala 03 - EXPERIÊNCIAS DE INTERVENÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE EM POPULAÇÕES DE RISCO

Coordenador: José Eduardo Dutra de Oliveira (SP)

16h30 - 16h50 **A centralidade da pessoa na intervenção em nutrição e saúde**

Gisela Maria Bernardes Solymos (SP)

16h50 - 17h10 **Estratégias de sobrevivência, hábitos alimentares e representações**

Marie Caroline Saglio Yatzimirsky (França)

17h10 - 17h30 **A centralidade da pessoa: Pontos de método na elaboração de políticas públicas**

Enrico Novara (Itália)

17h30 - 18h00 **Debates**

PROGRAMA CIENTÍFICO

17/11/2005 – Quinta-Feira

08h00 - 09h00 **Módulo de Educação Continuada**

Sala 01 - MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR

Regina Mara Fisberg (SP)
Dirce Maria Lobo Marchioni (SP)

Sala 02 - BIOLOGIA MOLECULAR APLICADA À NUTRIÇÃO

Thomas Prates Ong (SP)
Aline de Conti (SP)

Sala 03 - NUTRIÇÃO NA CIRURGIA BARIÁTRICA

Kenia Mara Baiocchi de Carvalho (DF)

09h00 - 10h00 **Conferência**

Auditório + Sala 02 + Sala 03 - OBESITY AND GENETIC

Coordenador: Lilian Cuppari (SP)
Conferencista: Eric Ravussin (EUA)

10h00 - 10h30 **Coffee Break**

10h30 - 12h00 **Simpósio**

Auditório - ALIMENTOS FUNCIONAIS

Coordenador: Franco Maria Lajolo (SP)

10h30 - 10h50 **Perspectivas em alimentos funcionais**

Franco Maria Lajolo (SP)

10h50 - 11h10 **Health claims**

Peter J. Aggett (Reino Unido)

11h10 - 11h30 **Avanços nas pesquisas em probióticos**

Jean Michel Antoine (França)

11h30 - 12h00 **Debates**

Sala 02 - BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

Coordenador: Flávio Finardi Filho (SP)

10h30 - 10h50 **Avanços e desafios da biotecnologia para a alimentação**

Leila Oda (RJ)

10h50 - 11h10 **Biofortificação de alimentos**

Marília Nutti (RJ)

11h10 - 11h30 **Alergias alimentares**

Cristina Miuki Abe Jacob (SP)

11h30 - 11h50 **Segurança de alimentos OGM**

Flávio Finardi Filho (SP)

11h50 - 12h00 **Debates**

Sala 03 - ESTILO DE VIDA E SÍNDROME METABÓLICA

Coordenador: Roberto Carlos Burini (SP)

10h30 - 10h50 **Transição tecnológica, transição comportamental e componentes da síndrome metabólica**

Roberto Carlos Burini (SP)

10h50 - 11h10 **Transição nutricional e síndrome metabólica**

Avany F. Pereira (SP)

11h10 - 11h30 **Promoção do estilo de vida saudável e prevenção da síndrome metabólica**

Wilson L. Medina (SP)

11h30 - 12h00 **Debates**

PROGRAMA CIENTÍFICO

17/11/2005 – Quinta-Feira

- 12h00 - 13h30** **Simpósio Satélite GENZYME**
Auditório - STRATEGIES ON NUTRITION EDUCATION: NEW INSIGHTS FOR DIALYSIS PATIENTS
Coordenadora: Lillian Cuppari
Palestrante: Donna Morton de Souza (EUA)
- 13h30 - 15h00** **Mini-Palestra e Apresentação de Temas Livres Orais**
- Auditório**
13h30 - 13h45 **Mini-Palestra: Estudos sobre zinco e cobre em pacientes com doenças crônicas não transmissíveis da cidade de Natal/RN**
Lucia de Fátima C. Pedrosa Schwarzschild (RN)
- Sala 02**
13h30 - 13h45 **Mini-Palestra: Ação do beta-caroteno e retinóides no coração**
Sérgio Alberto Rupp de Paiva (SP)
- Sala 03**
13h30 - 13h45 **Mini-Palestra: Importância das pesquisas sobre frutos do mar**
Vera Lúcia C. Garcia Tramonte (SC)
- 15h00 - 15h30** **Coffee Break**
- 15h30 - 16h30** **Conferência**
- Auditório + Sala 02 + Sala 03 - ASSESSING THE ADEQUACY OF NUTRIENT INTAKE**
Coordenadora: Sílvia Maria Franciscato Cozzolino (SP)
Conferencista: Alicia Carriquiry (EUA)
- 16h30 - 18h00** **Simpósio**
- Auditório - NUTRIÇÃO CLÍNICA**
Coordenadora: Lillian Cuppari (SP)
- 16h30 - 16h50** ***Distal and proximal colonic tumors***
Ranjana Bird (EUA)
- 16h50 - 17h10** **Papel da dieta e envolvimento ósseo na litíase urinária**
Ita Pfeferman Heilberg (SP)
- 17h10 - 17h30** **Hiperhomocisteinemia e ácido fólico**
Hélio Vannucchi (SP)
- Sala 02 - SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**
Coordenador: Antônio Carlos Coelho Campino (SP)
- 16h30 - 16h50** **Programas do CONSEA voltados à segurança alimentar e nutricional**
Malaquias Batista Filho (PE)
- 16h50 - 17h10** **Aspectos sócio-econômicos da segurança alimentar**
Denise Cyrillo (SP)
- 17h10 - 17h30** **Análises e inspeções de vigilância sanitária para segurança alimentar no estado de SP**
William Cesar Latorre (SP)
- Sala 03 - AVANÇOS NOS ESTUDOS DE LÍPIDES ALIMENTARES**
Coordenador: Jorge Mancini Filho (SP)
- 16h30 - 16h50** **Lípides estruturados**
Luiz Antonio Gioielli (SP)
- 16h50 - 17h10** **Ácidos graxos trans**
Jorge Mancini Filho (SP)
- 17h10 - 17h30** **Lípides e suas repercussões na composição corporal**
Josefina Bressan R. Monteiro (MG)

PROGRAMA CIENTÍFICO

18/11/2005 – Sexta-Feira

08h00 - 09h00 **Módulo de Educação Continuada**

Sala 01 - MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR

Regina Mara Fisberg (SP)
Dirce Maria Lobo Marchioni (SP)

Sala 02 - BIOLOGIA MOLECULAR APLICADA À NUTRIÇÃO

Thomas Prates Ong (SP)
Aline de Conti (SP)

Sala 03 - TERAPIA NUTRICIONAL NO PACIENTE CRÍTICO

Julio Sergio Marchini (SP)
Nadia Juliana Beraldo G. Borges (SP)

09h00 - 10h00 **Conferência**

Auditório + Sala 02 + Sala 03 - STATE OF ANTIOXIDANT AFFAIRS

Coordenador: Franco Maria Lajolo (SP)
Conferencista: Hans Verhagen (Holanda)
(patrocínio ILSI - Brasil)

10h00 - 10h30 **Coffee Break**

10h30 - 12h00 **Simpósio**

Auditório - INTERNATIONAL NETWORK ON FOOD DATA SYSTEM –INFOODS

Coordenadora: Marilene de Vuono C. Penteado (SP)

10h30 - 10h50 *Tabla de composición de alimentos de America Latina – Actividades SAFOODS*

Saturnino de Pablo (Chile)

10h50 - 11h10 *Atividades do Latinfoods e Brasilfoods*

Elizabete Wenzel de Menezes (SP)

11h10 - 11h30 *Sampling strategies for constructing composition databases*

Alicia Carriquiry (EUA)

11h30 - 12h00 *Debates*

Sala 02 - SAÚDE INTESTINAL

Coordenador: Hélio Vannucchi (SP)

10h30 - 11h00 *Probióticos: ajudando a defesa do intestino e beneficiando a saúde humana*

Alda Lerayer (SP)

11h00 - 11h40 *Carboidratos e saúde gastrointestinal*

Isabel Goñi (Espanha)
(Projeto CYTED/CNPq XI.18)

11h40 - 12h00 *Debates*

Sala 03 - NUTRIÇÃO NO INÍCIO DA VIDA E CONSEQÜÊNCIAS A LONGO PRAZO

Coordenador: Mauro Fisberg (SP)

10h30 - 10h50 *Mecanismos envolvidos nas alterações tardias da desnutrição em útero*

Dorothy Nigro (SP)

10h50 - 11h10 *O efeito da baixa estatura, inatividade física e alimentação moderna no aumento de doenças crônicas*

Ana Lydia Sawaya (SP)

11h10 - 11h30 *Marcadores de desnutrição no início da vida e obesidade*

Rosely Sichieri (RJ)

PROGRAMA CIENTÍFICO

18/11/2005 – Sexta-Feira

- 11h30 - 12h00 **Debates**
- 12h00 - 13h30 **Intervalo para Almoço**
- 13h30 - 15h00 **Mini-Palestra e Apresentação de Temas Livres Orais**
- Auditório**
13h30 - 13h45 **Mini-Palestra: Ferro e atividade física**
Olga Maria Silverio Amancio (SP)
- Sala 02**
13h30 - 13h45 **Mini-Palestra: Saúde e nutrição de povos indígenas de Mato Grosso do Sul.**
Dulce Lopes Barboza Ribas (MS)
- Sala 03**
Mini-Palestra: É possível reduzir as perdas em ensaios clínicos de obesidade?
Rosely Sichieri (RJ)
- 15h00 - 15h30 **Coffee Break**
- 15h30 - 16h30 **Apresentação de Pôsteres**
- 16h30 - 18h00 **Simpósio**
Auditório - MICRONUTRIENTES
Coordenadora: Célia Colli (SP)
- 16h30 - 16h50 **Nutrient risk assessment**
Peter J. Aggett (Reino Unido)
- 16h50 - 17h10 **Fortificação com ferro: riscos do excesso**
Célia Colli (SP)
- 17h10 - 17h30 **Excesso de iodo e conseqüências para a glândula tireóide**
Geraldo Medeiros Neto (SP)
- Sala 01 - COMPORTAMENTO ALIMENTAR**
Coordenadora: Sonia Tucunduva Philippi (SP)
- 16h30 - 16h50 **Espaço social alimentar: um conceito para auxiliar a compreensão dos comportamentos alimentares**
Rossana P. Costa Proença (SC)
- 16h50 - 17h10 **Distúrbios mais freqüentes do comportamento alimentar**
Mauro Fisberg (SP)
- 17h10 - 17h30 **Aspectos sócio-antropológicos do comportamento alimentar**
Sandra Maria Chaves dos Santos (BA)
- Sala 02 - NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA**
Coordenador: Julio Orlando Tirapegui Toledo (SP)
- 16h30 - 16h50 **Suplementação de minerais e vitaminas no esporte**
Vanessa Fernandes Coutinho (SP)
- 16h50 - 17h10 **Carboidratos no esporte**
Antonio Herbert Lancha Junior (SP)
- 17h10 - 17h30 **Creatina no esporte**
Julio Orlando Tirapegui Toledo (SP)
- 18h00 - 19h00 **Encerramento e Entrega do Prêmio SBAN Centrum 2005**

Temas Livres

Apresentação Oral

Nutrição e Saúde Coletiva

OR-16-011 a OR-16-015

OR-17-006 a OR-17-010

OR-18-009

OR-16-011

PHYSICAL ACTIVITY RECORD: VALIDATION AND RELIABILITY OF STANFORD SEVEN DAY RECALL QUESTIONNAIRE AND ACCELEROMETERS BY COMPARISON WITH DOUBLY LABELED WATER.

EMILIA ADDISON MACHADO MOREIRA;LEONIE K. HEILBRONN;RYAN D. RUSSEL;JAMES P. DELANY;ERIC RAVUSSIN

Instituição: PBRC, Baton Rouge, USA / UFSC, SC / CNPq - Brasil**Ag.Financiadora:** NATIONAL INSTITUTE OF AGING**Sala:** 03**Horário:** 13:45-14:00:00

The level of physical activity (PA) is inversely related to the severity of many chronic diseases and reduced PA plays a role in the development of obesity. Epidemiological studies have relied on the use of self-reported data (recall biases) for deriving estimates of Total Energy Expenditure (TEE). We compared TEE and PA assessed by accelerometers (CSA 7164) and the Stanford Seven Days Recall (7-days PAR) to the gold standard, i.e. doubly labeled water (DLW) and assessed the reproducibility of each methods. Measurements were obtained simultaneously by the three methods over 4 weeks (2 consecutive 2-week periods) in 19 males (BMI $27.6 \pm 1.4\text{Kg/m}^2$; $38 \pm 8\text{y}$) and 25 females (BMI $27.5 \pm 1.7\text{Kg/m}^2$; $37 \pm 5\text{y}$) from the baseline data of a randomized clinical trial called CALERIE. Body composition was estimated by DEXA. Resting metabolic rate (RMR) was measured using a Deltatrac II metabolic cart and physical activity level (PAL) was calculated as total energy expenditure (TEE) divided by RMR. TEE was 2724 ± 496 Kcal/d by DLW, 2472 ± 410 Kcal/d by ACC and 2290 ± 536 Kcal/d by PAR, both significantly lower than TEE by DLW ($P < 0.01$). Intraclass reliability coefficients from the first to the second 2-week period were 85%, 95% and 94% for DLW, ACC and PAR, respectively. PAL averaged 1.76 ± 0.15 , 1.59 ± 0.10 and 1.47 ± 0.20 by DLW, ACC and PAR respectively. Predictive equations of TEE (DLW) were derived from fat-free mass (FFM): $\text{TEE (kcal/d)} = 605 + 37.6 \text{ FFM}$, $r^2 = 0.77$ and from FFM and ACC: $\text{TEE (kcal/d)} = 427 + 35.1 \text{ FFM} + 1.134 \text{ ACC}/1000$, $r^2 = 0.81$. Even if ACC and PAR seem to be reproducible tools to measure TEE and PAL, both methods greatly underestimate true energy expenditure and physical activity levels suggesting that new energy factors (expressed in METs) need to be formulated. Prospective studies using DLW need to be conducted to look at the impact of physical activity on weight changes.

OR-16-012

POLIMORFISMO GENÉTICO DE APOLIPOPROTEÍNA E (APOE) E NÍVEIS DE LÍPIDIOS SÉRICOS DE INDIVÍDUOS DO MUNICÍPIO DE OURO PRETO, MG.

ANGELO MENDES LANA;GEÓRGIA DAS GRAÇAS PENA;GEORGE LUIZ LINS MACHADO COELH;RENATA NASCIMENTO DE FREITAS

Instituição: DENCS / ENUT / UFOP**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** 03**Horário:** 14:00-14:15:00

O gene da apolipoproteína E (APOE) apresenta 3 alelos: E2, E3 e E4, sendo o E3 mais comum. Indivíduos com E4 apresentam níveis séricos de colesterol total e LDL mais elevados enquanto que indivíduos com E3 têm níveis intermediários e aqueles com E2 têm os mais baixos níveis. Este polimorfismo produz diferenças na absorção, síntese e metabolismo de colesterol, sugerindo que a resposta do colesterol sérico à dieta pode ser afetada pelo mesmo. O objetivo foi investigar este polimorfismo e seu efeito sobre os níveis de colesterol total e frações em uma amostra da população do estudo "Corações de Ouro Preto". Foi realizado estudo duplo cego, que consistiu na genotipagem por RFLP de 185 voluntários selecionados aleatoriamente com ou sem níveis séricos de colesterol e frações indicadores de risco para DCV pareados por sexo e idade. O gene foi amplificado por PCR a partir de DNA isolado dos voluntários, digerido com a enzima HhaI e o perfil de bandas (visualizado em PAGE 8%) permitiu a identificação dos alelos e genótipos. A análise estatística foi feita no SPSS 10.0 for Windows. 185 indivíduos (106 dislipidêmicos e 79 controles) foram tipados e todos os genótipos foram encontrados, sendo mais freqüente o E3/3 (53,3%) seguido dos demais: E3/4 (29,9%), E2/3 (8,0%), E2/4 (3,0%), E4/4 (2,7%) e E2/2 (2,1%). Na análise das freqüências dos alelos o mais freqüente foi E3 (72,5%), seguido de E4 (19,5%) e E2 (8%). A freqüência encontrada para o alelo E4 no grupo controle foi de 15,8%, podendo esta ser explicada pela contribuição dos africanos na constituição genética da população de Ouro Preto, pois na África subsaara são encontradas as maiores freqüências para este alelo. A freqüência dos genótipos não apresentou relação significativa com o perfil lipídico ou com parâmetros adicionais como sexo, faixa etária, cor da pele e IMC. A presença de E2 reduziu o risco de dislipidemia independente da cor da pele, sexo, faixa etária e IMC, enquanto que E4 aumentou o risco em 3 vezes, independentemente das mesmas variáveis.

OR-16-013

ENERGIA E MICRONUTRIENTES: DISPONIBILIDADE X RENDA FAMILIAR PER CAPITA NA REGIÃO SUL DO BRASIL

CARLA CRISTINA ENES;MARINA VIEIRA DA SILVA;GIOVANA ELIZA PEGOLO

Instituição: ESALQ/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** 03**Horário:** 14:15-14:30:00

A análise do padrão de consumo alimentar da população tem se revelado como um instrumento essencial para subsidiar a formulação de políticas, por exemplo, nas áreas de saúde/nutrição, agricultura e abastecimento. O objetivo da pesquisa é conhecer o grau de associação entre a disponibilidade de energia e nutrientes selecionados e a renda mensal familiar da Região Sul do Brasil. Para a elaboração das análises, utilizou-se os dados relativos ao consumo domiciliar per capita, obtidos pelo IBGE na última Pesquisa de Orçamentos Familiares implementada no País (2002-2003), envolvendo uma amostra representativa de 48.470 domicílios do País. As famílias foram classificadas em 6 estratos de rendimentos, expressos em salários mínimos - s.m. (até 2 s.m., 2 a 3 s.m., 3 a 5 s.m., 5 a 8 s.m., 8 a 15 s.m. e mais de 15 s.m.). Para o cálculo de energia e alguns nutrientes selecionados utilizou-se o software Virtual Nutri (Philippi et al., 1996). Adotou-se a técnica de regressão linear simples do logaritmo da disponibilidade desses itens contra o logaritmo do recebimento mensal familiar, cujo modelo é apresentado a seguir: $y = \alpha + \beta x + u$; onde $y = \ln$ (energia e nutrientes selecionados; $u =$ erro do modelo, com as pressuposições usuais). Entre os principais resultados verificou-se que há uma forte associação (ao nível de significância de 1%) entre o rendimento mensal per capita e a disponibilidade das vitaminas A, retinol, niacina, ácido pantotênico e dos minerais fósforo e selênio. Observou-se ainda, com nível de significância de 5%, a associação entre o rendimento mensal per capita e a disponibilidade de energia, proteínas, lipídios, das vitaminas C e folacina e dos minerais (cálcio, zinco e ferro). Associação ao nível de significância de 10% foi verificada entre os rendimentos para o colesterol, sódio e potássio. Nesta pesquisa, não foi possível constatar a associação entre rendimento mensal per capita e a disponibilidade de carboidratos, fibras, vitamina B1, B2, B6, B12, vitamina E, iodo, magnésio, manganês e cobre.

OR-16-014

VALIDAÇÃO DE EQUAÇÕES UTILIZANDO MEDIDAS RECUMBENTES PARA PREDIZER A ESTATURA DE IDOSOS

ADRIANE CERVI;SILVIA ELOIZA PRIORE;ROSÂNGELA MINARDI MITRE COTTA;MARIA DO CARMO GOUVEIA PELÚZIO;JOSEFINA B. RESENDE MONTEIRO;SYLVIA C. CASTRO FRANCESHINI

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Ag.Financiadora:** MINISTÉRIO DA SAÚDE E FAPEMIG**Sala:** 03**Horário:** 14:30-14:45:00

A estatura é uma das medidas antropométricas fundamentais na avaliação do estado nutricional de indivíduos ou populações. Entretanto, em idosos que possuem deformidades espinhal, ou são incapazes de manter-se em posição corporal adequada, essa medida pode ser de difícil realização. Nestes casos, é necessário estimá-la a partir de equações que utilizam medidas recumbentes. Este trabalho teve como objetivo validar diferentes equações de estimativa da estatura em um grupo de idosos residentes em Viçosa, MG. A pesquisa foi do tipo transversal e incluiu 147 idosos (69 homens e 78 mulheres) de 60 a 87 anos, isentos de problemas posturais. Foram obtidas as medidas de peso, estatura, altura do Joelho, envergadura e semi-envergadura do braço. Observou-se que as equações com melhor desempenho ($> r$ e $< d$) foram respectivamente, para o sexo masculino e feminino, as desenvolvidas por Bermúdez et al. (1999) para porto-riquenhos ($r = 0,943$ $p < 0,0001$; $d = 0,049$ cm $p = 0,964$) e Najas (1995) para brasileiras ($r = 0,885$ $p < 0,0001$; $d = -0,640$ cm $p = 0,471$). Embora a envergadura e a semi-envergadura do braço tenham mostrado forte correlação com a estatura, ambas as medidas superestimaram significativamente a estatura, tanto em mulheres (5,9 cm $p < 0,001$) como em homens (10,1 cm e 8,9 cm $p < 0,0001$, respectivamente). Ao verificar a concordância entre o IMC real, obtido com a estatura aferida, e o estimado, utilizando a estatura estimada pelas equações com melhor desempenho em cada sexo, para o cálculo do IMC observou-se que a equação proposta por Najas (1995) foi a que apresentou o maior percentual de concordância e coeficiente de Kappa para o grupo de idosos estudados, levando-se em consideração os dois sexos, enquanto a proposta de Bermúdez et al. (1999) apresentou melhor concordância apenas para os homens. Sugere-se a utilização da fórmula de Najas (1995) para estimar a estatura de idosos, por ter apresentado melhor desempenho em ambos os sexos e por ser desenvolvida para idosos brasileiros.

OR-16-015

FATORES ASSOCIADOS À QUALIDADE DA DIETA DE ADULTOS RESIDENTES NA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO.

JULIANA MASAMI MORIMOTO; MARIA DO R. D. DE O. LATORRE; CHESTER LUIZ GALVÃO CESAR; REGINA MARA FISBERG

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Ag. Financiadora:** CNPQ E FAPESP**Sala:** 03**Horário:** 14:45-15:00:00

Objetivo: Avaliar os fatores demográficos, socioeconômicos e de estilo de vida associados à qualidade da dieta de adultos residentes na região metropolitana de São Paulo. Metodologia: Utilizaram-se dados de adultos de 20 anos ou mais, de ambos os sexos (n=1840) da pesquisa "Inquérito de Saúde do Estado de São Paulo - ISA-SP". É um estudo transversal, por meio de inquérito domiciliar, de base populacional, realizado no distrito do Butantã e nos municípios de Itapeverica da Serra, Embu e Taboão da Serra. Aplicou-se um questionário e o Método Recordatório de 24 horas por entrevistadores previamente treinados. A qualidade da dieta foi avaliada através do Índice de Qualidade da Dieta (IQD) adaptado para a realidade local. O IQD é constituído por 10 componentes, sendo que 6 medem o grau de adequação do consumo de cada um dos 6 principais grupos de alimentos, outros 3 medem a ingestão de gordura total, colesterol e sódio, respectivamente, e o último mede a variedade da dieta. Foi utilizada análise de regressão linear para avaliar a relação entre o IQD e as demais variáveis. Resultados: A média do IQD foi de 60 pontos, sendo que a maioria da população (75%) possuía dieta que necessita de melhora. Os valores médios dos componentes do IQD apresentaram-se baixos para frutas, verduras e legumes, leite e produtos lácteos e elevadas para carnes e ovos e colesterol. Na análise de regressão múltipla, ingestão de energia, número de bens de consumo duráveis, escolaridade do chefe da família e ter 60 anos ou mais associaram-se ao IQD. Foram observadas diferenças entre homens e mulheres após estratificação do modelo final. Conclusão: Quanto maior a ingestão de energia ou maior o número de bens de consumo duráveis ou maior a escolaridade do chefe da família ou estar na faixa etária de 60 anos ou mais, maior é o IQD. Para as mulheres apenas o efeito da ingestão de energia e da faixa etária foi mantido, enquanto que para os homens todas as variáveis permaneceram significativas. Apoio do CNPq, Brasil.

OR-17-006

ÍNDICE DO GRAU DE OBESIDADE DE ESCOLARES DA CIDADE DE SANTOS - SP

ROBERTO FERNANDES DA COSTA;ISA DE PÁDUA CINTRA;MAURO FISBERG

Instituição: CAAA - Departamento de Pediatria - UNIFESP**Sala:** 02**Horário:** 13:45-14:00:00

A obesidade infantil tem apresentado elevadas prevalências em estudos realizados em diferentes regiões do Brasil. Entretanto, devemos considerar, além da proporção de sujeitos que se encontram obesos, também o grau de gravidade desta condição. O índice do Grau de Obesidade (IGO), obtido dividindo-se o IMC calculado para a criança obesa se encontra acima do valor de corte para obesidade, o que dá uma noção do quão grave é o problema e auxilia na elaboração de condutas. O objetivo do presente estudo foi verificar o IGO de escolares de 7 a 10 anos de idade da cidade de Santos - SP, de escolas públicas e particulares. Foram avaliadas 1281 crianças (705 meninos e 576 meninas) que apresentavam IMC para idade e sexo acima do percentil 95, de acordo com o padrão proposto pelo CDC (2000). Os valores médios do IGO não apresentaram diferença estatisticamente significante entre os meninos das escolas públicas e particulares, já as meninas das escolas públicas apresentaram maior IGO que as das particulares aos 9 ($p=0,026$) e aos 10 anos de idade ($p=0,001$). Tanto em escolas públicas quanto em particulares os meninos apresentaram maiores valores de IGO que as meninas em todas as idades, bem como maiores valores máximos, tendo sido o maior 178,8%, aos 7 anos de idade em escola pública. Os resultados obtidos permitem concluir que mesmo havendo uma prevalência de obesidade superior nas escolas particulares, a gravidade do problema não difere para os expostos a esta condição, assim, sugere-se que programas de intervenção que visem a reduzir prevalências de sobrepeso e obesidade, utilizem estratégias dietéticas e de exercícios físicos que levem em consideração a gravidade do problema.

OR-17-007

A PARTICIPAÇÃO DOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS NO VALOR ENERGÉTICO TOTAL DISPONÍVEL NOS DOMÍLIOS DAS FAMÍLIAS DA REGIÃO SUL DO BRASIL

CARLA CRISTINA ENES;MARINA VIEIRA DA SILVA

Instituição: ESALQ/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** 02**Horário:** 14:00-14:15:00

Inúmeros estudos têm registrado, nas últimas décadas, intensas mudanças no comportamento alimentar da população brasileira. Visando conhecer a participação relativa dos alimentos industrializados no Valor Energético Total - VET disponível para as famílias moradoras da Região Sul do Brasil, foi implementada a presente pesquisa. As análises foram elaboradas com base nos dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2002-2003 realizada pelo IBGE. Para as análises propostas, as famílias da amostra (Região Sul) foram estratificadas em 6 classes de rendimentos, expresso em salários mínimos - s.m. (até 2 s.m., 2 a 3 s.m., 3 a 5 s.m., 5 a 8 s.m., 8 a 15 s.m. e mais de 15 s.m.). Os alimentos foram agrupados em duas categorias: in natura (leguminosas, frutas, verduras, legumes, cogumelos, ovos e mel) e industrializados (cereais, carnes refrigeradas ou salgadas, leite pasteurizado ou longa vida, açúcar, biscoitos, pães, massas, enlatados, refrigerantes, sucos artificiais, farinhas em geral e demais alimentos). Para o cálculo da participação relativa dos alimentos industrializados no VET disponível utilizou-se o Software Virtual Nutri (PHILIPPI et al., 1996). Destaca-se a participação semelhante de alimentos industrializados na dieta das famílias com rendimentos até 2 s.m. (90%, de 2 a 3 s.m. (90%) e acima de 15 s.m. (90%). A menor proporção (88,6%) de alimentos industrializados no VET foi verificada entre as famílias com rendimentos entre 5 e 8 s.m. Ressalta-se que a participação dos alimentos industrializados no VET do grupamento mais rico (mais de 15 s.m.) poderia ser ainda mais expressiva quando se considera o consumo fora do domicílio, prática muito observada entre essas famílias. Por outro lado, a maior participação relativa desses alimentos, também verificada entre as famílias mais pobres (2 a 3 s.m.), pode ser justificada pela tendência de menor consumo de alimentos in natura nesse grupamento, condição já identificada em pesquisas anteriores do gênero.

OR-17-008

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR: CARACTERÍSTICAS DOS GESTORES LOCAIS.

DANIEL HENRIQUE BANDONI;PATRÍCIA CONSTANTE JAIME;BETTINA GERKEN BRASIL

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** 02**Horário:** 14:15-14:30:00

Objetivo: Caracterizar uma amostra de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), segundo o perfil de formação e representações sociais sobre o PAT dos gestores locais.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, realizado com empresas cadastradas no PAT na cidade de São Paulo. Denominou-se gestor local a pessoa responsável pela alimentação dos trabalhadores na empresa. Para caracterização dos gestores aplicou-se um questionário semi-estruturado com perguntas que procuravam determinar o conhecimento, as representações sobre o programa e a formação e função dos gestores na empresa. Os dados foram tabulados através da técnica do Discurso do Sujeito Coletivo. Após a fase de análise do Discurso elaborou-se uma escala (Likert) com os diferentes padrões de respostas obtidas, seguida de Análise de Cluster.

Resultados: Foram avaliados gestores de 72 empresas. Com relação à formação observa-se que maioria não era da área de nutrição e alimentação (58,6%). As empresas foram agrupadas em três clusters: o primeiro cluster agrupa empresas (36,1%) com discurso voltado para os benefícios do PAT para a empresa. O segundo (27,8%) reúne empresas com gestores que demonstraram desconhecimento sobre o PAT e seus objetivos. O terceiro cluster (36,15) é formado por empresas com gestores que apresentaram uma maior percepção do potencial de promoção de alimentação saudável do programa, com um discurso voltado para o trabalhador e parcialmente para a empresa. O primeiro cluster foi constituído na sua maioria por gestores com formação de nutricionista ou técnico em nutrição (28%) e por proprietários e sócios (28%), no segundo cluster o perfil era gerentes e administradores (42,2%) e sócios e proprietários (42,1%). Já o terceiro cluster foi composto principalmente por nutricionistas ou técnicos (41,4%).

Conclusões: A maioria dos gestores não tinha formação na área de nutrição e suas representações não tinham ênfase na promoção de alimentação saudável, que é objetivo do PAT.

OR-17-009

INFLUÊNCIA DO ESTADO NUTRICIONAL E DA MATUREZA SEXUAL NA SATISFAÇÃO CORPORAL DE ADOLESCENTES DE PIRACICABA, SÃO PAULO.

NATACHA TORAL;MARINA VIEIRA DA SILVA;BETZABETH SLATER

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** 02**Horário:** 14:30-14:45:00

Introdução: As modificações físicas e hormonais características da adolescência podem repercutir sobre a satisfação corporal dos indivíduos nesse estágio de vida. Diversas influências sociais, enfatizando a magreza como símbolo de beleza e saúde, também têm contribuído para que os adolescentes revelem insatisfação com o próprio corpo. **Objetivo:** avaliar a influência do estado nutricional e da maturação sexual na satisfação corporal de adolescentes de Piracicaba, São Paulo. **Metodologia:** Foi selecionada uma amostra de adolescentes da rede pública de ensino de Piracicaba, incluindo 420 alunos. Foram aferidos peso e altura dos indivíduos para avaliação do estado nutricional. Realizou-se auto-avaliação da maturação sexual por planilhas dos estágios de Tanner. Para avaliar a satisfação corporal, os adolescentes classificaram seu próprio peso como elevado, adequado ou baixo em relação à sua altura. **Resultados:** Observou-se associação entre a satisfação corporal e o sexo ($p < 0,001$): cerca de 58,0% das meninas relataram alguma insatisfação com seu peso (déficit ou excesso); entre os meninos, a proporção foi de 41,9%. A maioria dos insatisfeitos com seu peso (59,8%) foi classificada como eutrófica. Entre os eutróficos, 18,1% queixavam-se de baixo peso e 23,2% do excesso. Verificou-se associação da satisfação corporal e maturação sexual apenas entre as meninas ($p = 0,003$): 47,8% e 26,1% das pré-púberes classificaram seu peso como baixo e alto para sua altura, respectivamente. Entre as púberes, 15,5% queixavam-se de baixo peso e 41,3% do peso excessivo. **Conclusão:** Expressiva parcela dos adolescentes manifestou insatisfação com o próprio peso, principalmente eutróficos e meninas pré-púberes. A distorção da imagem corporal representa risco pela possível adoção de dietas desequilibradas no intuito de modificar o quadro.

OR-17-010

CONSUMO DIETÉTICO DE CÁLCIO E ESTADO NUTRICIONAL: UMA VISÃO EPIDEMIOLÓGICA.

MILENA BAPTISTA BUENO; LIGIA ARAÚJO MARTINI; CHESTER LUIS GALVÃO CESAR; REGINA MARA FISBERG

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** 02**Horário:** 14:45-15:00:00

Um crescente número de publicações científicas têm mostrado a relação positiva entre a ingestão de cálcio através da alimentação e peso corporal, incluindo experimentos com animais, ensaios clínicos e estudos observacionais. O objetivo deste trabalho foi verificar a relação entre consumo dietético de cálcio e o estado nutricional entre adultos residentes em regiões do Estado de São Paulo. Foi analisado uma amostra de 1476 adultos de 20 a 59 anos, incluídos em um estudo de delineamento transversal, realizado em 2001/2002. Foram calculadas amostras probabilísticas em dois estágios, setor censitário e domicílio, em cada uma das quatro áreas estudadas (Distrito do Butantã, Região Sudoeste da Grande São Paulo, Campinas e Botucatu). O consumo alimentar foi medido pelo método de recordatório 24 horas e a estatura e o peso corporal foram referidos pelos próprios entrevistados durante a visita domiciliar. Analisou-se os dados através de regressão logística, adotando como variável dependente o estado nutricional (baixo peso ou eutrófico ($IMC < 25 \text{ kg/m}^2$) e excesso de peso ($IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$)) e a independente, os quartis de consumo dietético de cálcio ajustado pela energia, controlado por variáveis de confusão. A proporção de sobrepeso e obesidade foi de 29,8% e 13,3%, respectivamente. A média de consumo de cálcio ajustado para energia foi de 443,25 mg ($EP=8,62 \text{ mg}$). Na análise multivariada, observou-se que a razão de chances do primeiro quartil de consumo de cálcio ($< 264,9 \text{ mg}$) foi de **1,51** (IC95%: 1,03; 2,21), segundo quartil (264,9 |— 398,5 mg) **1,40** (IC95%: 1,01; 1,94) e terceiro quartil (398,5 |— 593,7 mg) **1,29** (IC95%: 0,90; 1,83), ou seja, indivíduos nos primeiros dois quartis de consumo de cálcio têm maior probabilidade de apresentar excesso de peso. Estudos transversais não confirmam a relação de causa e efeito mas identificam associações que auxiliam pesquisadores no planejamento de estudos de maior complexidade.

OR-18-009

PROGRAMA DE SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL - AVALIAÇÃO DO IMPACTO SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS

ANGELA C. LUCAS DE OLIVEIRA ;NILTON WILLRICH;CRISTIANE A. A. MACHADO

Instituição: Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba

Ag.Financiadora: SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE CURITIBA

Sala: 02

Horário: 14:30-14:45:00

INTRODUÇÃO: A Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba, realiza desde 1994 a distribuição de leite para a população de risco nutricional usuária das Unidades de Saúde do município. Esta medida visa combater a desnutrição nos grupos mais vulneráveis ao problema, especialmente crianças menores de 2 anos.

direito ao recebimento do alimento, a ser entregue nos Armazéns da Família da Secretaria Municipal do Abastecimento.

OBJETIVO: Avaliar o impacto da distribuição de leite sobre o estado nutricional das crianças.

MÉTODOS: A avaliação da evolução do estado nutricional foi realizada comparando-se o peso na inclusão ao Programa com o peso na época de seu desligamento.

A metodologia utilizada para esta avaliação do estado nutricional utiliza a variação do z-score para o índice peso/idade, classificando a criança em 3 categorias: **AGRAVAMENTO:** $Z_f(z\text{-score final}) - Z_i(z\text{-score inicial}) < 0,5$; **MANUTENÇÃO:** $- 0,5 < Z_f - Z_i < 0,5$; **RECUPERAÇÃO:** $Z_f - Z_i > 0,5$.

Para avaliação do estado nutricional inicial das crianças, utilizou-se a relação peso/idade com os seguintes indicadores: Foi utilizado o Padrão de Referência NCHS-1977.

RESULTADOS: Foram analisados dados de 834 crianças que já cumpriram seu prazo de permanência no Programa. O tempo médio de permanência dessas crianças foi de 9,8 meses. Do total de crianças analisadas, 86% apresentou um resultado favorável sobre seu estado nutricional (42,1% com **MANUTENÇÃO** e 43,9% com **RECUPERAÇÃO**), e 14% **AGRAVAMENTO** de seu estado nutricional. Quando esta avaliação é realizada levando-se em consideração o estado nutricional na entrada ao Programa, percebe-se que o percentual de **RECUPERAÇÃO** é maior quanto mais comprometido é o estado nutricional inicial da criança.

CONCLUSÃO: Como o grupo de recuperação é 3,1 vezes maior que o de agravamento, a avaliação global do Programa é altamente positiva, pois traz benefícios à maioria destas crianças.

Temas Livres

Apresentação Oral

Nutrição Clínica

OR-17-001 a OR-17-005
OR-18-001 a OR-18-008

OR-17-001

COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES EM DIÁLISE PERITONEAL: CAUSA E EFEITO DA INFLAMAÇÃO

ANA PAULA BAZANELLI; MARIA AYAKO KAMIMURA; CAMILA BARBOSA DA SILVA; CARLA MARIA AVESANI; MIRIAM GHEDINI GARCIA LOPES; SILVIA REGINA MANFREDI; SÉRGIO ANTONIO DRAIBE; LILIAN CUPPARI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 13:45-14:00:00

A inflamação é uma condição frequente nos pacientes com doença renal crônica, inclusive naqueles submetidos à diálise peritoneal (DP). A proteína C-reativa (PCR) tem sido o marcador mais utilizado para detectar tal condição. A relação entre a inflamação e as mudanças na composição corporal que ocorre nos pacientes em DP tem sido pouco estudada. OBJETIVO: Avaliar a relação da PCR com a gordura corporal (GC) e a massa magra (MM) de pacientes submetidos à DP. MÉTODOS: Foram incluídos 42 pacientes em DP (23M;19F) da Unidade de Diálise da Fundação Oswaldo Ramos-Unifesp/EPM (20 em diálise peritoneal ambulatorial contínua; 22 em diálise peritoneal automatizada). O diabetes estava presente em 33,3% dos pacientes. Foram excluídos do estudo pacientes com tempo em DP < 3 meses, idade < 18 anos, doença maligna ou auto-imune e distúrbios das funções hepáticas e/ou tireoidiana e uso de glicocorticóides. A composição corporal foi avaliada por meio da absorptometria de raios-X de dupla energia (DEXA). Os exames laboratoriais incluíram albumina sérica, glicose sérica e absorvida, função renal residual e PCR dosada pelo método ultra-sensível. RESULTADOS: Os pacientes tinham idade = 51 ± 15 anos, IMC = $25,5 \pm 4,2$ kg/m², tempo em DP = $24 \pm 20,1$ meses, albumina sérica = $3,8 \pm 0,5$ g/dl e PCR = $1,32 \pm 2,4$ mg/dl (média \pm DP). A PCR correlacionou-se positivamente com idade ($r=0,40$; $P=0,009$), IMC ($r=0,32$; $P=0,036$), GC ($r=0,37$; $P=0,017$) e negativamente com a albumina ($r=-0,37$; $P=0,014$) e o percentual de MM ($r=-0,42$; $P=0,006$). A glicose sérica e absorvida e a função renal residual não se correlacionaram com a PCR. Na análise de regressão linear múltipla a idade e a GC foram preditores independentes dos níveis de PCR ($R^2=0,21$). Na análise da MM, observou-se que a PCR foi único fator determinante ($R^2=0,17$). CONCLUSÃO: Estes resultados sugerem que a GC está associada à inflamação, enquanto que esta condição pode exercer um efeito deletério sobre a MM dos pacientes em DP.

OR-17-002

FREQÜÊNCIA DE POLIMORFISMOS DA METILENOTETRAHIDROFOLATO REDUTASE (MTHFR) EM INDIVÍDUOS DIABÉTICOS TIPO 2

ADRIANA LIMA MELLO; RENATA CRISTINA LATARO; MÔNICA S. S. MEIRELLES; HELIO VANNUCCHI

Instituição: Departamento de Clínica Médica - FMRP - USP**Ag. Financiadora:** CNPQ**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 14:00-14:15:00

Estudos sobre a prevalência dos polimorfismos C677T, A1298C e G1793A no gene da MTHFR têm revelado tendências variadas em populações geográficas e etnicamente diferentes, principalmente com origens étnicas heterogêneas a exemplo da população brasileira. O presente estudo avaliou a frequência genotípica dos indivíduos diabéticos tipo 2 para as mutações C677T, A1298C e G1793A do gene que codifica a MTHFR. Foram estudados 52 indivíduos diabéticos tipo 2 do sexo masculino e feminino com idade entre 30 e 59 anos. Os pacientes foram genotipados utilizando o protocolo padrão de PCR. As análises estatísticas foram feitas com auxílio do *software* GraphPad InStat 3.0. A média de idade da população foi $47,82 \pm 7,55$. A frequência da mutação C677T foi observada em 65,4% dos indivíduos, enquanto 32,7% apresentaram a mutação A1298C, sendo que, 50,0% e 19,23% apresentaram exclusivamente as mutações C677T e A1298C respectivamente. A frequência exclusiva de ambas mutações foi duas vezes maior no sexo feminino, comparado com o masculino. Dos pacientes em estudo, apenas um apresentou a mutação G1793A, tendo o mesmo também apresentado as demais mutações. A ausência concomitante das três mutações foi verificada em 15,38% dos indivíduos, enquanto 11,54% apresentaram as mutações C677T e A1298C simultaneamente. Os indivíduos diabéticos apresentaram genótipos heterozigoto e homozigoto mutante para o polimorfismo C677T na proporção de 50,0% e 15,38% respectivamente, enquanto que para o polimorfismo A1298C essa proporção foi de 26,92% e 5,77% respectivamente. Em conclusão, os dados evidenciaram que a frequência dos polimorfismos do gene da MTHFR foi elevada, sobretudo para a mutação C677T. Ademais, a presença desses polimorfismos é causa de hiperhomocisteinemia genética e esta, por sua vez, é fator de risco para doenças vasculares. Neste sentido, é de grande importância clínica a realização de mais investigações a fim de identificar a presença desses polimorfismos em portadores de diabetes.

Apoio: CNPq

OR-17-003

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA (DPOC)

SARAH RICARDO PERES DASILVEIRA; JULIANA DA CUNHA

Instituição: Universidade Católica de Brasília**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 14:15-14:30:00

A Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) é caracterizada por obstrução do fluxo aéreo com progressão lenta e irreversível causada freqüentemente por bronquite crônica e/ou enfisema pulmonar. A desnutrição, freqüente nos pacientes portadores de DPOC, ocorre devido ao hipermetabolismo causado pela patologia, diminuição da ingestão, hipóxia tecidual, alterações hormonais e o consumo crônico de medicamentos. A presente pesquisa tem o objetivo de avaliar o perfil nutricional de pacientes portadores de DPOC através de avaliação antropométrica, bioquímica e dietética de acordo com as DRIs (Dietary Reference Intakes). O estudo de caráter transversal com análise descritiva foi realizado com uma amostra de conveniência de 22 pacientes com DPOC, sendo 12 homens e 10 mulheres, com idade média de 63 ± 13 anos, por meio de atendimento individual e ambulatorial com coleta de dados antropométricos, exames bioquímicos e avaliação dietética de macronutrientes (CHO, LIP e PTN) e micronutrientes (B1, B2, B3, B6, Folato, Mg, Ca, P, Fe e Zn) de acordo com as DRIs, considerando como ponto de corte 85% de probabilidade mínima de adequação. Os dados foram analisados através da correlação bivariada Pearson com nível de significância adotado ($p = 0,1$) e teste t independente entre os sexos, por meio do software SSPS 10.0 for Windows 98. Os resultados revelaram pacientes com média de IMC dentro dos padrões de normalidade (23 ± 6 Kg/m²). Em relação aos exames bioquímicos realizados, os valores de colesterol total e triglicerídeos mostraram-se dentro dos valores considerados limítrofes. O padrão dietético dos macronutrientes foi compatível com as DRIs (PTN: $19 \pm 6\%$, CHO: $54 \pm 8,5\%$, LIP: $27 \pm 7,5\%$), porém a análise do grupo em relação à ingestão dos micronutrientes analisados mostrou uma freqüência inadequada. Dessa forma, o perfil antropométrico, bioquímico e o nível de ingestão de macronutrientes encontraram-se dentro dos padrões de normalidade, porém a freqüência de ingestão de micronutrientes foi extremamente baixa.

OR-17-004

FATORES ASSOCIADOS À RESISTÊNCIA À INSULINA EM ADOLESCENTES OBESOS

LUANA CAROLINE DOS SANTOS; NATACHA TORAL ; MAURO FISBERG; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 14:30-14:45:00

Introdução: A obesidade está associada com alterações glicêmicas, hiperinsulinemia e resistência à insulina, que aumentam os efeitos adversos desta doença como dislipidemias e hipertensão arterial.

Objetivo: Verificar os fatores associados à resistência à insulina (RI) em adolescentes obesos.

Métodos: Estudo transversal, com adolescentes obesos pós-púberes. Foram aferidos o peso e altura, para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Para avaliação da composição corporal foi empregado o DXA (*Dual-energy X-ray absorptiometry*). O consumo alimentar foi avaliado por meio do registro de 3 dias. Foram determinadas as concentrações de glicemia de jejum, insulina, triacilgliceróis, colesterol total e frações lipoproteicas. A RI estimada por meio do HOMA-IR (*Homeostasis model assesment - insulin resistance*).

Resultados: O estudo abrangeu 49 adolescentes obesos com média de idade de $16,6 \pm 1,4$ anos, sendo 75,5% dos participantes do sexo feminino. A média de glicemia de jejum foi $90,3 \pm 6,4$ mg/dl, de insulina $16,6 \pm 8,1$ uIU/ml e do HOMA-IR $3,7 \pm 1,9$. Verificou-se resistência à insulina em 57,1% dos adolescentes. Houve correlação positiva do HOMA-IR com a gordura do tronco, IMC, massa gorda (kg), leptina e percentual de gordura corporal. Além disso foi observada uma associação negativa do HOMA-IR com a ingestão de cálcio e com a massa magra. Demonstrou-se que a composição corporal foi capaz de prever em 30% o HOMA-IR, sendo o melhor modelo estatístico constituído pela gordura do tronco e massa magra por quilo de peso ($R^2=0,30$, $p=0,000$), ajustados pela idade.

Conclusão: A composição corporal, especificamente a gordura do tronco e a massa magra, foi o principal determinante da resistência à insulina nos adolescentes avaliados, demonstrando a intrínseca associação entre a gordura corporal e os níveis de insulina. Dentre os fatores dietéticos, destaca-se a ingestão de cálcio como protetor da resistência à insulina.

OR-17-005

CONSUMO ALIMENTAR PREGRESSO E ATUAL DE MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

PATRÍCIA FARIA DI PIETRO;FRANCILENE GRACIELI KUNRADI;NEIVA INEZ MEDEIROS

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição - UFSC**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 14:45-15:00:00

Nos últimos anos, diversos estudos têm sugerido que a nutrição pode contribuir para a carcinogênese mamária, exercendo maiores influências no período de iniciação e propagação do câncer e não no momento do seu diagnóstico. Dessa forma, a progressão e controle desta doença parecem estar relacionados a hábitos alimentares, consumo de gorduras, carnes, produtos lácteos, frutas, vegetais, fibras e outros componentes dietéticos. Este estudo objetivou comparar o consumo alimentar pregresso e atual de mulheres com câncer de mama. A ingestão alimentar foi avaliada através de um Questionário de Frequência de Consumo Alimentar (QFCA) qualitativo pregresso, dos últimos quatro anos, e do momento atual, com informações sobre o consumo de 91 alimentos, divididos em 10 grupos: carnes e embutidos; leite e derivados; gorduras; lanches; frutas; vegetais; massas, cereais e doces; oleaginosos; bebidas alcoólicas e outros alimentos. Para os testes estatísticos foi utilizado o programa Epi Info versão 6, aplicando-se o Teste do quiquadrado com nível de significância $p < 0,05$. Participaram do estudo 34 mulheres recém diagnosticadas com câncer de mama atendidas no ambulatório de referência em mastologia da rede pública de saúde do município de Joinville-SC. Foram observadas diferenças estatísticas somente em relação ao consumo de alimentos do grupo das carnes e embutidos, sendo que o consumo de bacon/toucinho ($p=0,040$), carne bovina com gordura ($p=0,003$) e frango com pele ($p=0,000$) foram significativamente maiores no momento pregresso, enquanto que o consumo de frango sem pele ($p=0,001$) e peixe sem pele ($p=0,032$) foram significativamente maiores no momento atual. Estes resultados permitiram observar que, em comparação com a ingestão alimentar atual, houve um maior consumo de alimentos ricos em gordura saturada e colesterol no momento pregresso, podendo este fato ter contribuído no processo de carcinogênese mamária.

OR-18-001

AValiação Bioquímica do Zinco em Pacientes com Diagnóstico de Possível ou Provável Doença de Alzheimer

VANESSA T. DE LIMA OLIVEIRA; LUCIA DE FÁTIMA C. PEDROSA; ANA CECÍLIA Q. DE MEDEIROS; MARIA NAZARÉ BATISTA; KARINE CAVALCANTI M. DE SENA; SEVERINA CARLA V.C. LIMA; MARIA DAS GRAÇAS ALMEIDA; NIETHIA REGINA DANTAS LIRA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 13:45-14:00:00

O zinco desempenha funções no sistema nervoso central, exercendo efeito sobre receptores de acetilcolina, além de regular a ligação entre aminoácidos e receptores e inibir a ligação de peptídeos neurais, em especial a proteína β -amilóide, envolvida na patogenia da doença de Alzheimer. O objetivo deste estudo foi avaliar as concentrações de zinco no plasma, capacidade de ligação das proteínas plasmáticas ao zinco (CLPPZn) e a concentração de zinco no eritrócito ($\mu\text{gZn/gHb}$) de pacientes com diagnóstico de possível ou provável doença de Alzheimer e um Grupo Controle. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN. A amostra ($n=20$) foi constituída por pacientes atendidos em clínicas privadas da Cidade do Natal/RN, durante o período de abril de 2002 a abril de 2003 e o Grupo Controle ($n=14$) formado por voluntários, com idade acima de 60 anos, sem demência, selecionados segundo a divulgação da pesquisa e submetidos ao Teste do Miniexame do Estado Mental (MEEM). A determinação do zinco eritrocitário e plasmático foi feita por espectrofotometria de absorção atômica. Os resultados demonstraram menores concentrações de zinco plasmático no grupo Alzheimer ($76,8 \pm 18,8 \mu\text{gZn/dL}$) em relação ao grupo Controle ($83,1 \pm 13,9 \mu\text{gZn/dL}$), bem como reduzida CLPPZn no grupo Alzheimer ($666,4 \pm 52,7 \mu\text{gZn/dL}$) comparado ao grupo controle ($709,3 \pm 21,5 \mu\text{gZn/dL}$). Não foram encontradas diferenças entre os grupos para os valores de zinco no eritrócito. Foi detectado que 47,4% do grupo Alzheimer estava com valores de zinco plasmático abaixo dos valores de referência, enquanto que no grupo Controle isto foi encontrado em 28,6% dos indivíduos. Quanto ao zinco no eritrócito, foi verificado que 20% do grupo Alzheimer apresentaram-se abaixo dos padrões de referência, enquanto que no grupo controle isto foi observado em apenas 7,1%. Concluímos que a doença de Alzheimer, possivelmente, potencializa a depleção de zinco no plasma com conseqüente redução da CLPPZn, levando a espoliação intracelular.

OR-18-002

Relação entre Estado Nutricional, Consumo Alimentar e Densidade Mineral Óssea de Adolescentes Pós-Púberes

LUANA CAROLINE DOS SANTOS; NATACHA TORAL ; ISA DE PÁDUA CINTRA; MAURO FISBERG; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 14:00-14:15:00

Introdução: A adolescência é um período crítico para a aquisição da massa óssea e vários estudos têm demonstrado a importância do estado nutricional nessa fase para a prevenção de futuros problemas como osteopenia e osteoporose.

Objetivo: Avaliar o papel do estado nutricional e do consumo alimentar como determinantes da densidade mineral óssea (DMO) em adolescentes pós-púberes.

Métodos: Este estudo foi realizado com 47 adolescentes eutróficos (GE) e 49 obesos (GO), com média de idade de $16,6 \pm 1,3$ anos. Realizou-se aferição do peso e altura, avaliação da composição corporal e da DMO pelo DXA (*dual-energy X-ray absorptiometry*). O consumo alimentar foi avaliado pelo registro alimentar de 3 dias.

Resultados: Houve diferença estatisticamente significativa entre a DMO do GE ($1,09 \pm 0,09 \text{ g/cm}^2$) e GO ($1,17 \pm 0,08 \text{ g/cm}^2$). A média de consumo de energia, ingestão de proteína e fósforo foi similar entre os grupos. A média de ingestão de cálcio foi significativamente menor nos adolescentes obesos ($585,2 \pm 249,9$ vs $692,1 \pm 199,5$). No GE, O peso, a altura e a massa magra, assim como a ingestão de energia, proteína, cálcio e fósforo foram positivamente correlacionadas com a DMO, enquanto o percentual de gordura corporal foi negativamente associado com esta. Neste grupo a massa magra e a ingestão de proteína foram os principais preditores da DMO ($R^2=0,38$, $p=0,000$). Entre os obesos, não houve associação do consumo alimentar com a DMO. Porém a idade e a massa magra, mostraram-se os principais determinantes desta, quando avaliados por meio da regressão linear ($R^2=0,24$, $p=0,001$).

Conclusão: A massa magra foi o principal fator determinante da DMO em adolescentes eutróficos e obesos. A ingestão proteica também mostrou efeito preditor entre os adolescentes eutróficos.

OR-18-003

AValiação DO TURNOVER PROTÉICO EM IDOSOS INDEPENDENTES PELO MÉTODO DA GLICINA MARCADA 15N.

KARINA PFRIMER;EDUARDO FERRIOLLI;JÚLIO CESAR MORIGUTI;JÚLIO SÉRGIO MARCHINI;IZABEL DE ARRUDA LEME

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 14:15-14:30:00

O metabolismo protéico em idosos tem muita importância para a construção dos músculos e manutenção das atividades diárias. Alguns autores sugerem que a síntese protéica reduz com a idade, enquanto outros acreditam que esta síntese é mantida e que a degradação protéica aumenta. Métodos que utilizam isótopos estáveis são de extrema relevância em estudos sobre o metabolismo protéico, visto que são seguros e não são invasivos. Este trabalho teve como objetivo estudar o turnover protéico em idosos saudáveis através do método da glicina marcada 15N. Foram avaliados sete idosos independentes. Todos os voluntários foram submetidos à avaliação clínica, nutricional e bioquímica, sendo excluídos aqueles que apresentavam enfermidades e/ou usavam medicamentos que interferissem no metabolismo protéico. Foi ingerida uma dose oral de 200mg de 15N-glicina e foram coletadas amostras de sangue e urina (amostra basal, logo após a ingestão, quatro horas e meia após ingestão e nove horas após ingestão). Amônia, uréia e nitrogênio total foram quantificados e analisados pelo espectrômetro de massa, com determinação das taxas de turnover protéico através do método da glicina marcada 15N. Os voluntários (4 mulheres e 3 homens), com idade de $65,4 \pm 2,8$ anos, apresentavam IMC $22,73 \pm 2,4$ Kg/m². A excreção de nitrogênio foi $3,25 \pm 0,96$ g e a ingestão de nitrogênio foi $7,76 \pm 1,0$ g; o fluxo de 15N foi $30,6 \pm 6,3$ g/9 horas, resultando em balanço nitrogenado igual a $4,46 \pm 1,0$ g. Estes resultados foram semelhantes aos encontrados na literatura e o metabolismo protéico estava equilibrado. Além disso, quando comparados com outras faixas etárias, os valores de fluxo encontrados são semelhantes em relação a jovens. Portanto, o turnover protéico em idosos independentes é semelhante às taxas encontradas na literatura.

OR-18-004

EFEITO DE FIBRAS: QUITOSANA OU CELULOSE, SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL, O PERFIL LIPÍDICO E ALGUNS PARÂMETROS GASTRINTestinaIS

ANDRÉIA ZIMPEL PAZDZIORA;LARISSA SILVA BARBOSA;ADALGISA SOARES G. KOJIMA;MARIA SALETE F. MARTINS;CRISTIANE LOPES P. FERREIRA;GLÁUCIA DA SILVA MACÊDO;CELSO ROBERTO AFONSO;MÁRCIA QUEIROZ LATORRACA;MARIA HELENA GAÍVA

Instituição: Pós Graduação em Nutrição Humana/FANUT/UFMT**Ag.Financiadora:** PROPEQ/UFMT**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 14:30-14:45:00

Recomenda-se um maior consumo de fibras dietéticas como estratégia para o controle e prevenção da obesidade e suas co-morbidades. A quitosana, fibra alimentar de origem animal, vem sendo pesquisada na redução da absorção de gorduras em nível intestinal, do colesterol e glicose séricos e, também na proteção da mucosa gastrointestinal contra o excesso de acidez, na inibição do apetite e na promoção de perda ponderal. Avaliou-se os efeitos da quitosana ou celulose, na dieta de ratas, sobre o peso corporal, consumo alimentar, peso dos órgãos e tecidos específicos e alguns parâmetros bioquímicos e gastrintestinais. 14 ratas Wistar adultas divididas em grupo controle (GC, n=7), grupo quitosana (GQ, n=7) receberam dieta à base de caseína (AIN-93), acrescida de 5% de fibra: microcelulose (GC) ou quitosana (GQ), durante 10 dias. Os resultados do estudo foram expressos em média e desvio padrão ou mediana e variação. Aplicou-se o teste de Levene para verificar a homogeneidade das variâncias, seguido dos testes t de Student para amostras independentes e de Mann-Whitney, adotando-se a significância de $p \leq 0,05$. O uso de quitosana na dieta não interferiu no consumo alimentar, no peso corporal e nem tampouco no peso do fígado, tecidos adiposos e carcaças. As concentrações séricas de triglicérides, colesterol total, HDL-colesterol e LDL-colesterol também foram normais e semelhantes nos dois grupos. No entanto, o GQ apresentou maior albuminemia ($GQ=3,76 \pm 0,34$; $GC=3,29 \pm 0,43$, $p < 0,05$) e menor peso do estômago ($GQ=1,49 \pm 0,22$; $GC=2,06 \pm 0,36$, $p=0,004$) e do intestino delgado ($GQ=6,02 \pm 0,51$; $GC=6,70 \pm 0,43$, $p=0,02$), sugerindo um tempo de esvaziamento gastrintestinal mais acelerado, em relação ao GC. Conclui-se que a substituição da fibra celulose por quitosana na dieta, necessita ser melhor avaliada e recomenda-se estudos comparativos mais detalhados sobre este tipo de fibra. Palavras chave: quitosana, fibra alimentar, obesidade, perfil lipídico.

OR-18-005

RELAÇÃO ENTRE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CARGA GLICÊMICA DAS REFEIÇÕES E PERDA PONDERAL EM PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

THAIS BRUZZI DE FARIA;MARINA KIYOMI ITO;SÍLVIA LEITE

Instituição: Universidade de Brasília**Ag.Financiadora:** BOLSA PIBIC/ CNPQ**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 14:45-15:00:00

Refeições com baixa carga glicêmica (CG) podem ajudar na manutenção do peso perdido em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica (CB). Neste estudo avaliou-se a CG das refeições e a perda ponderal de pacientes no pós cirúrgico. Participaram do estudo pacientes voluntários (n = 43) em pós-operatório de 6 meses ou mais de CB, operados pela técnica de Fobi-Capella. Foram realizadas análises do consumo alimentar pelo método de registro alimentar de 4 dias e do estado nutricional por antropometria. O consumo alimentar foi analisado no programa Nutrisurvey. O cálculo da CG das refeições foi feito utilizando-se a tabela internacional de IG de alimentos (Foster-Powell et al, 2002). O valor energético total (VET)médio foi 1215 ± 477 kcal, com $20 \pm 5\%$ de proteínas, $30 \pm 5\%$ de lipídios e $48 \pm 7\%$ de carboidratos. O consumo de fibras foi de $11,5 \pm 5,3$ g/dia. O IMC pré-cirurgia foi $43,7 \pm 5,8$ kg/m² e o atual $29,6 \pm 4,4$ kg/m², sendo a perda de excesso de peso de $67,9 \pm 15,2\%$. A CG das refeições foi $51,2 \pm 7,9$ (referência=glicose), sendo feitas $5,4 \pm 1,2$ refeições diárias. Em relação à CG das refeições, observou-se correlação positiva com o VET (p=0,003), e negativa com o consumo protéico (p=0,035); não sendo encontradas, porém, correlações entre a CG e o consumo de fibras, o número de refeições diárias ou a perda do excesso de peso. O VET apresentou ainda correlação negativa com o consumo protéico, e positiva com o peso atual e com o número de refeições diárias, não havendo, porém, correlações com IMC ou perda do excesso de peso. Apesar de estudos relacionando consumo de fibras e CG das refeições com perda ponderal, correlações significantes entre esses fatores não foram observadas. Tendo em vista a correlação positiva entre o VET e o número de refeições diárias, contradizendo o fracionamento da dieta preconizado, torna-se necessária uma melhor avaliação dessa conduta, uma vez que o VET tem importante influência na perda do excesso de peso e conseqüente sucesso do tratamento.

OR-18-008

PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM UM GRUPO DE IDOSAS DO DISTRITO FEDERAL

SARAH RICARDO PERES DASILVEIRA;MARGÔ GOMES OLIVEIRA KARNIKOWS

Instituição: Universidade Católica de Brasília**Sala:** 02**Horário:** 14:15-14:30:00

Inicialmente descrita em 1922, a síndrome metabólica (SM) é um conjunto de desordens metabólicas presentes em um mesmo indivíduo, tendo a resistência à insulina como principal mecanismo, além de fatores de risco cardiovascular, como hipertensão arterial sistêmica, dislipidemias, obesidade central e inflamação. Recentemente, a Organização Mundial de Saúde (OMS) propôs a denominação de SM quando o indivíduo possuir dois ou mais componentes como resistência à insulina, pressão arterial sistêmica > 140/90 mmHg, hipertrigliceridemia (> 150mg/dl), HDL (< 35 mg/dl para homens e < 39 mg/dl para mulheres), obesidade central (relação cintura quadril (RCQ) > 0,90 para homens e 0,85 para mulheres) e o índice de massa corporal (> 30 kg/m²). O 3º Censo de Saúde e Nutrição dos Estados Unidos sugere que cerca de 23,7% da população adulta norte-americana apresenta essa síndrome e na população acima de 69 anos esse percentual sobe para 42%. Em função da elevada incidência da SM em idosos, a presente pesquisa tem o objetivo de avaliar a prevalência dessa síndrome em pacientes idosas freqüentadoras de um projeto de pesquisa da Universidade Católica de Brasília. O estudo de caráter transversal com análise descritiva foi realizado com uma amostra de 210 idosas com idade média de 68 ± 8 anos, por meio de atendimento individual e ambulatorial com coleta de dados antropométricos (RCQ, IMC), exames bioquímicos (glicemia em jejum, Colesterol total e frações) e aferição da pressão arterial sistêmica (HAS). Os resultados revelaram uma média de IMC de $(28 \pm 5,2$ Kg/m²), prevalência de 78% obesidade andróide de acordo com a RCQ, 32% das idosas avaliadas apresentaram intolerância à glicose, 16% apresentaram hipercolesterolemia, 8% apresentaram hipertrigliceridemia e 82% das idosas avaliadas alegaram HAS. Dessa forma, conclui-se que a prevalência de idosas portadoras da SM foi de 46% da população estudada de acordo com os padrões de diagnóstico estabelecidos pela OMS.

Temas Livres

Apresentação Oral

Alimentos

OR-16-006 a OR-16-010

OR-17-011 a OR-17-013

OR-18-007

OR-16-006

TRIBUTIRINA: ATIVIDADE QUIMIOPREVENTIVA, INDUÇÃO DA REMODELAÇÃO E APOPTOSE NA HEPATOCARCINOGENESE EM RATOS

JOICE KUROIWA; ALINE DE CONTI; MÔNICA TESTONI CARDOZO; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Dep. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP, CNPQ E CAPES**Sala:** 02**Horário:** 13:45-14:00:00

A quimioprevenção com nutrientes e outros compostos bioativos de alimentos (CBA) consiste em uma importante medida de controle do câncer. Nesse sentido, destaca-se a promissora ação do ácido butírico (AB), por atuar em diversos mecanismos de inibição da carcinogênese. Avaliou-se, originalmente e in vivo, a atividade quimiopreventiva da tributirina (TB), um triacilglicerol com três AB, no modelo de hepatocarcinogênese do “hepatócito resistente” (RH). Para tanto, 45 ratos machos Wistar foram distribuídos em 3 grupos (n= 15), que receberam diariamente, por intubação gástrica e durante 8 semanas, TB (200 mg/100 g de p.c.), maltodextrina (MD; 300 mg/100 g de p.c.; grupo controle) ou água (AG; 0,42 mL/100 g de p.c.; controle do veículo) e foram submetidos ao modelo do RH. Oito ratos adicionais não foram sujeitos a qualquer procedimento experimental. Parâmetros analisados consistiram em exame macroscópico do fígado (contagem de lesões pré-neoplásicas [LPN]), imunistoquímica para LPN hepáticas positivas para GST-P e avaliação da apoptose (contagem de corpúsculos apoptóticos por microscopia de fluorescência). Após o sacrifício, a macroscopia revelou que TB reduziu ($p < 0,05$) a multiplicidade das LPN em relação à MD. LPN positivas para GST-P podem se diferenciar, à imunistoquímica, em persistentes (que evoluem para o câncer) e em remodelação (que evoluem para a “normalidade”). TB reduziu ($p < 0,05$) tanto a área das LPN totais como a das persistentes, além de aumentar ($p < 0,05$) o índice de LPN em remodelação/totais, comparada à administração de MD ou AG. Em relação à apoptose, aventada como uma eventual responsável pela remodelação, comparada à administração de MD (grupo controle), o tratamento com TB aumentou ($p < 0,05$) o número de corpúsculos apoptóticos em LPN em remodelação. Conclui-se que TB é um agente quimiopreventivo promissor da hepatocarcinogênese e que induz a apoptose em LPN em remodelação.

OR-16-007

MODULAÇÃO DIETÉTICA DO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DE FOSFOLÍPIDIOS DO TECIDO CARDÍACO DE RATOS

CÉPHORA MARIA SABARENSE; JORGE MANCINI FILHO

Instituição: Departamento de Nutrição e Saúde - UFV**Ag.Financiadora:** CAPES/FAPESP**Sala:** 02**Horário:** 14:00-14:15:00

Alguns ácidos graxos presentes nos tecidos de animais são exclusivamente originados da dieta. Entre eles encontram-se os ácidos graxos essenciais (ácido linoléico e ácido α linolênico) e os ácidos graxos *trans*. Os ácidos graxos essenciais são precursores dos ácidos graxos polinsaturados de cadeia longa. Estes ácidos graxos presentes nos fosfolipídios, são responsáveis pela fluidez das membranas celulares. A incorporação dos ácidos graxos *trans* nos fosfolipídios, em detrimento dos ácidos graxos polinsaturados de cadeia longa, pode alterar a fluidez da membrana celular considerando as diferenças das propriedades físico-químicas entre eles. A fim de avaliar a proporção de incorporação dos isômeros *trans* nos fosfolipídios do tecido cardíaco, avaliou-se dietas com diferentes quantidades de ácidos graxos *trans*, ácido linoléico e α linolênico. Após oito semanas de consumo das dietas, os animais foram sacrificados e do extrato lipídico do tecido cardíaco foram isolados os fosfolipídios por cromatografia de camada fina e em seguida determinado o perfil de ácidos graxos, de cada fosfolipídio, por cromatografia gasosa. Verificou-se que o ácido graxo *trans* de maior concentração na dieta, o ácido elaídico, foi incorporado no tecido cardíaco e a maior deposição ocorreu nos animais alimentados com a dieta mais concentrada neste isômero. A modulação lipídica foi influenciada também em função do tipo de fosfolipídio. A fosfatidiletanolamina apresentou 15% de ácido elaídico, a fosfatidilcolina 12% e a cardiolipina apenas 2%. Os ácidos graxos dos fosfolipídios que sofreram, respectivamente, maior redução foram o ácido docosahexaenóico, o ácido araquidônico e o ácido linoléico. O fato de ter havido redução no ácido docosahexaenóico e no ácido araquidônico, indica ainda, que além da incorporação na molécula do fosfolipídio, o ácido elaídico interferiu na produção destes ácidos graxos, por serem competidores potenciais pelas enzimas envolvidas nas suas sínteses.

OR-16-008

EFEITO HIPOTENSOR DO HIDROLISADO DE COLÁGENO EM RATOS ESPONTANEAMENTE HIPERTENSOS E NORMOTENSOS

MARIZA FARIA;ELIZABETE LOURENÇO DA COSTA;FLÁVIA MARIA NETTO

Instituição: Departamento de Alimentos e Nutrição/FEA/UNICAMP**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** 02**Horário:** 14:15-14:30:00

Dentre os peptídeos que apresentam atividade biológica, especial atenção tem sido dada aos que inibem a enzima conversora da angiotensina (ACE). O potencial da gelatina para a produção de hidrolisados com atividade anti-hipertensiva tem sido pouco explorado, no entanto, sua composição aminoacídica é favorável para a produção de peptídeos inibidores da ACE. No presente estudo, a atividade anti-hipertensiva de colágeno hidrolisado foi estudada em ratos espontaneamente hipertensos (SHR) e em ratos normotensos Wistar Kyoto (WKY). Dois tipos de colágenos hidrolisados (CH1 e CH2) (Gelita South América) foram fracionados em sistema de ultrafiltração com membranas de cut off de 30 a 50 kDa, 5 a 8 kDa e 1 a 2 kDa, obtendo-se os permeados P1 (PM < 30-50kDa), P2 (PM < 5-8kDa) e P3 (PM < 1-2 kDa), respectivamente. A medida da pressão arterial média (PA) foi realizada antes e 1, 3 e 5 horas após a administração oral (gavagem) dos hidrolisados (0,5 g/kg de peso corporal), empregando o método indireto através de pletismografia de cauda. A administração de CH1 e CH2 (não fracionados) aos SHR não resultou em decréscimo significativo da PA. No entanto, todos os permeados promoveram redução significativa da PA. O permeado P1, tanto do CH1 como do CH2, foi o mais eficiente, promovendo maior decréscimo da PA (-21 ± 4 mmHg e -26 ± 7 mmHg, respectivamente) que as frações P2 (-17 ± 6 mmHg e -13 ± 4 mmHg, respectivamente) e P3 (-15 ± 6 mmHg e -22 ± 4 mmHg, respectivamente). Nos ratos WKY não foi observado efeito hipotensor significativo após administração oral dos colágenos hidrolisados e de suas frações. Esses resultados sugerem que a maior atividade não está relacionada aos peptídeos de menor PM e que o colágeno hidrolisado, após fracionamento, pode ser uma boa fonte de peptídeos anti-hipertensivos, podendo ser utilizado no desenvolvimento de alimentos funcionais.

AGRADECIMENTOS: Gelita South América; CAPES (bolsa de mestrado da autora M. Faria); CNPq (bolsa de pós-doutorado da autora E.L)

OR-16-009

AValiação DA REATIVAÇÃO DOS INIBIDORES DE TRIPSINA EM SOJA

SOLANGÉ G CANNIATTI BRAZACA;MONICA ALVES FELIX

Instituição: ESALQ/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** 02**Horário:** 14:30-14:45:00

Estudos demonstram que o tratamento térmico pode não ser suficiente para a inativação completa dos inibidores de tripsina (IT), podendo ser encontrada atividade residual de 10 a 15%. O objetivo foi determinar a atividade inibitória da tripsina em soja tostada por diferentes tempos, com e sem pré-secagem, e a reativação dos IT após proteólise in vitro. Analisou-se 6 amostras, maceradas e sem cascas. As amostras 1 e 2 receberam pré-secagem em estufa (8 h. a 55°C) e foram tostadas em forno convencional (220°C) por 10 e 15 min., respectivamente. As amostras 3, 4 e 5 foram para a tostagem direta por 45, 50 e 60 min., respectivamente. O controle foi seco em estufa (55°C). Fez-se as determinações segundo Kakade et al. (1969). As amostras 1 e 2 obtiveram valores de atividade inibitória de 25,24 a 23,94 UTI/mg de proteína e as 3, 4 e 5, de 46,39 a 38,33 UTI/mg de proteína. Para o controle obteve 55,81 UTI/mg de proteína. Todas as amostras diferiram estatisticamente entre si. A temperatura de estufa influenciou nos resultados, pois as amostras 1 e 2 apresentaram os menores valores, mesmo sendo tostadas por menos tempo. Entre as amostras que não receberam pré-secagem, a amostra 5 foi a que apresentou o menor valor (38,33 UTI/mg de proteína), mostrando que o maior tempo de tostagem foi o mais eficiente. Verificou-se uma reativação em todas as amostras analisadas, que variou de 7,65 (amostra 1) a 5,48 UTI/mg de proteína (amostra 6). Somente as amostras 2 e 3 não diferiram estatisticamente entre si. A hidrólise enzimática degrada os inibidores em peptídeos e estes ainda retêm alguma atividade. O controle obteve o menor valor de reativação, demonstrando que a temperatura de estufa foi adequada para que suas proteínas se desnaturassem, facilitando a inativação do IT. Concluiu-se que o tratamento térmico inativou os IT, porém, esta inativação depende de vários fatores, como umidade, tempo e temperatura e que a reativação está atrelada aos mesmos fatores. Auxílio a Pesquisa: FAPESP

OR-16-010

RESPOSTA GLICÊMICA: ANIMAIS E HUMANOS

MILANA CARA TANASOV DAN; GISELLI H. LIMA CARDENETTE; YONA HOPKINS C. FONSECA; ELIZABETE WENZEL DE MENEZES; FRANCO MARIA LAJOLO

Instituição: Dep. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ, CYTED XI.18**Sala:** 02**Horário:** 14:45-15:00:00

O índice glicêmico (IG) refere-se ao potencial aumento da glicose sanguínea produzida por alimentos fonte de carboidratos e permite a classificação dos alimentos baseada na resposta glicêmica pós-prandial em relação a um alimento controle. Entretanto, a realização do IG em humanos é relativamente complexa e onerosa, envolvendo significativo período de experimentação. Tanto métodos *in vitro*, como a resposta glicêmica produzida em ratos têm sido propostos para avaliar a velocidade de hidrólise do amido e para prever a resposta glicêmica do alimento. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a correlação existente entre a resposta glicêmica produzida em ratos e humanos. Determinados alimentos ricos em carboidratos produzem menores respostas glicêmicas pós-prandiais que outros; esta observação gerou o conceito de que a adequada seleção de alimentos pode representar uma boa estratégia na prevenção e tratamento de determinadas doenças crônicas não transmissíveis. As dietas massa de banana nanica verde, cozida com casca (MBV), e pão branco (controle) foram administradas a ratos (Wistar) e voluntários (constituídos por adultos saudáveis e sem precedente de diabetes) por sonda gástrica e via oral, respectivamente. A MBV produziu IG (%) de 74 ± 10 em animais e de 65 ± 13 em humanos, sendo considerado alimento de baixo IG. Cabe ressaltar que este produto não somente mantém boa parte do amido resistente da fruta crua, mas também pode trazer os diversos benefícios de alimentos com reduzido IG. A análise de regressão linear entre o IG obtido em humanos e em animais, após a administração de MBV, mostrou significativa correlação positiva ($y=0,229x+4,207$; $r=0,813$; $p<0,5$). Dessa forma, nas condições estabelecidas no presente trabalho, os resultados observados em animais podem ser extrapolados para humanos, indicando ser pertinente a realização preliminar de ensaios de IG em ratos para selecionar os produtos que merecem ser avaliados em humanos.

Apoio financeiro: CNPq, CYTED XI.18.

OR-17-011

ESTUDO DA FERMENTAÇÃO IN VIVO DOS FRUTANOS DA CEBOLA

GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL;ELIANA PARISI ALVARES;FRANCO MARIA LAJOLO;ELIZABETE WENZEL DE MENEZES

Instituição: Fac. Ciências Farmacêuticas - USP**Ag.Financiadora:** FAPESP E CNPQ**Sala:** 03**Horário:** 13:45-14:00:00

Os frutanos são carboidratos não digeríveis, classificados como fibra alimentar solúvel e, também, prebióticos. Chegam intactos no intestino grosso e sofrem fermentação pela microbiota. A fermentação gera como subprodutos o aumento da biomassa, os ácidos graxos de cadeia curta (AGCC) e gases. **Objetivos:** Estudar a fermentação *in vivo* dos frutanos, presentes na cebola (*Allium cepa* L). **Metodologia:** Ratos machos Wistar, com 5 semanas de idade, receberam ração controle ou suplementada com cebola (10% de frutanos), durante 38 dias. Foram avaliados os seguintes parâmetros fermentativos: pH cecal, peso úmido e seco das fezes, teor de umidade das fezes e do conteúdo cecal e a quantidade de AGCC do conteúdo cecal. Ao final do experimento, foi coletado o ceco para determinar o peso total e de sua parede. **Resultados:** Houve aumento significativo na massa fecal excretada ($p<0,05$), com *bulking index* de $0,97 \pm 0,25$; no teor de umidade das fezes e do conteúdo cecal; no peso total, conteúdo e parede do ceco no grupo frutanos 10% em relação ao controle. Paralelamente, o pH cecal teve diminuição significativa ($p<0,05$), devido ao aumento da quantidade total de AGCC ($p<0,05$), que variou de $70,07 \pm 24,27$ para $202,79 \pm 41,40 \mu\text{mol/g}$ de conteúdo cecal no grupo frutanos 10% e controle, respectivamente. **Conclusões:** Os resultados indicam que a ingestão de frutanos provocou mudanças significativas nos parâmetros fermentativos já mencionados. Houve aumento na produção de AGCC, principalmente do butirato, no grupo frutanos 10% em relação ao controle, os quais provocaram diminuição do pH e trofismo do ceco, evidenciado pelo aumento do seu peso total e parede.

Auxílio financeiro: FAPESP, CYTED XI. 18, CNPq.

OR-17-012

EXTRUSÃO DE AMARANTO (AMARATHUS CRUENTUS L. BRS-ALEGRIA) E LINHAÇA (LINUM USITATISSIMUM L.) PARA OBTENÇÃO DE CEREAL MATINAL DE ALTO VALOR NUTRITIVO.

KARINA DANTAS COELHO;ÁUREA JULIANA BOMBO;ANA CRISTINA AMGARTEN TIENGO;JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública USP/PRONUT FSP/FCF/FEA**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** 03**Horário:** 14:00-14:15:00

A extrusão contribui para agregar valor a alimentos não convencionais resultando em produtos finais de grande aceitação. O amaranto e a linhaça são alimentos com grande valor nutricional, pois apresentam elevado teor de fibras e proteína de alto valor biológico, entre outros constituintes. Este trabalho estudou o processo de extrusão para obtenção de cereal matinal a base de amaranto e linhaça. O produto foi obtido em extrusora de rosca única (RXPQ Labor 24, INBRAMAQ), empregando-se a metodologia de superfície de resposta, com um delineamento experimental em dois níveis, com duas variáveis e triplicata no ponto central. As variáveis independentes foram: umidade do material (13-23%) e temperatura do equipamento (120-160°C), e a principal variável dependente a força de cisalhamento. Foi determinada a composição centesimal de acordo com a metodologia das Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. A regressão para o modelo linear mostrou-se estatisticamente significativa e indicou menores forças de cisalhamento (desejável para aceitabilidade do produto) em maiores temperaturas, independentemente dos teores de umidade. A variância explicada pela regressão foi de 83% (R^2), e não houve falta de ajuste do modelo ($p=0,01386$). A composição centesimal, em base seca, da farinha antes (FAE) e depois da extrusão (FDE), respectivamente, foi: 15,5% e 6,8% de umidade, 17,0% e 18,3% de proteína, 4,5% e 1,7% de lipídeos, 75,4% e 77,4% de carboidratos, 3,0% e 2,6% de cinzas. O cereal extrusado apresentou teor reduzido de lipídios comparado com FAE ($p<0,05$), explicado pelas interações moleculares lipídio-amido durante o processo. O alto teor de proteínas manteve-se, pois o processo provoca perda mínima de nutrientes. O produto obtido revela potencial para o consumo por preservar o valor nutricional de sua matéria-prima. Serão ainda caracterizados a aceitação e os demais componentes nutricionais do produto.

PEDIDO DE PATENTE DEPOSITADO NO INPI

OR-17-013

EFEITOS DA COUVE E DO REPOLHO EM RATOS WISTAR SUBMETIDOS A MODELO EXPERIMENTAL DE HEPATOCARCINOGÊNESE

MARIA ADERUZA HORST; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO; FRANCO MARIA LAJOLO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas/USP**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** 03**Horário:** 14:15-14:30:00

Estudos experimentais e epidemiológicos demonstram que as hortaliças da família das crucíferas, especialmente as do gênero Brassica como por exemplo a couve, o repolho, a couve-flor e a couve de Bruxelas, apresentam efeitos quimiopreventivos contra vários tipos de câncer. Assim, o objetivo do trabalho foi avaliar a existência de atividade quimiopreventiva da couve (grupo ["g"] C) e do repolho ("g" R) em ratos e quantificar a concentração hepática do carotenóide luteína. Para tanto se suplementou a água de beber dos animais com as hortaliças (na concentração de 10% p/v). O modelo de hepatocarcinogênese utilizado foi o de Ito e col. (1982), no qual lesões pré-neoplásicas (LPN) hepáticas são induzidas por uma dose única de 200 mg/kg de p.c. via i.p. do carcinogênico dietilnitrosamina (DEN), três semanas após a aplicação da DEN induz-se um estímulo proliferativo representado por hepatectomia parcial e seis semanas após a DEN sacrificam-se os animais. Foram avaliados área e número de LPN (marcação imunoistoquímica para glutatona-S-transferase forma placentária [GST-P]) e apoptose (microscopia de fluorescência em lâminas marcadas para GST-P e contra-coradas com HE). A quantificação hepática de luteína foi realizada por HPLC. Os resultados relativos ao número (n/cm+) e área (mm+/cm+) de LPN foram, respectivamente: $16,3 \pm 7,8$ e $0,41 \pm 0,2$ ("g" controle); $18,0 \pm 11,3$ e $0,37 \pm 0,2$ ("g" C); $19,8 \pm 6,0$ e $0,49 \pm 0,2$ ("g" R). Para os corpúsculos apoptóticos (n/cm+) na área ao redor das LPN e nas LPN, respectivamente: $0,18 \pm 0,1$ e $1,08 \pm 0,2$ ("g" controle); $0,18 \pm 0,1$ e $1,23 \pm 0,2$ ("g" C); $0,21 \pm 0,1$ e $0,88 \pm 0,1$ ("g" R). A concentração hepática de luteína resultou em: $0,56 \pm 0,3$ ("g" controle); $2,15 \pm 0,6$ ($p < 0,05$; "g" R); $4,1 \pm 1,1$ ($p < 0,05$; "g" C). Foram observadas diferenças estatisticamente significativas apenas com relação a concentração hepática de luteína. Assim nas presentes condições experimentais as hortaliças brássicas avaliadas não apresentaram atividade quimiopreventiva. Auxílio financeiro: CAPES.

OR-18-007

DETERMINAÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DOS EXTRATOS ETÉREO, ALCOÓLICO E AQUOSO DE QUATRO VARIEDADES DE AZEITONA CULTIVADAS NO BRASIL

MARIANA REZENDE OLIVEIRA GARBI; ROSÂNGELA PAVAN TORRES; JORGE MANCINI FILHO

Instituição: Dep. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** 02**Horário:** 14:00-14:15:00

Estudos epidemiológicos têm mostrado que a dieta Mediterrânea está relacionada com a redução de doenças cardiovasculares, além de outras patologias relacionadas aos radicais livres. Nessa dieta, é alto o consumo de azeites de oliva e de azeitonas, que são ricas em compostos fenólicos. O objetivo desse estudo foi examinar a atividade antioxidante dos extratos de quatro variedades de azeitona cultivadas no Brasil. As azeitonas in natura Grapollo, Ascolana e Maria da Fé, foram cedidas pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), a Arauco, em conserva, foi adquirida no comércio de São Paulo. O teor de compostos fenólicos das polpas foi analisado utilizando o reagente Folin-Ciocalteu e como padrão a catequina. Os extratos das polpas foram obtidos por extração seqüencial com éter etílico, etanol e água. A atividade antioxidante dos extratos foi avaliada em sistema de co-oxidação β -caroteno/ácido linoléico e butil-hidroxitolueno (BHT) e propil-galato (PG) como controles positivos. O teor de fenólicos encontrado foi de 0,18% (Arauco); 0,42% (Maria da Fé); 0,44% (Ascolana) e 0,75% (Grapollo). As atividades antioxidantes foram: para Grapollo 42,88% (etéreo); 46,10% (alcoólico) e 75,43% (aquoso); para Ascolana 31,60% (etéreo); 63,42% (alcoólico) e 72,66% (aquoso); para Maria da Fé 72,97% (etéreo); 61,26% (alcoólico) e 77,64% (aquoso); para Arauco 26,69% (etéreo); 40,49% (alcoólico) e 29,87% (aquoso). Os resultados das amostras ficaram acima do PG e um pouco abaixo ou equiparado ao BHT. Associações dos extratos alcoólico e aquoso das quatro variedades de azeitona com o BHT demonstrou efeito sinérgico da atividade antioxidante dos mesmos. A variedade em conserva (Arauco) apresentou o menor valor de fenólicos, o que pode explicar a menor atividade antioxidante em relação às outras amostras. Outros estudos estão sendo realizados para analisar as frações de fenólicos de azeitonas.

Temas Livres

Apresentação Oral

Nutrição Humana e Experimental

OR-16-001 a OR-16-005
OR-18-006 a OR-18-014

OR-16-001

CORRELAÇÃO ENTRE AS CONCENTRAÇÕES DE BiP E DE PROTEÍNAS DE RESERVA EM SEMENTES DE SOJA

MARIA ANETE SANTANA VALENTE; SÔNIA MADALI BOSEJA CAROLINO; ELIZABETH P. BATISTA FONTES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**Ag. Financiadora:** CAPES**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 13:45-14:00:00

O enovelamento de proteínas no Retículo Endoplasmático é facilitado por chaperones moleculares, e dentre essas a proteína BiP exerce função destaque. BiP é um modulador multifuncional de vários processos realizados nessa organela. A soja é uma das melhores fontes protéicas de origem vegetal, sendo deficiente somente em aminoácidos sulfurados, metionina e cisteína. Com o objetivo de analisar o efeito da atividade de chaperone de BiP na síntese e acúmulo de proteínas de reserva das sementes propôs-se analisar o nível de BiP e o acúmulo de proteínas de reserva durante diferentes estádios de desenvolvimento de sementes de soja e a correlação entre concentrações de BiP e o acúmulo dessas proteínas nas sementes. Foram utilizadas sementes de soja das variedades CAC-1 e CC3, com diferentes concentrações de proteína, determinadas pelo método Kjeldhal. “Immunoblottings” de proteínas totais demonstraram que BiP acumula predominantemente nos estádios iniciais de desenvolvimento das sementes que coincide com a síntese ativa de proteínas de reserva. O acúmulo de BiP, quantificado por densitometria foi maior nas sementes CC3. Através do sistema duplo híbrido foi possível avaliar funcionalmente a interação entre BiP e proteína de reserva, tendo sido demonstrado que BiP interage eficientemente com a subunidade α de β -conglucina em leveduras. A partir desses resultados surgiu a hipótese de que uma aumento na expressão de BiP poderia resultar em elevação da concentração de proteínas das sementes. O efeito da superexpressão de BiP na concentração de proteína total foi avaliado em *N. tabacum* transgênicas (geração T4) superexpressando o gene BiP. Embora o acúmulo de BiP tenha sido maior nas linhagens transgênicas senso, a superprodução constitutiva de BiP nestas sementes não apresentou correlação com o aumento da concentração protéica. Isto sugere que a capacidade de processamento do Retículo Endoplasmático em *N. tabacum* não constitui o fator limitante do processo de síntese de proteínas de reserva.

OR-16-002

AUMENTO DA EXPRESSÃO DA HIDROXIMETILGLUTARIL COENZIMA A (HMGCoA) REDUTASE E DE DANOS NO DNA HEPÁTICO DE RATOS TRATADOS COM ÁCIDO OLEANÓLICO OU URSÓLICO E SUBMETIDOS A MODELO DE HEPATOCARCINOGENESE.

ROGÉRIO PIETRO MAZZANTINI; RENATO HEIDOR; ALINE DE CONTI; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Dep. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP**Ag. Financiadora:** FAPESP**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 14:00-14:15:00

Os triterpenóides ácidos oleanólico (AO) e ursólico (AU) são amplamente distribuídos em alimentos e especiarias de origem vegetal e têm sido considerados potenciais agentes quimiopreventivos contra o câncer. Entretanto, não foi observado previamente efeito protetor por parte do AO ou AU em ratos submetidos ao modelo de hepatocarcinogênese do “hepatócito resistente” (RH). Nesse contexto, o AU ainda tendeu a promover o desenvolvimento de nódulos de hepatócitos. A via do mevalonato, que é regulada pela enzima HMGCoA redutase, origina intermediários como o pirofosfato de farnesila e de geranylgeranila, além do colesterol necessários para a proliferação celular e envolvidos na carcinogênese. Assim, verificou-se no presente trabalho a expressão do gene que codifica para a enzima HMGCoA redutase, por dot blot, e avaliou-se danos no DNA hepático, pelo método do cometa, em ratos F344 submetidos ao modelo do RH e tratados com AO (grupo AO) ou AU (grupo AU) na dosagem de 8mg/100g p.c./dia, ou apenas óleo de milho (OM; grupo controle). Em comparação a ratos não submetidos ao modelo do RH, considerados normais (grupo N), a expressão do gene para a HMGCoA redutase tendeu a ser maior no grupo OM. Além disso, os grupos AO e AU apresentaram maior ($P < 0,05$) expressão do gene em questão em comparação ao grupo OM. Danos no DNA (comprimento do cometa em μm) foram maiores ($P < 0,05$) no grupo OM ($111,7 \pm 5,6$) em comparação ao grupo N ($98,9 \pm 4,6$). Além disso, em comparação ao grupo OM, danos no DNA foram maiores nos grupos AO ($120,2 \pm 6,0$) e AU ($117,2 \pm 7,0$), sendo a diferença estatisticamente sigificante ($P < 0,05$) apenas no caso do AO. Dessa forma, o aumento da expressão do gene que codifica para HMG-CoA redutase e também de danos no DNA hepático por parte do AO ou do AU estão de acordo com a ausência de atividades quimiopreventivas observada anteriormente e sugerem, ainda, que o AU seja um promotor da hepatocarcinogênese.

OR-16-003

USO DO BUTIRATO NA INTERVENÇÃO DO PROCESSO DE INDUÇÃO DO CÂNCER DE CÓLON EM RATOS WISTAR

ISABELA CAMPELO DE QUEIROZ; MARIA DO CARMO G. PELUZIO; CRISTINA M GANNES CHAVES DIAS; CEPHORA MARIA SABARENSE ; SYLVIA DO CARMO C FRANCESCHINI; JACQUELINE I. ALVAREZ LEITE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 14:15-14:30:00

O câncer de cólon é, dentre os tipos de câncer, o mais afetado pela dieta. Sabe-se que dietas ricas em fibras podem proteger contra o desenvolvimento do câncer colorretal, principalmente por meio da produção do butirato pela fermentação microbiana. Este estudo teve como objetivo avaliar os efeitos do butirato na carcinogênese colorretal experimental, por meio da quantificação dos focos de criptas aberrantes (FCA), alteração no perfil de ácido graxos da gordura intrabdominal e hepática e quantificação da expressão de RNAm das ciclinas D1 e E. Foram utilizados ratos Wistar tratados com 1,2-Dimetilhidrazina (DMH) que receberam durante 30 dias butirato de sódio ad libitum, em substituição à água. O peso e consumo da dieta foram monitorados, durante as 17 semanas. O intestino grosso foi retirado para quantificação e categorização dos FCA, e obtenção do raspado de mucosa para quantificação da expressão do RNAm das ciclinas D1 e E. O fígado e a gordura intrabdominal foram retirados para análise do perfil dos ácidos graxos. O consumo de dieta e evolução de peso dos animais não apresentou diferenças durante o experimento, exceto nas 4ª e 5ª semanas. Houve uma redução estatística nos FCA total no grupo que recebeu butirato, principalmente no segmento médio. Os animais do grupo butirato apresentaram menores porcentagens de ácido esteárico e oléico na gordura intrabdominal e menores porcentagens de docosahexanóico no fígado e maiores porcentagens de linoleico na gordura intrabdominal, diferenças estatísticas. Não houve diferença na expressão do RNAm das ciclinas D1 e E dos grupos. O uso do butirato foi capaz de reduzir as lesões pré-neoplásicas em animais, inibir as alterações causadas pelo processo carcinogênico no perfil de ácido graxos tecidual e hepáticos. Não foram detectadas alterações na expressão das ciclinas D1 e E na mucosa intestinal dos animais, imediatamente após o uso de butirato.

OR-16-004

INTERAÇÃO ENTRE FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS (FOS) E LIPÍDEOS DA DIETA: EFEITOS NA ABSORÇÃO INTESTINAL E BALANÇO DE FERRO E COBRE EM RATOS

ALEXANDRE RODRIGUES LOBO; HELENA CHIEBAO; MARIA LÚCIA COCATO; TULLIA M. C. C. FILISETTI; JORGE MANCINI-FILHO; CÉLIA COLLI

Instituição: Dep. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP**Ag. Financiadora:** CNPQ**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 14:30-14:45:00

Frutooligossacarídeos (FOS) são intensamente fermentados no intestino grosso e proporcionam um ambiente favorável para a absorção de alguns minerais. Contudo, sua influência sobre a absorção do ferro e do cobre ainda não foi completamente elucidada. Assim, a hipótese do presente estudo foi de que o tipo de lipídeo poderia influenciar o efeito dos FOS sobre a absorção e balanço destes minerais. Ratos Wistar (n=24), recém-desmamados, receberam rações suplementadas com 15% de lipídeos (óleo de soja ou peixe + soja, 1:0,3) e 10% de FOS (Raftilose® Synergy 1), por 15 dias. Fezes e urina foram coletadas (11º-15º dia) para avaliação da absorção e balanço mineral: as amostras foram digeridas (HNO₃:H₂O₂, 5:1) e adequadamente diluídas, e os minerais determinados por espectrofotometria de absorção atômica. Ao final do experimento, o ceco, seu conteúdo e parede foram pesados e o pH determinado *in situ* no conteúdo cecal. O consumo dos FOS resultou em significativo aumento do peso do ceco, de sua parede e conteúdo, bem como em diminuição no pH do conteúdo luminal. Estes efeitos contribuíram para uma maior absorção aparente de ferro (+5,2%) e cobre (+5,3%), particularmente, nos animais que consumiram o óleo de peixe (+17,5%, p<0,001; +9,9%, p<0,001, respectivamente) em comparação ao controle com óleo de soja. Por outro lado, não foram observadas diferenças significativas quando o balanço mineral foi avaliado. Os resultados apontam um efeito sinérgico dos FOS com o óleo de peixe na absorção intestinal do ferro e do cobre, sendo este efeito compensado pelo aumento da excreção renal.

OR-16-005

AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS BIOQUÍMICOS E DIETÉTICOS RELATIVO AO ZINCO DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

LUZ MÉRIDA RONDÁN FLORES; GERBY GIOVANNA RONDÁN SANABRIA; SILVIA M. F. COZZOLINO

Instituição: Fac. Ciências Farmacêuticas - USP**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 14:45-15:00:00

O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional relativo ao zinco de estudantes universitários, já que este grupo acaba sofrendo um impacto maior no seu estilo de vida, refletindo automaticamente em seus hábitos alimentares que interferem no seu estado nutricional. A população amostral foi constituída por 50 estudantes universitários da Universidade de São Paulo, com idade entre 19 e 30 anos. O consumo alimentar foi avaliado através de Registro Alimentar de três dias, não consecutivos, sendo um deles no fim de semana. Utilizou-se software específico (Virtual Nutri) para análise do conteúdo de nutrientes. Foram coletadas amostras de sangue e de urina de 24 horas. A concentração de zinco nas amostras foi analisada por espectrofotometria de absorção atômica de chama. Os participantes concordaram em participar do estudo por meio do consentimento esclarecido de forma escrita. A concentração média de zinco no eritrócito foi de $48,50\mu\text{gZn/Hb}$ sendo que 54,38% deles apresentam valores $<40\mu\text{Hb}$; a concentração média plasmática foi de $83,09\mu\text{g/dL}$ mostrando-se que o 22,80% apresentam valores $<75\mu\text{gZn/gHb}$. Em relação ao excreção urinária média de zinco foi de $283,12\mu\text{gZn/24h}$ sendo que 66,67% apresentam valores $<300\mu\text{gZn/24h}$. De acordo com as análises das dietas, os resultados demonstraram um consumo inadequado de zinco igual a $6,9\pm 1,0\text{mg/dia}$, valores estes inferiores ao EAR. Pode-se portanto concluir que a ingestão de zinco foi baixa pelo grupo e que, de acordo com os parâmetros bioquímicos avaliados a maioria dos estudantes não estava dentro dos padrões de referência considerados de normalidade para este elemento.

OR-18-006

CONSTRUÇÃO DE VALORES DE REFERÊNCIA DE COBRE PLASMÁTICO EM ADULTOS JOVENS

DÉBORA AZEVEDO DO NASCIMENTO; LUCIA DE FÁTIMA CAMPOS PEDROSA; ANNA CECÍLIA Q. DE MEDEIROS; TELMA MARIA ARAÚJO SILVA; MARIA DAS GRAÇAS ALMEIDA; KÊNIO COSTA LIMA; DANIELE DE SOUZA MARINHO; CRISTIANE HERMES SALES; ALINE NARA DE MESQUITA BRITO

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte-UFRN**Sala:** 02**Horário:** 13:45-14:00:00

O estado de cobre em indivíduos saudáveis e portadores de determinadas doenças constitui um marcador biológico importante nas pesquisas de minerais. Para que os dados sejam corretamente interpretados, devem ser comparados com valores de referência da população incluída no estudo. Este trabalho teve como objetivo construir valores de referência de cobre no plasma de uma população de adultos jovens, tendo como universo os estudantes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN. Foram avaliados 41 estudantes saudáveis, do Centro de Biociências e do Centro de Ciências da Saúde da UFRN, de ambos os gêneros, com idade entre 19 e 34 anos. Os critérios de exclusão foram: tabagismo, alcoolismo, doença crônica ou aguda, uso de medicamentos (inclusive terapias hormonais e anticoncepcionais) e de suplementos vitamínico-minerais. A coleta de sangue foi realizada em jejum. A análise de cobre foi feita por espectrofotometria de absorção atômica. Os resultados demonstraram que na amostra constituída aleatoriamente, o gênero feminino resultou em 61,0% e o masculino correspondeu a 39,0%. As médias de idade foram, respectivamente, $21,7 \pm 2,2$ e $23,1 \pm 3,3$ anos. As concentrações plasmáticas de cobre variaram de 73,0 até $149,8 \mu\text{gCu/dL}$ ($106,5 \pm 18,2$). Ao serem estratificadas por gênero, constatou-se concentrações de cobre plasmático iguais a $95,3 \pm 12,8 \mu\text{gCu/dL}$, para o masculino; e $113,7 \pm 17,6 \mu\text{gCu/dL}$ para o feminino. Tal comportamento está de acordo com os resultados encontrados em outras pesquisas. Estes resultados indicam a tendência atual de considerar o maior valor de referência de cobre no plasma igual a $140 \mu\text{gCu/dL}$, como também sugere uma distinção entre gêneros, pelos maiores valores obtidos no sexo feminino. Estes aspectos devem ser considerados na definição de grupos controles em estudos clínicos e populacionais que contemplem a avaliação plasmática de cobre.

OR-18-010

CONCENTRAÇÕES DE ZINCO E FERRO NO HIPOCAMPO, CÓRTEX FRONTAL E CEREBELO DE RATOS SUBMETIDOS À DESNUTRIÇÃO INTRAUTERINA E PÓS-NATAL.

AMANDA SANTOS DE SOUZA; RENATA DE FARIA BARBOSA SERPA; LUCIANO DE AZEDIAS MARINS; SILVANA MOREIRA; EDGAR FRANCISCO O. DE JESUS; JAN NORA HOKOÇ; M. DAS GRAÇAS TAVARES DO CARMO

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ, FUJB, LABORATÓRIO NACIONAL DE LUZ SÍNCROTRON**Sala:** 03**Horário:** 13:45-14:00:00

Zinco e Ferro são importantes minerais associados à função cognitiva cerebral. Com o objetivo de avaliar o efeito da desnutrição nas concentrações destes minerais nas várias regiões do cérebro de ratos, utilizou-se uma dieta experimental deficiente em lipídios (1%) e proteínas (8%), denominada Dieta Básica Regional (DBR). Ratos Wistar foram divididos em dois grupos: Grupo Controle (C), cujas mães foram alimentadas ad libitum com dieta comercial durante a gestação e lactação e Grupo Desnutrido (D), cujas mães foram alimentadas ad libitum com DBR. Após o desmame, os filhotes permaneceram com a mesma dieta das mães até os 70 dias de vida. Os animais foram sacrificados por decapitação, o cérebro removido e dissecado em três regiões cerebrais: hipocampo, córtex frontal e cerebelo. As amostras foram digeridas em ácido nítrico (65%) e aquecidas à 600°C durante aproximadamente quatro horas. Em seguida, adiciona-se 50 μL de solução padrão-Gálio (102,5 ppm). Após a homogeneização, 8 μL foram pipetados no centro do suporte refletor, sendo secas em lâmpada infravermelha. As medidas foram realizadas, em triplicatas, na linha de fluorescência de raios X (XRF) do laboratório Nacional de Luz Síncrotron-LNLS, Campinas-SP. Os resultados expressos como média \pm erro padrão e o teste t student com $p < 0,05$. O cerebelo dos machos C e D apresentou, respectivamente $17,2 \pm 0,1$ e $17,8 \pm 0,1 \mu\text{g.g}^{-1}$ de ferro ($p > 0,05$), $19,1 \pm 0,1$ e $18,6 \pm 0,1 \mu\text{g.g}^{-1}$ de zinco ($p > 0,05$), o córtex frontal apresentou $20,3 \pm 0,1$ e $51 \pm 1 \mu\text{g.g}^{-1}$ de ferro ($p < 0,05$), $29,4 \pm 0,1$ e $32,1 \pm 0,4 \mu\text{g.g}^{-1}$ de zinco ($p < 0,05$) e o hipocampo apresentou 43 ± 1 e $43,1 \pm 0,5 \mu\text{g.g}^{-1}$ de ferro ($p > 0,05$) e $17,6 \pm 0,4$ e $19,2 \pm 0,2 \mu\text{g.g}^{-1}$ de zinco ($p < 0,05$). Os resultados mostram aumento significativo nos teores de Zn e Fe no córtex frontal e aumento na concentração de Zn no hipocampo, sugerindo que a desnutrição crônica desencadeia um processo adaptativo, na tentativa de assegurar micronutrientes para as funções cognitivas.

OR-18-011

CARDIOPROTEÇÃO INDUZIDA PELO TRATAMENTO CRÔNICO COM EXTRATO DE VINHO TINTO EM RATOS COM HIPERTENSÃO ARTERIAL PULMONAR

FABRÍCIO PASSOS RODRIGUES; NAZARETH NOVAES ROCHA; ANTÔNIO CARLOS C. DE CARVALHO; JOSÉ HAMILTON M. NASCIMENTO

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** 03 - **Horário:** 14:00-14:15:00

Introdução: Em 2001 foi descrita uma nova capacidade do vinho tinto: inibir in vitro a síntese de endotelina-1, peptídeo com importante papel na gênese de doenças cardiovasculares.

Objetivo: Nosso objetivo foi avaliar se o tratamento crônico com extrato de vinho tinto (ExVTo) poderia impedir as alterações cardiovasculares associadas à hipertensão arterial pulmonar (HAP) induzida pela administração de monocrotalina (MCT) em ratos. Métodos: 19 ratos Wistar fêmeas foram divididos em 3 grupos: CTRL (controle, N=7), MCT (N=5) e EVT (N=7, tratados com 500mg/kg/d de ExVTo, via gavagem). Uma semana após o início do tratamento com ExVTo, os grupos MCT e EVT receberam uma injeção de MCT (50mg/kg). Completadas três semanas da injeção de MCT, os animais foram submetidos a um teste ergoespirométrico, um ecocardiograma, e posteriormente sacrificados e pesados os corações e os pulmões. Os pesos do ventrículo direito (VD) e dos pulmões foram corrigidos pelo peso corporal (PC) e utilizados como índices de hipertrofia direita e inflamatório, respectivamente. A análise estatística foi realizada por análise de variância. Valores de $P < 0.05$ foram considerados significativos. Resultados: Observamos um maior consumo máximo de oxigênio no grupo EVT em relação ao MCT ($50,24 \pm 2,98$ vs $23,99 \pm 4,11$ ml/kg/min, $P < 0.05$), não havendo diferença entre os grupos CTRL e EVT. A espessura da parede do VD mostrou-se aumentada somente no grupo MCT ($11,29 \times 10^{-4} \pm 0,59 \times 10^{-4}$ vs CTRL $4,03 \times 10^{-4} \pm 0,21 \times 10^{-4}$, e vs EVT $6,07 \times 10^{-4} \pm 0,42 \times 10^{-4}$ cm/g, ambos $P < 0.01$), confirmado pela relação VD/PC ($17 \times 10^{-4} \pm 1 \times 10^{-4}$ vs CTRL $4,9 \times 10^{-4} \pm 0,3 \times 10^{-4}$, $P < 0.001$, e vs EVT $10,8 \times 10^{-4} \pm 1,6 \times 10^{-4}$, $P < 0.01$). O índice inflamatório foi maior no grupo MCT ($277,4 \times 10^{-4} \pm 22,35 \times 10^{-4}$) quando comparado aos grupos CTRL ($51,1 \times 10^{-4} \pm 8 \times 10^{-4}$, $P < 0.001$) e EVT ($113,4 \times 10^{-4} \pm 7,5 \times 10^{-4}$, $P < 0.001$). Conclusões: O tratamento crônico com ExVTo, em ratos, é capaz de amenizar a deterioração da função cardiovascular associada à HAP induzida pela administração de MCT.

OR-18-012

O FARNESOL (FR) INIBE A PROLIFERAÇÃO CELULAR E INDUZ À APOPTOSE EM RATOS WISTAR SUBMETIDOS À HEPATECTOMIA PARCIAL

CARLOS EDUARDO ANDRADE CHAGAS; ROGÉRIO PIETRO MAZZANTINI; PATRÍCIA MATSUZAKI; THOMAS PRATES ONG; MARIA LUCIA ZAIDAN DAGLI; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Dep. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP, CNPQ E CAPES**Sala:** 03**Horário:** 14:15-14:30:00

Diversos estudos mostram que nutrientes e outros compostos bioativos presentes nos alimentos (CBA) apresentam atividade quimiopreventiva. Assim, destaca-se o estudo dos isoprenóides devido a sua ação promissora tanto na prevenção quanto na terapia do câncer. Todavia, apesar dessas evidências, pouco se sabe a respeito da ação dessas substâncias na proliferação celular e apoptose in vivo principalmente em tecidos não transformados. Assim, 140 ratos Wistar foram tratados durante duas semanas consecutivas com FR (25 mg/100 g de peso corporal) ou óleo de milho (OM; grupo controle; 0,25 mL/100 g de peso corporal) e sacrificados em diferentes momentos após a hepatectomia parcial (HP) (0h, 30 min, 2 h, 4 h, 8 h, 12 h, 18 h e 24 h). Os parâmetros analisados foram a proliferação celular (núcleos marcados para PCNA/mm²), apoptose (corpúsculos apoptóticos [CA's] observados por microscopia de fluorescência) e expressão de p65 e ciclina D1 ("western blot"). Os animais tratados com o isoprenóide, assim como o grupo controle, apresentaram reduzida taxa de proliferação celular até 8h após a HP. No entanto, a partir deste momento, o grupo FR passou a apresentar taxa de proliferação inferior ao grupo OM, atingindo diferença estatisticamente significativa ($p < 0,05$) 24 h após a HP. Com relação à apoptose, os animais tratados com FR apresentaram maior número de CA's ($p < 0,05$) do que o grupo OM 30 min após a HP. Já em relação à ação do FR em âmbito molecular, embora a diferença não tenha atingido a significância estatística, houve uma redução de 40% e 50% na expressão de p65 e ciclina D1 30 min e 24 h após a HP, respectivamente. Esses são os primeiros resultados a mostrar ação inibitória da proliferação celular e indutora da apoptose por parte do FR in vivo em tecido não transformado. Sugere-se que essa ação possa ser reflexo de uma inibição por parte do isoprenóide da enzima HMG-CoA redutase, enzima limitante para a síntese de colesterol e outros isoprenóides necessários para a transição G1-S do ciclo celular.

OR-18-013

A SUPLEMENTAÇÃO EM RATOS COM ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO REDUZIU OS VALORES DE MALONDIALDEÍDO E A ATIVIDADE DA CATALASE NO SORO MAS AUMENTOU OS TEORES DE ISOPROSTANA NA URINA

LILIA ZAGO FERREIRA DOS SANTOS;ADRIANA PRAIS BOTELHO;SOELY M PISSINI MACHADO REIS;ADMAR COSTA DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade Estadual de Campinas**Sala:** 03**Horário:** 14:30-14:45:00

Efeito antioxidante tem sido atribuído ao ácido linoléico conjugado (CLA), o qual relaciona-se com a prevenção e controle de algumas doenças. No entanto, existe a hipótese de que o CLA, por ser um dieno conjugado, possa apresentar também efeito pró-oxidante. O estudo avaliou o efeito de 2 suplementações de CLA sobre indicadores da autoxidação lipídica em ratos com e sem a presença de acetato de DL- α -tocoferol. Após 7 dias de adaptação às condições do ensaio, 60 ratos foram divididos em 6 grupos (n=10), constituindo os grupos controle C (ácido linoléico) e CE (ácido linoléico + acetato de DL- α -tocoferol) e os grupos experimentais AE (AdvantEdge® CLA), AEE (AdvantEdge® CLA + acetato de DL- α -tocoferol), CO (CLA One® Free Fatty Acid Oil) e COE (CLA One® Free Fatty Acid Oil + acetato de DL- α -tocoferol). Os suplementos foram administrados diariamente na concentração de 2% em relação ao consumo de dieta por entubação orogástrica durante 42 dias. Ao final do ensaio, soro foi obtido para determinação do índice de peróxido (IP), malondialdeído (MDA) e atividade da catalase (CAT), plasma e urina para 8-epi-PGF2 α -isoprostana e o fígado foi extraído para as determinações de IP e MDA. O valor sérico de MDA foi menor (p=0,05) nos grupos que receberam CLA. Em relação aos resultados de CAT, estes indicaram menor atividade da enzima quando CLA é administrado, sendo os valores obtidos nos grupos AE (4734,23 \pm 1078,93 kU/L) e CO (5916,06 \pm 2490,71 kU/L) menores (p=0,05) que os obtidos no grupo C (10496,52 \pm 5121,84 kU/L). Quanto aos valores de isoprostana na urina, notou-se um aumento quando CLA é administrado, sobretudo no grupo AE que apresentou valores (95,13 \pm 20,26pg/mL) maiores (p=0,05) que o grupo controle C (69,46 \pm 16,65pg/mL). Verificou-se a efetividade da suplementação com vitamina E junto com CLA. Os resultados mostraram que o CLA influencia o processo de autoxidação lipídica; no entanto, ainda há necessidade de maiores investigações para entender se a influência é positiva ou negativa.

OR-18-014

ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESTADO ANTIOXIDANTE E INDICADORES HEMATIMÉTRICOS EM ADOLESCENTES JOGADORES DE FUTEBOL

JOSELY CORRÊA KOURY;CARMEN MARINO DONANGELO;KARLA DE JESUS FERNANDES DE OLIVEIRA;ASTROGILDO V. OLIVEIRA JUNIOR;MARIA EDUARDA LEÃO DIOGENES

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** 03**Horário:** 14:45-15:00:00

A atividade física associada a adolescência promove aumento da produção de espécies reativas de oxigênio, podendo acarretar em alterações na funcionalidade celular. Os antioxidantes plasmáticos podem agir protegendo as membranas celulares, no entanto, a capacidade de proteção plasmática varia de acordo com a condição celular. Este estudo teve como objetivo avaliar a associação entre a capacidade antioxidante total do plasma, a resistência da membrana de eritrócitos e indicadores hematimétricos em adolescentes jogadores de futebol (n=46). A capacidade antioxidante plasmática foi determinada pelo método FRAP (The Ferric Reducing Ability of Plasma) baseado na habilidade in vitro dos antioxidantes plasmáticos em reduzir o íon ferro em pH ácido. O percentual de hemólise de eritrócitos incubados, in vitro, em meio hipotônico foi determinado através da fragilidade osmótica de eritrócitos (FOE). Os indicadores hematimétricos foram determinados por contador automático (hematócrito, hemoglobina, contagem de hemácias, volume corpuscular médio, hemoglobina corpuscular média, concentração de hemoglobina corpuscular média e contagem de reticulócitos). Os adolescentes apresentavam idade média de 13 anos, eram saudáveis e não usavam suplementos e/ou medicamentos. Os valores de FRAP forma em média de 472 \pm 106 μ mol Fe+/L e os de FOE de 38 \pm 15%. Os valores hematimétricos estavam adequados à idade. Houve correlação negativa entre FOE e contagem de hemácias (r=-0,456, p=0,0015) e entre FOE e volume corpuscular médio (r=-0,455, p=0,0015). Não foi encontrada correlação entre a capacidade antioxidante total no plasma e a FOE. Nossos resultados sugerem que, no grupo estudado, as características dos eritrócitos, em termos de volume e contagem celular, influenciaram de forma mais consistente a resistência da membrana celular do que a capacidade de proteção antioxidante plasmática.

Financiadores: CAPES e CNPq.

Temas Livres

Apresentação Poster

Nutrição e Saúde Coletiva

PO-16-001 a PO-16-107

PO-17-001 a PO-17-104

PO-18-001 a PO-18-102

PO-16-001

INTERNATO RURAL: UMA PROPOSTA INOVADORA NA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA

MARLENE AZEVEDO M. MONTEIRO; MÁRCIA MARIA CAMPOS DE FREITAS; ISABEL CRISTINA M. P. MAIA; CRISTIANE ROCHA MARTINS; ANA CRISTINA MENDES MUCHON; CELIANA MARTINS; THELMA REGINA A. S. FERREIRA; LUIZ EDUARDO DO NASCIMENTO; ANA PAULA PACÍFICO HOMEM

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE - UNI-BH**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O Curso de Nutrição do Centro Universitário de Belo Horizonte - UNI-BH com o foco na formação do nutricionista, conforme as exigências da sociedade e do setor da saúde, passou a oferecer a partir de fevereiro de 2003 na área de Estágio Curricular em Nutrição Social, o Internato Rural. O modelo inovador de experiência do Internato Rural do Curso de Nutrição do UNI-BH é pioneiro na divulgação da ciência da nutrição em cidades do interior do Estado de Minas Gerais. Atualmente o Internato Rural, por meio de convênio, abrange as cidades de Lagoa da Prata, Santo Antônio do Monte, Luz, Moema e adjacências. A partir de orientação e supervisão semanal de um professor nutricionista os alunos desenvolvem diversos trabalhos relacionados às áreas de atuação do nutricionista como aplicação das políticas de nutrição voltadas para a atenção à saúde populacional nos aspectos preventivos e curativos; promoção da qualidade de vida nos meios urbano e rural; desenvolvimento de programas de nutrição destinados a grupos de risco nutricional: crianças, idosos, gestantes, nutrízes; orientação na melhoria da alimentação e manuseio de alimentos em creches e escolas; atuação junto às equipes de Programas de Saúde da Família (PSF) e atendimento a grupos com doenças degenerativas crônicas e carenciais. Até o mês de junho/2005 participaram do Internato Rural 150 alunos. Para a população atendida ocorre sempre a melhoria de seu estado nutricional acompanhado por mudanças de seus hábitos alimentares. Os resultados desta prática pré-profissional pelo aluno do Curso de Nutrição são indiscutíveis. É uma experiência singular para o aluno poder vivenciar a realidade do interior do Brasil, além de possibilitar a abertura de novos mercados de trabalho para a sua profissão. Porém, o maior resultado do Internato Rural é o seu amadurecimento profissional, a percepção concreta da importância do nutricionista como agente ativo no processo de melhoria da qualidade de vida do ser humano.

PO-16-002

ALIMENTOS TRANSGÊNICOS: O TRANSITAR ENTRE A SEGURANÇA ALIMENTAR E A ALIMENTAÇÃO COLETIVA

SILVIA MAGALHÃES COUTO; VICTOR AUGUSTUS MARIN; GABRIELLA BARRETO BORGES; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** PROAP/PÓS GRADUAÇÃO EM BIOTECNOLOGIA VEGETAL**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Objetivo do ensaio é discutir a relação entre a alimentação coletiva e a segurança alimentar dos alimentos transgênicos. A metodologia privilegiou a análise de discurso, das informações referentes à alimentação coletiva e alimentos transgênicos a partir de artigos publicados sob o contexto político, social e econômico. Há uma série de desafios a serem superados para poder usufruir os benefícios decorrentes do uso das biotecnologias modernas. O primeiro desafio é a análise de riscos potenciais da engenharia genética. Organizações internacionais começaram a desenvolver princípios e protocolos para definir a avaliação da segurança de alimentos transgênicos, isso envolve a análise de risco e princípio como o da equivalência substancial e o da precaução. O fato do alimento geneticamente modificado ser substancialmente equivalente ao seu análogo convencional não significa que ele seja seguro, nem elimina a necessidade de uma avaliação para garantir a segurança. O segundo desafio é salientar que o mundo se encontra na era do supermercado transgênico, alimentos com o genes modificados chegam à mesa dos consumidores, sem serem rotulados não garantindo ao cidadão a informação sobre o produto, negando-lhe o direito de escolha. A problemática da rotulagem ocorre pela falta de tecnologia para detecção do ingrediente transgênico contidos nos produtos industrializados. Este contexto implica no terceiro desafio, a rastreabilidade, pois, em casos de efeitos na saúde humana, os produtos rotulados seriam facilmente identificados e recolhidos. Finalmente podemos constatar que as discussões que envolvem os alimentos transgênicos e seu impacto na alimentação coletiva faltam embasamento técnico-científico para que os profissionais da área da saúde possam democratizar o saber de forma a possibilitar formação de opinião sobre os riscos ou benefícios da substituição dos análogos convencionais pelos alimentos os transgênicos.

PO-16-003

CONSUMO DE CAFÉ E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA DE TRABALHADORES DE EMPRESAS DE BELÉM-PA
LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA; BETHSAIDA DE ABREU SOARES SCHM;
MARILIA DE SOUZA ARAUJO; EDUARDO FREITAS DA SILVA**Instituição:** Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O café é um produto de complexa composição química. Alguns trabalhos sugerem associação do consumo de café com a melhora na performance de atividades físicas, enquanto outros mostram associações negativas significativas entre mudanças do consumo de café e a prática de exercícios. Esse estudo tem o objetivo de verificar a associação entre o consumo de café e o nível de atividade física (NAF) em 1054 trabalhadores (18 a 74 anos) de 53 empresas de Belém-PA. O NAF foi calculado pelo método fatorial, utilizando-se os valores de atividades propostos pela FAO/WHO/UNU (1985). Adotou-se o ponto de corte para o sedentarismo estabelecido pelo IOM (2002), ou seja, menor ou igual/maior que 1,4. A análise descritiva foi realizada no Programa Excel 97. O teste qui-quadrado (SAS, versão 8.1) foi empregado para comparação das proporções de consumidores de café e categoria de NAF. A média (DP) de idade e índice de massa corporal foram semelhantes entre os grupos [35 (10) anos, 25 (4) kg/m², respectivamente]. Porém, verificou-se um maior percentual de indivíduos com excesso de peso no grupo não consumidor de café (51%), do que no consumidor (46%). A proporção de indivíduos consumidores e não consumidores de café com NAF < 1,4 foi de 40% e 56%, respectivamente. Enquanto que os indivíduos com NAF ≥ 1,4 a proporção de consumidores foi de 60% e de não consumidores de 44%. Através do teste de qui-quadrado, pode-se determinar proporção significativamente maior entre os consumidores de café e NAF ≥ 1,4 (p=0,04), onde indivíduos com NAF ≥ 1,4 têm 66% mais chances de serem consumidores de café do que aqueles trabalhadores com NAF < 1,4. Esses achados corroboram com alguns estudos que sugerem haver associação positiva do consumo de café com a prática de atividade física.

PO-16-004

FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS ATEROSCLERÓTICAS EM ESCOLARES

ISABEL CRISTINA CAMPOS; ADRIANA TOSO; ALINE BRANDÃO MARIATH; LUCIANE PETER GRILLO

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

No Brasil, as doenças cardiovasculares representam uma das principais causas de mortalidade, atingindo todas as regiões do país e ocorrendo em idade precoce. O presente estudo teve como objetivo identificar os fatores de risco para doenças ateroscleróticas entre escolares, de ambos os sexos, estudantes das escolas municipais de Jaraguá do Sul, SC. Selecionouse uma amostra representativa com nível de confiança de 95% e erro amostral de 5%, constituída por 356 crianças e adolescentes. Os fatores de risco foram identificados através da quantificação da atividade física do escolar, da história familiar, da avaliação antropométrica, das concentrações de colesterol total e HDL-colesterol, da glicemia e da verificação da pressão arterial. A quantificação da atividade física e a história familiar foram obtidas através de um questionário; a avaliação antropométrica foi realizada utilizando-se a classificação do índice de massa corporal segundo a WHO (1995); o exame de sangue verificou a concentração de colesterol e sua fração HDL-colesterol e glicemia e a pressão arterial foi verificada através de um esfigmomanômetro digital. Observou-se prática de atividade física regular por 47% dos escolares. Detectou-se 11% de sobrepeso e 7% de obesidade entre os escolares. Verificou-se 6% de valores aumentados de colesterol total e 20% de valores não-desejáveis para HDL-colesterol, e 14% dos escolares apresentaram hipertensão arterial. Dentre os escolares, 21%, 6% e 1% apresentaram um, dois e três fatores de risco para doença aterosclerótica, respectivamente. Os resultados do presente estudo possibilitaram realizar diagnóstico precoce e a promoção, junto à Secretaria de Educação do município, de atividades de cunho preventivo e educacional.

PO-16-005

SOBREPESO E OBESIDADE EM PRÉ-ESCOLARES SEGUNDO DOIS CRITÉRIOS DE DIAGNÓSTICO ANTROPOMÉTRICO

RENATA GRACIOSO BORGES; THAÏS BORGES CÉSAR

Instituição: Faculdade de C. Farmacêuticas/UNESP/Araraquara**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A falta de unanimidade nos critérios apontados na literatura para definição da obesidade infantil indica a necessidade de estabelecer pontos de corte específicos para cada população. Assim, o presente estudo pretende comparar as prevalências de obesidade em um grupo de crianças brasileiras, segundo dois critérios diagnósticos antropométricos utilizados nas práticas assistenciais e em pesquisa, no sentido de avaliar as diferentes estimativas de prevalência de obesidade. Para isto, foram utilizados dados de 3751 pré-escolares (60% do total) da rede municipal de ensino de Araraquara, SP. Com base nas variáveis antropométricas peso e altura, calcularam-se as prevalências de sobrepeso e obesidade pelos métodos do Escore Z e por Cole et al, 2000. Estas prevalências foram posteriormente testadas com o auxílio do Programa Sigma Stat, versão 3.1, sendo que para os dados paramétricos foi utilizado o Teste-T e para os dados não-paramétricos o Teste Mann-Whitney Rank Sum. As prevalências médias encontradas de sobrepeso e obesidade pelo Escore Z foram 15,0% e 29,5% respectivamente. Já pelo método de Cole, as prevalências de sobrepeso e obesidade foram 6,3% e 12,3%, mostrando então que este método resultou em prevalências inferiores ao Escore Z. As variações encontradas nas estimativas de obesidade, se considerarmos os diferentes critérios, ressalta a necessidade de estudos populacionais e clínicos que orientem critério único. Assim, enquanto não houver uma padronização dos métodos para detecção de obesidade infantil, os procedimentos existentes devem ser utilizados cautelosamente e a comparação dos resultados deve ser criteriosa diante de distintas referências.

PO-16-006

INGESTÃO DE FIBRA ALIMENTAR ENTRE ADOLESCENTES DE PIRACICABA, SÃO PAULO.

NATACHA TORAL; MARINA VIEIRA DA SILVA; BETZABETH SLATER

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: Apesar dos diversos benefícios decorrentes da ingestão adequada, poucos estudos brasileiros têm avaliado o consumo de fibra alimentar entre adolescentes. **Objetivos:** avaliar a ingestão de fibra alimentar e identificar as principais fontes alimentares desse componente na dieta de adolescentes de Piracicaba, São Paulo. **Metodologia:** Foi selecionada uma amostra de adolescentes da rede pública de ensino de Piracicaba, incluindo 390 alunos. A dieta foi analisada tendo por base os dados obtidos por meio de um questionário de frequência alimentar. Investigou-se o teor de fibras/1000kcal da dieta, que foi comparado à recomendação mínima de ingestão de 14g/1000kcal. Foi avaliada a contribuição para a ingestão de fibras proveniente do consumo de três grupos de alimentos fontes de fibras (mínimo de 3g de fibras/ 100g de alimento sólido ou 1,5g de fibras/100ml de líquido): feijão; frutas e hortaliças; farináceos e produtos industrializados enriquecidos com fibras. **Resultados:** A média de ingestão de fibra alimentar foi de 8,4g/1000kcal. Apenas 1,5% dos adolescentes ingeriram a quantidade mínima recomendada. Foi observado que o principal grupo que contribuiu para a ingestão de fibras foi o do feijão, cuja participação alcançou cerca de 28, 1% do total consumido. O grupo dos farináceos e produtos enriquecidos contribuiu com 22,7% da ingestão total de fibra alimentar, enquanto que as frutas e hortaliças contribuíram com apenas 6,8%. **Conclusão:** Verificou-se reduzido consumo de fibras entre os adolescentes, em decorrência da pequena participação na dieta das principais fontes alimentares, especialmente frutas e hortaliças. O consumo de tais alimentos, bem como a manutenção do feijão na dieta, deve ser estimulado entre os adolescentes.

PO-16-007

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E HIGIÊNICA DO CALDO DE CANA COMERCIALIZADO EM FEIRAS LIVRES, BARRACAS E “CARROS ADAPTADOS” LOCALIZADOS NA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO.
MÔNICA GLÓRIA N. SPINELLI; ANDRÉA ROMERO LATTERZA; VERA DE CÁSSIA GALLO; PATRÍCIA JULIANA SANTANA; RENATA CÂNDIDO TSUTSUMI; LORIANA VENTURINI; DANIELA GOTO YAMAGUTI**Instituição:** Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Caldo de cana ou garapa é a bebida preparada a partir da cana podendo ser acrescida de suco de frutas, água e mel e sem adição de álcool. Geralmente é comercializada em vias públicas como forma alternativa de subsistência. O controle de condições higiênico-sanitárias é essencial nas etapas do processo de preparação, a fim de evitar toxinfecções alimentares. Objetivo: Verificar a qualidade microbiológica e higiênica do caldo de cana comercializado em feiras livres, barracas e “carros adaptados” na região metropolitana de São Paulo. Material e Métodos: O estudo, de caráter analítico e transversal, foi realizado entre 15 de maio e 9 de junho de 2005. Foram avaliados 14 postos de venda e aplicados dois questionários, um com 14 manipuladores e outro com 117 consumidores, para avaliação das condições higiênicas, de manipulação e hábitos de consumo. Foram coletadas 6 amostras do produto para análise microbiológica. Resultados e Discussão: O maior consumo do produto ocorre nos finais de semana. Na maior parte das vezes não foram encontradas boas condições de higiene do local e/ou dos processos, apesar da maioria dos entrevistados considerá-las satisfatórias. Em todas as amostras foram detectadas a presença de leveduras, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. Os manipuladores não passam por treinamentos, porém conhecem a importância da higienização. A maioria não faz o uso de proteção no cabelo e/ou uso de luvas e manipulam dinheiro e alimento. Conclusão: É necessário capacitar os manipuladores e exigir o uso de proteção nos cabelos e nas mãos, além da obrigatoriedade de pia no local para higienização das mãos e utensílios.

PO-16-008

HÁBITOS E ESTRATÉGIAS ALIMENTARES DE FAMÍLIAS DE COMUNIDADES RURAIS SO SEMI-ÁRIDO BAIANO

SILVANA PEDROSO DE OLIVEIRA; MARÍLIA IEDA DA S. FOLEGATTI; MARIA DAS GRAÇAS C. DE SENA; PRISCILA COUTINHO MIRANDA; FLÁVIO SILVA DE SANTANA; RANULFO CORREA CALDAS

Instituição: EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A segurança alimentar depende da disponibilidade de alimentos e do acesso à alimentação. Foi elaborado um questionário para avaliar os hábitos e as estratégias alimentares de quarenta famílias, em quatro comunidades rurais da região do semi-árido baiano. Os domicílios foram sorteados aleatoriamente, a partir de listas, fornecidas pela Associação de Desenvolvimento Sustentável e Solidário da Região Sisaleira (APAEB). Foi perguntado às mulheres o quanto foi consumido, no mês anterior à entrevista, proveniente da produção, compra ou doações. Em média, a renda familiar mensal foi de R\$ 464,45 e o gasto com alimentação de R\$ 204,65. Os alimentos consumidos pela maioria das famílias foram: arroz, óleo de soja, açúcar e sal (100%), feijão, alho e cebola (97,5%), farinha de mandioca (95,0%), macarrão, pão, tomate e coentro (92,5%), carne bovina e banana (90,0%), ovos e batata (85,0%), biscoito salgado (82,5%), biscoito doce (80,0%), fubá de milho (77,5%), leite de vaca (72,5%), frango, margarina, quiabo e maçã (70,0%), cenoura e laranja (65,0%). Os principais alimentos produzidos, consumidos no mês anterior à entrevista, foram ovos (72,5% das famílias), feijão (60,0%), leite de vaca (55,0%), coentro (40,0%), frango e abóbora (37,5%), aipim (32,5%) e batata doce (30,0%). Ainda, 67,5% das famílias receberam alguma doação de alimentos, no mês anterior à entrevista. Entre os principais critérios considerados na compra de alimentos, destacaram-se o preço e a qualidade (85,0%), a higiene do local (82,5%) e as facilidades de pagamento (67,5%). Quanto às estratégias alimentares, 45,0% das famílias costumam comprar alimentos a crédito, principalmente em supermercados (73,7%); 65,0% doam alimentos na comunidade, 12,5% vendem e 5,0% trocam; as sobras são aproveitadas para ração animal (92,5%) ou em sopas, farofa e arroz doce (7,5%). Em situação de necessidade, 25,0% disseram que vão procurar trabalho fora da comunidade e 22,5% vendem algum animal. Verifica-se, portanto, a precária situação alimentar das famílias. Espera-se aprofundar a análise do consumo alimentar e definir, juntamente com as comunidades, possíveis estratégias para melhorar a alimentação das famílias. Apoio financeiro: CNPq (Proc. nº 50.3854/2003-4).

PO-16-009

EM CASA DE FERREIRO O ESPETO É DE PAU? A ADEQUAÇÃO EM FERRO NA DIETA DE ESTUDANTES DE UM CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO.

HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI; ELIANE DE ABREU SOARES; EMILSON SOUZA PORTELLA; REGINA SERRÃO LANZILLOTTI; IZAURA CRISTINA DE A S BARRETO

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** SR2 UERJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Quatro são as Dietary References Intakes (DRIs): EAR (Estimated average requirement), RDA (Recommended dietary allowance), AI (Adequate intake) e UL (Tolerable Upper Intake Level). A comparação do teor de ferro consumido na dieta com os valores de referência permitem estimar a probabilidade de inadequação/adequação da ingestão média do indivíduo e a prevalência de inadequação do nutriente no grupo. O objetivo deste estudo foi avaliar a adequação de ferro na dieta de estudantes de Nutrição. Foram avaliadas as dietas de quarenta alunas na faixa etária de 18 a 25 anos. O consumo alimentar foi obtido por registro alimentar de 3 dias por pesada. O cálculo do teor de ferro foi realizado por um aplicativo nutricional. A adequação aparente da ingestão do ferro valeu-se do método EAR como ponto de corte, que prevê: a estimativa da média de ingestão e da variabilidade, a estimativa da necessidade (EAR), a variação da necessidade do nutriente (CV), o cálculo do escore Z. Na avaliação do grupo foram levados em consideração à variabilidade intra e inter pessoal, o erro de aferição definido pela diferença entre o valor observado e a estimativa da ingestão e garantida a normalidade da distribuição dos valores de consumo de ferro pela retirada dos “off line” ($-2DP < Z < 2DP$). Todos os cálculos foram realizados em planilha EXCEL. O consumo de ferro foi $12, 15\text{mg} \pm 0, 52$. Os resultados demonstraram inadequação do consumo de ferro para a maioria das estudantes (ponto de corte $<0, 70$). Apenas duas estudantes atingiram valores superiores a $0, 60$. O perfil do grupo (37 alunas, 3 off line) mostra que o consumo ajustado de ferro se quer atingiu a EAR para a maioria, o que permite inferir que mesmo estudantes de Nutrição têm hábitos alimentares inadequados. A prevalência de inadequação do grupo, através dos valores de ferro ajustados foi de 97% (ponto de corte $<0, 70$). Contribuição: mostrar que, com certa habilidade, é possível avaliar o consumo dietético com uma planilha de cálculo do “Office Windows”.

PO-16-010

PADRÕES CORPORAIS E PERCEÇÃO DO ADOLESCENTE - ANÁLISE COMPARADA DE GRUPOS FOCAIS EM ESCOLAS

ELLIZ DE OLIVEIRA CELESTRINI; VALESCA BARBOSA SCOFANO; ANA CAROLINA DE ABREU SILVA; ANDREA FERREIRA S TANNUS; GLÓRIA VALÉRIA DA VEIGA; GILZA SANDRE-PEREIRA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Este trabalho é parte de uma pesquisa com adolescentes estudantes da 6ª série (11 a 16 anos) da rede estadual de ensino de Niterói, RJ, que avalia a eficácia de um programa de intervenção para prevenção de obesidade, conjugando metodologias quantitativa e qualitativa. Trata-se da análise do discurso dos participantes de 2 grupos focais (6 e 10 alunos, diversificados quanto ao sexo e ao estado nutricional), sendo um na escola da intervenção (E1) e outro na escola controle (E2). Trabalhou-se o tema Padrões Corporais, objetivando identificar os diferentes discursos sobre percepção corporal. Foi utilizado um cartaz com imagens de diferentes padrões corporais como instrumento iniciador da discussão. Em ambas as escolas, as imagens referidas como negativas provocaram maior discussão. São elas: na E2, modelo anoréxica e criança obesa comendo “fast food” e na E1, além destas, obeso assistindo TV e halterofilista. A temática que gerou consenso entre as duas escolas foi o culto ao corpo, referido negativamente, porém associada a imagens diferentes. Na E1 essa temática se relacionou ao halterofilista, associado à noção de “exagero”. Na E2, aparece relacionada à modelo anoréxica, associada à noção de estética em detrimento da saúde. As imagens relacionadas à obesidade foram referidas de forma negativa em ambas as escolas, sendo a alimentação inadequada apontada como causa. No entanto, na E2 houve uma tendência a justificar a obesidade, na imagem da criança, como decorrente de distúrbio metabólico. Nas duas escolas o excesso de peso aparece como elemento causador de insatisfação, sendo o corpo percebido como elemento importante para a sociabilidade. Os participantes têm conhecimentos mínimos sobre alimentação saudável mas tendem a considerar com complacência a dificuldade de comer de forma equilibrada. A educação nutricional com ênfase na construção da motivação para a assimilação de hábitos alimentares saudáveis mostra-se um importante instrumento para prevenção de obesidade em adolescentes.

PO-16-011

AValiação DO Perfil, DA EVOLUÇÃO NUTRICIONAL E DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS COM ALTA PROGRAMADA DO SEMI - INTERNATO DO CENTRO DE RECUPERAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL - (CREN)

VANESSA DIAS CAPRILES; JULIANA D. CALIA

Instituição: Centro de Recuperação e Educação Nutricional**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Objetivo: avaliar crianças com alta programada do semi - internato CREN para dezembro/2004 através da evolução do estado nutricional ao longo do tratamento, da adequação do consumo alimentar atual em relação às necessidades nutricionais individuais. A evolução do estado nutricional foi analisada através de regressão linear dos valores de escore z para os índices P/I, E/I e P/E em função do tempo de tratamento. Em setembro o consumo alimentar foi avaliado: no CREN através do método de pesagem direta individual dos alimentos, realizado em três dias aleatórios; externamente, através de registro alimentar de três dias. A amostra foi composta por 14 crianças, sendo 6 do sexo masculino e 8 do feminino. Observou-se eliminação das taxas de desnutrição grave para todos os parâmetros e aumento da taxa de eutrofia. O ganho médio em escore z para E/I foi de $0,94 \pm 0,62$; para P/I foi de $0,93 \pm 0,78$ e para P/E de $0,53 \pm 0,97$ ao longo do tratamento. Avaliação da evolução ponderal em escore z no grupo através do teste t de Student para amostras dependentes mostra que a população avaliada em geral evoluiu nos indicadores E/I ($p=0,00007$) e P/I ($p=0,0007$) de foram altamente significativa a 95% de confiança. Dieta de final de semana: adequada quanto ao fracionamento para a maioria (70%) das crianças e foi observado baixo consumo de verduras. A média da adequação de consumo de energia foi de 128,9% para o consumo de alimentos no CREN, 168,7% ao considerar CREN + externo e de 149,9% no final de semana. Os resultados demonstram que o trabalho realizado pelo CREN é efetivo, todas as crianças apresentaram melhoria do estado nutricional, com significativa evolução da população estudada em relação a estatura e peso para idade. Quanto ao consumo alimentar observou-se que de maneira geral a dieta atende e excede as necessidades de energia e de proteína. Em relação ao fracionamento e variedade, encontram-se adequados para maioria dos casos; reflexo da orientação nutricional ao longo do tratamento.

PO-16-012

MATERIAIS EDUCATIVOS DE APOIO AO ATENDIMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE DIABETES MELITO, ATENDIDOS NA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO- CLINUT, DA FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA (USP).

CAROLINA MENEZES FERREIRA; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; GREISSE VIERO DA SILVA; FERNANDA MARCHETTO DA SILVA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) constituem graves problemas de Saúde Pública, sendo responsáveis por inúmeras mortes entre indivíduos adultos. O estado nutricional do indivíduo é importante para a prevenção e o controle destas doenças, em particular, a diabetes (DM). Objetivos: desenvolver materiais educativos para orientação nutricional aos pacientes portadores de DM do programa da CLINUT; propiciar vivências práticas de avaliação e atendimento nutricional ao aluno do Curso de Nutrição, pós-graduação e estagiários. Metodologia: Os pacientes são atendidos em parceria com o CSE Geraldo Paula Souza onde funciona a CLINUT. Os temas foram selecionados observando-se características da doença e necessidade de avaliação nutricional (consumo alimentar e antropometria). Os materiais foram desenvolvidos após extensa pesquisa bibliográfica, baseados nos conteúdos das aulas expositivas e nas avaliações das dinâmicas de grupo desenvolvidas pelos pacientes. Os materiais foram preparados e testados em pacientes, na sua compreensão, nos meses de fevereiro a junho de 2005. Resultados: Foram desenvolvidos 8 conteúdos sobre os temas selecionados: Conhecendo o diabetes; Pirâmide Alimentar parte I e parte II; Alimentos Light e Diet; Diabetes e Alimentação; Atividade Física no diabetes; Complicações no diabetes; Orientações Gerais e Oficina Culinária. Conclusão: 100% dos pacientes que freqüentaram o módulo de orientação para DM avaliaram como positiva a utilização dos materiais de apoio às dinâmicas e aquele recebido para ler com as orientações básicas; permitiu que alunos e estagiários vivenciassem a criação e avaliação de materiais de apoio ao tratamento e prevenção do DM; fortaleceram vínculos interdisciplinares e interinstitucionais com associações comunitárias e outros centros de saúde escolas, visando um melhor atendimento ao paciente de DM e um campo de ensino aprendizagem com ações educativas afirmativas na área de Nutrição e Alimentação.

PO-16-013

AValiação DE REFEIÇÕES OFERECIDAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM RELAÇÃO ÀS RECOMENDAÇÕES DA ESTRATÉGIA GLOBAL OMS SOBRE ALIMENTAÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E SAÚDE

ANA PAULA GINES GERALDO; DANIEL HENRIQUE BANDONI; PATRÍCIA CONSTANTE JAIME

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

OBJETIVO: Avaliar as refeições oferecidas por Unidades de Alimentação e Nutrição de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) na cidade de São Paulo. METODOLOGIA: Estudo transversal realizado com 72 empresas cadastradas no PAT na cidade de São Paulo. Cardápios de almoço, jantar e ceia, de três dias, foram avaliados em relação à oferta de lipídios totais, ácidos graxos saturados, ácidos graxos polinsaturados, colesterol, ácidos graxos trans, açúcares livres e frutas, verduras e legumes, segundo as recomendações da OMS. Para melhor análise dos dados, foi realizada análise de cluster (agrupamento) com as variáveis: porte da empresa, setor de atividade comercial, modalidade do programa de alimentação do trabalhador e presença de nutricionista. RESULTADOS: As empresas foram agrupadas em dois clusters: o primeiro composto principalmente de empresas de micro e pequeno porte, sem supervisão de nutricionista, do setor de comércio, tendo auto-gestão como modalidade do programa. O segundo cluster foi composto principalmente por empresas de médio e grande porte, com supervisão de nutricionista, do setor industrial e de serviços e com gestão terceirizada. A maioria dos cardápios avaliados tiveram baixa oferta de frutas, verduras e legumes (63,9%) e de ácidos graxos polinsaturados (83,3%) e excesso de lipídios totais (47,2%) e colesterol (62,5%). As empresas do cluster 2 estavam mais adequadas (65,6%) em relação à oferta de frutas, verduras e legumes do que as empresas do cluster 1 (12,5%), com $p < 0,01$. CONCLUSÃO: Para todas as variáveis estudadas foram encontrados elevados percentuais de inadequação em relação às recomendações da Estratégia Global OMS sobre alimentação saudável, atividade física e saúde.

PO-16-014

INDICADORES POTENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO-TRANSMISSÍVEIS EM USUÁRIOS DE RESTAURANTE DE REFEIÇÕES COLETIVAS

RAQUEL OLIVEIRA DA SILVA; PATRÍCIA SCHMITZ; ISABEL CRISTINA CAMPOS; JANETE ROSA PRETTO MEDINA; REJANE MAGDA KRUGER; LEO LYNCE VALLE DE LACERDA; ALINE BRANDÃO MARIATH; LUCIANE PETER GRILLO

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

As doenças crônicas não-transmissíveis vêm ocupando um maior espaço no perfil de morbi-mortalidade de populações latino-americanas. Um dos maiores fatores de risco para o desenvolvimento dessas patologias é a obesidade, que representa o problema de maior ascensão entre a população observado nos últimos anos, decorrente, principalmente, da urbanização e industrialização que direcionam para uma dieta mais ocidentalizada. O objetivo deste estudo foi avaliar os indicadores potenciais para o desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis em 1252 colaboradores de ambos os sexos, de uma indústria localizada no norte de Santa Catarina, Brasil, que utilizam restaurante de refeições coletivas. Os indicadores potenciais foram avaliados através do estado nutricional, classificado segundo a Organização Mundial de Saúde, da circunferência da cintura, da pressão arterial e da glicemia capilar. Constatou-se alta prevalência de excesso de peso (45%), principalmente nos homens (83, 15%), sendo observada obesidade em 10% da amostra. Encontrou-se circunferência abdominal elevada em 33% da amostra, com prevalência de 50% nas mulheres. Dos indivíduos obesos, 40% apresentaram hipertensão arterial diastólica e 28% hipertensão arterial sistólica. Verificou-se associação significativa entre IMC e idade, sexo, escolaridade e circunferência abdominal. O estado nutricional não teve associação com tabagismo e com glicemia de jejum alterada. Os indicadores potenciais para doenças crônicas não-transmissíveis foram: idade, escolaridade, estado nutricional e circunferência abdominal aumentada, interferindo principalmente na pressão arterial.

PO-16-015

A ESCOLA PROMOVENDO HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS: AVALIAÇÃO DE MÉTODOS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR COM PAIS E EDUCADORES

TATIANA FRANÇA DE VASCONCELOS; DENISE COSTA COITINHO; MARIA DE LOURDES C F RODRIGUES; JANINE GIUBERTI COITINHO; MARIANA HELCIAS CÔRTEZ; ANA CAROLINA DA C F LIMA; CAROLINA ZUPPA KOHNERT SEIDLER; RENATA TIENE DE C YOKOTA

Instituição: OPAS, Universidade de Brasília**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O perfil epidemiológico brasileiro apresenta as doenças crônicas não transmissíveis como principal causa de morbimortalidade, porém com altas taxas de carências nutricionais. Importante ressaltar que todos estes distúrbios têm a mesma origem: alimentação inadequada quantitativa e/ou qualitativamente. A formação de padrões e saberes alimentares se dá na infância e neste sentido, é prioritária a atuação junto ao público infantil. Contextualizando, a escola é um espaço social onde se dão interações e convivências entre diferentes pessoas, formando uma comunidade. Desde 2000 o Projeto vem atuando com a comunidade escolar, e em 2005 surgiu a necessidade de avaliar sua metodologia. O objetivo desse trabalho foi avaliar o Projeto nos três âmbitos de avaliação - planejamento/estrutura, processo e impacto. Na primeira dimensão foram analisados todos os documentos originais do Projeto. A avaliação de impacto será obtida ao final do ano letivo a partir de dados de consumo e antropométricos das crianças além de dados sócio-econômicos obtidos com seus pais. Com relação à avaliação do processo, foram empregados métodos de investigação quantitativa com pais e educadores. Utilizou-se questionários do tipo verdadeiro/falso que abordavam a pirâmide alimentar e aspectos da alimentação saudável. Observou-se que houve 100% de acerto nos itens para 52% dos professores. A média de acertos foi de 11, 2 para 12 itens, com mínimo de 9 itens corretos. Já os pais tiveram média de 9, 65 de acerto, com mínimo de 4. Para 68% dos professores e 72% dos pais a base da alimentação são as frutas e as verduras. Os educadores tiveram maior facilidade que os pais em compreender e reproduzir os conceitos transmitidos pelo Projeto. Provavelmente, devido ao maior nível de instrução, os educadores têm maior facilidade em reproduzir as informações do Projeto, e maior tendência a aplicá-los nas escolhas alimentares diárias.

PO-16-016

UTILIZAÇÃO DE ENTREVISTA COGNITIVA PARA MELHORIA DE QUESTIONÁRIO AUTO-PREENCHÍVEL COMO INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS EM PESQUISA COM ADOLESCENTES

VALESCA BARBOSA SCOFANO; GLÓRIA VALÉRIA DA VEIGA; GILZA SANDRE-PEREIRA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O uso de questionários auto-preenchíveis como instrumento de coleta de dados sobre grupos sociais é bem disseminado, sendo a formulação das perguntas crucial para a obtenção de dados confiáveis. O presente trabalho é parte de uma pesquisa com estudantes da 6ª série da rede estadual de ensino de Niterói, RJ, que avalia a eficácia de um programa de intervenção para prevenção de obesidade. Trata-se da análise do discurso de alunos sobre o preenchimento do questionário da pesquisa piloto, com o objetivo de avaliar as dificuldades encontradas visando a melhoria deste instrumento de coleta de dados. Foi realizada entrevista cognitiva com seis adolescentes, correspondendo a 22% dos participantes. As dificuldades se concentraram em três tópicos do questionário: perfil de morbidade e quadros de frequência de refeições e de atividade física, e se relacionaram, principalmente, ao não entendimento de termos e à incapacidade de leitura dos quadros. Diante de palavras desconhecidas, os adolescentes tendem a ignorar a questão em si e a marcar “não”, o que pode significar superestimativa de repostas negativas. A estrutura dos quadros é referida como “confusa”, gerando respostas incorretas ou o não preenchimento. Percebe-se a dificuldade de se estabelecer uma ligação entre as linhas e os enunciados das colunas. Verificou-se também a dificuldade no dimensionamento de tempo despendido nas atividades físicas, havendo confusão entre “horas” e “minutos”. A “falta de atenção” é referida como motivo para o não preenchimento de algumas questões. As dificuldades detectadas nas entrevistas referem-se a tópicos fundamentais do questionário em relação ao objeto pesquisado, e a falha no seu preenchimento representa importante inconsistência ou perda de dados. A análise qualitativa foi decisiva para a reformulação do questionário da pesquisa, com alteração de termos utilizados e transformação dos quadros em questões isoladas, sendo recomendada para estudos com o mesmo objetivo.

PO-16-017

A INFLUÊNCIA DO ESTADO NUTRICIONAL PRÉ-GRAVÍDICO E DO GANHO DE PESO GESTACIONAL NO PESO E COMPRIMENTO AO NASCER DE CRIANÇAS ATENDIDAS NO PROGRAMA DE APOIO À LACTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA, MG

ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES; RENATA CHÁCARA PIRES; FABIANA RAFINO; HELOÍSA HELENA FIRMINO; ARIADNE B. N. EINLOFT; SYLVIA C. C. FRANCESCHINI; LUCIANA F. DA ROCHA SANT'ANA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O peso ao nascer é um dos indicadores de saúde mais importantes. Juntamente com o comprimento ao nascer ele reflete o estado nutricional materno. Objetivou-se avaliar a influência do estado nutricional pré-gravídico e do ganho de peso gestacional no peso e comprimento ao nascer. Analisaram-se 343 prontuários de puérperas e seus bebês atendidos no PROLAC do Hospital São Sebastião do município de Viçosa, MG. Coletaram-se dados referentes ao IMC pré-gestacional (IMCPG), ganho de peso gestacional, peso e comprimento ao nascer. Para a classificação do IMCPG foi utilizada a recomendação do IOM, sendo considerado baixo peso um $IMC < 19,8 \text{ kg/m}^2$; eutrofia IMC de $19,8$ a 26 kg/m^2 ; sobrepeso IMC de 26 a 29 kg/m^2 e obesidade $IMC > 29 \text{ kg/m}^2$. Para a classificação do ganho de peso utilizou-se a recomendação do Ministério da Saúde, sendo insuficiente $< 8 \text{ kg}$, adequado de 8 a 16 kg , e excessivo $> 16 \text{ kg}$. Os dados foram analisados no programa SigmaStat. Para a comparação entre as médias e medianas utilizaram-se o Teste t e Mann Whitney, respectivamente (para 2 grupos) e ANOVA e Kruskal-Wallis para médias e medianas independentes (para 3 ou mais grupos), respectivamente. Adotou-se como significante um $p < 0,05$. Os filhos de mães com baixo IMCPG apresentaram menores médias de peso ($3,071 \text{ g} \pm 446,3/3,219 \text{ g} \pm 527,3$; $p < 0,05$) e menores medianas de comprimento ($49 \text{ cm}/50 \text{ cm}$; $p < 0,01$) ao nascer, do que aquelas de mães com eutrofia, sobrepeso e obesidade pré-gestacional. A média de peso ao nascer dos filhos de mães com ganho de peso insuficiente foi de $2,986 \text{ g} \pm 568,8$, sendo esta menor do que a média dos filhos de mães com ganho de peso excessivo $3,317,4 \text{ g} \pm 490,2$ ($p < 0,01$). A mediana do comprimento ao nascer dos filhos de mães com ganho de peso insuficiente (48 cm) foi menor do que aquelas com ganho de peso adequado (49 cm) e excessivo (50 cm) ($p < 0,01$). Observou-se que o estado pré-gestacional e o ganho de peso gestacional são fatores diretamente relacionados com o peso e o comprimento ao nascer, reforçando a importância do acompanhamento nutricional no pré-natal.

PO-16-018

PROGRAMA DE APOIO NUTRICIONAL AO PACIENTE COM TUBERCULOSE RESIDENTE EM CURITIBA
ELIZABETH DOS SANTOS WISTUBA; BETINA M. ALCÂNTARA GABARDO; NILTON WILLRICH; ANGELA C. LUCAS DE OLIVEIRA; CRISTIANE A. A. MACHADO**Instituição:** Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba**Ag. Financiadora:** SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE CURITIBA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

INTRODUÇÃO: A Tuberculose continua sendo um desafio em escala mundial. Seu alto potencial de transmissão e a associação com outras situações de risco torna a abordagem deste agravo um desafio. Devido a perda do apetite e a perda do peso serem sinais frequentes da doença, a Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba implantou o Programa de Apoio Nutricional ao Paciente com diagnóstico confirmado de Tuberculose em 2004. Os critérios de inclusão são: paciente com diagnóstico de Tuberculose e cuja renda familiar seja inferior a $^{\circ}$ salário mínimo por residente no domicílio ou com fatores de risco associados (alcoolismo, desemprego, drogadição e co-infecção/HIV). Após inclusão no programa o paciente recebe um vale mensal no valor de R\$30,00 para ser trocado por alimentos e produtos de higiene pessoal ou limpeza, em Equipamentos da Secretaria Municipal do Abastecimento. **OBJETIVO:** Avaliar o impacto do Programa sobre o estado nutricional dos pacientes, bem como os produtos alimentícios adquiridos com o benefício. **MÉTODOS:** Para avaliação nutricional utilizou-se: $IMC < 18,5$: magreza; IMC $18,5$ a $24,9$: normal; IMC 25 a $29,9$: sobrepeso; IMC 30 : obesidade. **RESULTADOS:** Foram analisados dados de 262 pacientes durante 7 meses de Programa. As Unidades de Saúde (US) que mais inscreveram pacientes equivalem às regiões de maior pobreza na cidade. A média de faixa etária foi de 37,7 anos. Quanto à avaliação nutricional, 23% dos inscritos apresentaram magreza e 1,9% obesidade (nas US estes valores são de 3% e 20,4% respectivamente). Dos 44 casos já desligados do Programa houve ganho médio de peso de 5 kg. Com relação aos alimentos, os mais adquiridos foram: leite longa vida, óleo de soja, feijão, arroz, biscoitos, açúcar, café, gelatina, doce em pasta, farinha, macarrão, pó para refresco, frango, frios, sardinha, margarina e extrato de tomate. **RESULTADOS:** o Programa mostrou-se eficaz, pois os resultados sinalizaram para uma melhora da condição nutricional dos pacientes com Tuberculose.

PO-16-019

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INSERIDAS NO PROGRAMA FOME ZERO, MORADORAS DA ZONA LESTE DE MANAUS/AM

HELYDE ALBUQUERQUE MARINHO; ADELE LUIZA DA MATTA COSTA; MARLENE RAMOS GUEDES DONADIO; FERNANDO HELIO DE ALENCAR

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia -INPA**Ag.Financiadora:** FAPEAM-INPA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A garantia e o direito à alimentação vem ganhando espaço nas políticas sociais dos últimos governos brasileiros. O governo atual instituiu o programa Fome Zero para o combate à fome e à exclusão social, considerando que a pobreza é apontada como a principal causa da fome e desnutrição infantil no mundo. O objetivo central desse estudo foi avaliar o estado nutricional de crianças na faixa etária de 5 a 10 anos, residentes na Zona Leste de Manaus/AM, assistidas pelo Programa Fome Zero. Quanto à metodologia foram utilizados exames antropométricos, adotando-se os limites discriminatórios entre eutrofia/desnutrição e os pontos de corte de <-2 Escore Z) para os indicadores (Altura/Idade e Peso/Altura). O consumo dietético foi avaliado mediante o inquérito recordatório de 24 horas e de frequência. Quanto às variáveis sócio-econômicas e sanitárias, foram investigadas: grau de instrução e profissão dos pais ou responsáveis, número de pessoas da família, renda, fonte e tratamento da água e destino dos dejetos. Os dados foram registrados em questionários e lançados em um banco de dados. Os resultados foram analisados utilizando técnicas estatísticas inferenciais e descritivas no tratamento das variáveis quantitativas e qualitativas e lançadas no Programa Epi Info. Os resultados indicaram desnutrição em 20% (A/I) e 53, 4% (P/A). Os alimentos mais frequentemente consumidos foram: pão (60%), farinha (60%), café (15%), arroz (14%), feijão (6%) e bolacha cream cracker (8%). Quanto ao grau de instrução dos pais: analfabetos (12,5%), ensinos fundamental completo, incompleto e médio (37,5%, 37,5% e 12,5%), respectivamente. Observou-se que cerca de 62,5% das famílias tinham renda (< 1 salário mínimo) e 37,5% entre (1 a 3 salários mínimos). Quanto à água de consumo, (75%) era de poço artesiano. Com base nos resultados, constatou-se que as condições sócio-econômicas é, provavelmente a principal determinante da situação nutricional, pois a renda familiar em mais de 50% da população estudada encontra-se abaixo de um salário mínimo.

PO-16-020

COMPARAÇÃO DO IMC COM OUTROS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DE GORDURA CORPORAL EM ADOLESCENTES NIPÔNICOS E NÃO-NIPÔNICOS, DE ESCOLAS DA REDE ESCOLAR PRIVADA DE SÃO PAULO.

MIRIAM AKEMI SAMPEI; DIRCE MARIA SIGULEM

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

INTRODUÇÃO: A avaliação da antropometria e da composição corporal em adolescentes é difícil devido a uma variação do estirão de crescimento, da taxa de maturação e crescimento devido à etnia nas populações, além das diferenças sócio-econômicas. Ao contrário da população branca, poucos estudos são realizados em outras etnias. **OBJETIVOS:** Comparar os métodos de avaliação da gordura corporal como o Índice de Massa Corpórea (IMC), o método da bioimpedância (BIO), o da irradiação da luz infravermelha próxima (IVP) e o das pregas cutâneas (PRE), em 195 adolescentes masculinos, de 10 e 11 anos, e de 16 e 17 anos, nipônicos e não-nipônicos. Além de se analisar dois pontos de corte para o excesso de gordura corporal: 20% e 25%. **MÉTODOS:** A estatística dos métodos foi feita pelo teste de concordância de Kappa e pelo de discordância de McNemar. **RESULTADOS:** O ponto de corte de 25% de gordura apresentou maiores concordâncias em todos os grupos que o de 20%. Naquele ponto de corte, o IMC apresentou concordâncias altas com os outros métodos (Adolescentes - 10/11 anos: nipônicos: IMCxIVP - 94.1%, IMC x BIO - 88.2%, não nipônicos: IMCxPRE - 91.9%, IMCxBIO - 94.2%. Adolescentes- 16/17 anos: nipônicos, IMCxPRE - 78.3%, IMC x BIO - 86.9%, não nipônicos: IMCxPRE - 87.0%, IMCxBIO - 88,4%). Houve, também, discordâncias significantes na análise dos adolescentes de 16 e 17 anos. Entre o IMC e o IVP, a discordância acima da diagonal foi de 30.4% para os nipônicos e 33.3% para os não nipônicos. Meninos classificados como obesos pelo IMC, eram eutróficos pelo IVP. Nos nipônicos de 16 e 17 anos, a concordância do IVP com PRE e BIA não foi alta, com tendência à subestimação. As concordâncias foram melhores em não nipônicos do que em nipônicos, apesar dos valores serem similares. As concordâncias foram maiores em meninos de 10 e 11 anos que nos da faixa etária mais velha, independente da etnia. **CONCLUSÕES:** O ponto de corte de 25% foi melhor indicador do excesso de gordura corporal do que o de 20%. O IMC, devido a sua alta concordância pode ser usado em substituição a outros métodos em todos os grupos. Considera-se, no entanto, que nos nipônicos, esta concordância foi ligeiramente menor do que nos não nipônicos. A relação do IMC com a gordura corporal pode ser diferente neste grupo étnico. Estudos visando a relação do IMC com variáveis fisiológicas em distintas etnias talvez esclareçam estas diferenças.

PO-16-021

VALIDADE DAS MEDIDAS DE PESO E ALTURA AUTO-REFERIDAS POR ADOLESCENTES DE PIRACICABA, SÃO PAULO.

NATACHA TORAL; MARINA VIEIRA DA SILVA; BETZABETH SLATER

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: Dados antropométricos são integrantes essenciais de uma avaliação nutricional. O peso e a altura auto-referidos são medidas facilmente coletadas que permitem expressiva redução de custos em estudos populacionais. Poucas pesquisas têm avaliado a validade dessas medidas obtidas junto aos adolescentes. **Objetivo:** avaliar a validade das medidas de peso e altura auto-referidas por adolescentes de Piracicaba, São Paulo. **Metodologia:** Foi selecionada uma amostra de adolescentes da rede pública de ensino de Piracicaba, incluindo 370 alunos. Os adolescentes foram questionados sobre quanto achavam que pesavam e mediam no dia da entrevista. Realizou-se auto-avaliação da maturação sexual por planilhas dos estágios de Tanner. Em seguida, foram aferidos o peso e a altura dos indivíduos. Elaborou-se o cálculo da diferença entre medidas aferidas e referidas (viés) e foram considerados aceitáveis os dados entre a média do viés \pm 2 desvios-padrão. **Resultados:** Foram excluídos 10 adolescentes por citarem medidas discrepantes. A média de peso e altura aferidos dos adolescentes foi de 47,0kg e 1,53m, respectivamente. Observou-se tendência de subestimar o peso e a altura (média de 1,6kg e 4,1cm). Verificou-se correlação positiva e significativa ($p < 0,001$) entre medidas referidas e aferidas, sendo maior para o peso ($r: 0,93$) do que para a altura ($r = 0,78$). O sexo não influenciou a validade dos dados referidos. Porém, foi constatado que os coeficientes de correlação diminuíram entre os pré-púberes ($r: 0,87$ para peso e $0,59$ para altura). **Conclusão:** Verificou-se que medidas de peso e altura auto-referidas pelos participantes podem ser consideradas válidas apenas entre adolescentes púberes, independente do sexo. Acredita-se que a fase pré-puberal interfira no relato de tais dados em virtude do rápido crescimento característico do período.

PO-16-022

AValiação DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE HUMANO EM BANCO DE LEITE DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ

CLARISSA MAGALHÃES CERVENKA; DANIELA BIRAL DO PRADO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A qualidade microbiológica do leite humano (LH) processado em banco de leite humano (BLH) é importante para a saúde pública. A partir da análise microbiológica obtém-se o controle bacteriológico do LH doado. O controle da qualidade do leite avalia sua contaminação por entobactérias coliformes totais, sendo indicador de diversas doenças neonatais. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica das amostras de LH ordenhado, coletadas em BLH no município de Maringá, Paraná. Essa pesquisa emergiu das atividades de rotina do BLH de Maringá e buscou descrever a ocorrência de LH contaminado em 985 amostras de LH ordenhado. Os dados dos resultados microbiológicos foram compilados a partir da análise do Livro de Registros das doadoras de LH ao BLH de Maringá. Em relação ao tipo de leite, foram encontradas 182 (18%) amostras de colostro, 96 (10%) de leite de transição e 707 (72%) de leite maduro. Em 985 amostras, 15 (1,52%) apresentaram laudo positivo de contaminação por coliformes totais, sendo estas amostras impróprias para o consumo, e 970 (98,47%) apresentaram laudo negativo. O Ministério da Saúde considera que os microorganismos de contaminação externa, do grupo coliforme são o principal apontador de qualidade sanitária para o LH ordenhado pasteurizado, sendo definido como padrão de qualidade microbiológica a ausência de coliformes totais obtidos em 1ml do produto. A detecção de coliformes em LH ordenhado indica a inobservância dos procedimentos higiênico-sanitários recomendados pela Rede Nacional de Bancos de Leite Humano, sendo um risco para o neonato, desqualificando-o para o consumo. A qualidade e a segurança do LH ordenhado procede de um conjunto de ações e controles que devem ocorrer ao longo de diferentes etapas do beneficiamento. Assim, se essas etapas forem trabalhadas no aspecto preventivo e dinâmico com vista operacional, assume-se particular importância para os BLH, pois se reduz o risco de contaminação do LH.

PO-16-023

AValiação DO RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES E PERCEPÇÃO CORPORAL EM ADOLESCENTES MODELOS DE PASSARELA E NÃO MODELOS

ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES; MAURO FISBERG; ISA DE PÁDUA CINTRA

Instituição: CENTRO DE ADOLESCENTES UNIFESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Os principais grupos de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares são os atletas, modelos, nutricionistas e pessoas jovens que se preocupam muito com o corpo e a alimentação. Entretanto, poucos são os estudos que avaliam estes grupos de risco. O objetivo deste estudo foi avaliar o risco de desenvolvimento de transtornos alimentares e percepção corporal em adolescentes modelos de passarela e não modelos de 15 a 18 anos. A população do estudo compreendeu 34 adolescentes modelos e 34 não modelos, do sexo feminino, pareadas por idade e IMC. Para a avaliação do risco de desenvolvimento de anorexia e bulimia nervosa/percepção corporal foram aplicados o Teste de Atitudes Alimentares - EAT 26 e o Instrumento para Avaliação da Bulimia Nervosa - BITE, respectivamente. Para a análise estatística utilizou-se o teste Qui quadrado, considerando como significativo $p < 0,05$. A média de idade das adolescentes foi de 16,7 anos e de IMC, 18,0. Observou-se que 14 (41%) modelos e 3 (9%) adolescentes não modelos apresentavam comportamento anoréxico ($p < 0,05$). Em relação à bulimia nervosa, verificou-se que 3 (9%) modelos apresentavam sintomas dessa doença. Entretanto, nenhuma adolescente não modelo apresentou comportamento bulímico. Quanto à percepção corporal, observou-se que 9 (27%) modelos e 2 (6%) adolescentes não modelos se sentiam gordas, apesar da grande maioria sentir-se com peso normal (21 modelos e 24 adolescentes não modelos) ($p = 0,05$). A tendência de modelos de passarela desenvolverem transtornos alimentares é maior quando comparada com as adolescentes não modelos com o mesmo perfil antropométrico. Por isso, trabalhos de prevenção devem ser cada vez mais enfatizados e direcionados a estas profissionais a fim de evitar o desenvolvimento de transtornos alimentares.

PO-16-024

ORIENTAÇÃO ALIMENTAR@PRINUTHA: UMA FERRAMENTA PARA A PROMOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS.

ANDRÉA LIZABETH COSTA GOMES; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; MARIA APARECIDA C. CONSTANTINO; LUIZ CÉSAR MESQUITA QUINTELLA; SILVIA MARIA F. COZZOLINO; DENISE CAVALLINI CYRILLO

Instituição: PRONUT FCF/FEA/FSP - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A utilização da internet tem-se mostrado um veículo promissor para o aconselhamento alimentar. O objetivo deste estudo foi desenvolver um instrumento via correio eletrônico para orientar e motivar a busca de práticas alimentares saudáveis. Foi realizado um estudo no âmbito do PRINUTHA (Projeto Integrado de Nutrição Humana Aplicada), um projeto voltado para a comunidade USP, campus São Paulo. Por demanda voluntária 415 participantes maiores de 18 anos responderam um Questionário de Frequência Alimentar auto-preenchido estruturado com 25 itens e foram informados que a orientação alimentar seria enviada na forma de um Relatório Individual (RI) por correio eletrônico. O RI eletrônico foi desenvolvido a partir do pressuposto de que o participante deveria receber uma mensagem ao mesmo tempo curta e sugestiva, de modo a incentivá-lo a buscar novas informações. Ainda em relação ao RI foi desenvolvida uma rotina em VBA (Visual Basic Applications) que organizou os dados individuais de consumo semanal associando-os a frases específicas a cada um dos 10 agrupamentos de alimentos: cereais, biscoitos, leguminosas, carnes, leites, hortaliças, frutas, embutidos, gorduras e açúcares. Essas frases foram construídas baseadas em pontos de corte previamente estabelecidos, conforme exemplificado a seguir para o grupo dos Cereais e derivados: <5: Aumente o seu consumo, dando preferência aos cereais integrais. 5-8: Mantenha o seu consumo habitual. >8: Atenção! Consuma sempre cereais, mas com bom senso; será que você não está exagerando? Biscoitos: >3: Cuidado com o consumo excessivo, pois estes alimentos são ricos em açúcares. Conclui-se que a internet por ser um veículo ágil e de custo reduzido, ao qual parcelas crescentes da população começam a ter acesso, pode ser utilizada para promover intervenções nutricionais, de forma interativa ou coadjuvante, como utilizado neste trabalho junto à comunidade USP, onde apenas 16% dos participantes não declararam endereço eletrônico, permitindo assim a veiculação dos RIs, sem exigir locomoção e demanda de tempo do participante.

PO-16-025

ESTADO NUTRICIONAL E SEDENTARISMO EM ESCOLARES CHILENOS.

IVANA PIVATTO; MARCIA ERAZO; PATRICIA BUSTOS; HUGO AMIGO

Instituição: Departamento de Nutrición, Universidad de Chile**Ag.Financiadora:** FONDO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN SALUD**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A obesidade tem aumentado na América Latina com uma progressão mais acelerada que em países desenvolvidos. No Chile se observa uma heterogeneidade na distribuição das prevalências de obesidade em escolares de um mesmo bairro. Objetivo: analisar o estado nutricional de escolares e sua associação com o sedentarismo e de este com o espaço físico da escola e moradia. Metodologia: foram selecionados aleatoriamente 221 alunos de segundo ano (idade média 7,48 desvio padrão de 0,41) de 21 escolas dos bairros com maior prevalência de obesidade em Santiago. O espaço físico dos colégios e das moradias foram avaliados por arquitetos. Foi construído um índice utilizando horas dedicadas a ver televisão, fazer tarefas e usar computador. Se definiu sedentários escolares que dedicavam pelo menos 6 horas diárias a essas atividades. Foram elaborados modelos de regressão para analisar associação entre sedentarismo, estado nutricional e metros quadrados da moradia e correlação para constatar associações entre estado nutricional e espaço das escolas. Resultados: a mediana do Índice de Massa Corporal (IMC) foi 17,91 e de horas diárias que passam sentados fora do colégio foi 5,09 sendo 22,9% com excesso de peso e 29% obesos. O sedentarismo se associa a maior prega subescapular ($B=2,78$; $p=0,053$), prega tricipital ($B=2,09$; $p=0,057$), IMC ($B=0,63$; $p=0,102$). O sedentarismo está associado a moradias com menos de 8 metros quadrados por pessoa $OR=2,56$ (IC: 1,05-6,23). Nas escolas se verificou uma correlação inversa com metros quadrados por aluno no colégio, circunferência braquial ($R=-0,44$; $p=0,046$) e prega subescapular ($R=-0,54$; $p=0,012$). Conclusão: O sedentarismo se associa a menor espaço da casa, maiores pregas cutâneas e com excesso de peso (no limite da significância) o que indicaria que é somente um dos fatores determinantes. As dimensões do colégio se associam com o estado nutricional. Estes resultados entregam elementos para elaboração de políticas para moradias sociais e escolas que permitam um bom estado nutricional.

PO-16-026

PADRÃO ALIMENTAR, CARACTERIZAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM ADULTOS DE ORIGEM JAPONESA EM MOMBUCA, GUATAPARÁ-SP: DADOS PRELIMINARES

SOLANGE MARIA XAVIER DE SOUZA; PATRÍCIA VIGANÓ CONTRI; ERICA MIRANDA BERCHIELLI; LAERCIO JOEL FRANCO; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A imigração japonesa de Mombuca, Guatapará-SP, é composta por indivíduos de primeira geração em sua maioria, resultado de um processo migratório ocorrido nos anos 60, bem depois da chegada dos primeiros imigrantes japoneses no país. Como permanecem vivendo em região semi-rural, espera-se encontrar a manutenção de seus hábitos de vida tradicionais, incluindo hábitos alimentares. Objetivo: Caracterizar uma amostra de imigrantes japoneses quanto à antropometria, distribuição de gordura corporal e hábitos alimentares. Metodologia: Nipo-brasileiros de ambos os sexos ($n=52$), com mais de 20 anos, foram recrutados para responderem a um Questionário Quantitativo de Frequência Alimentar, quando foram tomadas medidas antropométricas (peso, altura, circunferências e dobras cutâneas) e de composição corporal por bioimpedância. Sobre peso e obesidade foram diagnosticados por meio de índice de massa corporal (IMC) entre 23-24,9 Kg/m² e > 25 kg/m², respectivamente. A adiposidade abdominal foi baseada nos valores de circunferência abdominal > 90 cm para homens e > 80 cm para mulheres. Resultados: Observou-se obesidade em 23% das mulheres e 17,3% entre homens (40,3% do total). A soma de sobre peso e obesidade atinge mais da metade da população (57,6%). A circunferência abdominal acima dos valores de referência está presente em 11,5% dos homens e 38,5% das mulheres. Valores aumentados de gordura corporal (GC) foram notados em 86,4% das mulheres (acima de 23% de GC) e em 44,1% dos homens (acima de 15% de GC). Quantidade de gordura corporal de risco ($> 32\%$ GC) foi anotada em 30,7% das mulheres. Conclusão: Até o momento notam-se altas prevalências de sobre peso e obesidade entre a população analisada, particularmente de obesidade central, possivelmente refletindo uma ocidentalização em estilo de vida destes imigrantes, o que pode ser determinante no aparecimento de doenças crônicas associadas à obesidade.

PO-16-027

CONHECIMENTO DE ADOLESCENTES SOBRE ALEITAMENTO MATERNO

CLARISSA MAGALHÃES CERVENKA; ANA PAULA GARCIA RUIZ

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda o aleitamento materno (AM) exclusivo até os seis meses de idade e como complemento à alimentação infantil até os dois anos de vida, pois o leite materno é o único alimento capaz de fornecer calorias e nutrientes necessários para o crescimento e desenvolvimento da criança nessa fase. Apesar das campanhas que divulgam esta informação, uma grande parcela da população continua alheia a esse conhecimento, entre elas os adolescentes, que cada vez mais cedo iniciam sua vida sexual e, conseqüentemente, as gestações. O objetivo deste trabalho foi avaliar o conhecimento e comportamento de adolescentes frente ao AM. Participaram da pesquisa 138 alunos (46 - 33,3% do sexo masculino e 92 - 66,7% do feminino) de 8ª série do Ensino Fundamental de 2 escolas públicas de Maringá, PR. Primeiramente, realizou-se levantamento de informações sobre AM nos livros didáticos escolares, a fim de observar o conhecimento prévio pelos adolescentes, mas não foi encontrada nenhuma referência ao assunto. Foi aplicado questionário contendo questões para avaliar o conhecimento, opinião e atitudes em relação ao AM. Quanto ao tempo de AM exclusivo preconizado pela OMS, 32,6% e 52,7% dos meninos e meninas, respectivamente, apresentaram esse conhecimento. Quando questionados por quanto tempo dariam de mamar ou achavam que uma mulher deveria amamentar seu filho (no caso dos meninos) os resultados mostraram que apenas 21,7% dos adolescentes de ambos os sexos responderam corretamente. A maioria dos adolescentes (98,5%) considera o AM importante e citam (84,4%) que a razão que o torna mais importante é a ajuda no crescimento e desenvolvimento da criança. Quando questionadas se teriam vergonha em amamentar em público, apenas 16,3% das meninas responderam que sim. Conclui-se que apesar dos adolescentes apontarem a importância do AM, é preciso expansão nas atividades de promoção, proteção e apoio ao AM no Brasil, para que aumente o número de mães que amamentam no período recomendado.

PO-16-028

AÇÕES MATERNAS ASSOCIADAS A O ESTABELICIMENTO DA LACTAÇÃO

POLYANA ALVES RODRIGUES; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: O período mais crítico para o estabelecimento da amamentação é a transição da gestação para a lactação. Durante este período as mães deparam-se com dificuldades que podem prejudicar o aleitamento e levar ao desmame precoce. Os objetivos foram identificar ações maternas que possam estar afetando o aleitamento materno exclusivo e fornecer subsídios para intervenção no período de estabelecimento da lactação. Metodologia: Os sujeitos pesquisados foram mães de recém-nascidos a termo residentes no Plano Piloto, Brasília, DF. A coleta de dados foi realizada em três etapas através de 3 questionários: o primeiro, na maternidade, até o 2º dia pós-parto; o segundo, por telefone, entre o 5º e o 7º dia pós-parto; e o terceiro, em visita domiciliar, no 15º dia pós-parto. Dados de identificação, antropométricos, sobre lactação e possíveis problemas e soluções apresentados durante o período da pesquisa foram obtidos. Os dados das três etapas foram tabulados e analisados no programa STATA (v.7.0). Resultados: Finalizaram o estudo 165 mulheres. Das 143 mães (87%) que apresentaram intercorrências, 88% receberam orientações sobre amamentação no hospital e/ou na alta. Das intercorrências relatadas, dor no seio e fissura foram as mais freqüentes (73% e 55%, respectivamente). As fontes de orientações corretivas para intercorrências mais freqüente foi enfermeira (54%) seguida de médico (47%), sendo que as mães que apresentaram mais de uma intercorrência procuraram por mais de um meio de orientação ($p=0,001$). Conclusão: O estudo mostra elevada prevalência de mães com dificuldades no período de estabelecimento da lactação, mesmo aquelas que receberam algum tipo de orientação sobre amamentação. E as mães procuraram por mais de um meio de orientação mostrando que as mães apresentam dúvidas sobre a que profissional ou meio que devem recorrer. Portanto, é necessário à existência de profissionais especializados vinculados ao atendimento da lactante.

PO-16-029

ROTULAGEM NUTRICIONAL ENGANOSA: ESTÁ PRESENTE NOS ALIMENTOS ATUALMENTE DISPONÍVEIS NO MERCADO?

NÁIRA DOMINGOS SÉ; DIANA KAROLINE LUCENA; JANINE GIUBERTI COUTINHO; MARIANA HÉLCIAS CÔRTEZ

Instituição: OPSAN, Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Rotulagem Nutricional é toda descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. Os rótulos de alimentos têm como função serem informativos, porém, podem levar o consumidor ao erro. É de extrema relevância a identificação e a correção das mensagens veiculadas nos rótulos de alimentos. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi analisar tais mensagens identificando e classificando aquelas que induzem o consumidor ao erro. O estudo foi do tipo transversal, observacional e descritivo. As supostas informações enganosas, presentes nos rótulos de alimentos embalados, foram coletadas de todos os alimentos disponíveis no momento em supermercados de Brasília - DF. Os alimentos foram classificados em 8 grupos, com base na Pirâmide dos Alimentos, e as mensagens encontradas nos rótulos foram classificadas em (i) verdadeiras e não-enganosas, (ii) verdadeiras e enganosas ou (iii) falsas. Além dessa classificação, as mensagens verdadeiras, mas enganosas e as mensagens falsas foram caracterizadas considerando o que leva o consumidor ao erro. Foram analisados os rótulos de 1789 produtos dos quais 80, 5% apresentaram rótulos com mensagens verdadeiras e não enganosas, enquanto 12% foram classificadas como verdadeiras e enganosas e 7, 5% como falsas. Os motivos que mais levam o consumidor ao erro são confusão de linguagem, símbolo ou imagem, com frequência em 44% dos rótulos, seguido de endosso por instituição, presente em 21, 3% dos produtos e engano pelo mesmo atributo, com 20, 5% de frequência. Apenas 14, 1% dos produtos apresentaram rótulos que omitiam informações relevantes e não foi registrado nenhum produto que levasse o consumidor ao erro por atributo diferente. Esse estudo poderá servir de base para formulação de políticas públicas que combatam a rotulagem enganosa, garantindo que os rótulos dos alimentos veiculem apenas informações corretas ao consumidor.

PO-16-030

PERFIL NUTRICIONAL DE MULHERES COM E SEM CÂNCER DE MAMA ATENDIDAS PELO SERVIÇO DE MASTOLOGIA DA MATERNIDADE ODETE VALADARES, BELO HORIZONTE

RONALDO COIMBRA DE OLIVEIRA; YARA CRISTINA DE PAIVA MAIA; GEÓRGIA DAS GRAÇAS PENA; CRISTIANE VILAS BOAS NEVES; CLÁUDIA APARECIDA MARLIÉRE; RITA DE CÁSSIA LANES RIBEIRO; LINA H. F. PAEZ DE LIMA ROSADO; RUBENS MARX GONZAGA; RENATA NASCIMENTO DE FREITAS

Instituição: DENCS / ENUT / UFOP**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O câncer de mama é o tipo maligno mais comum em mulheres em todo o mundo, com um milhão de novos casos a cada ano. Sua etiologia envolve a interação de fatores genéticos, clínicos e nutricionais. Objetivou-se avaliar o perfil nutricional de mulheres atendidas por serviço público de mastologia de Belo Horizonte, MG. Foi realizado estudo epidemiológico, transversal para avaliação do perfil nutricional de 104 mulheres de 18 a 68 anos de idade. Foi utilizado questionário validado com questões sobre história e dados clínicos (paridade, terapia de reposição hormonal-TRH, contraceptivos e menopausa) e hábitos gerais (tabagismo e etilismo). Medidas de peso, altura, circunferência da cintura (CC) e % de gordura corporal (%GC) foram obtidas. A amostra foi dividida em casos (n=37) e controles (n=67) após anatomopatológico. As mulheres foram classificadas segundo a fase do climatério: pré-menopausa (PEM) e pós-menopausa (POM), segundo IMC e %GC. EpiInfo 3.3.2/2005 foi utilizado para análises estatísticas (p<0,05). A idade média das mulheres casos foi 50, 2±10, 8 e dos controles foi 43, 3±10, 8 anos, sendo a idade média das mulheres PEM (39, 2±8, 9) menor que POM (55, 6±6, 3) tanto de casos quanto de controles. A média de peso dos casos foi 62, 1±11, 4 e dos controles foi 64, 3±12, 6 Kg; o IMC médio dos casos foi 26, 0±4, 6 e dos controles foi 25, 0±4, 9; a %GC média dos casos foi 31, 5±7, 4 e dos controles foi 31, 0±7, 4 e a média da CC dos casos foi 82, 6±12, 1 e dos controles foi 82, 1±13, 6 cm. Todas as mulheres foram classificadas como eutróficas. As análises estatísticas não revelaram diferenças entre o perfil nutricional de casos e controles e entre mulheres PEM e POM, independente do diagnóstico. Estes dados não confirmam observações de que a obesidade é fator de risco para mulheres pós menopausa, fato que pode ser explicado pelo baixo número de mulheres avaliadas até o momento. A avaliação do uso de contraceptivo oral, TRH, paridade, história familiar para câncer de mama, tabagismo e etilismo, não demonstrou diferenças entre casos e controles.

PO-16-031

DETERMINAÇÃO LABORATORIAL DE MACRONUTRIENTES, FERRO E SÓDIO EM DIFERENTES TIPOS DE REFEIÇÕES DE SAL, PREPARADAS NO DOMICÍLIO, DESTINADAS A CRIANÇAS MENORES DE 18 MESES: COMPARAÇÃO COM SIMILARES INDUSTRIALIZADOS

PÉROLA RIBEIRO; LISIE FERREIRA; TANIA BENINGA DE MORAIS

Instituição: Universidade Federal de São Paulo - LABMA**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O valor nutricional de alimentos de transição preparados no domicílio é, freqüentemente, inadequado, tendo-se observado valores baixos de energia, proteína e micronutrientes e altas concentrações de sódio. O objetivo deste trabalho foi determinar a composição química, em laboratório, de proteínas (P), lipídios (L), fibra (F), carboidratos (C), ferro (Fe), sódio (Na) e energia (E) de refeições salgadas, preparadas em domicílio, destinadas a crianças entre 6 a 18 meses e compara-las com os similares industrializados. Durante o período de out/02-fev/03, selecionou-se 60 crianças atendidas na UBS Jd. Sto. Eduardo, Embu/SP, para coleta da refeição caseira (C) em domicílio. A coleta das 25 amostras industrializadas (I) realizou-se entre jan-jun/05. As comparações foram realizadas através do teste Mann-Whitney. Os resultados são apresentados por 100g de amostra. Segundo os ingredientes utilizados na preparação, as refeições podem ser classificadas em 4 tipos: T1:Arroz, feijão e carne bovina; T2:Arroz, feijão e legumes; T3:Sopa de legumes com salsicha e macarrão e T4:Sopa de legumes. As refeições T1 apresentaram diferenças estatísticas significantes (DES) para P, L, F, C, Na e E, sendo que as maiores variações encontradas foram para P(C=10,9g; I=3,6g) e Na(C=297,5mg; I=133,6mg). Nas T2 ocorreram DES nos teores de P, L, C, Fe, Na e E, sendo que L(C=0,97g; I=3,29g), Fe(C=0,24mg; I=0,88mg) e Na(C=330,0mg; I=124,3mg) foram os nutrientes que apresentaram as maiores variações. As T3 apresentaram DES para P, L, F, Fe, Na e E, onde as maiores variações ocorreram nos teores de L(C=2,1g; I=4,3g), Fe(C=0,31mg; I=1,1mg) e Na(C=0,31mg; I=1,1mg). Nas T4, ocorreram DES e as maiores variações para L(C=0,61g; I=4,5g), Fe(C=0,13mg; I=3,6mg), Na(C=367,5mg; I=125,1mg) e E (C=33,3Kcal; I=73,9Kcal). Conclui-se que as refeições industrializadas apresentam maior conteúdo de lipídios e ferro e menores teores de sódio e proteína do que as refeições caseiras, além de uma melhor proporção entre os macronutrientes.

PO-16-032

CONSUMO E HÁBITOS DE COMPRA DE FRUTAS E HORTALIÇAS DE FUNCIONÁRIOS DA EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS

SILVANA PEDROSO DE OLIVEIRA; ROBERTA NOGUEIRA P. DA SILVA; SILVANA PALHETA DE SOUZA

Instituição: EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Tendo em vista a importância das frutas e hortaliças e a necessidade de verificar a adequação de um questionário para avaliação do consumo e dos hábitos de compra desses alimentos, no Município do Rio de Janeiro, foram entrevistados 14 funcionários da Embrapa Agroindústria de Alimentos, considerando 10% de cada grupo funcional. Foram coletados dados sobre características socioeconômicas, freqüência de consumo, recordatório de 24 horas e hábitos de compra de frutas e hortaliças. Foram entrevistados sete homens e sete mulheres, com média de idade em torno de 40 anos; 57,1% deles possuíam curso superior completo, 28,6% segundo grau completo e 14,3% curso superior incompleto; 57,1% apresentavam renda familiar na faixa de 10 a 20 salários mínimos (SM), 35,7% de 5 a 10 SM e 7,1% de 30 a 40 SM. As frutas e hortaliças que se destacaram, consumidas ao menos uma vez na semana, foram alface e alho (100% dos entrevistados), tomate (92,9%), cebola (85,7%), cenoura, banana prata e mamão (78,6%), maçã e manga (71,4%), pepino, caqui e limão (57,1%), cebolinha, couve, beterraba, tangerina e maracujá (50,0%). Observou-se que 71,4% dos entrevistados consumiram, no dia anterior à entrevista, menos do que cinco porções de frutas e hortaliças; 42,9% dos entrevistados considerou seu consumo de frutas ou hortaliças baixo, atribuído à falta de hábito por 83,3% deles. Quanto aos hábitos de compra, 64,3% dos entrevistados compram esses alimentos, ao menos uma vez na semana, em supermercados e hortifrutis e 85,7% preferem comprá-los a granel. Os principais critérios considerados para a compra desses alimentos foram aparência, higiene do local, frescor, preço, qualidade e localização por 100%, 85,7%, 78,6%, 78,6%, 71,4% e 71,4% dos entrevistados, respectivamente. Concluiu-se que, apesar da freqüência semanal de compra e de consumo de frutas e hortaliças, o consumo diário, para a maioria dos entrevistados, ficou abaixo das cinco porções diárias normalmente recomendadas. Apoio: CNPq (proc.Nº 50.3023/2003-5)

PO-16-033

CONCENTRAÇÕES SANGÜÍNEAS DE MICRONUTRIENTES EM ADOLESCENTES

RODRIGO DA CUNHA PEREIRA; GLORIA VALERIA DA VEIGA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O consumo de alimentos ricos em gorduras e carboidratos e o baixo consumo de frutas e vegetais tem caracterizado os hábitos alimentares dos adolescentes, assim como a omissão de refeições como o desjejum. Estes hábitos, além de contribuírem para o excesso de peso, podem acarretar deficiências na ingestão de minerais e vitaminas. Informações sobre as concentrações sanguíneas de minerais em adolescentes são escassas. Este estudo teve como objetivo descrever a distribuição da concentração sérica dos minerais potássio (K), cálcio (Ca), ferro (Fe), cobre (Cu) e zinco (Zn), e sua associação com sobrepeso. Foram avaliados 122 adolescentes (39, 3% de sexo masculino), de 15 a 19,9 anos (média 17,3 ± 1,1 anos) estudantes da rede pública de ensino de Niterói, RJ. O sobrepeso foi avaliado através do índice de massa corporal (IMC=peso/ estatura²), segundo critério internacional. Para análise dos minerais foi usada a técnica de Fluorescência de Raio-X por Reflexão Total Síncrotron (SRTXRF). Comparou-se as médias entre os grupos através do teste t de Student e verificou-se a distribuição percentilar dos micronutrientes. Sobrepeso foi observado em 14,7% dos adolescentes. As médias de K, Ca, Fe, Cu e Zn foi 76,941 µg/ml (DP 19,858), 6,899 mg/dL (DP 1,310) 169,8 µg/dL (DP 223,7), 90,00 µg/dL (DP 30,80) e 1,315 µg/mL (DP 0,664), respectivamente, não sendo verificada diferença significativa entre os sexos e entre adolescentes com e sem sobrepeso, com exceção do cálcio com valores mais altos (p < 0,05) para os meninos (7,231mg/dL vs 6,678mg/dL). Os valores nos percentis 15 e 85 para os respectivos nutrientes foram 57,998 µg/ml e 100,073 µg/ml, 5,634 mg/dL e 8,250 mg/dL, 24,70 µg/dL e 286,90 µg/dL, 59,30µg/dl e 119,50 µg/dl e 0,692 µg/mL e 1,841 µg/mL. Concluiu-se que o cálcio foi o único micronutriente cuja média estava abaixo dos valores de referência o que pode estar relacionado ao baixo consumo de alimentos fonte, regularmente, consumidos no desjejum.

PO-16-034

VALIDAÇÃO DE METODOLOGIA E DE INSTRUMENTO DE COLETA DE INFORMAÇÃO EM FAMÍLIAS DA ÁREA URBANA DE MANAUS E RIBEIRINHOS.

LUCIA K.O. YUYAMA; JAIME P.L. AGUIAR; LÍLIAN PANTOJA; ROBERTO N. MAEDA; TATIANA MELO LOPES; FERNANDO H. ALENCAR; ANGELA M. MATOS NASCIMENTO; NEIDE M. ALMEIDA NEGREIROS; ANA MARIA SEGALL CORRÊA; RAFAEL PÉREZ- ESCAMILLA; HELYDE A. MARINHO; DIONISIA NAGAHAMA

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Ag.Financiadora:** OPAS/MS**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A inexistência de metodologia e instrumentos nacionais para análise da segurança/insegurança alimentar, acompanhamento e avaliação do impacto das políticas públicas pertinentes, particularmente o projeto “Fome Zero” fomenta a busca por ferramentas de fácil aplicação e que possa gerar informação rápida que subsidiarão o governo nos seus esforços de formulação de políticas e ações de combate à fome. O presente estudo validou a metodologia e o instrumento de coleta de informação para análise da Segurança/Insegurança Alimentar, em nível familiar urbano e rural de Manaus, conforme o proposto pelo USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos). Valendo-se de amostra intencional de domicílios, selecionadas para representar estratos sociais diferentes foram computadas 194 famílias sendo 174 com crianças na área urbana de Manaus, envolvendo os seguintes bairros: Jesus me Deu, Nova Israel, Cidade Nova, Coroado e Conj. Petro. Na área rural foram entrevistados 209 ribeirinhos e destes 131 famílias com crianças, distribuídos entre os Municípios de Iranduba e Manacapuru. A validação final do questionário (Consistência interna global) deu-se por meio da comparação dos níveis de segurança e insegurança alimentar, com os estratos definidos dos indicadores sociais e de consumo. Constatou-se prevalência de IA/Severa no estrato inferior de rendimento familiar (menos de 1 SM), variando entre 85,4% e 48,6% na área urbana e rural respectivamente. Os grupos de maior insegurança alimentar foram os situados em estratos sociais de maior pobreza e de baixo consumo de alimentos sensíveis a estas condições. O instrumento de coleta apresentou alta validade e consistência interna.

PO-16-035

COMPARAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE NUTRICIONISTAS NO FIM DE SEMANA COM OS DIAS DE SEMANA

PAULA CONCEIÇÃO SOBRAL; ROSEANE M. SAMPAIO BARBOSA; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI; ELIANE DE ABREU SOARES; EMILSON SOUZA PORTELLA

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** SR1 UERJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O Índice de Alimentação Saudável (IAS) é uma ferramenta para avaliar a qualidade da dieta. O objetivo do estudo foi avaliar o consumo alimentar de 35 nutricionistas, com idade entre 22 e 49 anos. Cada uma registrou o consumo alimentar de alimentos e bebidas durante três dias não consecutivos, sendo dois de semana e um dia de fim de semana. Os consumos foram analisados quanto à composição nutricional. Os macronutrientes expressos como percentuais do valor energético total (VET) e os micronutrientes foram comparados com atuais recomendações e foi ainda determinado o IAS. Comparou-se as médias do consumo de nutrientes do dia de semana com o fim de semana, através do teste t Student tendo como nível de significância $p < 0,05$. A média dos percentuais de macronutrientes em relação ao VET e de micronutrientes em miligramas nos dias de semana e no fim de semana foram: carboidratos 50, 4/52, 5; lipídios 30,1/31,0; proteínas 28,1/19,9; gorduras saturadas 8,1/9,0; colesterol 217,6/208,6; sódio 1902/2087; ferro 11,8/11,7; cálcio 612,2/722,0 e vitamina C 112,9/137,1. Observou-se que não houve diferença significativa na comparação nutricional. Em relação ao IAS no primeiro dia de semana e no fim de semana foi observado a necessidade de melhorar a dieta com o escore médio de 78,1 e 76,7, respectivamente. Já no segundo dia de semana o escore foi de 80, 7 indicando uma qualidade satisfatória. Os resultados evidenciaram dieta hiperprotéica, hipoglicídica e com alto consumo de sódio. Nos dias de semana, o percentual de dieta que atingiram “ingestão aparente” (probabilidade $> 0,7$) para o cálcio, ferro e vitamina C foi 50%, 63% e 54%, respectivamente. E no fim de semana apenas 50%, 34% e 46% das dietas atingiram o nível de “ingestão aparente” para estes nutrientes. É necessária a modificação nos hábitos alimentares destas profissionais com o intuito de prevenir enfermidades decorrentes de uma alimentação inadequada.

PO-16-036

PERFIL NUTRICIONAL E PRESSÃO ARTERIAL DE ADOLESCENTES

ALINE BRANDÃO MARIATH; ISABEL CRISTINA CAMPOS; RAQUEL OLIVEIRA DA SILVA; LUCIANE PETER GRILLO

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Estudos têm demonstrado um aumento da incidência de hipertensão na população, principalmente na adolescência, sendo a obesidade o fator mais importante implicado em sua gênese neste período. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional e a pressão arterial de adolescentes matriculados no Colégio Agrícola Camboriú, da Universidade Federal de Santa Catarina. O estado nutricional foi classificado através do índice de massa corporal, de acordo com o padrão de referência do National Center for Health Statistics (2002) e segundo os pontos de corte da OMS (1995). A circunferência da cintura foi medida com o auxílio de fita métrica graduada e classificada segundo os pontos de corte definidos por Taylor (2000). A pressão arterial foi aferida com auxílio de monitor portátil de pulso e classificada segundo os pontos de corte das IV Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial (2002). Considerando-se a instabilidade da pressão arterial, os indivíduos classificados como hipertensos na primeira visita foram posteriormente reavaliados, sendo realizadas até três avaliações da pressão arterial para que fossem então classificados como hipertensos. Foram avaliados 348 adolescentes, sendo 71% do sexo masculino ($n=247$) e 29% do sexo feminino ($n=101$). A média de idade foi de $15,85 \pm 1,49$ anos. As médias de idade, circunferência da cintura e pressão arterial sistólica foram estatisticamente maiores no sexo masculino. As prevalências de desnutrição, eutrofia, sobrepeso e obesidade foram de 3,2%, 85,6%, 7,5% e 3,7%, respectivamente. A prevalência de hipertensão arterial sistólica foi de 1,14% e a de hipertensão arterial diastólica foi de 0, 86%. Os resultados do presente estudo permitiram, além da implantação de medidas terapêuticas, a realização de atividades preventivas e educacionais junto à instituição de ensino.

PO-16-037

PREVALÊNCIA DE DESVIOS NUTRICIONAIS EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS DE RIBEIRÃO PRETO-SP, 2004

ÉRIKA DA SILVA BRONZI; ANTONIO DORIVAL CAMPOS; FABIOLA RAINATO GABRIEL

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Na adolescência ocorrem modificações na composição corporal e os hábitos alimentares são marcados pelo consumo de alimentos ricos em calorias e lipídios, sendo, um importante período para o desenvolvimento da obesidade. O objetivo do presente estudo foi identificar a prevalência de desvios nutricionais entre adolescentes de escolas da cidade de Ribeirão Preto-SP. A amostra do estudo foi constituída por 494 adolescentes, estudantes de 23 escolas. A avaliação consistiu na aferição de medidas antropométricas de peso, através da balança Tanita BF-662, altura, através de antropômetro de campo, pregas cutâneas tricipital (PCT) e subescapular (PCSB) através do plicômetro científico Cescorf e circunferências de cintura (CC) e quadril (CQ) através de fita métrica. Utilizou-se os critérios propostos pela OMS, 2000 para classificação do Índice de Massa Corporal (IMC) e Slaughter et al. (1988) para a classificação da porcentagem de gordura corporal (PG). Na análise dos dados utilizou-se os programas EPI-INFO 3.2.2 e GraphPad 3.0. A prevalência de excesso de peso foi de 20, 65% no sexo masculino e 16, 6% no feminino, sendo maior entre 10 a 13 anos. Destes, 8, 9% e 5, 3%, respectivamente, apresentaram obesidade. O baixo peso foi de 7, 3% no sexo masculino e 2, 8% no feminino. Evidenciou-se diferenças estatisticamente significantes entre IMCs médios e estratos econômicos no sexo masculino. Há associação positiva entre o IMC e idade, peso, altura, CC e PG. O teste exato de Fisher evidenciou diferenças significantes nas comparações de sobrepeso e obesidade entre os sexos. As prevalências de excesso de peso sugerem que a adolescência é uma fase do desenvolvimento propensa ao ganho de peso excessivo, sendo que no presente estudo, esse foi maior no período do estirão da puberdade. Portanto, o acompanhamento nutricional de indivíduos na adolescência e o desenvolvimento de programas de educação nutricional são necessários para incentivar hábitos alimentares saudáveis e prevenir o ganho de peso excessivo.

PO-16-038

CONSTRUÇÃO DE UMA CURVA DE GANHO DE PESO PARA GESTANTES ADOLESCENTES EUTRÓFICAS

HELENA MARIA NOVARETTI; CLOVIS ARAÚJO PERES; ANITA SACHS

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução - A avaliação do estado nutricional das gestantes, a partir das medidas antropométricas, é amplamente utilizada devido à facilidade de aplicação e alta associação com o peso do recém-nascido. No entanto, o ganho de peso entre as gestantes adolescentes é pouco descrito, e os padrões de ganho de peso recomendados são bastante discutidos. Atualmente, entre todos os instrumentos propostos para avaliação do estado nutricional, não se conta com padrões para adolescentes grávidas. Assim, utilizam-se padrões para avaliação de gestantes adultas, adaptados para adolescentes, não levando em conta as particularidades desse grupo. **Objetivo** - Construir uma curva de avaliação do estado nutricional da adolescente, a partir do IMC, durante a gestação. **Metodologia** - Os dados foram coletados nos prontuários das gestantes adolescentes atendidas pela Disciplina de Obstetrícia da Universidade Federal de São Paulo - Escola Paulista de Medicina (UNIFESP/EPM), entre os anos de 1996 e 2002. A amostra foi composta por 224 gestantes com idades entre 12 e 19 anos, eutróficas, segundo os critérios de Must (1991), sem apresentar doenças gerais e gestacionais, tabagismo, alcoolismo e uso de drogas e com recém-nascidos com adequado peso ao nascer. Os dados foram submetidos à análise descritiva e análise inferencial. A construção da curva baseou-se no ajuste da função logística de três parâmetros, aos valores do IMC real das adolescentes ao longo da gestação, por intervalo de semana de gestação. **Resultados** - As gestantes apresentaram média de idade de 16, 6 anos, idade da menarca de 12,3 anos, idade ginecológica de 4,4 anos, peso pré-gestacional 52,5 kg, estatura 1,59m, IMC pré-gestacional 20,7kg/m² e peso médio do recém-nascido de 3.175,4g. O ganho de peso gestacional médio total foi de 16,7kg. De acordo com a curva de ganho de peso construída, a adolescente é classificada como eutrófica quando o IMC pré-gestacional encontra-se entre 15,4 kg/m² e 25,4 kg/m², dependendo da idade cronológica, segundo Must (1991). Para essas adolescentes recomenda-se um ganho médio de IMC de 5,7 kg/m² ao final da gestação. **Conclusão** - O instrumento desenvolvido para avaliação do estado nutricional da gestante adolescente eutrófica, recomenda um ganho de IMC de 5,7 kg/m² para produzir recém-nascidos com peso adequado ao nascer.

PO-16-039

WHOLE AND SEGMENTAL BODY COMPOSITION OF MEN OF FOUR ETHNIC GROUPS

ISMAEL FORTE FREITAS JUNIOR; ELAINE C. RUSH; LINDSAY PLANK

Instituição: UNESP/Depto de Ed. Física/Campus Pres.Prudente

Sala: ÁREA DE EXPOSIÇÃO

Horário: 18:00-19:00:00

It is well documented that the distribution of body fat is one of the most important predictors of the increase in the prevalence of “lifestyle diseases” and mortality, and is influenced by factors such as sex, age, muscularity and ethnicity. For four main ethnic groups (4EG) European (E), Maori (M), Pacific Island (PI) and Asian/Indian (AI), the New Zealand (NZ) health statistics show that AI, M and PI people have higher prevalence of Type 2 diabetes than E. The aim of this study is to present the relationships among whole and segmental body composition (BC), according to age, of NZ men of 4EG to verify if central obesity is more prevalent in high risk ethnicities. Data were collected in Auckland from 454 healthy NZ men (124 E, 109 M, 104 PI, 117 AI), aged 17-80 years. The body composition was assessed by dual-energy X-ray absorptiometry (DEXA), (Lunar, model DPX+, software version 3.6y). Analysis of covariance adjusting for age, height and weight showed that the AI had significantly ($P < 0.0001$) higher total body fat (BF) and abdominal BF (ABF), and lower fat-free mass (FFM), bone mineral content (BMC) and total appendicular muscle mass (TApSkMM) than the other three groups. Divided into age groups by decade, E presented lower BF than the other groups between 40-49y and lower ABF and abdominal/thigh BF until 39y. The PI presented higher FFM over 30y, and higher TApSkMM between 40-59y than all groups. These differences in the whole and regional BC suggest that the interpretation of risk factors of men of different age and ethnicity, based in variables such as weight and height, may be inadequate.

PO-16-040

AValiação Nutricional de Idosos Atendidos no Ambulatório de Nutrição de uma Unidade de Referência à Saúde do Idoso do Município de Balneário Camboriú, Santa Catarina.

ALESSANDRA ROSSI; ROSANA HENN; LUCIANA RODRIGUES V. BATISTA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí

Sala: ÁREA DE EXPOSIÇÃO

Horário: 18:00-19:00:00

Na avaliação nutricional de idosos, a antropometria é um método a ser explorado, pois não é invasivo, de fácil execução, de baixo custo operacional e seguro para identificar populações em risco nutricional. Através do presente estudo, objetivou-se avaliar o estado nutricional de idosos atendidos no ambulatório de nutrição de uma Unidade de Referência à Saúde do Idoso do município de Balneário Camboriú, SC. Para avaliar o estado nutricional dos idosos utilizou-se as variáveis peso, estatura e circunferência abdominal (CA). O estado nutricional foi classificado através do Índice de Massa Corporal (IMC), utilizando-se os pontos de corte preconizados por Lipschitz (1994) e a CA foi classificada de acordo com os padrões estabelecidos por Han et al. (1995). Foram calculadas as médias e desvios-padrão das variáveis contínuas. Os resultados encontrados revelam que 64% (n=211) dos avaliados eram do sexo feminino e 36% (n=117) eram do sexo masculino. Com relação ao estado nutricional, 6% (n=21) apresentaram desnutrição, 38% (n=123) eutrofia e 56% (n=184) obesidade. A média de idade foi $68,40 \pm 5,91$ anos para as mulheres e $70,11 \pm 6,45$ anos para os homens. A média de estatura foi de $1,5 \pm 0,06$ para as mulheres e $1,68 \pm 0,08$ para os homens. O peso médio foi $67,61 \pm 12,67$ Kg para as idosas e $78,37 \pm 12,6$ Kg entre os idosos. Com relação a CA, as mulheres apresentaram valores médios de $92,46 \pm 12,17$ cm e os homens de $98,63 \pm 10,12$ cm. Destaca-se, que 81% da amostra apresentou risco aumentado para complicações metabólicas relacionadas à obesidade visceral. A média de IMC para as mulheres foi de $27,89 \pm 4,73$ Kg/m² e para os homens de $27,68 \pm 3,96$ Kg/m². Com base nos resultados encontrados, torna-se necessário à intervenção nutricional associada ao tratamento clínico dos pacientes que freqüentam esta unidade de saúde.

PO-16-041

A ESCOLA PROMOVENDO HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS: AVALIAÇÃO DE MÉTODOS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR COM ESCOLARES

TATIANA FRANÇA DE VASCONCELOS; DENISE COSTA COITINHO; MARIA DE LOURDES C F RODRIGUES; JANINE GIUBERTI COUTINHO; MARIANA HELCIAS CÔRTEZ; ANA CAROLINA DA C F LIMA; CAROLINA ZUPPA KOHNERT SEIDLER; RENATA TIENE DE C YOKOTA

Instituição: OPAS, Universidade de Brasília**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O perfil epidemiológico brasileiro apresenta as doenças crônicas não transmissíveis como principal causa de morbi-mortalidade, porém com altas taxas de carências nutricionais. A formação de padrões e saberes alimentares se dá na infância e neste sentido, é prioritária a atuação junto ao público infantil. O Projeto “A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis” vem ocorrendo desde 2000, e em 2005 surgiu a necessidade de avaliar suas ações. O objetivo principal desse estudo foi avaliar o Projeto nos três âmbitos de avaliação - planejamento/estrutura, processo e impacto. Na dimensão do planejamento/estrutura foi estudado o planejamento original do qual derivaram os objetivos e as ações implantadas. A avaliação de impacto será obtida ao final do ano a partir de variáveis antropométricas, de consumo e sócio-econômicas. Para avaliar o processo utilizou-se uma história em quadrinhos sobre higiene pessoal e alimentar e uma atividade de ligar os alimentos do mesmo grupo da pirâmide alimentar com as crianças que participaram do Projeto. Os instrumentos desejavam averiguar a capacidade das crianças de reproduzir as informações do Projeto. As crianças tiveram dificuldade em relacionar corretamente os alimentos dos grupos das frutas (33%) e dos cereais (68%). Cerca de 61% acertaram a atividade da história em quadrinhos. Para o instrumento da história em quadrinhos, as crianças de diferentes séries responderam de forma estatisticamente diferente. Como conclusão, as crianças apresentaram maior dificuldade em reproduzir os conceitos da pirâmide alimentar, principalmente para relacionar alimentos dos grupos dos carboidratos e do grupo das hortaliças. Provavelmente, essas crianças apresentam maiores dificuldades para utilizar essas informações nas escolhas alimentares rotineiras. Entretanto, obtiveram sucesso com as informações de higiene pessoal e alimentar, o que pode demonstrar maior facilidade das crianças em aplicar os conhecimentos sobre esse tema nas atividades diárias.

PO-16-042

ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO ESTÃO DEVIDAMENTE CAPACITADOS A REGISTRA O CONSUMO ALIMENTAR?

HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI; ELIANE DE ABREU SOARES; EMILSON SOUZA PORTELLA; REGINA SERRÃO LANZILLOTTI; IZAURA CRISTINA DE A S BARRETO; MARIA CRISTINA T.DE FIGUEIREDO

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** SR2 UERJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O objetivo foi verificar o desempenho de estudantes de Nutrição na auto-administração do Questionário de Frequência Alimentar (FASQ) e do Recordatório de 24 horas (R24h). O QFASQ para ferro e seus modificadores (Vitamina C, cafeína, fitato, tanino, cálcio e oxalato) constou de 92 alimentos de consumo habitual da população do RJ e os mais ricos nestas substâncias. Grupos de alimentos: cereais, hortaliças, frutas, leite e derivados, carnes/ovos, leguminosas, doces, bebidas e infusões, gorduras e outros. Frequência de consumo: quase nunca, 1 a 3 vezes/mês, 1 vez/ semana, 2 a 4 vezes/ semana, 5 a 6 vezes/semana, 1 vez/dia, 2 a 3 vezes/dia, 4 a 6 vezes/dia ou mais de 6/vezes/dia. O QFASQ foi entregue a 10 alunas (20 e 25 anos), do curso de Nutrição/UERJ. Após 7 dias as participantes realizaram um R24h. As medidas caseiras (QFASQ e R24h) foram transformadas em gramatura. Os valores dos nutrientes (cálcio, ferro e Vitamina C) e das substâncias modificadoras da absorção de ferro (cafeína, fitato, tanino, oxalato) foram calculados por um aplicativo nutricional e tabelas de artigos publicados. Os resultados mostraram que a variabilidade (CV) foi mais alta no QFASQ para a maioria das substâncias à exceção da cafeína. Dentre os fatores inibidores os que se destacaram foram o fitato e a cafeína. O teste de Wilcoxon mostrou que existe diferença significativa ($p < 0,05$ e $p < 0,01$) no consumo estimado pelo R24h e o QFASQ para a maioria das substâncias à exceção do oxalato ($p < 0,05$). O QFASQ tendeu a superestimar o consumo das substâncias, regra não aplicável ao ferro total e ao não heme. Somente em relação ao ferro total e ao não heme e Vitamina C, os CC de Spearman estiveram abaixo de 0,40 (pesquisas CC= 0,40 a 0,70). Conclui-se que o desempenho de estudantes de Nutrição na auto-administração de um QFA e de um R24h é adequado para estimar o consumo de ferro e seus modificadores de absorção. Pode-se inferir que a crítica de QFASQ por nutricionistas melhora a qualidade de suas informações.

PO-16-043

AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS RESIDENTES EM UMA COMUNIDADE DE BAIXA RENDA NO MUNICÍPIO DE DUQUE DE CAXIAS/ RJ ATRAVÉS DO RECORDATÓRIO DE 24 HORAS.

ANA PAULA BLACK; CASSIA VIVIANE DANTAS BORGES; GABRIELA DOS SANTOS BARROSO; ROSANA SALLES DA COSTA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: O interesse sobre a dieta e o padrão alimentar entre crianças têm aumentado entre pesquisadores, permitindo a investigação da associação de possíveis fatores dietéticos nesta fase de desenvolvimento biológico, e doenças crônicas da idade adulta. No Brasil, estudos avaliando consumo alimentar infantil são escassos. Este trabalho teve como objetivo avaliar o consumo alimentar de crianças residentes em uma comunidade de baixa renda (Vila Rosário) no município de Duque de Caxias/RJ, através do recordatório de 24 horas. Metodologia: Estudo seccional realizado numa amostra de 91 crianças (6 a 60 meses), de ambos os sexos, com 36% em risco nutricional, segundo o índice peso-para-idade (valores de escore-z P/I inferior ou igual a -2). O consumo alimentar foi avaliado através da média de dois recordatórios de 24 horas para energia, proteínas e micronutrientes (ferro e zinco), sendo os resultados comparados com as recomendações internacionais (RDI/FAO). Para energia e carboidratos estratificou-se a amostra por sexo. Para avaliar a adequação do consumo de proteína e de micronutrientes, a amostra foi estratificada em dois grupos de idade (proteína=1-2 e 3-5 anos; micronutrientes=1-3 e 4-5 anos) Resultados: O percentual de adequação para energia, carboidratos e proteínas apresentou-se acima das recomendações para ambos os sexos (média de consumo: energia=1057, 3±363, 29 kcal/dia; carboidratos=236, 2±92,5 gramas/dia; proteína=3,5±1, 6 gramas/kg de peso/dia). O percentual de adequação do consumo de ferro foi abaixo das recomendações para as duas faixas etárias (1-3 anos= 88,8 % de adequação; 4-5 anos= 71,3% de adequação). Para o zinco, a adequação apresentou-se abaixo das recomendações para a faixa de idade de 4-8 anos (68% de adequação). Conclusão: As crianças estudadas apresentaram inadequação no consumo de ferro e zinco, justificando a importância da avaliação do consumo alimentar para o planejamento de estratégias de intervenção nutricional.

PO-16-044

INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NO PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA NA ZONA LESTE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

FERNANDA FERREIRA MARCOLINO; ALEXANDRA CORRÊA DE FREITAS; PAULA C. CAPACCI DE SOBRAL; CRISTIANE HIROMI TAKAESU; CAROLINA LUCCI PENNA; CAROLINA O. NUNES DA SILVA

Instituição: Casa de Saúde Santa Marcelina**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

INTRODUÇÃO: Atualmente, o Brasil passa por uma transição no modelo de promoção e atenção básica à saúde, direcionada pela inclusão da equipe multiprofissional no Programa Saúde da Família (PSF). Dentro desta lógica, a aprovação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição em 1999 pelo Ministério da Saúde possibilitou ao setor a abertura de um espaço para a formulação de políticas públicas voltadas à concretização do direito universal à alimentação e nutrição, que justificam a importância da inclusão do nutricionista na equipe. OBJETIVO: Analisar a importância da inserção do nutricionista no PSF e destacar ações desenvolvidas pelas residentes de nutrição na periferia da Zona Leste de São Paulo. METODOLOGIA: Para a elaboração do modelo de atenção nutricional, ressaltaram-se os principais problemas de saúde pública relacionados à área da vigilância e assistência alimentar, extraídos do Sistema de Informação em Atenção Básica (SIAB) e da literatura científica. As ações desenvolvidas foram apresentadas como relatos de experiência das profissionais inseridas no PSF. RESULTADOS: Verificou-se aumento na prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis e persistência de deficiências nutricionais, associadas ao padrão alimentar e estilo de vida inadequados, ressaltando a necessidade da integração do nutricionista na equipe de saúde. Este é o profissional capacitado para realizar ações de reeducação alimentar, grupos educativos, oficinas de culinária, censos antropométricos, atendimentos individualizados e multiprofissionais, visitas domiciliares e pesquisa; que contribuem para a promoção, prevenção e recuperação da saúde. CONCLUSÃO: Fica evidente que o objetivo de promover a saúde somente poderá ser alcançado através de modificações que incluam o aspecto nutricional nas ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, necessários para efetivamente melhorar os níveis de saúde da população.

PO-16-045

HÁBITOS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES: O QUE GOSTAM, O QUE COMEM E O QUE ACHAM SAUDÁVEL. EXISTE CONCORDÂNCIA?

ANA CAROLINA DE ABREU SILVA; ELLIZ CELESTRINE DE OLIVEIRA; RAQUEL VELOSO MARANHÃO; BIANCA RODRIGUES DA SILVA SOUZ; GILZA SANDRE-PEREIRA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A adolescência é um alvo de interesse para as políticas de prevenção e controle de doenças através da educação nutricional visto que o jovem já apresenta certa autonomia da família quanto aos alimentos que deseja ingerir. Dessa forma, o conhecimento de suas preferências e percepções pode contribuir para a eficácia destas políticas. Este estudo teve como objetivo avaliar a concordância entre conhecimentos, preferências e comportamentos relacionados a alimentação em adolescentes. Consiste em parte de uma pesquisa com estudantes da 6ª série da rede estadual de ensino de Niterói, RJ, a qual visa avaliar a eficácia de um programa de intervenção para prevenção de obesidade. Duzentos e oito adolescentes (68,8% meninas e 31,3% meninos) de 11 a 19 anos auto responderam um questionário, adaptado de outro aplicado a jovens americanos, composto de 3 sessões, cada qual contendo 11 pares idênticos de figuras de alimentos, 1 saudável (2 pontos) e outro não saudável (1 ponto), para que assinalassem o que mais gostam de comer (sessão 1), o que comem mais frequentemente (sessão 2) e o que acham mais saudável (sessão 3). Quanto maior a pontuação conferida em cada sessão mais saudável a escolha dos alimentos. A construção dos pares baseou-se em análise de grupos focais sobre o assunto. Utilizou-se o coeficiente de correlação de Pearson (r) e o teste ANOVA para comparar as médias da pontuação de cada sessão. A pontuação média para a sessão “o que acha mais saudável” foi significativamente maior ($21,7 \pm 0,94$) do que a das demais sessões ($16,2 \pm 2,6$ para sessão 2 e $15,2 \pm 2,3$ para sessão 1). O valores de r foram 0,65 (sessões 1 e 2) 0,19 (sessões 2 e 3) e 0,22 (sessões 1 e 3), com $p < 0,001$. Concluiu-se que, embora os adolescentes tenham apresentado a percepção do que é alimento saudável, esta dissocia-se de suas escolhas e preferências, fortalecendo a necessidade de um trabalho de educação nutricional com vistas a prevenção de doenças associadas a má qualidade da alimentação.

PO-16-046

PREVALÊNCIA DE PARASIToses EM PRÉ-ESCOLARES NA ZONA NORTE DA CIDADE DE MANAUS - AM

ELIANA FIGUEIREDO RODRIGUES; FERNANDO HÉLIO ALENCAR

Instituição: Universidade Federal do Amazonas - UFAM**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

PREVALÊNCIA DE PARASIToses EM PRÉ-ESCOLARES NA ZONA NORTE DA CIDADE DE MANAUS - AM. RODRIGUES, EF e ALENCAR, FH. Curso de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos da Universidade Federal do Amazonas (UFAM) e Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA) efrdriguez@internext.com.br A ocorrência de parasitoses gastrointestinais reflete a promiscuidade ambiental e a baixa qualidade de vida, acometendo mais de 50% da população mundial. Sendo referido como principais determinantes para as populações de baixa renda: habitações inadequadas, deficiente abastecimento de água tratada, precárias condições sanitárias, e baixo grau de instrução, acometendo com maior gravidade as crianças em decorrência da interação resultante dos processos carenciais e infestação parasitária, cuja persistência determinará inevitavelmente retardo na velocidade do crescimento da criança. Com o objetivo de identificar a ocorrência de parasitas gastrointestinais entre os pré-escolares, foram obtidas amostras de fezes de 302 crianças de 0 à 60 meses de idade, assistidas pelo Programa Médico da Família (PMF) na cidade de Manaus. Utilizou-se o fixador MIF (10ml) para conservação do material e o método diagnóstico utilizado foi o quantitativo por sedimentação espontânea (Lutz ou Hoffman), para diagnosticar ovos de helmintos e cistos de protozoários. Constatou-se uma prevalência de 40, 1% de parasitoses intestinais, acometendo em maior índice de infestação o sexo masculino (62,8%), evidenciando menor índice nas crianças mais jovens, havendo intensificação crescente com a idade. Das espécies que mais infestaram os pré-escolares, destaca-se entre os protozoários a *Giardia Lamblia* (35,5%) e entre os helmintos o *Áscaris lumbricoides* (16,5%). Confrontando-se os resultados deste estudo com a literatura regional, constata-se que os índices de parasitoses intestinais tem se mantido inalterado nos últimos estudos, demonstrando um cenário de promiscuidade ambiental que sobrepuja as ações preventivas dos profissionais de saúde.

PO-16-047

ALIMENTAÇÃO DA GESTANTE E SUA RELAÇÃO COM O PESO DA CRIANÇA AO NASCER

ROBERTA CAMPOS DE A. BUENO; LUIZA CRISTINA G.D.DIAS; LICIANA SILVEIRA

Instituição: Instituto de Biociências - UNESP - Botucatu**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

ALIMENTAÇÃO DA GESTANTE E SUA RELAÇÃO COM O PESO DA CRIANÇA AO NASCER Bueno, RCA; Dias, LCGD; Silveira, LVAO prognóstico de uma gestação é influenciado pelo estado nutricional materno antes e durante a gestação. O cuidado nutricional deve ser, portanto, iniciado o mais precocemente possível, pois mesmo na fase inicial da gestação, a deficiência de nutrientes pode ocasionar comprometimento do desenvolvimento fetal. Os efeitos da desnutrição materna em populações expostas a severa privação alimentar, são conhecidos desde a segunda guerra mundial. Neste período, foi verificada maior incidência de abortamentos, mortes neonatais e malformações congênitas. Com a melhora das condições de vida foi constatado um aumento do peso médio ao nascer. Considerando este fato, o objetivo deste trabalho foi, através da aplicação do teste qui-quadrado a dados de um estudo realizado com 170 gestantes no período de outubro de 1996 a dezembro de 1998 em Botucatu-SP, verificar a influência da nutrição materna no peso da criança ao nascer. Observou-se que o consumo de proteínas ($p < 0,0001$) e de carboidratos ($p = 0,0148$) tiveram associação significativa com o peso da criança ao nascer. Entre as mães dos recém-nascidos com peso adequado ($> 3500g$), 78,38% e 94,59% ingeriram quantidades adequadas de proteínas e de carboidratos, respectivamente. Por outro lado, o consumo de calorias foi inadequado ($p = 0,0011$) no grupo de mães cujos recém-nascidos nasceram com baixo peso ($< 2500g$) e peso insuficiente (2500 a 2999g). Com relação ao consumo de ferro, cálcio, vitamina A, vitamina C e folato não foi possível detectar associação significativa com o peso da criança ao nascer. Do total de gestantes, 100%, 93%, 84%, 97,95%, 69,86% e 26,03% apresentaram consumo inadequado de ferro, cálcio, folato, vitamina A e C, respectivamente. Os resultados da presente pesquisa evidenciam a importância da nutrição materna para o desenvolvimento e crescimento fetal.

PO-16-048

TRANSTORNOS ALIMENTARES E IMAGEM CORPORAL DE ADOLESCENTES: BULIMIA NERVOSA

DANIELE DE PINHOFREITAS-KNEUBE; ALICE MARIA DE SOUZA-KANESHIMA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Ag. Financiadora:** BANCO REAL**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O período da adolescência é entendido pelas alterações dinâmicas, envolvendo tanto o crescimento físico e emocional, e caracteriza-se como um estágio de desenvolvimentos acelerados, aumentando a demanda de nutrientes. Além disso, o adolescente idealiza um protótipo da imagem corporal, ocorrendo um conflito entre a imagem fantasiada e a real do corpo em transformação. Além destas características, nesta fase há uma grande incidência para o desenvolvimento de transtornos alimentares, como a bulimia nervosa que é uma condição séria psiquiátrica, com consequência potencialmente fatal. Ciente da importância de um estudo baseado nessas alterações alimentares e psicológicas, este trabalho teve como objetivo identificar a distorção da imagem corpórea e a ocorrência da bulimia nervosa, em 187 adolescentes de ambos os sexos estudantes do ensino médio da Cidade Maringá-PR. Os dados foram obtidos através da aplicação do Teste de Investigação Bulímica de Edinburgo (BITE), do Teste de Imagem Corporal (BSQ) e mensurações de peso e altura para a verificação do Índice de Massa Corporal (IMC). Os resultados do BITE indicaram que 39,03% dos adolescentes estão com padrão alimentar não usual na escala de sintomas, e na escala de gravidade 10,15% indicaram gravidade do comportamento compulsivo, ambos distribuídos nos escores alto e médio. A análise do BSQ demonstrou que 19,25% dos adolescentes entrevistados apresentaram distúrbio leve, 22,45% distúrbio moderado e 6,41% distúrbio grave. E o IMC indicou que em 4,27%, 5,88%, 74,33%, 12,83% e 2,67% da amostra está em desnutrição, limítrofe para desnutrição, eutrofia, sobrepeso e obesidade, respectivamente. Conclui-se que esta é uma população de risco para o desenvolvimento da bulimia nervosa, assim é de extrema importância que seja realizado trabalhos que divulguem tais patologias, com intuito de prevenir os possíveis problemas futuros que uma alimentação inadequada poderá causar.

PO-16-049

EFEITO DO FARELO DE AVEIA NA GLICOSE SANGUÍNEA DE MULHERES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

LÍGIA CARDOSO DOS REIS; ANITA SACHS; ROSANA FARAH SIMONY; FÁBIO TADEU MONTESANO; LUCÍOLA DE CASTRO COELHO

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O farelo de aveia é rico em β -glucana, fibra solúvel que vem sendo atualmente utilizada no controle glicêmico de indivíduos com diabetes. O presente trabalho objetivou avaliar o efeito do farelo de aveia na glicemia de pacientes portadoras de diabetes mellitus tipo 2 (DM2) por meio de um estudo transversal no Centro de Diabetes da Universidade Federal de São Paulo. Foram selecionadas inicialmente 23 pacientes do sexo feminino, portadoras de DM2, entre 40 e 60 anos, com sobrepeso ou obesidade (Índice de Massa Corporal $\geq 25\text{kg/m}^2$), por meio de levantamento, realizado pela disciplina de Nutrição do Departamento de Medicina Preventiva, das fichas de atendimento ambulatorial. Somente 8 pacientes integraram a pesquisa. Estas foram separadas em grupo controle (que não recebeu farelo) e experimental, caracterizado pela inclusão de 76g diários de farelo de aveia durante 4 semanas, na forma de mingau, no leite, frutas ou adicionado às refeições principais. O peso, a circunferência da cintura e a glicemia capilar foram monitorados semanalmente por nutricionista previamente treinado. Pôde-se observar ao término do período proposto que o grupo experimental manteve a glicemia capilar em níveis inferiores ao do grupo controle. Houve também uma diminuição de 3,5% dos valores de índice de massa corporal e de 0,9% da circunferência da cintura no grupo experimental. No grupo controle houve somente redução do Índice de Massa Corporal (0,9%), sendo que a circunferência da cintura aumentou em 1,3%. Assim sendo, aparentemente, o farelo de aveia promoveu uma melhora no controle glicêmico destes pacientes, além de uma melhora ponderal e diminuição na circunferência da cintura, sugerindo a necessidade da realização de outros experimentos para confirmar os benefícios de sua utilização na dieta habitual dos portadores desta doença.

PO-16-050

LOCALIZAÇÃO DE GORDURA E ADIPOSIDADE TOTAL EM HOMENS DOADORES DE SANGUE SEGUNDO RAÇA

MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; ROSELY SICHIERI; JOAQUIM GONÇALVES VALENTE; REGINA MARIA V G DA SILVA

Instituição: FANUT/UFMT e IMS/UERJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: Cintura e relação cintura/quadril (RCQ) são considerados marcadores da gordura visceral, e por isso, importantes preditores do risco cardiovascular. Contudo, estudos em asiáticos e negros indicam que a raça influencia na adiposidade e localização de gordura. Objetivo: Avaliar a associação entre indicadores de adiposidade e raça. Método: Estudou-se uma amostra de homens doadores de sangue ($n=1235$), com idade de 20-59anos, do Hemocentro de Cuiabá-MT. Foram aferidos: peso, estatura, circunferências da cintura e quadril. Índice de massa corporal (IMC) e percentagem de gordura foram considerados indicadores de adiposidade total e cintura e RCQ, indicadores de localização de gordura. Percentagem de gordura foi estimada por bioimpedância elétrica. Cor da pele foi usada como marcador de raça, sendo os indivíduos classificados em brancos, pardos e negros. Para análise, a idade foi estratificada em 30 anos. Regressão linear múltipla foi realizada para estudar a associação entre raça e localização de gordura. Resultados: Cintura foi altamente correlacionada com indicadores de adiposidade total em brancos, pardos e negros, porém a RCQ mostrou-se mais independente desses indicadores. Houve redução da força das associações com aumento da idade. As correlações entre cintura e medidas de adiposidade total entre os mais jovens foram semelhantes nos diferentes grupos raciais ($r=0,84$ a $0,86$; $p<0,01$). Para os mais velhos, as maiores correlações foram observadas nos grupos de pardos e negros comparados aos brancos ($r=0,82$ a $0,83$ vs $0,73$ a $0,77$; $p<0,01$). As correlações observadas entre RCQ e medidas de adiposidade total foram muito menores em todas as raças e grupos etários ($r=0,29$ a $0,48$; $p<0,01$). Após ajustes, Cintura e RCQ apresentaram maiores valores entre brancos ($P<0,05$). Conclusão: Cintura foi mais correlacionada com adiposidade total do que RCQ, podendo substituir o IMC como marcador de gordura total. Brancos apresentaram maior localização de gordura abdominal que pardos e negros.

PO-16-051

AValiação DO CONSUMO DE HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS EM DIAMANTINA - MG

ANA CATARINA PEREZ DIAS; KEILA LOPES MENDES; ALINE GRAZIELE FERNANDES; LETÍCIA TAMIE PAIVA YAMADA; NÍSIA A. V.DESSIMONI PINTO

Instituição: Faculdades Federais Integradas de Diamantina**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A avaliação do consumo de hortaliças não convencionais se justifica pela escassez de trabalhos na literatura, e também por seu baixo custo, fácil plantio e valor nutritivo; podendo melhorar a alimentação de pessoas de baixo poder aquisitivo. Este trabalho teve por objetivo avaliar o consumo de Taioba (*Xanthosoma sagittifolium*), T, e Ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata mill*), OPN, em Diamantina - MG. Utilizamos um Questionário de Frequência Alimentar Quantitativo, onde para se medir a quantidade, utilizamos fotos ilustrativas de utensílios domésticos preparadas para este fim. A amostra foi composta de 146 indivíduos e os dados tabulados utilizando-se o software Microsoft Excel. O consumo foi relacionado com as variáveis: gênero, faixa etária e tempo de residência em Diamantina. Para análise estatística utilizou-se o programa Epi Info 6.02. O teste empregado foi o do x2. O nível para rejeição da hipótese de nulidade foi de 0.05 ou 5%. No parâmetro consumo/sexo, não houve diferença estatística entre os dois gêneros, para ambas as hortaliças; sendo a mediana de consumo feminina de 63,0g e 1,8g e a masculina de 63,0g e 2,8g para OPN e T respectivamente. Também não houve diferença estatística entre a relação tempo de residência/consumo. Quanto à comparação consumo/faixas etárias, houve diferença estatística entre o consumo de T pelos adolescentes em relação aos adultos e idosos, e não houve diferença estatística para o consumo de T entre adultos e idosos. Com relação ao consumo de OPN, não houve diferença estatística entre as faixas etárias. Concluímos que o consumo de T e OPN é baixo na população analisada, sendo menor o de T na faixa etária de adolescentes. Diante disso, podem ser adotadas medidas que visem o aumento do consumo dessas hortaliças, comuns na cidade, como conscientização quanto ao valor nutricional e elaboração de receitas alternativas, dentre outros. Agradecimentos Ao CNPQ, pelo apoio financeiro.

PO-16-052

COMPARAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL ATRAVÉS DE DIFERENTES MÉTODOS DE OBTENÇÃO DA ESTATURA EM IDOSOS NÃO INSTITUCIONALIZADOS DO MUNICÍPIO DE ITAJAÍ, SC.

ALESSANDRA ROSSI; MÔNICA TESTONI CARDOSO; KARINA DE SOUTO VASCONCELLOS; SANDRA SOARES DE MELO

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O envelhecimento é marcado pela redução progressiva de estatura que resulta de diversas modificações na coluna vertebral, como achatamento dos corpos vertebrais, redução dos discos intervertebrais e deformidades. Além disso, participam também o arqueamento dos membros inferiores e o achatamento do arco plantar, como fatores que favorecem a perda de altura corporal. O objetivo do presente estudo foi comparar o estado nutricional de idosos por diferentes métodos de determinação de estatura. Para a classificação do Estado Nutricional (EN) calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) através dos pontos de corte estabelecidos por Lippchitz (1994), com os dados de peso, obtidos em balança digital, e de estatura, utilizando 3 métodos diferentes: altura do joelho (Chumlea et al, 1995) extensão do braço (Mitchell e Lippchitz, 1982) e estadiômetro. Padronizou-se a classificação do EN obtido pelo IMC calculado através da altura do joelho para a comparação entre os métodos. A amostra foi composta por 60 idosos não institucionalizado participantes do Centro de Convivência do Idoso. Os resultados foram classificados pelo IMC, conforme o cálculo da altura do joelho, e demonstrou que 43% (n=26) estavam eutróficos, 53% (n=32) com sobrepeso e 4% (n=2) com desnutrição. Dos eutróficos, foram classificados com desnutrição 19% (n=5), 12% (n=3) com obesidade e 69% (n=18) com eutrofia pela avaliação da envergadura do braço; e 19% (n=5) com desnutrição, 12% (n=3) com obesidade e 69% (n=18) com eutrofia através da estatura obtida pelo estadiômetro. Classificados com sobrepeso, 16% (n=5) com eutrofia e 84% com (n=27) sobrepeso para envergadura braço; e através do estadiômetro 9% (n=3) com eutrofia e 91% (n=29) com sobrepeso. Com desnutrição, 100% (n=2) foram classificados com desnutrição pela envergadura do braço; e com o aparelho estadiômetro 50% (n=1) eutrofia e 50% (n=1) com desnutrição. Os resultados demonstram que a classificação do EN pode diferir conforme o método utilizado para obtenção da estatura.

PO-16-053

REGISTRO FOTOGRAFICO DAS PORÇÕES DA PIRÂMIDE ALIMENTAR ADAPTADA À POPULAÇÃO BRASILEIRA

ROSANA POSSE SUEIRO LOPEZ; ROSANA POSSE SUEIRO LOPEZ

Instituição: Universidade Católica de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O guia da pirâmide alimentar tem como meta a melhoria do consumo alimentar da população viabilizando informações acerca da qualidade e tamanho das porções alimentares. Baseado no êxito deste instrumento foi desenvolvido por Philippi et al, (1999) uma versão adaptada aos hábitos e alimentos brasileiros. A proposta do presente estudo foi elaborar um registro fotográfico das porções alimentares sugeridas no guia adaptado com intuito de subsidiar ações de educação e orientação nutricional. Foram selecionados de 3 a 6 alimentos de cada grupo alimentar da pirâmide, pelo menos um destes foi utilizado para a verificação do aporte de micronutrientes. Os critérios de seleção foram hábitos e disponibilidade de alimentos em Brasília. O cálculo baseado na tabela de composição de Franco (2002) revelou que a ingestão das porções alimentares sugeridas se aproximam das recomendações de ingestão segundo a RDA (1989). As gramaturas foram verificadas e confrontadas com as medidas caseiras também sugeridas por Philippi. Os resultados apresentaram discrepâncias entre medidas caseiras e gramaturas o que pode ser atribuído às dificuldades existentes para a padronização de utensílios domésticos, como foi demonstrado por Botelho et al (2005). Verificou-se que algumas porções não são viáveis para consumo humano em uma única refeição considerando o tamanho das porções alimentares usualmente consumidas pela população brasileira. Tais constatações oferecem obstáculos à adoção das sugestões propostas ao passo que dificultam o consumo das porções, haja vista que a porção alimentar tem como objetivo a facilitação das refeições sem necessidade de pesagem dos alimentos. Os resultados configuram a necessidade de mais pesquisas acerca do porcionamento de alimentos e padronização de utensílios domésticos, visando corroborar para o aprimoramento das tabelas de medidas caseiras e guias de alimentação, podendo auxiliar o planejamento de novos registros fotográficos de porções alimentares, orientando a composição de uma dieta saudável.

PO-16-054

A INTERFERÊNCIA DO PROGRAMA DE HORTA COMUNITÁRIA NA ALIMENTAÇÃO EM FAMÍLIAS DE SANTO ANTÔNIO DO DESCOBERTO - GO.

MARCELO ALMEIDA DOS SANTOS; KARIN ELEONORA OLIVEIRA SÁVIO; MARINA CASTELO BRANCO; PAULO EDUARDO DE MELO; FLÁVIA APARECIDA DE ALCÂNTARA; RODRIGO SANTOS COSTA

Instituição: EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: Os problemas nutricionais têm como um de seus principais determinantes o baixo poder aquisitivo das famílias, além de fatores culturais, educacionais e sociais. É justamente o que se tem observado no Município de Santo Antonio do Descoberto-GO, onde o baixo poder aquisitivo das famílias dificulta a prática de uma alimentação mais saudável e de qualidade, dentro das preferências e hábitos relacionados. O cultivo de hortaliças constitui uma forma de estimular a população a consumi-las regularmente, o que via de regra não acontece. **Objetivos:** Identificar a interferência da implementação de horta comunitária na alimentação e qualidade de vida dos integrantes do projeto. **Métodos:** Estudo transversal de caráter descritivo, realizado por meio de questionários sócio-econômicos e alimentares. Baseia-se na caracterização nutricional dos integrantes antes e após a prática de cultivar hortaliças. Em um primeiro momento foram realizados dois questionários alimentares: recordatório 24 horas e questionário semi-quantitativo. Após a colheita foi realizado um questionário recordatório 24 horas. Também foram realizados levantamentos sobre o incremento e o destino da renda relacionada à venda das hortaliças. **Resultados:** Ocorreu aumento significativo do consumo dos micronutrientes (Ca, Na, K e vitaminas B1, B3 e C), além das fibras alimentares totais. Também ocorreu aumento do consumo dos macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídeo), o que contribuiu para um aumento do valor energético total. **Conclusão:** O maior consumo de hortaliças melhorou a qualidade da alimentação pelo aumento da ingestão de micronutrientes. Ocorreu também um incremento na renda das famílias relacionada à venda das hortaliças, o que permitiu adquirir maior quantidade de alimentos fontes de macronutrientes. Em consequência, houve um aumento quantitativo e do valor calórico da alimentação. Os resultados evidenciam o benefício da horta comunitária urbana na melhoria qualitativa e quantitativa da alimentação de populações carentes.

PO-16-055

CONSUMO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

SILVANA PEDROSA DE OLIVEIRA; EVANDRO ARSENIO; RENATA LUCIANA F. DA SILVA; PRISCILA ALINE CAMPANHARO; ROSIRES DELIZA

Instituição: EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O consumo de alimentos orgânicos vem crescendo nos últimos anos, em função da preocupação dos consumidores com o meio ambiente e a saúde. Com o objetivo de avaliar o consumo de alimentos orgânicos no Município do Rio de Janeiro, foi aplicado um questionário em quarenta pontos de venda de alimentos orgânicos, sendo entrevistados 179 consumidores de orgânicos. Os alimentos orgânicos mais consumidos são verduras (96,7%), legumes (89,9%) e frutas (62,6%); 32,4% dos entrevistados consumiam alimentos orgânicos há mais de 2 anos e 41,3% há mais de 5 anos. Qualidade, aparência, regularidade, variedade e quantidade dos alimentos orgânicos, disponíveis no mercado, são consideradas boas para 93,8%, 85,1%, 61,9%, 57,3% e 57,0% dos entrevistados, respectivamente; 91,0% deles têm confiança nos alimentos orgânicos, 69,3% sabem o que é certificação e 79,3% não têm preferência pela certificadora. O principal local de compra é o supermercado (68,2% dos entrevistados). Com base na frequência de consumo, considerando a porcentagem dos entrevistados que consomem ao menos uma vez na semana os alimentos da lista, as hortaliças que mais se destacaram foram cenoura (62,6%), tomate (58,1%), alface lisa (50,3%), alface crespa (49,7%), cebolinha e brócolis (49,1%). Quanto às frutas, destacaram-se a banana prata (34,1% dos entrevistados), a maçã (33,5%) e o mamão (32,9%). Os principais critérios de escolha dos alimentos orgânicos foram qualidade (93,8% dos entrevistados), sem agrotóxico (90,3%), bom para a saúde (86,5%) e frescor (85,3%) e na escolha do local de compra foram qualidade dos produtos (87,2%), higiene do local (85,9%), aparência do produto (81,3%) e bom atendimento (76,5%). Verifica-se, portanto, a preocupação dos consumidores com a qualidade dos alimentos orgânicos e a confiança em relação aos produtos disponíveis no mercado.

PO-16-056

CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL PRÉ-GESTACIONAL E GANHO DE PESO DE GESTANTES ADOLESCENTES

DANIELA COSTA CUSTÓDIO; POLIANA CRISTINA M FREIRE; LUDMILA LYRA CARVALHO; VERUSKA PRADO ALEXANDRE; LUCILENE MARIA DE SOUSA

Instituição: Faculdade de Nutrição/UFG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O aumento da gravidez na adolescência tem despertado o interesse de profissionais de saúde. Gestantes jovens apresentam maior risco nutricional, pois se encontra em rápido processo de crescimento e desenvolvimento, além de haver maior necessidade de nutrientes para suportar o crescimento e desenvolvimento fetal. A pesquisa tem como objetivos: avaliar o ganho de peso gestacional; o estado nutricional pré-gestacional e identificar a idade gestacional do início do pré-natal de gestantes adolescentes atendidas em ambulatório. Os dados foram coletados das fichas de acompanhamento nutricional aplicadas a gestantes adolescentes no período de setembro de 2002 a setembro de 2004 no Ambulatório de Ginecologia e Obstetrícia, HC/ UFG sob coordenação do Núcleo de Estudo e Coordenação de Ações para Saúde do Adolescente (NECASA). Trata-se de um estudo descritivo com uma amostra de 48 gestantes. Quanto a idade gestacional do início do pré-natal, observou-se que 4 gestantes (8,3%) estavam no primeiro trimestre gestacional, 38 (79,2%) no segundo trimestre e 6 (12,5%) no terceiro. Em relação ao estado nutricional pré-gestacional, 41 gestantes (85,4%) apresentavam-se eutróficas, 1 com sobrepeso (2,1%) e 6 com baixo peso (12,5%). O ganho de peso total mostrou-se adequado em 33,3% das gestantes e inadequado em 66,7%, sendo que 18,7% apresentaram ganho de peso inferior ao recomendado e 48% acima, segundo critérios IOM, 1992. Foi observado uma variação no ganho de peso semanal de 352 g a 730g/semana no 1º trimestre gestacional, 260g a 1.080 g no segundo e de 300g a 1.020g/semana no 3º trimestre. A maior porcentagem de gestantes iniciou o pré-natal no 2º trimestre, o que determina risco a gestação e ao concepto. Verificou-se que a maioria das gestantes atendidas apresentou estado nutricional pré-gestacional adequado. O ganho de peso total foi inadequado na maioria dos casos. Um ganho ponderal inadequado é caracterizado como fator de risco para o baixo peso ao nascer.

PO-16-057

ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES NOS CENTROS EDUCACIONAIS DE ALFENAS, MG.

ANDREZA CAMPOS FERREIRA; HÉRCIA STAMPINI D. MARTINO; CRISTINA NOVACK A. PEREIRA; ROBERTA RIBEIRO SILVA; ROSÂNGELA VIEIRA SIQUEIRA; ANTÔNIO CARLOS DA SILVA

Instituição: Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas/Centro**Ag.Financiadora:** PIBIC/CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O conhecimento sobre o estado nutricional das crianças brasileiras, apesar de muito investigado, ainda é insuficiente. Em algumas regiões, inexistem informações confiáveis acerca da real situação nutricional dessa população. O objetivo do trabalho foi avaliar o estado nutricional de pré-escolares de todos os centros Educacionais Municipais de Alfenas, MG. Foi realizado um estudo transversal, com 150 crianças no estágio de vida entre 24 a 72 meses, as quais foram submetidas a inquérito socioeconômico, dietético, avaliação antropométrica e, dessas, 97 a exames coproparasitológicos. Quanto ao perfil sócio-econômico dos pais das crianças estudadas encontrou-se: renda familiar entre 1 a 3 salários mínimos (79,8%), 1º grau incompleto (47,5%), casa própria com saneamento básico (80,2%), quatro habitantes por domicílio (34,5%), sendo que, dois desses membros da família trabalhavam (56,5%). O consumo alimentar foi de $815,52 \pm 276,55$ Kcal, sendo $114,81g \pm 39,63$ (56,7%) de carboidratos, $26,57g \pm 20,65$ (13%) de proteínas e $30,42g \pm 25,48$ (33,5%) de lipídios. Os pré-escolares consumiram $1,66$ g/kg/dia de proteína. Verificou-se que a maioria das crianças encontrava-se eutróficas (75,4%). Entretanto, os desvios nutricionais também estavam presentes, 6,5% das crianças com risco para desnutrição, 10,9% em risco para obesidade e 6,5% com obesidade. Apenas uma criança do sexo masculino estava desnutrida. Ao avaliar o estado nutricional quanto ao sexo observou-se diferença ($p < 0,05$). Para os exames coproparasitológicos os resultados mostraram 38(39,17%) de crianças parasitadas, sendo *Enterobius vermicularis* 14(36,84%), *Giardia lamblia* 9(23,68%) e *Entamoeba coli* 8(21,05%). O estudo concluiu baixo nível de escolaridade dos pais e renda familiar entre 1 a 3 salários mínimos, contudo as demandas energéticas foram supridas pelas refeições servidas nos Centros Educacionais promovendo o estado de eutrofia na maioria das crianças avaliadas.

PO-16-058

A IMPORTÂNCIA DA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS CÁRNEOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

TÂNIA MARA SARRAFF SOUZA; LUCIANA PINTO RODRIGUES

Instituição: Faculdades Associadas de Uberaba**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

De acordo com a OMS, as doenças de origem alimentar mais comuns são as toxinfecções alimentares, sendo que mais de 60% dos casos decorrem de técnicas inadequadas na manipulação, processamento e contaminação dos alimentos servidos à coletividades. No grupo de doenças de origem alimentar, fica implícito que o alimento se constitui no mais importante veículo de contaminação. Os produtos de origem animal são grandes reservatórios de microrganismos patogênicos devido ao alto teor de umidade e alta porcentagem de proteínas. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) determina, através da Resolução/FNDE/CD nº 38 de 23/08/04, que cabe às entidades executoras adotarem medidas que garantam adequadas condições higiênicas e a qualidade sanitária dos produtos da alimentação escolar. Diante disso, este trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade dos produtos cárneos adquiridos para alimentação escolar do município de Uberaba/MG, através da realização de análises microbiológicas. Durante o ano de 2004, foram selecionadas amostras de lotes de carne bovina de 2ª, em pedaços e moída, congeladas e embaladas à vácuo, e de peito de frango, sem osso e sem pele, nas mesmas condições de conservação e embalagem, dentro dos prazos de validade. Essas amostras foram analisadas conforme o proposto na Resolução RDC nº 12 de 02/01/01. Das amostras pesquisadas (n12), 25% delas eram impróprias para consumo humano por apresentarem microrganismos patogênicos. Dentre essas, uma apresentou coliformes fecais, e ainda detectou-se a presença de *Pseudomonas sp* e *Klebsiella*. Em outra amostra foram encontrados coliformes totais acima do padrão legal vigente, e por fim, uma das amostras apresentou somente *Pseudomonas sp*. Todos os lotes impróprios para consumo foram devolvidos e o serviço de vigilância sanitária do município informado. Os resultados demonstram a importância da realização de análises microbiológicas, como sugere o PNAE, visando a garantia das condições higiênicas sanitárias de carnes.

PO-16-059

DESMAME PRECOCE EM LACTENTES MATRICULADOS EM 5 CRECHES PÚBLICAS E FILANTRÓPICAS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

MARINA BORELLI BARBOSA; DOMINGOS PALMA; JOSÉ AUGUSTO DE A. C. TADDEI; FÁBIO ANCONA LOPEZ

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

INTRODUÇÃO: A alimentação é um dos fatores mais importantes da condição de saúde da criança, principalmente no primeiro ano de vida. Devido à alta velocidade de crescimento, a criança pequena é um dos grupos mais vulneráveis aos erros e deficiências alimentares com consequências no seu estado nutricional. No primeiro ano de vida é importante estimular o aleitamento materno, principalmente para que seja exclusivo nos primeiros 6 meses de vida, como também realizar adequada introdução dos novos alimentos para atender os requerimentos nutricionais da idade. **OBJETIVO:** Identificar o tempo de aleitamento materno e avaliar os fatores de risco que contribuíram para o desmame precoce de crianças matriculadas em 5 creches do município de São Paulo. **METODOLOGIA:** As mães das crianças estudadas foram entrevistadas através de questionário com questões sobre indicadores sócio-econômicos, condições de gestação e nascimento, antecedentes de morbidades, condições de aleitamento materno e alimentação complementar e hábitos de higiene bucal. **RESULTADOS:** Foram estudadas 56 crianças com idade entre 9 e 18 meses matriculadas em creches que tiveram tempo de aleitamento materno exclusivo médio de $2,3 \pm 1,75$ meses e tempo de aleitamento total médio de $5,1 \pm 3,65$ meses. O fator de risco associado ao tempo de aleitamento exclusivo ≤ 2 meses foi a introdução da chupeta ≤ 30 dias de vida ($p=0.005$). **CONCLUSÃO:** O aleitamento materno deve ser uma prática de saúde pública incentivada em populações de baixa renda, principalmente para que seja exclusivo nos primeiros seis meses de vida. E a diáde mãe-criança deve ser acompanhada nos serviços de saúde para que seja evitado o desmame precoce, garantindo crescimento e desenvolvimento adequados.

PO-16-060

RELAÇÃO DOS FATORES ERGONÔMICOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E A SAÚDE DE SEUS COLABORADORES

ADRIANA DUTRA CORREIA; DAYANNE MACHADO DOS SANTOS; KATHERINE RODRIGUES ASSIS; MARLENE AZEVEDO M. MONTEIRO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE - UNI-BH**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Um dos objetivos da ergonomia é proporcionar ao trabalhador das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) melhores condições de trabalho aos seus colaboradores. O objetivo deste estudo refere-se a uma abordagem ergonômica como base para a promoção da melhoria do trabalho em uma UAN situada em Belo Horizonte-MG. A determinação das dimensões dos equipamentos, bancadas com cubas, bancadas de apoio, prateleiras e espaços físicos nas áreas de pré-preparo e preparo de vegetais, pré-preparo de carnes, cocção, copa de lavagem e higienização de vasilhames da cozinha foi feita utilizando Trena, marca FR Leão, cinco metros, no período de março a abril de 2005. Para registro dos fatores ergonômicos como postura e movimentos dos colaboradores em seus postos de trabalho, utilizou-se máquina fotográfica digital, marca SANSUNG e posteriormente foram comparados à forma ergonômica adequada. Na unidade em estudo o peso que os colaboradores carregavam no setor de pré-preparo e preparo de vegetais era de 12Kg das cubas plenas de folhosos e de 23Kg com legumes cozidos, estando estes dentro do limite recomendado pela legislação brasileira para o esforço físico ocasional; no setor de copa de lavagem o peso foi de 24Kg do conjunto de pratos, e de 21Kg do conjunto de bandejas, os quais encontravam-se acima do preconizado pela legislação que é de 20Kg, referente a um esforço físico contínuo e independente da faixa etária. No setor de higienização de utensílios da cozinha o peso máximo aferido dos painéis foi de 3,5Kg. Este valor encontra-se muito abaixo do limite recomendado pela legislação (25Kg), não contribuindo dessa forma para riscos na saúde dos colaboradores da UAN. No setor de cocção o peso carregado pelos colaboradores foi em média de 33Kg para as cubas plenas, podendo ocorrer acidentes como queimaduras. Portanto, algumas correções na postura adotada no trabalho podem representar benefícios físicos e melhorar o estado de saúde dos colaboradores envolvidos nos processos desenvolvidos na UAN.

PO-16-061

ESTADO NUTRICIONAL E ANEMIA CARENCIAL FEROPRIVA EM CRIANÇAS CARENTES RESIDENTES EM DIADEMA

ADRIANA MARTINS DE LIMA; CLAUDIA NAUFEL; MARIS SALETE DEMUNER; ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES; CECÍLIA LACROIX DE OLIVEIRA; MAURO FISBERG

Instituição: CENTRO DE ADOLESCENTES UNIFESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Entre os desvios nutricionais mais comuns que ocorrem na infância, destacam-se a anemia carencial ferropriva e a desnutrição. Embora ambos os desvios ocorram de forma independente, sabe-se que a associação de ambos contribui para um crescimento e desenvolvimento inadequado com seqüelas importantes ao longo da vida. O objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência de anemia carencial ferropriva e estado nutricional de crianças residentes em uma comunidade carente de Diadema/SP. A amostra foi constituída por 721 crianças com idade entre 1 e 120 meses que participavam de um projeto social realizado no Hospital Geral de Diadema. Para o diagnóstico da anemia carencial ferropriva utilizou-se os critérios da Organização Mundial de Saúde (1972). A avaliação do estado nutricional contou com aferição de peso e estatura e os resultados obtidos foram interpretados pelos escores z P/E, E/I, P/I, de acordo com o CDC (2000). Para análise estatística, foram utilizados o teste t Student e a correlação de Pearson. A prevalência de anemia na amostra total foi de 6,5% (n= 47), sendo que nas crianças com idade inferior a 59 meses foi de 8% (n=28) e nas crianças acima de 60 meses, 5% (n= 19). A média de hemoglobina das crianças anêmicas foi de 7,46 g/dl (1 a 59 meses) e 9,65g/dl (60 a 120 meses), $p < 0,05$. Quanto ao estado nutricional, 2% das crianças apresentaram desnutrição aguda (P/E eP/I) e 4%, desnutrição pregressa (E/I). Quanto ao excesso de peso, observou-se que 4% das crianças encontravam-se obesas. Não houve correlação entre a desnutrição e a anemia ($p > 0,05$). Entretanto, observou-se uma forte correlação entre anemia e obesidade ($p < 0,05$). O presente estudo mostrou que a prevalência de anemia foi baixa quando comparado com outros trabalhos realizados com populações carentes e que a anemia carencial ferropriva é um desvio que pode ocorrer independente do estado nutricional. Portanto, é necessária a adoção de medidas preventivas enfatizando ações de educação nutricional.

PO-16-062

PERFIL DAS MÃES ATENDIDAS NO ACOLHIMENTO AO PUERPÉRIO NA UNIDADE INTEGRADA DE SAÚDE HAMILTON LAND-RIO DE JANEIRO.

MARINA MARIA L ANTUNES; PATRICIA G PIMENTEL; ROSANA SALLES DA COSTA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ/UIShamilton Land**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: O Ministério da Saúde instituiu, em 2000 o Programa de Humanização no Pré-natal e Nascimento (PHPN), com intuito de assegurar o direito da mulher ao acesso a atendimento digno e de qualidade no decorrer da gestação, parto e puerpério. Objetivo: O presente estudo tem como objetivo analisar o perfil das mães atendidas no Grupo de Acolhimento ao Puerpério em uma Unidade Integrada de Saúde da Cidade do Rio de Janeiro. Método: Estudo transversal realizado com uma amostra de 53 puérperas durante o período de maio e junho de 2005, na Unidade Integrada de Saúde Hamilton Land, localizada na Cidade de Deus. Foram avaliados os seguintes fatores: idade materna, número de filhos nascidos vivos, intervalo interpartal, número de consultas de pré-natal, renda familiar e aleitamento materno. Resultados: Observou-se que 64,2% das mães tinham idade entre 20 e 29 anos, com média de $\pm 2,33$ filhos. Cerca de 42% tiveram intervalo interpartal superior a 36 meses, 66% realizaram pré-natal com mais de seis consultas e 41,6% apresentaram renda familiar entre 1 e 2 salários mínimos. O estudo mostrou ainda que 71,7% das crianças assistidas estavam com aleitamento exclusivo, 49, 1% das crianças foram atendidas após o 42º dia de nascimento e entre estas crianças, cerca de 35% apresentou desmame precoce. Conclusão: Apesar da frequência elevada do aleitamento materno exclusivo, observou-se que o atendimento tardio das crianças ao acolhimento pode influenciar no tempo de permanência do aleitamento materno, representando um obstáculo para assegurar um atendimento de qualidade ao recém-nato.

PO-16-063

O PAPEL DA DIETA NO DESENVOLVIMENTO DE NÓDULOS MAMÁRIOS

TATIANA ALBINA; SILVIA MAGALHÃES COUTO; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI

Instituição: UGF/UERJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A baixa incidência de câncer de mama nos países do mediterrâneo vem sendo atribuída a uma dieta com baixa ingestão de gordura e elevado teor de fibra alimentar. O objetivo deste estudo foi verificar o papel da dieta no aparecimento e desenvolvimento de nódulos mamários. Trata-se de estudo seccional multifásico com 60 mulheres, entre 16 e 84 anos, com diagnóstico positivo para nódulo benigno ou maligno na mama. As mulheres foram avaliadas nutricionalmente por parâmetros antropométricos e dietéticos. O tratamento estatístico dos dados foi realizado através da Prova exata de Fisher, teste Student, teste Z, correlação de Spearman, odds ratio. Os resultados evidenciaram que 3% das mulheres encontraram-se com baixo peso, 35% eutróficas, 35% em pré-obesidade, 15% em obesidade grau I, 8% em obesidade grau II e 3% em obesidade grau III (IMC - ponto de corte OMS, 1995). Entre as mulheres com câncer (n=11) a média de consumo de fibra foi $22,41g \pm 4,22g$ e gordura total $81,29g \pm 19,14g$; entre as com nódulos benignos (n=49), fibra $22,76g \pm 4,62g$ e gordura total $89,15g \pm 20,11$. Não houve diferença significativa ($\alpha=0,05$) quanto ao consumo de fibra e gordura entre os grupos (câncer de mama e nódulos benignos) e entre a dieta habitual e a mediterrânea. A penas 2% das mulheres com nódulo fazem a dieta mediterrânea e das com câncer nenhuma. Existe correlação significativa entre a dieta e o diagnóstico de nódulo (Spearman 0,89; $\alpha=0,01$). O odds ratio permitiu inferir que o fator de maior risco para o desenvolvimento de nódulos mamários são o genético (2,38), seguido da terapia de reposição hormonal (2,18), IMC (1,02), dieta ocidental (1,00), mamentação (0,77) e nulipariedade (0,55).

PO-16-064

PREVALENCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM MULHERES E VARIÁVEIS ASSOCIADAS.

LENIR VAZ GUIMARÃES; MARCIA GONÇALVES FERREIRA; MARILISA BERTI AZEVEDO BARROS; GISELA SOARES BRUNKEN; MARIA SILVIA A SOARES MARTINS; FERNANDA MORAIS CERQUEIRA

Instituição: Pos-Graduação em Saude Coletiva / ISC / UFMT**Ag.Financiadora:** FAPEMAT**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Objetivo: Descrever a prevalência de sobrepeso, obesidade e variáveis sócio-demográficas em mulheres residentes em Cuiabá, Mato Grosso. Método: Realizou-se um estudo de corte transversal com mulheres cujos filhos freqüentavam escolas da rede municipal, estadual e particular no ano de 2000. A investigação foi realizada com 1100 escolares sendo que 17 não possuíam mãe ou responsável do gênero feminino. As medidas antropométricas, peso e estatura foram obtidas, utilizando balança eletrônica com capacidade de 150/100g, trena metálica e esquadro de madeira, por alunos do curso de nutrição treinados e padronizados. O estado nutricional foi avaliado pelo índice de massa corporal (IMC), segundo pontos de cortes preconizados pela OMS. As informações sócio-demográficas foram obtidas por entrevista domiciliar. Resultados: A idade das mulheres variou entre 20 a 75 anos, a prevalência de sobrepeso foi de 29,6% (IMC 25 a 29,99), obesidade de 17,8% (IMC ≥ 30) e magreza de 4,9% (IMC $< 18,5$). Os resultados indicaram que a prevalência de sobrepeso/obesidade foi mais freqüente nas mulheres com idade entre 30-39 anos, procedentes de municípios do interior do Estado, entre àquelas que possuíam filhos freqüentando escolas municipais, eram casadas, que não possuíam criança menor de 5 anos, que não trabalhavam fora do lar e não tinham freezer no domicílio. Conclusão: Verifica-se que os resultados da análise univariada apontam para fatores que dimensionam a existência de sobrepeso/obesidade no nível socioeconômico mais baixo, mas deve-se ter cautela nesta interpretação, pois não foi feita, nesta etapa do estudo, análise multivariada para identificação de possíveis variáveis de confusão.

PO-16-065

LANCHONETE ESCOLAR SAUDÁVEL: UMA PROPOSTA DO PROJETO A ESCOLA PROMOVENDO HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEISNINA FLÁVIA DE ALMEIDA AMORIM; RENATA BERNARDON; XENIA VERSIANI PAIVA; PATRÍCIA MARTINS FERNANDEZ; MARCELLA CINQUINI FRANCO; LAURA ANDRADE CORREIA DA SILVA; PATRÍCIA NÓBREGA; BETHSAÍDA DE A. S. SCHMITZ; M^a DE LOURDES C. F. RODRIGUES**Instituição:** Universidade de Brasília**Ag.Financiadora:** MINISTÉRIO DA SAÚDE**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Lanchonete Escolar Saudável é um local de estímulo e divulgação de informações sobre alimentação e saúde, que produz e fornece refeições e lanches de qualidade, englobando aspectos nutricionais e higiênicos, que visam à segurança alimentar do aluno e da comunidade escolar, respeitando o prazer e o hábito cultural. O trabalho de implantação da Lanchonete Saudável em escolas da rede de ensino é realizado dentro de um dos eixos do Projeto A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis, um Projeto desenvolvido pelo Departamento de Nutrição da Universidade de Brasília. Esse trabalho executa-se em seis localidades do DF desde junho de 2003, em regiões de baixo e médio nível sócio econômico, totalizando seis estabelecimentos. Todas as ações desenvolvidas e elaboradas estão pautadas nos 10 passos para a Lanchonete Saudável, também elaborado pelo Projeto. O trabalho iniciou-se com a execução de um curso de formação em alimentação e nutrição para donos de lanchonetes escolares onde foram trabalhados temas como alimentação saudável e seus princípios, pirâmide dos alimentos, aspectos da higiene alimentar, ambiental e pessoal, rotulagem nutricional, estratégias para a promoção dos lanches saudáveis e um relato de experiência de uma lanchonete que realizou a implantação de lanches mais saudáveis. Após a sua realização, os donos de lanchonete foram contactados e selecionados para participar das ações de promoção dos lanches saudáveis, desenvolvimento de murais, atividades de educação nutricional com os alunos, implantação do manual de boas práticas de fabricação e avaliação da composição nutricional dos lanches vendidos. Como processo avaliativo, a lanchonete participante é avaliada segundo a implantação dos 10 passos para a lanchonete saudável e a observação dos alimentos vendidos. Além dos visíveis benefícios para a comunidade, o projeto visa a participação dos alunos de graduação, contribuindo para a formação da prática profissional, estimulando a integração entre universidade e comunidade.

PO-16-066

CONFIABILIDADE DE UM QUESTIONÁRIO SIMPLIFICADO PARA AVALIAR COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES DE BAIXA RENDA.

JULIA ELBA DE SOUZA FERREIRA; GLORIA VALERIA DA VEIGA; LENA GUIMARÃES RIBEIRO

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A ocorrência de transtornos alimentares (TA) em adolescentes de baixa renda pode estar aumentando como consequência da preocupação com o excesso de peso, ressaltando a necessidade de instrumentos simples para a investigação em estudos populacionais. Este estudo consiste em análise parcial de pesquisa desenvolvida para avaliar a reprodutibilidade de um questionário simplificado sobre comportamentos de risco para TA. O questionário auto-respondido, abrangendo questões relacionadas a frequência de episódios de compulsão alimentar (CA), mecanismos compensatórios (uso de laxantes, diuréticos e vômitos auto-induzidos) e hábito de realizar dietas restritivas (DR), foi aplicado em dois momentos, com distância de 15 dias, em 67 estudantes (70,1% meninas e 29,9% meninos, 86,6% entre 11 a 15 anos e 13,4% entre 15 e 18 anos) de uma escola pública de Niterói, RJ. A confiabilidade das perguntas foi avaliada através do Kappa ponderado e seus respectivos intervalos de confiança (IC) de 95%. As concordâncias das perguntas sobre episódios de CA ($K_p=0,33$, IC 95% 0,15 - 0,52) e uso de laxantes ($K_p=0,32$, IC 95% = -0,09 - 0,73) foram fracas e para DR ($K_p=0,58$, IC 95% 0,34 - 0,81) e vômito auto-induzido ($K_p = 0,47$, IC 95% 0,02 - 0,91) foram regulares. A concordância simples para uso de diuréticos foi 100%. A frequência de CA (ao menos 1 vez /semana) foi 38,8% e 20,9% no teste e reteste, respectivamente ($p<0,05$) e para DR foi 17,9% no teste e 9,0% no reteste ($p<0,05$). Os demais comportamentos de risco apresentaram as mesmas frequências para o teste e reteste. A confiabilidade do questionário foi regular com melhores resultados para investigar os comportamentos menos frequentes como mecanismos compensatórios e hábito de realizar DR. A baixa faixa etária dos adolescentes pode explicar estes resultados o que poderá ser melhor investigado com a complementação do estudo que incluirá adolescentes mais velhos.

PO-16-067

DETERMINAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE FERRO E ZINCO EM ÁGUA MINERAL E POTÁVEL EM RIBEIRÃO PRETO

RUTINÉIA DE FÁTIMA MICHELETTO; GILBERTO JOÃO PADOVAN; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI; JOSÉ EDUARDO DUTRA DE OLIVEIRA

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: As deficiências nutricionais de ferro e zinco são prevalentes no mundo todo afetando a saúde principalmente das crianças e das mulheres na idade fértil. Estas deficiências ocorrem porque a alimentação não está suprindo as necessidades diárias e o consumo de água pode contribuir para aumentar os níveis destes minerais. Em busca de uma água de melhor qualidade está aumentando o consumo de água mineral “*in natura*” ou em preparações, substituindo a água potável que chega as residências. **Objetivos:** Determinar a concentração de ferro e zinco da água potável, da mineral e compará-las entre si e também com as informações dos rótulos. **Metodologia:** Cinco amostras de água mineral e uma de torneira, adquiridas no município de Ribeirão Preto-SP, foram analisadas em triplicatas, por espectrofotometria de absorção atômica, utilizando o modo chama para a dosagem do zinco e foi acoplado o forno de grafite para dosagem do ferro. Para análise dos dados foram utilizados os programas, *Excel Microsoft®* e *Graph Pad®*. **Resultados:** A média da concentração de ferro da água mineral foi de $0,1082 \pm 0,0241$ ppm e de zinco $0,0024 \pm 0,0008$ ppm e da torneira foi de $0,2445 \pm 0,0011$ ppm de ferro e $0,0570 \pm 0,0001$ ppm de zinco. **Discussão:** As diferenças entre as concentrações de ferro das águas minerais não foram estatisticamente significativas, porém entre a média das águas minerais e da torneira houve diferença estatisticamente significativa. Não foi possível comparar os resultados com as informações dos rótulos das águas minerais, porque elas não continham estas informações sobre ferro e zinco. **Conclusão:** As concentrações de ferro e zinco das águas minerais foram menores em relação à de torneira, o que é preocupante, já que o consumo de água mineral vem aumentando, diminuindo ainda mais a ingestão desses minerais.

PO-16-068

ALIMENTAÇÃO DE ALUNOS NAS ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL EM RIBEIRÃO PRETO (SP). ZANCUL, MS; DAL- FABBRO, AL

MARIANA DE SENZI ZANCUL; AMAURY LELIS DAL FABBRO

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Deficiências alimentares trazem muitos prejuízos provocando desequilíbrios nutricionais. Os adolescentes são considerados um grupo exposto ao risco nutricional, devido aos seus hábitos alimentares. Estudos apontam que atividades envolvendo alimentação dentro das escolas são muito importantes, pois podem possibilitar aos adolescentes o desenvolvimento de uma relação mais responsável com a própria saúde. Identificar e analisar comparativamente o consumo alimentar de alunos de 5ª à 8ª séries nas escolas de ensino fundamental das redes pública e privada no município de Ribeirão Preto (SP), verificando o que é oferecido como opções pela cantina escolar, avaliando o estado nutricional dos estudantes e discutindo o espaço da escola como alternativa para a educação alimentar. Os estudantes responderam a um questionário sobre seu consumo alimentar na escola, foram pesados e medidos. O programa de software Epi Info 2002 foi usado para a organização dos dados. O questionário foi respondido por 401 alunos, de 5ª à 8ª séries, de ambos os sexos. Alunos de diferentes escolas apresentaram um padrão de consumo alimentar semelhante. Dos respondentes, 70% freqüentam as cantinas pelo menos uma vez por semana, e os alimentos mais consumidos são salgado, refrigerante, suco e bala. A disciplina Ciências foi a mais apontada pelos alunos como aquela na qual os conteúdos sobre alimentação são trabalhados. A classificação do estado nutricional dos estudantes, feita pelos percentis de acordo com o IMC para idade e sexo, verificou que 12,6% apresentam sobrepeso e 8,5% apresentam obesidade. Diante do que foi observado no estudo, considera-se que a escola pode exercer um papel fundamental na promoção da educação nutricional, que deve ser abordada pelas disciplinas e trabalhada em atividades diversificadas, com objetivo de desenvolver atitudes e hábitos saudáveis. A cantina escolar pode constituir-se, também, num espaço de educação nutricional.

PO-16-069

FORMAÇÃO DE EDUCADORES EM TEMAS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA PROPOSTA DO PROJETO A ESCOLA PROMOVENDO HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS.

RENATA BERNARDON; GABRIELA TAVARES CARDOSO; KARLA SIQUEIRA LOTTERMANN; JULIANA REZENDE MELO DA SILVA; LUDMILA NASCIMENTO SOARES; XÊNIA VERSIANI PAIVA; NINA FLÁVIA ALMEIDA AMORIM; PATRÍCIA MARTINS FERNANDEZ; BETHSÁIDA SCHMITZ; MARIA DE LOURDES RODRIGUES

Instituição: Universidade de Brasília**Ag.Financiadora:** MINISTÉRIO DA SAÚDE**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A percepção da escola como um dos espaços para promoção de hábitos alimentares saudáveis se reflete na iniciativa das Escolas Promotoras da Saúde, traduzindo esse núcleo de convivência em local de grande relevância para a promoção da saúde, principalmente quando ela está inserida na construção do conhecimento do cidadão crítico, estimulando-o a assumir atitudes mais saudáveis de viver hoje e no futuro. O Projeto A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis, desenvolvido pelo Departamento de Nutrição da Universidade de Brasília, estimula a formação e manutenção de hábitos alimentares e estilos de vida saudáveis pela comunidade escolar, cooperando para a prevenção de doenças crônicas não comunicáveis já caracterizadas na população adulta e cada vez mais crescentes nas crianças e adolescentes. Neste trabalho, é descrito um dos eixos de atuação do projeto em questão, cujo enfoque é dado na educação em alimentação e nutrição do professor de educação infantil e ensino fundamental de 1ª a 4ª série de escolas públicas e particulares. Visto que o educador tem um papel fundamental na transmissão de conhecimentos às crianças tornando-os práticos e aplicáveis à realidade na qual estão inseridas, a proposta é trabalhar a formação desses professores utilizando-se de “oficinas de formação” realizadas na universidade ao longo do ano escolar. O intuito é oferecer-lhes informações técnicas e desenvolver práticas e dinâmicas que propiciem facilidade de acesso a um novo arcabouço de conhecimentos que irá permitir a disseminação segura, pelos mesmos, de informações sobre alimentação e nutrição, oportunizando o desenvolvimento das habilidades com relação à prática de hábitos saudáveis da comunidade escolar como um todo. A avaliação do processo contempla, além de avaliação das oficinas em si e informações adquiridas pelos educadores, avaliação antropométrica e de consumo alimentar dos alunos dos professores participantes e do grau de envolvimento dos pais desses alunos.

PO-16-070

GASTO ENERGÉTICO E OBESIDADE EM ADOLESCENTE

MARIA SEBASTIANA SILVA; SILVIA SALETE OZELAME; ELIANE MOREIRA

Instituição: Faculdade de Educação Física/UFG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A obesidade é considerada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como uma epidemia mundial, que pode estar associada ao hábito alimentar inadequado e à inatividade física. Uma dieta hipercalórica agregada ao sedentarismo contribui para o desenvolvimento da obesidade tanto em adultos como em adolescentes e crianças. Sendo assim, este estudo objetivou avaliar o gasto energético e a composição corporal de adolescentes. A amostra constituiu-se de 50 adolescentes (12 a 17 anos de idade), de ambos os sexos, provenientes de uma escola pública e uma particular de Goiânia-GO. A composição corporal foi estimada utilizando-se o índice de massa corporal (IMC) e a porcentagem de gordura corporal (%GC). O IMC e a %GC foram avaliados de acordo com o NCHS (2000) e Slaughter et al. (1988), respectivamente. O gasto energético diário foi calculado a partir das atividades físicas diárias de cada adolescente e avaliado considerando o gasto energético previsto para idade, por meio do programa SAPAFJ10 versão 1.0. Comparações entre adolescentes da escola pública e particular foram feitas através do teste “t” Student. Os resultados do IMC indicaram que 10% dos adolescentes da escola pública estavam com baixo peso, enquanto que 5,3% de meninas (escola pública) e 27% dos meninos (escola particular) estavam com peso acima do recomendado. O percentual de gordura corporal foi considerado alto para 62% e 76% dos adolescentes da escola pública e particular, respectivamente. Não houve diferenças significativas para IMC e %GC entre os adolescentes das duas escolas. Quanto ao gasto energético, 83% dos adolescentes da escola pública e 95% da escola particular gastaram menos energia nas atividades diárias do que o previsto para idade, o que poderia predizer sobrepeso ou obesidade. Concluindo a tendência atual do aumento dos índices de sobrepeso e obesidade pode estar associada ao menor gasto energético dos adolescentes avaliados.

PO-16-071

ANTROPOMETRIA DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS

MICHELLE SOARES RAUEN; ALESSANDRA ROSSI; EMÍLIA ADDISON MACHADO MOREIRA; MARIA CRISTINA MARINO CALVO; ADRIANA SOARES LOBO

Instituição: Programa de Pós-graduação em Odontologia/ UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Dados demográficos confirmam a maior longevidade e o fenômeno do envelhecimento mundial da população, e o Brasil não é exceção a este panorama. Acompanhando este processo de envelhecimento da população, observa-se, paralelamente, um aumento na demanda por instituições que prestem serviços de assistência aos idosos. Estudos sobre o estado nutricional em idosos são escassos. O objetivo deste estudo foi verificar o estado nutricional, segundo o índice de massa corporal (IMC), e fornecer informações de composição corporal de idosos institucionalizados no município de Florianópolis. Da população de 232 institucionalizados, a amostra constituiu-se de 167 idosos, com idade igual ou superior a 60 anos, de ambos os sexos. A avaliação nutricional constituiu-se na avaliação antropométrica, obtendo-se o valor do índice de massa corporal (IMC), da prega cutânea triceptal (PCT) e da circunferência da panturrilha (CP). O diagnóstico do estado nutricional foi realizado segundo o IMC, utilizando-se os pontos de corte preconizados pela Organização Mundial de Saúde. A associação entre as variáveis gênero, faixa etária e escolaridade com as categorias do estado nutricional (magreza, eutrofia, sobrepeso e obesidade) foi verificada através do teste Qui-Quadrado. Encontrou-se uma prevalência de 13,8% de magreza, 42,2% de eutrofia, 27,5% de sobrepeso e 13,2% de obesidade. Em todas as variáveis antropométricas observou-se que o valor médio das mulheres foi superior aos dos homens. Constatou-se associação estatisticamente significativa ($p < 0,05$) nos idosos que apresentaram sobrepeso com a escolaridade avançada. Concluiu-se que os dados obtidos contribuem para ampliação do referencial antropométrico de idosos, além do diagnóstico da prevalência de 55% da amostra apresentar estado nutricional inadequado evidenciar a necessidade de medidas de promoção ou reabilitação da saúde dos idosos institucionalizados.

PO-16-072

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES EM UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL NO MUNICÍPIO DE BOTUCATU-SP.

FABIANA GOUVEIA DENIPOTE; WALISON FÁBIO ROGÉRIO; CAROLINA CRISCUOLO; LUÍZA CRISTINA G D DIAS

Instituição: Instituto de Biociências - UNESP - Botucatu**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

No Brasil a prevalência crescente da obesidade em crianças é um problema de saúde pública significativa, porém a desnutrição em pré-escolares ainda vem preocupando. Sendo assim, a necessidade de estimar a prevalência e a distribuição social da desnutrição e da obesidade na infância torna-se imprescindível. O objetivo deste trabalho foi verificar o estado nutricional de pré-escolares no Centro de Educação Infantil “Nair Fernandes Leite Vaz” no município de Botucatu-SP. Foram mensurados o peso e a estatura de 270 crianças na idade de 3 a 6 anos. Para isto, foram utilizados uma balança portátil digital da marca Plenna MEA-07400 e um estadiômetro portátil da marca Altuxata. Para classificação do estado nutricional, foram empregados os escores Z de peso/idade, altura/idade e peso/altura de acordo com a curva de crescimento do NCHS (1978) com auxílio do programa Epi-Info 2000. Os resultados mostram que 61,8% das crianças são eutróficas, seguido de 15,92% com desnutrição leve, 13% com risco de sobrepeso, 4,1% com sobrepeso, 3,7% estão obesas, 1,48% com desnutrição moderada e nenhuma criança apresentava quadro de desnutrição grave. Em relação ao sexo, a prevalência de crianças eutróficas e com sobrepeso foi maior entre as meninas, 53,3% e 54,5%, respectivamente. Já o risco de sobrepeso e a desnutrição leve foram mais presentes entre meninos, 51,4% e 51,16%, respectivamente. Não houve diferença entre os sexos para o diagnóstico nutricional de obesidade e desnutrição moderada. Apesar das melhorias registradas em diversos determinantes da nutrição infantil, como a distribuição da merenda escolar, ainda se faz necessário uma alimentação equilibrada a fim de combater os distúrbios nutricionais que atingem as crianças nesta fase da vida.

PO-16-073

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA PARA PREVENÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS

TATIANA MEZADRI; ELOYSA NEZELLO MOSIMANN; EMANUELA BIANCHI GOMES; DAIANA AMARANTE; LIDIANE HELLMANN

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O envelhecimento, apesar de ser um processo natural, submete o organismo a diversas alterações anatômicas e funcionais, com repercussões nas condições de saúde e nutrição do indivíduo. Atualmente, o distúrbio nutricional mais observado na população idosa é a desnutrição, estando associada ao aumento da mortalidade e da susceptibilidade às infecções e à redução de qualidade de vida. Diante deste contexto, o presente estudo objetivou avaliar o estado nutricional, por meio da antropometria e de exames bioquímicos, de 58 idosos pertencentes a uma instituição pública localizada no município de Itajaí/SC. Destes, 58,62% (n=34) eram do sexo feminino e 41,37% (n=24) do sexo masculino, sendo a média de idade de 81,9 +/- 9,27 anos. Coletaram-se as medidas de peso, altura do joelho, circunferência braquial, circunferência da panturrilha, prega cutânea tricipital e subscapular. Os exames bioquímicos foram coletados diretamente dos prontuários. Os resultados demonstraram que a maioria dos idosos apresentavam-se desnutridos 55,17% (n=32); 34,48% (n=20) estavam eutróficos e 10,34% (n=6) obesos. Em relação a massa magra 25,86% (n=15) estavam com redução e 10,34%(n=6)encontravam-se com excesso de massa adiposa. Quanto aos exames bioquímicos, houve a prevalência de hipercolesterolemia, seguida de diabetes. Sabe-se que a desnutrição como doença primária é evento evitável. Nesta perspectiva os dados deste trabalho sugerem um cuidado nutricional mais intenso, por meio de suplementação alimentar; oferta de refeições mais atrativas e adaptadas às mudanças fisiológicas de cada idoso; tratamento das doenças que são associadas à perda do apetite; avaliação das interações droga nutriente e uso de estratégias que possam contribuir para o aumento da ingestão alimentar do idoso.

PO-16-074

PADRÃO DE CONSUMO ALIMENTAR E DE ATIVIDADE FÍSICA EM UM PROGRAMA DE UNIVERSIDADE ABERTA À TERCEIRA IDADE.

ÉRIKA DA SILVA MACIEL; CARLA CRISTINA ENES

Instituição: ESALQ/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A nutrição adequada e a prática de atividade física são aspectos relevantes para a manutenção da saúde e, por esta razão, cuidados especiais devem ser observados entre a população idosa, sobretudo quando se considera que as exigências nutricionais diárias na terceira idade são dependentes do estado geral de saúde e da atividade física praticada. O presente trabalho visa descrever o perfil alimentar e a prática de atividade física dos frequentadores da UnATI/ESALQ. O estudo foi realizado com 100 participantes, utilizando-se questionários semi-estruturados com investigações referentes à prática de atividade física, à percepção corporal e ao padrão alimentar da população. Foram considerados para as análises apenas os questionários preenchidos completamente, totalizando 84 formulários. Como resultado, verificou-se que a principal atividade física praticada pelos participantes é a caminhada em combinação com a ginástica (43%). Quanto à frequência dos exercícios, a maioria (45%) dos frequentadores relatou praticar atividade física duas vezes por semana. Observou-se um predomínio (79%) de indivíduos que realizam de 45 a 60 minutos de atividade física. Com relação à percepção corporal, a maioria (49%) dos entrevistados considera-se acima do peso. As refeições mais consumidas pela população estudada são, o café da manhã (99%), almoço (100%) e jantar (83%). Na avaliação qualitativa da alimentação, verificou-se que o pão (75%) e o café (77%) foram os alimentos consumidos, diariamente, pela maior parcela dos entrevistados. Entre os alimentos protéicos, o leite e o feijão destacaram-se, com um consumo diário por mais da metade dos indivíduos integrantes da amostra. A ingestão de frutas, verduras e hortaliças mostrou-se satisfatória, apresentando um consumo diário por mais de 85% dos entrevistados. Os resultados encontrados demonstram que a alimentação, sob o ponto de vista qualitativo, pode ser considerada adequada, bem como a atividade física praticada pelos frequentadores da UnATI.

PO-16-075

FATORES ASSOCIADOS AO BAIXO PESO E AO MENOR COMPRIMENTO EM MENORES DE 2 ANOS

REGINA VERAS GONÇALVES SILVA; JOAQUIM GONÇALVES VALENTE; ROSELY SICHIERI; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA

Instituição: FANUT/UFMT e IMS/UERJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: O grupo mais vulnerável a alterações no estado nutricional são as crianças menores de dois anos, devido ao processo de desenvolvimento e crescimento, que é maior neste período do que em qualquer outra fase da vida. Objetivos: Verificar os fatores associados ao baixo peso e ao menor comprimento em menores de dois anos. Métodos: Foram medidos e pesados 1506 menores de dois anos atendidos nos Postos de Saúde de Cuiabá/Mato Grosso para vacinação, sendo utilizado o escore z como indicador. Os pais responderam a um questionário sobre o tabagismo no domicílio e características sócio-demográficas das famílias. O nível socioeconômico foi classificado pelos critérios da Associação Brasileira de Institutos de Pesquisas de Mercado. A razão de prevalência foi utilizada como medida de associação entre a variável dependente e as demais variáveis estudadas. A análise multivariada foi realizada por regressão linear, utilizando a abordagem hierárquica conceitual tendo como desfechos peso para idade e comprimento para idade. Resultados: As prevalências de baixo peso e menor comprimento foram respectivamente, 3,3 e 4,8%. As variáveis escolaridade da mãe e do pai, renda per capita, chefe da família, região de moradia, idade da criança, tempo de gestação, problema de saúde na vida da criança, tabagismo durante a gravidez e tabagismo atual da mãe associaram-se aos dois desfechos estudados, sendo que melhores condições socioeconômicas da família associaram-se negativamente e tabagismo e doença da criança associaram-se positivamente. Número de irmãos só se mostrou associada ao comprimento para idade. Conclusão: Apesar da baixa prevalência da desnutrição, os resultados apontam para uma importante influência das condições socioeconômicas da família no desenvolvimento infantil.

PO-16-076

DESENVOLVIMENTO DE EQUAÇÃO PARA ESTIMATIVA DA GORDURA CORPORAL DE MULHERES IDOSAS COM OSTEOPOROSE E OSTEOPENIA ATRAVÉS DA ESPESSURA DE DOBRAS CUTÂNEAS TENDO COMO REFERÊNCIA A ABSORTOMETRIA POR DUPLA EMISSÃO DE RAIOS X.

TATIANA MARTINS ANITELI; ALEX A. FLORINDO; ROSA MARIA RODRIGUES PEREIRA; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A osteoporose é uma desordem do metabolismo ósseo que afeta principalmente mulheres na pós-menopausa. Vários são os fatores envolvidos na Densidade Mineral Óssea, dentre eles o aumento do peso, perda de massa muscular e aumento da gordura corporal. Assim, o objetivo deste trabalho foi desenvolver uma equação preditiva para a porcentagem de gordura corporal através da espessura de dobras cutâneas tendo como referência a DEXA, em uma amostra de mulheres com osteoporose e osteopenia. Avaliou-se 29 mulheres com idade entre 67 e 84 anos, atendidas no Ambulatório de Osteoporose da Disciplina de Reumatologia da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Foram mensuradas as espessuras de quatro dobras cutâneas (bíceps, tríceps, subescapular e supra-íliaca) e realizada a avaliação da composição corporal pela DEXA. A análise estatística constou do teste de Kolmogorov-Smirnov, coeficiente de correlação de Pearson, análise de regressão linear múltipla, coeficiente de correlação intraclasse, teste T de Student, teste de Bland-Altman e cálculo do erro total da equação de acordo com Lohman (1992). O modelo de espessura de dobras cutâneas que melhor explicou o percentual de gordura corporal incluiu a soma das dobras supra-íliaca, bicipital e tricípital, determinando em até 72% a porcentagem de gordura corporal. Os valores médios da gordura corporal em quilograma, estimados pelas dobras e medidos pela DEXA, não foram estatisticamente diferentes e estiveram altamente correlacionados ($r = 0,82$; $p < 0,001$). Comparando-se o percentual de gordura corporal avaliado pela equação proposta e o medido pela DEXA, o erro total foi de 0,6. Em vista dos presentes resultados, a equação resultante do modelo de regressão linear múltipla é válida para as mulheres com osteoporose e osteopenia sendo uma alternativa importante para a estimativa de gordura corporal nesse tipo de população.

PO-16-077

MITOS DO ALEITAMENTO MATERNO: A PERCEPÇÃO DOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE (ACS) QUE INTEGRAM AS EQUIPES DOS PSF DE SETE LAGOAS-MG

LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; CATARINA MACHADO AZEREDO; MICHELE PEREIRA FONSECA; SARA GABRIELA MIGUEL PEREIRA; FABIANA CÁSSIA C. DE OLIVEIRA; KELLY CRISTINA S. BATISTA; ROSÂNGELA MINARDI MITRE COTTA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

As mães precisam ser educadas em relação ao Aleitamento Materno (AM) porque o ato de amamentar está envolvido em crenças, mitos, culturas e experiências concretas. Dessa forma, os ACS devem estar aptos a distinguir o que é certo e o que é errado sobre os mitos referentes ao AM por estarem em constante convívio com dúvidas e incertezas de mães e nutrizes das comunidades atendidas. Com o objetivo de avaliar os conhecimentos, foram enviados questionários auto-aplicáveis contendo 12 questões de verdadeiro ou falso acerca dos mitos que envolvem o AM às 25 equipes de PSF existentes em Sete Lagoas-MG. Responderam aos questionários 125 ACS. Dentre as questões, 8 obtiveram grande número percentual de erros, as quais 42% dos ACS acreditavam que era importante lavar os bico dos seios com água e sabão após cada mamada, 44% desconsideravam a importância de esperar uma mama esvaziar para mudar de mama, 41% concordavam que era necessário introduzir complementação caso não houvesse amamentação até o 3º dia, 53% acreditavam que era necessário estabelecer horários para as mamadas, 41% concordaram que se houver diminuição da produção de leite, e o bebê der mostras de que está com fome, deve-se começar imediatamente a alimentação complementar, 52% não acreditavam que a composição do leite varia ao longo da mamada em um seio e 57% julgaram falsa a afirmativa de que o sucesso da amamentação depende apenas da relação mãe-bebê, não sendo influenciada pela participação dos familiares ou por valores culturais. Percebe-se que os ACS desconhecem algumas condutas sobre o manejo do AM, e destaca-se a importância desse ator social que por conhecer o ambiente domiciliar dos usuários e estar inserido na comunidade possui considerável influência na conduta dos mesmos, pode-se inferir que gestantes e nutrizes estão recebendo conselhos errôneos acerca do manejo do AM. Emerge a necessidade de educação continuada e treinamento para capacitar os ACS e melhorar sua atuação em relação à promoção do AM.

PO-16-078

OBESIDADE CENTRAL EM MÃES DE ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE PIRACICABA-SP

NATALIA MORENO GAINO; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; DENISE GIACOMO DA MOTTA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba**Ag.Financiadora:** UNIMEP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Ao lado da fome, no Brasil, o excesso de peso já constitui problema, atingindo parcela significativa da população de baixa renda. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o IMC e as circunferências da cintura, quadril e braço, para identificar a presença de obesidade central em mulheres de baixa renda do município de Piracicaba. A classificação do IMC seguiu os critérios da Organização Mundial da Saúde, a cintura maior que 80 cm e a relação cintura/quadril maior que 0,85 foram consideradas de risco para síndrome metabólica. A circunferência do braço foi classificada segundo os percentis da população de referência de Frisancho, 1985. Participaram do estudo 103 mães de escolares da rede pública do município de Piracicaba, com idade entre 20 e 40 anos, recrutadas a partir de 12 escolas distribuídas em todas as regiões da cidade. O peso, a altura e as circunferências foram obtidas em visita domiciliar. Os resultados mostraram que 1% das mães apresentaram baixo peso, 46,5% eutrofia, 38% sobrepeso e 14,5% obesidade. Em relação à circunferência da cintura, 44,6% apresentaram valores indicativos de risco para as doenças ligadas à obesidade central. Quando se avaliou a relação cintura/quadril, esse fator de risco se elevou para 52,0%. Confirmando a hipótese de que o perfil corporal dessas mulheres é característico da obesidade central, as medidas de circunferência de braço foram significativamente inferiores às demais variáveis analisadas, conforme teste de proporções realizado pelo Qui-quadrado. Apenas 3% das mulheres foram classificadas acima do percentil 95 para circunferência de braço, sendo que apenas 15,5% estavam acima do percentil 85. Conclui-se que a obesidade entre essas mulheres está acima do esperado e que essa obesidade é sugestiva de risco de síndrome metabólica, o que torna ainda mais grave o problema.

PO-16-079

PESO CORPÓREO DE RATOS MACHOS E INFLUÊNCIA DA PROPOLIS BRASILEIRA.

HELIDE CRISTINA RIBEIRO DAMASC; MARIANA PALMA GUIMARÃES; JOSÉ MAURICIO SFORCIN; ANA ANGELICA HENRIQUE FERNANDE; ETHEL LOURENZI BARBOSA NOVELLI; FERNANDA MANI

Instituição: Instituto de Biociências - UNESP - Botucatu**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Nos últimos anos, tem-se observado um crescente interesse quanto ao uso da própolis como suplemento alimentar devido a sua propriedade antioxidante. Este apiterápico é comercializado principalmente na forma de extrato alcoólico de própolis. No entanto, estes extratos de própolis são ricos em ácidos graxos, óleos essenciais, terpenos, flavonóides, carboidratos, aminoácidos, entre outros compostos. Porém, pouco se sabe sobre os efeitos colaterais do uso prolongado da própolis e, por isso, faz-se necessário o estudo de possíveis alterações metabólicas que poderiam acarretar em ganho de peso. Os grupos de ratos machos Wistar (n=6) foram submetidos as seguintes condições experimentais: a) administração diária de 1,3 e 6 mg/Kg/dia de extrato alcoólico de própolis, durante 30 dias; b) administração de 1 mg/Kg/dia de extrato alcoólico ou aquoso de própolis, durante 30 dias e c) administração de 1 mg/Kg/dia de extrato alcoólico, durante 150 dias. Nas três condições os animais foram pesados duas vezes por semana durante todo o período experimental. As análises estatísticas dos resultados não apresentaram alterações significativas quando os grupos controles foram comparados aos tratados com doses baixas ou elevadas (condição a), diferentes extratos de própolis (condição b) e por longo período de tratamento (condição c). Desta forma, os dados obtidos sugerem que a própolis não induz alteração de peso corpóreo, sendo desta forma recomendado seu uso nestas condições. Apoio financeiro: FAPESP e FUNDUNESP.

PO-16-080

CONSUMO DO CAFÉ DA MANHÃ DE ADOLESCENTES E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL

ELIANA CRISTINA DE ALMEIDA; ISA DE PÁDUA CINTRA; MAURO FISBERG

Instituição: CAAA - Departamento de Pediatria - UNIFESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A adolescência é um período marcado pela alimentação inadequada e a omissão de refeições, sendo que uma das mais destacadas é o café da manhã. Portanto, o objetivo deste trabalho foi verificar o hábito do consumo do café da manhã por adolescentes de escolas públicas e privadas, localizadas na cidade de Cotia (SP), e sua relação com o estado nutricional. Foi realizado um estudo descritivo e transversal, sendo avaliados 1129 adolescentes, entre 10 e 19 anos de idade, de ambos os sexos, de 3 escolas públicas e 2 escolas privadas, da região central de Cotia. O estado nutricional foi analisado pelo Índice de Massa Corporal (IMC), de acordo com critérios estabelecidos por Must et al (1991) e a OMS (1995). O café da manhã foi considerado como qualquer alimento ou bebida consumida ao despertar entre 5:00 h e 9:00 h da manhã, sendo determinado como hábito regular quando era consumido de 5 a 7 vezes por semana e irregular de 1 até 4 vezes por semana; completo aquele que tivesse como conteúdo o leite ou derivados, as frutas ou suco natural e os cereais (pães, biscoitos, bolos ou cereais matinais) e incompleto quando estivesse ausente pelo menos um alimento fonte de cada grupo especificado (incompleto de 1 grupo) ou ausente de 2 grupos de alimentos (incompleto misto) ou todos os alimentos fontes (incompleto total). Dos 1129 adolescentes avaliados, 17,6% não tinham o hábito de consumir o café da manhã e 40,7% nunca ou irregularmente o consumia. Em relação aos adolescentes com excesso de peso e eutrofia, 53,7% e 38,2%, respectivamente, nunca ou irregularmente o consumia, e somente 6,3 e 12,8%, respectivamente, realizavam esta refeição de acordo com o padrão (completo), sendo que 10,5% dos adolescentes acima do peso consumiam o café da manhã incompleto "total". Conclui-se que o adolescente não possui o hábito de consumir de forma adequada o café da manhã e que este hábito pode estar relacionado com alterações do estado nutricional, sendo importante à prática desta refeição na prevenção do excesso de peso.

PO-16-081

PERCEPÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E INGESTÃO DE FRUTAS E VEGETAIS POR ADOLESCENTES

BIANCA R. DA SILVA SOUZA; IZABEL CRISTINA DA S. VARGAS; LUANA SILVA MONTEIRO; MÁRCIO DE OLIVEIRA RAMOS; GILZA SANDRE-PEREIRA; GLORIA VALERIA DA VEIGA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O conhecimento da percepção dos jovens quanto a qualidade da sua alimentação e avaliação do consumo de alimentos saudáveis é um dos motivos para a não ingestão dos mesmos e pode ser útil na implantação de medidas de prevenção e controle de obesidade e co-morbidades. Este estudo tem por objetivo avaliar a percepção dos adolescentes sobre a sua alimentação e associação com a ingestão de frutas e verduras. Consiste em parte de uma pesquisa com estudantes da 6ª série da rede estadual de ensino de Niterói, RJ, a qual visa avaliar a eficácia de um programa de intervenção para prevenção de obesidade. Um questionário com perguntas abertas e fechadas foi auto-respondido por 132 adolescentes (60,6% meninas e 39,4% meninos) entre 11 e 18 anos. Avaliou-se sobrepeso/obesidade através do índice de massa corporal (peso/estatura²) com base em critério internacional. A associação entre percepção de alimentação saudável e ingestão de frutas e vegetais foi feita através da odds-ratio (OR) e seus respectivos intervalos de confiança (IC) de 95%. Entre os adolescentes avaliados 19,7% estavam com sobrepeso/obesidade; 79,1% consideravam sua alimentação saudável, 67,7% e 57,5% consumiam frutas e verduras, respectivamente, ao menos 5 vezes por semana. “Não gosto de frutas e legumes e não tenho o hábito de comer” correspondeu a mais de 2/3 dos motivos para a não ingestão desses alimentos. A associação entre percepção de ter alimentação saudável e consumir alimentos saudáveis foi significativa para o consumo de frutas (OR=4,36, IC 95% 1,63-11,8) mas não para o consumo de verduras e legumes (OR=2,65, IC 95% 1,00-7,14). As informações sobre alimentação foram obtidas principalmente com os pais (46,6%), através de TV e revistas (21,8%) e apenas 9,2% com professores na escola. A distorção entre percepção de alimentação saudável e o consumo de verduras e legumes reforça a atividade de medidas educativas para o incentivo ao consumo destes alimentos e do envolvimento da escola neste processo.

PO-16-082

ESTADO NUTRICIONAL E PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA ENTRE ADOLESCENTES ESTUDANTES DE UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR DE ENSINO MÉDIO

ALINE OMENA AURELIANO; ANA CAROLINA LEVISCHI; DAYSE GOMES; DIANA SATIE HACHIRIKI; KARINA GIACON CALCAGNO; JULIANA MORIMOTO; CARLA MARIA AVESANI

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Vários estudos tem mostrado o aumento da prevalência de obesidade com concomitante redução da prática de atividade física em adolescentes nas últimas 2 décadas. OBJETIVO: Avaliar o estado nutricional e a prática de atividade física em adolescentes de uma Instituição privada de ensino médio do município de São Paulo. METODOS: Foram estudados 45 estudantes (18 M, 12 F), do 1º ao 3º ano do ensino médio, com idade entre 14 a 19 anos. Todos os participantes foram entrevistados por meio de 2 questionários, sendo o primeiro para avaliar o consumo alimentar (questionário validado para adolescentes (Slater)) e o segundo para avaliar a prática de atividade física (Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ)). Os dados de peso e estatura foram aferidos por meio de balança e estadiômetro. RESULTADOS: O estado nutricional avaliado pelo índice de massa corporal (IMC) mostrou que 90% dos alunos eram eutróficos, sendo que apenas 10% deles apresentavam IMC indicativo de sobrepeso. Com relação a alimentação, apenas 10% dos entrevistados referiram consumir diariamente algum alimento do grupo de doces e salgadinhos; 43% referiram consumir hortaliças cruas ou cozidas diariamente. Com relação as carnes, a bovina foi a mais consumida, sendo que seu consumo diário foi referido por 30% dos entrevistados, enquanto que a carne de frango esteve em segundo lugar, sendo consumida mais de 2 vezes/semana por 50% dos entrevistados. O feijão era consumido diariamente por 80% dos participantes. Com relação a bebidas, os refrigerantes foram os mais consumidos, sendo que seu consumo diário foi relatado por 43% dos alunos. Chamou atenção que 53% dos alunos consumiam algum tipo de bebida alcoólica mais de 1x/semana. A prática de atividade física levantada pelo IPAQ mostrou que 63% dos alunos tinham atividade física Muito Intensa do Tipo A, por praticarem corrida e musculação em academias de ginástica. CONCLUSÃO: Contrariamente ao observado na população geral de adolescentes, os resultados desse trabalho detectaram uma baixa prevalência de sobrepeso e uma elevada prática de atividade física. O fato de ter-se entrevistado apenas adolescentes de uma rede privada de ensino pode ter contribuído para esses achados.

PO-16-083

UTILIZAÇÃO DE SAIS DE FERRO E COBRE NO TRATAMENTO DA ANEMIA CARENCIAL FERROPRIVA

MAURO FISBERG; ADRIANA MARTINS DE LIMA; CLAUDIA NAUFEL; MARIS SALETE DEMUNER; MILENA BAPTISTA BUENO; ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES; CECÍLIA LACROIX DE OLIVEIRA

Instituição: Centro de Adolescentes- Unifesp**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O papel do cobre no metabolismo do ferro é amplo atuando na fase de absorção e liberação dos estoques de ferro no organismo. A suplementação de cobre durante o tratamento da anemia pode ser uma medida eficaz para a correção dos níveis de ferro. O objetivo deste estudo foi avaliar o impacto da suplementação de ferro e cobre no tratamento da anemia. Participaram do estudo 69 crianças anêmicas com idade entre 6 meses e 5 anos, acompanhadas em 4 consultas sendo a primeira com 50 dias de tratamento. Os exames: hemograma e ferritina foram realizados no momento inicial e em cada consulta de retorno as dosagens de cobre e ceruloplasmina foram realizadas no início e ao final do tratamento. As crianças foram divididas em dois grupos sendo tratadas com: grupo ferro/cobre (sulfato ferroso 3 a 5 mg/kg/dia e sulfato de cobre 80 mcg/kg/dia) e grupo Ferro (sulfato ferroso de 3 a 5 mg/kg/dia). A avaliação do estado nutricional contou com medidas de peso e comprimento, analisadas por meio dos escores z P/E, E/I, P/I. O consumo alimentar foi avaliado no momento inicial e final do estudo, por meio de registro alimentar. A mediana do tempo de tratamento foi 113 dias (ferro) e 85 dias (ferro/cobre). A reconstituição total dos níveis de hemoglobina e ferritina ocorreu em ambos os grupos ao final do estudo sem diferença estatística. A redução em cada consulta de retorno dos casos de anemia grave e deficiência de ferro foi maior no grupo tratado com terapia cobre/ferro. Ambos os grupos apresentaram aumento similar de hemoglobina. Quanto a Ferritina houve um aumento maior dos níveis até a terceira consulta de retorno no grupo ferro e cobre, embora sem diferença estatística ($p < 0,05$). Houve um aumento do consumo alimentar e melhora do estado nutricional em ambos os grupos ($p < 0,05$). Conclui-se que a adoção de terapias alternativas de suplementação devem ser consideradas, uma vez que a utilização de dois ou mais micronutrientes pode ser eficaz no tratamento das carências nutricionais.

PO-16-084

A INFLUÊNCIA DA ESCOLARIDADE E RENDA PER CAPITA NA VALIDAÇÃO DE UM QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR

SANDRA PATRÍCIA CRISPIM; RITA DE CÁSSIA LANES RIBEIRO; MARGARIDA MARIA SANTANA SILVA; LINA ENRIQUETA F. PAEZ ROSADO; GILBERTO PAIXÃO ROSADO; GUILHERME CYSNE ROSA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O objetivo do estudo foi avaliar a influência da escolaridade e renda per capita na validação de um questionário semiquantitativo de frequência alimentar (QFAs). Com amostra de 94 adultos foram aplicados 4 recordatórios 24 horas, em intervalos de um mês, e um QFA constituído por 58 itens alimentares no fim do estudo. Os dados dietéticos foram analisados segundo diferenças de médias e medianas, estimativas de correlação de Pearson, ajustados pela energia e corrigidos pela variância intrapessoal para cada grupo de escolaridade e renda per capita (inferior e superior). De acordo com os grupos distintos de inferior e superior grau de estudo, constata-se que no recordatório 24 horas, a ingestão de energia e nutrientes foi inferior para o menor grau de escolaridade ($p < 0,05$) e para o QFA apenas a ingestão de proteína e cálcio foi estatisticamente diferente. Renda per capita mostrou a mesma influência que o fator educação apresentando diferenças também na ingestão de lipídio. Superestimações no QFAs para vitamina C e retinol nos grupos com inferior escolaridade e renda e para retinol nos de superior foram identificadas na análise de médias e medianas. Porém, quando avaliadas pelas estimativas de correlação e ajustadas para variabilidade intraindividual e efeito energético nos nutrientes foram bem correlacionadas entre os métodos. Ao contrário, as estimativas de correlação de lipídio ($r = 0,34$) e cálcio ($r = 0,16$) do grupo com menor instrução e carboidrato ($r = 0,35$), lipídio ($r = 0,28$), ferro ($r = 0,29$) e cálcio ($r = 0,23$), no grupo com menor poder aquisitivo mostraram-se aquém dos valores desejáveis, sugerindo pouca consistência das estimativas providas do QFAs. Os resultados indicam que o QFAs mostrou aceitável desempenho para avaliar o consumo alimentar habitual para a maioria dos nutrientes na população estudada, obtendo-se tendência para melhores quantificações nos grupos com superior escolaridade e renda inferindo influência destes na avaliação do consumo dietético.

PO-16-085

AValiação Dietética e Antropométrica de Estudantes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN)

DÉBORA AZEVEDO DO NASCIMENTO; LUCIA DE FÁTIMA CAMPOS PEDROSA; ANNA CECÍLIA Q. DE MEDEIROS; KÊNIO COSTA LIMA; LORENA DOS SANTOS TINOCO; DIANA QUITÉRIA CABRAL FERREIRA; GISLAINE T. CARDOSO PEREIRA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte-UFRN**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O conhecimento sobre padrão dietético, nível de atividade física e estilo de vida dos indivíduos faz parte das recomendações da OMS e Ministério da Saúde (Brasil) na estratégia de prevenção das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). O objetivo deste estudo foi analisar a dieta habitual de estudantes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) quanto à energia, macronutrientes, fibras e micronutrientes. O número amostral foi proporcional ao número de alunos matriculados nos Centros de Biociências e Ciências da Saúde. Foram avaliados 41 estudantes, ambos os gêneros, idade entre 19 e 34 anos. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN. A investigação da dieta foi feita pelo recordatório alimentar de 24h e análise pelo Virtual-Nutri 1.0. Foi realizada a avaliação antropométrica pelo Índice de Massa Corporal (IMC). A adequação de energia foi estimada com base na FAO (1989) e dos micronutrientes segundo as DRIs (Necessidade média estimada-Estimated Average Requirements-EAR; ou Ingestão Adequada-Adequate Intake-AI). O gênero feminino representou 61,0% da amostra e o masculino, 39,0%, com médias de idade respectivamente iguais a $21,7 \pm 2,2$ e $23,1 \pm 3,3$ anos. O sobrepeso foi identificado em 10,7% das mulheres e 21,1% dos homens. Verificou-se ampla variação na ingestão de energia e de nutrientes. A adequação média da ingestão energética no grupo feminino foi de $91,2 \pm 26,6\%$ e, no masculino, $91,3 \pm 28,9\%$. A distribuição percentual dos macronutrientes mostrou-se consideravelmente adequada. Quanto à fibra da dieta, 25% dos homens consumiram mais de 25g/dia, e entre as mulheres não foi atingida a recomendação diária. A maioria dos indivíduos não atingiu a EAR para vitamina C, E, ácido fólico, Mg e Zn, e a AI para o Ca. Concluindo, estes resultados revelam dados de inadequação alimentar, inseridos no contexto das evidências associadas às DCNT.

PO-16-086

PERFIL DO ESTADO NUTRICIONAL DE POPULAÇÃO ATENDIDA EM APAES

KARINA FERNANDES DE CAMARGO; RENATA M.CABRAL MEDEIROS; TAMARA VERAS GUIMARÃES; RENATA MARIA GALVÃO CINTRA

Instituição: Instituto de Biociências - UNESP - Botucatu**Ag.Financiadora:** UNESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A incidência de distúrbios nutricionais em uma população com necessidades especiais tem sido pouco avaliada. O risco de desnutrição e suas complicações, e as co-morbidades da obesidade podem ser agravados nessa população devido a inúmeros fatores como dificuldade de compreensão, alterações na deglutição ou locomoção, somando-se ainda o freqüente uso de medicamentos que poderão interferir na alimentação e no seu estado nutricional. Assim o objetivo desse estudo foi conhecer o perfil do estado nutricional da população com necessidades especiais, utilizando-se a antropometria para diagnóstico nutricional. A partir da identificação dos distúrbios nutricionais, os resultados encontrados possibilitarão uma intervenção adequada de forma a auxiliar na recuperação do estado de saúde do indivíduo. O peso e a estatura foram medidas utilizadas para obter o IMC, sendo a classificação indicada pela OMS. Para o diagnóstico nutricional da faixa etária até 10 anos, foi utilizado curva de crescimento NCHS, para os adolescentes, avaliou-se IMC para idade. Para portadores de Síndrome de Down, empregou-se curva de crescimento específica (Kingsley, 1997). A população alvo inclui indivíduos atendidos pela "Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais" (APAE) das cidades de Botucatu e Marília, região centro-oeste do estado de São Paulo. Nesse estudo o levantamento antropométrico atingiu 387 participantes. Os resultados encontrados demonstraram que a maioria da população apresentou alterações nutricionais, sendo que baixo peso foi diagnosticado em 17,3% e obesidade e sobrepeso em 44%. Os portadores de síndrome de Down apresentaram maior freqüência de obesidade (39%) que os demais participantes do estudo (15%). Observou-se que há maior incidência de obesidade entre a população feminina, comparada com a masculina. A obesidade foi diagnosticada em 32% e 35% das mulheres, enquanto que entre os homens diagnosticou-se em 15 e 21%, em Botucatu e Marília, respectivamente. A partir do levantamento realizado pode-se estabelecer a alta prevalência de distúrbios nutricionais, especialmente quanto ao excesso de peso, e que os portadores de Síndrome de Down merecem especial atenção, desde que seu estado nutricional poderá agravar um risco de enfermidades cardíacas.

PO-16-087

DEFINIÇÃO DE UM QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE ALIMENTOS PARA ADOLESCENTES

ROSANGELA ALVES PEREIRA; MARINA CAMPOS ARAÚJO; GLORIA VALERIA DA VEIGA; VERA LUCIA PEIXOTO CHIARA; ROSELY SICHIERI

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O objetivo deste estudo foi desenvolver um questionário de frequência do consumo alimentar (QFCA) para ser aplicado em estudos populacionais com adolescentes. Para definir a lista de alimentos que comporia o QFCA, tomaram-se como base os dados obtidos em um estudo sobre fatores de risco para doenças cardiovasculares, realizado entre junho e dezembro de 2003, em estudantes (12 a 19 anos de idade) da rede de ensino estadual de Niterói-RJ, que investigou 610 adolescentes, que completaram três registros alimentares. Para compor a lista de alimentos do QFCA, agruparam-se os alimentos similares e organizaram-se os itens citados nos registros em ordem decrescente de frequência. Foram incluídos no QFCA os itens referidos pelo menos 15 vezes, quando considerados isoladamente ou em conjunto com similares. Nos registros foram citados 308 itens alimentares; destes, 245 foram incluídos no QFCA, compondo uma lista de 90 itens. Alguns itens alimentares tiveram como porções de referência as suas “porções naturais” (por exemplo, pão francês), enquanto que para outros alimentos as porções de referência foram as mais frequentemente referidas nos registros do estudo de base. A definição das opções de frequência baseou-se nas utilizadas em QFCA desenvolvido para adultos no Rio de Janeiro e naquelas usadas no questionário para crianças maiores e adolescentes desenvolvido nos Estados Unidos e variaram de “nunca ou menos de uma vez por mês” a “quatro ou mais vezes ao dia”. O questionário elaborado será avaliado quanto a sua reprodutibilidade e validade, e do ponto de vista da linguagem e da forma, tendo em vista torná-lo um instrumento auto-administrado. Adicionalmente, está sendo desenvolvido um conjunto de imagens que auxiliarão a aplicação de questionário. Instrumentos de avaliação do consumo de alimentos voltados para adolescentes são pouco comuns em nosso país, sua aplicação é ampla e extremamente útil para o acompanhamento da modificação do perfil nutricional e alimentar da população.

PO-16-088

INFLUÊNCIA DO PADRÃO ALIMENTAR SOBRE O NÍVEL DE DANOS OXIDATIVOS NO DNA

CARLA LOMBARDI DE SOUZA PINTO; RENATO PASCHOAL PRADO; KÁTIA R. C. DE ASSIS; MARCELO S. P. LADEIRA; DAISY M. F. SALVADORI

Instituição: Faculdade de Medicina Botucatu - UNESP**Ag.Financiadora:** FAPESP / CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Estima-se que 10% a 70% dos cânceres estejam relacionados a fatores alimentares como dietas ricas em gordura e aditivos químicos, de atividade carcinogênica comprovada, e baixo consumo de frutas e vegetais, ricos em micronutrientes que atuam como cofatores enzimáticos nas reações de manutenção, reparo e metilação do DNA. Variações na ingestão de micronutrientes e ingestão de aditivos químicos presentes na dieta podem estar relacionadas a eventual instabilidade genômica, que podem ser precedidas por danos oxidativos no DNA. O presente estudo avaliou a influência dos padrões alimentares sobre o nível de danos oxidativos no DNA em um grupo de 10 indivíduos com alimentação rica em produtos orgânicos, grãos integrais, frutas e vegetais e pobres em produtos industrializados (Grupo I) e em outro grupo de 10 indivíduos que adota uma alimentação rica em produtos industrializados e pobre em frutas e vegetais (Grupo II). Todos os indivíduos eram não fumantes, não etilistas, não usuários de drogas e não estavam sob medicação há no mínimo 30 dias. Para avaliação do padrão alimentar foi aplicado um Inquérito de Frequência Alimentar. Utilizou-se a versão alcalina do ensaio cometa com a enzima formandipirimidina glicosilase (FPG) para análise de danos oxidativos. Não foi observado diferença significativa no nível de danos oxidativos no DNA entre indivíduos do Grupo I e do Grupo II. A análise de nossos resultados preliminares sugere que o padrão alimentar não influenciou o nível de danos oxidativos no DNA.

PO-16-089

INDICADORES DO ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO SELÊNIO DE VEGETARIANOS PRATICANTES DE YÔGA NA CIDADE DE SÃO PAULO.

MARITSA CARLA DE BORTOLI; SILVIA M. F. COZZOLINO

Instituição: PRONUT FCF/FEA/FSP - USP**Ag.Financiadora:** CNPQ E CAPES**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Todos os tipos de dieta estão associados tanto com riscos quanto com benefícios à saúde. Embora o conteúdo de elementos traço nas dietas vegetarianas possa ser similar às dietas onívoras, a biodisponibilidade pode estar comprometida, podendo levar a deficiências nutricionais. Dentre os minerais que podem estar em deficiência encontra-se o selênio, que é de importância fundamental para a saúde humana, seja como um constituinte de selenoproteínas, antioxidante e necessário para o funcionamento apropriado do sistema imune, entre outras funções. Por este motivo o objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional relativo a este mineral em vegetarianos, praticantes de Yôga, da cidade de São Paulo. Foram coletadas amostras de sangue em jejum para análise de selênio no plasma e eritrócitos, por espectrofotometria de absorção atômica eletrotérmica. Dados sobre a ingestão alimentar foram obtidos a partir de registro alimentar de 3 dias, e analisados pelo programa VIRTUAL NUTRI. Participaram 30 voluntários com idade média de 26,8 anos. Como resultados obteve-se concentração média de selênio no plasma de $75,4 \mu\text{gSe/L}^*$ ($11,4 \mu\text{gSe/L} - 193 \mu\text{gSe/L}$) e nos eritrócitos de $59,9 \mu\text{gSe/L}^*$ ($10,2 \mu\text{gSe/L} - 123,6 \mu\text{gSe/L}$). A ingestão média de selênio foi de $62,2 \mu\text{gSe/dia}^{**}$ ($26,2 - 168,6 \mu\text{gSe/dia}$). Os resultados sugerem que de acordo com as EAR (*estimated average requirement*) a ingestão média de selênio ($45 \mu\text{gSe/dia para adultos}$) está adequada, e que as médias das concentrações sanguíneas de selênio encontravam-se adequadas aos valores de referência. Conclui-se que qualquer dieta que seja restritiva merece atenção para riscos de deficiência, ainda que no grupo desta pesquisa não tenha sido verificada deficiência para este mineral. * *sem diferença estatisticamente significativa em relação ao valor de referência mínimo* ($p < 0,05$) ** *não houve correlação linear dos valores de ingestão com os valores plasmáticos* ($r = -0,1$) e eritrocitários ($r = -0,5$)

PO-16-090

PERFIL DE CONSUMIDORES E NÃO CONSUMIDORES DE ALIMENTOS ORGÂNICOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

SILVANA PEDROSO DE OLIVEIRA; EVANDRO ARSENIO; RENATA LUCIANA F. DA SILVA; SILVANA PALHETA DE SOUZA; ROSIRES DELIZA

Instituição: EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O mercado de alimentos orgânicos vem crescendo nos últimos anos. Foi aplicado um inquérito junto a 179 consumidores de orgânicos (grupo I) e 173 não consumidores de orgânicos (grupo II), em quarenta pontos de venda de alimentos orgânicos (supermercados, lojas de produtos naturais, hortifrutis e feiras), no Município do Rio de Janeiro, para avaliar o perfil dos mesmos. A maioria dos entrevistados eram mulheres (78,2% e 81,5%, para os grupos I e II, respectivamente). A média de idade para o grupo I foi de 51 anos, 66,3% deles tinham idade superior a 45 anos; para o grupo II, a média de idade foi de 46 anos, com 49,4% acima de 45 anos. No grupo I, 47,5% eram casados, 42,1% possuíam o segundo grau completo e 47,8% o superior completo, 18,4% apresentavam renda familiar de até 5 salários mínimos (SM) e 55,3% acima de 10 SM, enquanto que no grupo II a maioria era de solteiros (52,0%), 13,4% com segundo grau completo e 34,3% nível superior completo, 36,8% com renda familiar até 5 SM e 38,2% acima de 10 SM. Os consumidores entrevistados no grupo I consideram que os alimentos orgânicos são aqueles que não contêm agrotóxicos (79,9%), são mais saudáveis (60,3%) e não contêm produtos químicos (53,1%) e para o grupo II eles não contêm agrotóxicos (52,6%), sendo que 23,7% deles afirmaram que não sabem o que é. Para promover o consumo de alimentos orgânicos, as principais sugestões foram preços mais acessíveis (72,1% para o grupo I e 79,2% para o grupo II) e mais informações sobre os benefícios desses alimentos para a saúde (55,9% para o grupo I e 42,2% para o grupo II). Portanto, verificou-se, no Município do Rio de Janeiro, que o consumo de alimentos orgânicos aumenta com a faixa etária, o nível de escolaridade e a renda e está relacionado à preocupação dos consumidores com a saúde, estando, no entanto, condicionado aos preços dos produtos.

PO-16-091

ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR OPORTUNA EM CRIANÇAS DE 6 A 9 MESES EM CUIABÁ.

GISELA SOARES BRUNKEN; THATIANE MUNHOZ FANTE; LETICIA GUIMARÃES PERDOMO

Instituição: Pos-Graduação em Saude Coletiva / ISC / UFMT**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A OMS, corroborada pelo Ministério da Saúde (2002), preconiza a amamentação exclusiva até os 6 meses de vida e a manutenção da amamentação, juntamente com alimentos complementares, até o segundo ano de vida ou mais. A alimentação complementar não deve substituir o leite materno. Além do grupo dos cereais e hortaliças, deve conter alimentos do grupo das carnes e leguminosas, alimentos essas fontes de ferro. Essa recomendação é devido ao fato de que com a introdução de alimentação complementar, a absorção do ferro do leite materno diminui muito. A ingestão diária de carnes, vísceras e leguminosas é fundamental, mesmo que em pequena quantidade. A partir dos 8 meses a criança já estará preparada para receber a alimentação da família, desde de que sem temperos fortes. Cuiabá realizou em 2004, no dia da campanha de vacinação (5/junho), pesquisa sobre alimentação infantil em amostra representativa de menores de um ano de idade. Foram entrevistados os acompanhantes de 921 crianças, na fila de vacinação. O consumo foi avaliado com recordatório de 24 h, por sua facilidade de aplicação, baixo custo, rapidez e capacidade de obter informações sobre a alimentação atual. Os dados foram digitados em software especialmente desenvolvido para isto, que emite Relatórios com indicadores propostos pela OMS para avaliar as práticas de alimentação infantil. Com base nesses, observou-se na faixa etária de 6 a 9 meses 293 crianças (31,8%). Dessas, pouco mais da metade (n=162, 55,3%) estavam recebendo alimentação complementar oportuna, sendo que 123 (75,9%) recebiam carne e 113 (69,8%) recebiam feijão. Essa porcentagem de apenas 55,3% em alimentação complementar oportuna ainda é baixa, especialmente considerando que nem todas recebem carne e feijão diariamente. Deve-se reforçar ações de orientação ao desmame em idade oportuna, divulgando mais os “10 Passos para uma Alimentação Saudável” recomendados pelo MS e OPAS/OMS, aliado a campanhas de aleitamento materno exclusivo.

PO-16-092

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES E ESCOLARES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE MARINGÁ - PR

MILENE ENZ FAGA PEREIRA; ANNE ELISE SAARA S. CARVAJAL; CRISTINA PEREIRA GAGLIANONE

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Uma dieta balanceada desde a infância, favorece o crescimento e desenvolvimento intelectual, melhorando e reduzindo os transtornos de aprendizado causado por deficiências nutricionais, como desnutrição e anemia, e evita o surgimento da obesidade e distúrbios alimentares. O presente trabalho teve por objetivo avaliar o estado nutricional de pré-escolares e escolares de uma escola municipal de Maringá-PR. Avaliou-se todos os alunos do 1º ano até a 8ª série do Ensino Fundamental através da aferição do peso e estatura, e posteriormente, calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificou-se o estado nutricional segundo o critério de Must, onde desnutrição apresenta o percentil menor que 5, risco para desnutrição entre 5 e 10, eutrofia entre 10 e 85, sobrepeso entre 85 e 95, e obesidade, crianças com IMC acima do percentil 95. Foram avaliados 328 alunos da Escola Municipal Professor José Marchesini, sendo 196(60%) meninos e 132(40%) meninas. Foi observado que a maioria (59,1%) dos alunos encontram-se eutróficos. O restante dos alunos (40,9%) apresenta algum desvio nutricional, sendo que 6,1% classificam-se como desnutridos; 9,8 % com risco para desnutrição; 14,0% com sobrepeso e 11,0% com obesidade. Os resultados indicam uma redução nos casos de desnutrição e risco para desnutrição e um percentual expressivo de sobrepeso e obesidade o que indica a transição nutricional nessa população. Em face de tal acontecimento, faz-se necessário um trabalho contínuo de educação nutricional nas escolas, que envolva alunos, pais e professores para evitar o aumento desenfreado do excesso de peso e de suas conseqüências.

PO-16-093

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 4 A 10 ANOS DE IDADE DE UM MUNICÍPIO DO ESTADO DE SÃO PAULO

RUTH LOBATO TEIXEIRA MATSUMOTO; ANA CLÁUDIA DA SILVA MENDES; MÔNICA INEZ JORGE; ANA MARIA CERVATO; MARIA ELIZABETH MACHADO; FLÁVIA COPPOLI; MÁRCIO PIZELI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública-USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

INTRODUÇÃO: O diagnóstico nutricional de crianças é uma ferramenta útil para a detecção de distúrbios nutricionais e direcionamento de estratégias eficazes de promoção à saúde. **OBJETIVOS:** Avaliar o estado nutricional (EN) de crianças de 04 a 10 anos de idade, de uma escola do município de Jandira/SP e identificar a prevalência de casos de déficit e de excesso de peso. **METODOLOGIA:** Foram avaliadas 257 crianças entre 04 e 10 anos, de ambos os sexos, da pré-escola à 4ª série do ensino fundamental, participantes de um programa de intervenção nutricional. O EN foi avaliado por meio de medidas antropométricas que relacionam o peso, altura e idade das crianças amostradas com a população de referência do NCHS. Para a análise dos dados, utilizou-se os valores de escore-z para os índices de altura para idade (HAZ), peso para altura (WHZ) e peso para idade (WAZ), calculados pelo Programa EpiNut do aplicativo Epi Info 6.0. **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 47,9% de meninos e 52,1% de meninas. De acordo com o índice HAZ, constatou-se alta prevalência de déficit de altura, equivalente a 4,7% do total da população, representados por 6,9% dos meninos e 3,4% das meninas. Em contrapartida, os índices de WHZ e WAZ, apresentaram prevalência de excesso de peso, acima da proporção esperada pela população de referência do NCHS, ou seja, 8,3% e 8,0% das crianças, respectivamente (10% das meninas e 6,5% dos meninos para WHZ; 8,5% das meninas e 7,4% dos meninos para WAZ). **CONCLUSÃO:** Os dados deste estudo indicam a presença de déficit de altura e excesso de peso. Esses resultados apontam possíveis carências nutricionais crônicas, provavelmente oriundas da fase intra-uterina à primeira infância e, por isso, com comprometimento estatural. O excesso de peso pode estar relacionado a hábitos alimentares inadequados, o que justifica a necessidade de programas de intervenção nutricional, que garantam o acesso a uma alimentação saudável a fim de possibilitar o adequado crescimento e desenvolvimento infantil.

PO-16-094

ANÁLISE DA PARTICIPAÇÃO DO SISTEMA DE ABASTECIMENTO ALIMENTAR LOCAL NO PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO DO ESCOLAR, EM PIRACICABA-SP

RITA DE CÁSSIA FURLAN PECORARI; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; BRUNA CARMELLO TORRES; JOÃO BOSCO FARIA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba - UNIMEP**Ag.Financiadora:** UNIMEP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A descentralização do Programa Nacional de Alimentação Escolar visou implementar melhorias na alimentação escolar ao privilegiar o uso de alimentos regionais, valorizar os hábitos alimentares locais e estimular a produção local. Assim, o objetivo desse trabalho foi discutir a participação do comércio local no abastecimento alimentar do Programa Municipal de Alimentação Escolar, em Piracicaba-SP. Os dados foram levantados e analisados a partir dos registros da produção local, do potencial de produção e distribuição de alimentos no Município, por meio de levantamentos na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (SEMA) e em dados da literatura. Constatou-se que 90% do território do município é rural, predominando a cultura de cana-de-açúcar (45%) e a criação de gado (45%); 10% do território é urbano, com a formação de um cinturão produtivo de vegetais folhosos, milho, mandioca, banana e laranja, com auto suficiência de produção. O sistema de comercialização e abastecimento alimentar do município é composto por 130 permissionários, sendo 45% de pequenos produtores, que produzem e comercializam tudo nos varejões municipais, criados e com todo apoio da SEMA, porém não estão organizados como pessoas jurídicas ou cooperativas. Verificou-se que 55% desses permissionários são atacadistas da região, que compram e comercializam no município região. Existe também no município, uma unidade da CEASA, onde 95% dos permissionários são atacadistas da região e em menor escala do município e, apenas 5% são produtores locais. Os entraves da Lei Federal da Licitação no município, faz com que toda aquisição de alimentos para o programa de alimentação escolar seja feita fora do município, o que gera um adicional de transporte, na ordem de aproximadamente 32%, além de comprometer muito a qualidade dos alimentos utilizados no programa. Esses fatos oneram significativamente a verba destinada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, comprometendo a regionalização e a variação do cardápio.

PO-16-095

CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E RELAÇÃO CINTURA/QUADRIL COMO PREDITORES DE RISCO DE MORBIDADES EM IDOSOS

ADRIANE CERVI; SILVIA ELOIZA PRIORE; ROSÂNGELA MINARDI MITRE COTTA; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELÚZIO; JOSEFINA B. RESENDE MONTEIRO; SYLVIA C. CASTRO FRANCESCHINI

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Ag.Financiadora:** MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS) E FAPEMIG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Medidas antropométricas como Circunferência da Cintura (CC) e Relação Cintura/Quadril (RCQ), são úteis para screening populacional e como preditores de risco de morbidades. Contudo, faz-se necessário verificar se os pontos de corte comumente utilizados para prever risco de morbidades em adultos são adequados quando aplicados em idosos, dada as alterações na composição corporal que ocorrem durante o envelhecimento. Assim, este estudo objetivou validar pontos de corte freqüentemente utilizados e estabelecer limites de corte apropriados para CC e RCQ, bem como verificar a capacidade destes indicadores em prever risco de morbidades em uma população de idosos residentes no município de Viçosa, MG. Fizeram parte do estudo 186 indivíduos, sendo 94 do sexo masculino e 92 do feminino, com idade entre 60 e 87 anos. Foram aferidas as medidas de estatura, peso, circunferências da cintura e do quadril, e a partir destas calculados o IMC e RCQ. Os níveis pressóricos, perfil lipídico e glicemia de cada idoso foram determinados, a fim de correlacioná-los com os indicadores antropométricos. Embora os pontos de corte propostos pela WHO (1998) para CC e RCQ tenham apresentado alta Sensibilidade (Se), não se mostraram adequados para prever risco de morbidades devido a baixa Especificidade (Es) e Valor Preditivo Positivo (VP+) dos mesmos, com exceção da RCQ para os homens. Dessa forma, os pontos de corte que se mostraram mais adequados foram 88 cm e 92 cm para a CC e 0,92 e 1,0 para a RCQ, respectivamente, em mulheres e homens, pois apresentaram valores de Se iguais ou próximos aos de Es e maior VP+ para todas as morbidades avaliadas. Nenhuma associação significativa foi observada entre CC e RCQ com alguma morbidade, nas mulheres. Nos homens, ambos os indicadores foram positivamente associados com hipertrigliceridemia e HDL-c baixo. Recomenda-se a utilização desses indicadores na vigilância nutricional e como screening populacional, porém levando-se em consideração os pontos de corte sugeridos.

PO-16-096

ASSOCIAÇÃO ENTRE O PERFIL NUTRICIONAL E OS NÍVEIS SÉRICOS DE FERRO, ZINCO E COBRE DETERMINADOS PELA TÉCNICA DE FLUORESCÊNCIA DE RAIOS X POR REFLEXÃO TOTAL (SR-TXRF) ENTRE CRIANÇAS DE UMA COMUNIDADE DE BAIXA RENDA EM DUQUE DE CAXIAS (RJ)

CASSIA VIVIANE DANTAS BORGES; EDGARD FRANCISCO O DE JESUS; ANA PAULA BLACK; GABRIELA SANTOS BARROSO; ROSANA SALLES-COSTA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A deficiência de minerais é altamente prevalente entre os países em desenvolvimento, acarretando prejuízos importantes no crescimento e desenvolvimento infantil. Objetivos: Avaliar a associação entre os níveis séricos de ferro, zinco e cobre e o perfil nutricional de crianças residentes em uma comunidade de baixa renda no município de Duque de Caxias (Rio de Janeiro). Método: Estudo transversal, composto por 104 crianças, na faixa etária de 1 a 5 anos, captadas entre os meses de abril a dezembro de 2004, pelo projeto Vila Rosário. Foi avaliado o perfil socioeconômico das famílias e de saúde das crianças. Avaliação nutricional incluiu peso, estatura/comprimento, índices peso-para-idade e estatura-para-idade expressos em escore-z, além da classificação através dos índices antropométricos peso-para-idade (P/I) e estatura-para-idade (E/I) tendo como pontos de corte os valores propostos pela OMS. Os níveis séricos de zinco, ferro e cobre foram determinados em sub-amostra (n=59) a partir da técnica de fluorescência de raios x por reflexão total com radiação síncrotron. Resultados: Foi observado que as crianças residiam em domicílios caracterizados por condições sanitárias insatisfatórias, por famílias numerosas e de baixo poder aquisitivo. A prevalência de diarreia no mês anterior a admissão no projeto foi 55,7%. Cerca de 28,4% das crianças apresentaram déficit ponderal (P/I) e 4,9% déficit estatural (E/I). A deficiência de ferro, zinco e cobre encontrada na amostra foi de, respectivamente, 13%, 7,5% e 8,9%. Não foi observada associação significativa entre os indicadores do perfil nutricional e os valores séricos dos minerais. As crianças com relato de diarreia recente apresentaram valores séricos médios de minerais superiores aquelas sem relato, sendo significativo para os valores de zinco. Conclusão: As crianças da comunidade avaliada apresentam déficit ponderal e redução nos níveis sérico de zinco associada a episódios de diarreia.

PO-16-097

VALIDAÇÃO DE QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR PARA MULHERES COM OSTEOPOROSE.

GISELLE ADRIANA DE P. PEREIRA; PATRÍCIA DE SOUSA GENARO; KARIN SEDO SARKIS; BARBARA SANTAROSA EMO PETERS; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; TATIANA MARTINS ANITELI; BETZABETH SLATER VILLAR; LIGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Fatores nutricionais têm papel crucial na prevenção e tratamento de osteoporose como cálcio, vitamina D e fósforo, principalmente em mulheres na fase pós- menopausa. Deste modo, um instrumento adequado para a mensuração da ingestão de nutrientes nesta população é fundamental. O presente estudo teve como objetivo validar um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) específico para mulheres com osteoporose. Vinte mulheres pós-menopausadas, com idade entre 51 e 85 anos, atendidas no Ambulatório de Osteoporose do Hospital São Paulo. As pacientes preencheram um Diário de 3 dias e, após 45 dias, um QFA. O QFA era composto por 60 alimentos/preparações, separados em 10 grupos de alimentos. Analisou-se o Diário de 3 dias com auxílio do software Nutrition Data System for Research (Minnesota University, 2001) e o QFA pelo NutWin (UNIFESP, 2002). As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS versão 10.0. Correlação de Pearson foi usada para avaliar a associação entre ingestão de energia, macro e micronutrientes, e o teste t-Student foi utilizado para avaliar a existência de diferença entre as médias da ingestão dos nutrientes. Não houve diferença entre as médias de ingestão de energia e nutrientes avaliados pelo QFA e pelo Diário de 3 dias foram positivas e significantes: energia ($r=0,79$; $p=0,000$), carboidratos ($r=0,78$; $p=0,000$), lipídeos ($r=0,57$; $p=0,009$), proteína ($r = 0,61$; $p = 0,004$), cálcio ($r=0,47$; $p=0,038$) e fósforo ($r=0,51$; $p=0,022$). Estes resultados indicam que o QFA demonstrou-se potencialmente fidedigno para avaliar a ingestão usual de nutrientes que desempenham um papel importante na osteoporose.

PO-16-098

IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO PROFILÁTICA DE FERRO NA SAÚDE DO LACTENTE

FRANCINE MILANI; ALINE COSTA E SILVA; BÁRBARA ESTEVES M. BARCIA; CLARISSA DE MATOS NASCIMENTO; ARIADNE BARBOSA N. EINLOST; HELOÍSA HELENA FIRMINO; SYLVIA C.C. FRANCESCHINI; LUCIANA FERREIRA R. SANT'ANA

Instituição: Departamento de Nutrição e Saúde - UFV**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A anemia ferropriva é uma doença de alta prevalência, sobretudo durante a gestação e o primeiro ano de vida, estando associada ao alto risco de morbi-mortalidade materno-infantil. A deficiência de ferro no lactente está relacionada às reservas desse mineral ao nascer, velocidade de crescimento, fornecimento exógeno por meio da alimentação/suplementação e absorção insuficientes. A suplementação com compostos de ferro é importante na prevenção e no tratamento da anemia. O presente trabalho teve como objetivo analisar o impacto da suplementação profilática de ferro na saúde do lactente. Foram analisadas 60 crianças acompanhadas no Programa de Apoio à Lactação (PROLAC), localizado no município de Viçosa-MG, verificando no sexto e nono mês de vida a utilização da suplementação de ferro, estado nutricional e tipo de alimentação. No sexto mês, 68,3% ($n=41$) dos lactentes já haviam iniciado alimentação complementar, mas apenas 20% ($n=12$) estavam utilizando suplementação de ferro. Além disso, 21, 7% ($n=13$) dos lactentes apresentavam baixo peso (inferior ao percentil 3 no índice P/I) e 36,7% ($n=22$) faziam uso de fármacos para combate de infecções. Já no nono mês, apesar de ainda insatisfatório, houve aumento da suplementação, chegando a 65% ($n=39$) e, observou-se a diminuição para 15,0% ($n=9$) de lactentes com baixo peso, sendo que o percentual de utilização de medicamentos caiu para 23,3% ($n=14$). O aumento na adesão da suplementação de ferro pode estar associado com a melhora do estado nutricional e diminuição da necessidade de medicamentos, devido a provável melhora da resposta imunológica. Neste estudo observou-se ainda que 58,3% ($n=35$) das mães apresentaram anemia gestacional, conferindo uma possível baixa reserva de ferro ao feto. Por isso, reforça-se a importância da suplementação de ferro logo que se inicia a alimentação complementar, uma vez que a adequação no consumo de ferro pode contribuir para estados nutricional e imunológico adequados.

PO-16-099

PREVALÊNCIA DA ANEMIA FERROPRIVA E DA DEFICIÊNCIA DE FERRO EM CRIANÇAS DE CRECHE DO MUNICÍPIO DE GUAXUPE-MG

CARLOS CESAR DE CAMILLO; OLGA MARIA SILVERIO AMANCIO; MARIA SYLVIA DE SOUZA VITALE; JOSEFINA APARECIDA BRAGA

Instituição: Departamento de Pediatria - UNIFESP - EPM**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A anemia é a doença de maior prevalência em todo o mundo, sendo a anemia ferropriva responsável por 95% das anemias. Calcula-se que no mundo bilhões de pessoas sejam acometidas, com maior incidência nos países em desenvolvimento e atingindo sobre tudo alguns grupos assim denominados de risco, a saber, as crianças, gestantes, mulheres em idade fértil e adolescentes. No Brasil dados sobre a prevalência apontam valores que variam de 22% a 77% em crianças menores de 60 meses. Dados no estado de Minas Gerais são escassos e pontuais. Objetivo: Avaliar a prevalência de anemia ferropriva e da deficiência de Fe em crianças que frequentam creches no Município de Guaxupé-MG. Método: Crianças de ambos os sexos, de 3 a 72 meses de idade, matriculadas em creches do Município de Guaxupé. A avaliação antropométrica foi realizada através do score Z das relações estatura para a idade e peso para a estatura. Para o diagnóstico de anemia utilizou-se a dosagem de hemoglobina, ferro sérico, capacidade total de ligação de ferro e o índice de saturação de transferrina. Resultados: Score Z < -2 foi observado em 3,3% das crianças para relação estatura para a idade e em 0,004% para o peso para a estatura. A prevalência de anemia foi de 16, 1%, ocorrendo principalmente na faixa etária de 6 a 36%, a prevalência da deficiência de ferro foi de 45% para a dosagem de ferro sérico, 38% para a capacidade de ligação de ferro e 43% apresentaram baixos índices de saturação de transferrina. Conclusões: A anemia foi mais prevalente na faixa etária de 6 a 36 meses, confirmando ser essa faixa etária mais vulnerável. Não houve associação entre anemia e o score Z das relações antropométricas estudadas.

PO-16-100

VALIDAÇÃO DO MATERIAL EDUCATIVO: “ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA - MANUAL DE ORIENTAÇÃO AO CONSUMIDOR”

NÁIRA DOMINGOS SÉ; JANINE GIUBERTI COUTINHO; BETHSÁIDA DE ABREU SCHMITZ; TAÍS PORTO OLIVEIRA

Instituição: OPSAN, Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Com a legislação atualizada e em harmonia com as resoluções internacionais, o Brasil se destaca entre os países do mundo em relação à rotulagem nutricional obrigatória. No entanto, não basta a informação nutricional nos rótulos dos alimentos, é necessário que o consumidor esteja habilitado a compreender tais informações. Para isso, a ANVISA, em convênio com o Departamento de Nutrição da UnB, desenvolve, desde 2001, estratégias de educação para o consumo saudável. Uma das ações foi a elaboração do material educativo “Rotulagem Nutricional Obrigatória - Manual de Orientação ao Consumidor”, que teve sua primeira versão publicada em 2001, mas em 2005 foi revisado e atualizado para se adequar à nova legislação. Porém, antes da publicação, torna-se necessário validar o material para assegurar que as mensagens que fazem parte do processo educativo respondam a seus objetivos. Sendo assim, este trabalho foi realizado com o intuito de validar o material educativo supracitado. Para isso foi utilizada a metodologia de grupos focais, com a realização de 4 grupos com indivíduos de ambos os sexos e com as seguintes faixas etárias: adolescentes (14-19 anos), adultos (20-39 anos), adultos (40-59 anos) e idosos (maiores de 60 anos), totalizando 25 participantes. Aspectos essenciais do material discutidos nos grupos foram: conteúdo, tipo de linguagem, presença de termos de difícil compreensão, formato, design, layout, ilustrações, acesso, entre outros. A partir dos resultados, foram obtidas informações necessárias para aprimorar o material educativo. A validação se mostrou uma etapa essencial no processo de construção do material, pois foi possível identificar os pontos fortes e as falhas antes de finalizar; fazer as revisões necessárias; assegurar que as principais mensagens estão sendo passadas de forma clara ao público alvo e assegurar que o material é eficiente.

PO-16-101

A ROTULAGEM NUTRICIONAL E SEU PAPEL NA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

NÁIRA DOMINGOS SÉ; JANINE GIUBERTI COUTINHO; BETHSÁIDA DE ABREU SCHMITZ; ELISABETTA G.I.G. RECINE; ANA BEATRIZ VASCONCELOS; ANTÔNIA MARIA AQUINO

Instituição: OPSAN, Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A Rotulagem Nutricional (RN) tem sua importância reconhecida pela Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, da OMS. Este documento cita a RN como um importante instrumento de educação para o consumo, considerando que os consumidores precisam de informações precisas, padronizadas e compreensivas do conteúdo dos alimentos para poder fazer as escolhas mais saudáveis. No entanto, não basta a informação nutricional nos rótulos dos alimentos, é necessário que o consumidor esteja habilitado a compreender tais informações. Para isso, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, em convênio com o Departamento de Nutrição da UnB, desenvolve, desde 2001, estratégias de educação para o consumo saudável. Essas não se limitam ao consumidor, mas também são estendidas aos fabricantes de alimentos, para que possam disponibilizar as informações nutricionais de forma adequada para a população. Para os consumidores foi elaborado um manual de orientação e um guia de bolso. Ambos instrumentalizam a escolha mais adequada dos alimentos industrializados e estão sendo atualizados conforme legislação atual. E, para as indústrias de alimentos, foram elaborados um manual de orientação e o programa de cálculo de informações nutricionais. Suas versões atualizadas já estão disponíveis no website da ANVISA. Ainda, foram elaborados materiais educativos, também disponíveis no website, que orientam sobre gordura trans e fortificação de farinhas. Inúmeras outras atividades estão sendo desenvolvidas para públicos-alvos específicos como manual de orientação para profissionais de saúde, praticantes de atividade física, agentes comunitários de saúde, equipes estaduais de vigilância, e ainda, kits educativos para crianças e roteiros de aula para crianças do ensino fundamental e médio, entre outros. Outras ações estão previstas para favorecer a utilização e compreensão da RN.

PO-16-102

EFICÁCIA DO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL NA PREDIÇÃO DE ALTERAÇÕES METABÓLICAS EM ADOLESCENTES

ANA CAROLINA REIFF E VIEIRA; MARLENE MERINO ALVAREZ; IZABEL CRISTINA DA S. VARGAS; GLORIA VALERIA DA VEIGA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O excesso de peso vem aumentando entre adolescentes indicando um acúmulo de gordura corporal (GC) que pode representar risco à saúde. O objetivo deste estudo foi avaliar o desempenho dos pontos de corte que indicam excesso de GC para identificar adolescentes com alterações do perfil lipêmico e glicêmico. Foi avaliada uma amostra probabilística de 599 adolescentes (36,4% meninos e 63,6% meninas) estudantes da rede de ensino estadual da cidade de Niterói, RJ. Utilizou-se a bioimpedância elétrica para estimar o % de GC, considerando-se valores altos aqueles acima de 25% para meninos e 30% para meninas. A curva "Receiver Operating Characteristic" foi utilizada para avaliar o desempenho do %GC em prever valores aumentados no sangue de: glicose (GL > 100mg/dL), triglicerídios (TG > 130mg/dL), colesterol total (CT > 170mg/dL), LDL-C (> 110mg/dL) e valores baixos de HDL-C (< 35mg/dL). Os meninos com %GC acima de 25% apresentaram maiores prevalências de valores aumentados de TG (20,9%) do que aqueles que estavam abaixo deste valor (9, 8%). Nas meninas com % de GC acima de 30% o mesmo foi verificado para CT (60,3% vs 34,4%), TG (11,5% vs 5,3%) e LDL-C (59,0% vs 31,2%). Nas meninas a área sob a curva (ASC) foi significativa e variou de 0, 59 a 0, 73 na predição de TG, LDL-C e CT e os melhores pontos de corte de %GC variaram de 22,6% a 26,3% com sensibilidade (SE) entre 57% a 71% e especificidade (ES) entre 37% a 70%. Nos meninos (acima de 16 anos) a ASC (0,61) foi significativa apenas na predição de CT e o melhor ponto de corte foi 21,2% com SE e ES de 60%. O % de GC estimado pela BIA foi bom preditor para valores elevados de TG, LDL-C e CT nas meninas e apenas para CT nos meninos mais velhos. Os melhores pontos de corte da amostra estudada foram inferiores aos valores comumente utilizados para indicar excesso de gordura corporal sugerindo que os adolescentes avaliados já podem estar em risco de morbidade com valores de gordura corporal mais baixos.

PO-16-103

ANEMIA E NÍVEIS SÉRICOS DE HEMOGLOBINA SEGUNDO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO SEXUAL EM ADOLESCENTES

ALINE BRANDÃO MARIATH; CRISTINA HENSCHER DE MATOS; ROSANA HENN; LEO LYNCEVALLE DE LACERDA; LUCIANE PETER GRILLO

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Durante a adolescência, o crescimento acelerado promove um aumento das necessidades nutricionais, inclusive de ferro, tornando os adolescentes um grupo de risco populacional. O presente estudo objetivou verificar a prevalência de anemia e avaliar os níveis séricos de hemoglobina em adolescentes matriculados em escolas da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú-SC, Brasil, considerando seu estágio de maturação sexual. A classificação da maturação sexual foi realizada pelos próprios adolescentes segundo os critérios de Tanner. Os níveis sanguíneos de hemoglobina foram medidos através do sistema HemoCue® e o diagnóstico de deficiência de ferro foi baseado no critério proposto pela Organização Mundial de Saúde. Foram avaliados 272 adolescentes, 38,6% do sexo masculino (n=105) e 61,4% do sexo feminino (n=167). A média de idade dos participantes do sexo masculino foi de $12,93 \pm 1,6$ anos e do sexo feminino de $12,82 \pm 1,55$ anos. Foi encontrada prevalência de 31,25% de anemia (n=85), sendo de 31,13% para o sexo feminino (n=52) e 31,42% (n=33) para o masculino, sem diferença estatística entre os sexos. Não houve diferenças significativas nas prevalências de anemia entre os diferentes estágios de Tanner. Os níveis de hemoglobina foram significativamente menores no sexo feminino ($p=0,044$) e verificou-se aumento dos níveis séricos de hemoglobina de acordo com o desenvolvimento sexual apenas no sexo masculino. Os resultados do presente estudo mostraram uma moderada prevalência de anemia nesta população e não apontaram relação entre o desenvolvimento sexual e a diminuição dos níveis séricos de hemoglobina. Sugere-se então a realização de estudos avaliando tanto o desenvolvimento sexual quanto o consumo alimentar e condição socioeconômica, na tentativa de se detectar outros fatores de risco para a anemia neste grupo populacional.

PO-16-104

ASSOCIAÇÃO ENTRE SOBREPESO E HIPERTENSÃO ARTERIAL DE ADOLESCENTES DA ESCOLA MUNICIPAL FERNANDO MAGALHÃES/NITERÓI/RJ

LETÍCIA FERREIRA TAVARES; CAROLINA MEANO DE BRITO; DANIELE DA COSTA SILVA; FERNANDA PAULINA DE SOUZA; GUSTAVO RÉGO DANTAS; ISABELA MAGALHÃES NEMÉSIO; JULIANA TOMAZ PACHECO; MARINA BARCELLOS PINTO; SABRINA DA SILVA DIAS; VANESSA PEDREIRA DONDA; VÂNIA MARIA RAMOS DE MARINS

Instituição: Universidade Federal Fluminense - UFF**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O aumento da prevalência de sobrepeso em adolescentes no Brasil tem se tornado um problema de saúde pública, estando associado à hipertensão arterial. O trabalho objetivou avaliar o estado nutricional (EN) e a prevalência de Hipertensão Arterial entre os estudantes da E.M. Fernando Magalhães. Analisaram-se 199 adolescentes, com idades entre 10 e 17 anos. Foram feitas mensurações de peso, estatura, e o índice de massa corporal (IMC). Para a classificação do EN, comparou-se o IMC com a distribuição por idade e sexo do NCHS (National Center for Health Statistics). Foi considerado com baixo peso o IMC abaixo do percentil (P)5, com risco de sobrepeso P maior que 85 e eutrofia entre P5 e P85. A classificação da PA foi baseada nas recomendações do National Institutes of Health para crianças e adolescentes. Definiram-se como normais os valores de PA sistólica ou diastólica abaixo do P90. Os valores de PA entre o P90 e P95 foram considerados como pré-hipertensão e os acima do P95, hipertensão de estágio 1. A relação entre as variáveis, IMC e PA foi calculada pelo teste χ^2 (Qui-Quadrado) e o coeficiente de contingência modificado (C). Em relação ao EN, 12,6% dos adolescentes encontravam-se com risco de sobrepeso, sendo a maior prevalência de sobrepeso entre o sexo feminino. Com relação a PA, foram identificados 14,1% dos adolescentes como pré-hipertensos e 2% como hipertensos em estágio 1. Os resultados encontrados entre a associação da PA e o IMC ($p \leq 0,005$), sugerem que são necessárias mudanças no estilo de vida, como alimentação saudável e a prática de atividades físicas com objetivo de prevenir complicações na idade adulta.

PO-16-105

DIAGNÓSTICO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS FREQUENTADORAS DE UMA CRECHE.

CAROLINA CRISCUOLO; SILVIA JUSTINA PAPINI-BERTO

Instituição: UNESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O acompanhamento do estado nutricional das crianças é um importante instrumento para avaliar o crescimento, o desenvolvimento e os riscos de morbimortalidade destas. Ainda é verificada a presença relevante de desnutrição infantil em algumas regiões do Brasil, mas mudanças nas tendências do perfil nutricional de crianças revelam que esta vem sendo substituída pela obesidade. O presente trabalho visa diagnosticar o estado nutricional de crianças que frequentavam a creche Jardim das Acácias, no município de Jaú/SP, no período de dezembro de 2003 a julho de 2004. Para isto, realizou-se o diagnóstico nutricional de 94 crianças, de ambos os sexos, entre 0 e 6 anos de idade, através dos escores z de peso para a idade, altura para a idade e de peso para a altura de acordo com as curvas de crescimento do NCHS (1977). A partir dos resultados obtidos, verificou-se que oito crianças (8,51%) apresentavam déficit de peso, 73 (77,66) estavam eutróficas e 13 crianças (13,83%) apresentavam excesso de peso. As médias dos escores z de peso para a idade e de peso para a altura indicam valores superiores à curva de crescimento (1,2 e 0,75 z, respectivamente) para as crianças maiores de quatro anos de idade. Os índices baixos de desnutrição e a inexistência de déficit de peso para a altura nas crianças corroboram a tendência à diminuição de desnutrição observada no país; em contrapartida, vem aumentando o número de crianças com excesso de peso corporal, principalmente a partir dos quatro anos de idade, em relação à população de referência. O diagnóstico do estado nutricional das crianças serve como subsídio para a implementação de ações de promoção da saúde no ambiente escolar, além de despertar para o monitoramento de tendências de baixo peso e sobrepeso neste grupo.

PO-16-106

PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS PRATICANTES DE HIDROGINÁSTICA EM GOIÂNIA

DANIELA COSTA CUSTÓDIO; POLIANA CRISTINA M. FREIRE; MARIA SEBASTIANA SILVA

Instituição: Faculdade de Nutrição/UFG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O envelhecimento promove diminuição do percentual de massa muscular e aumento de gordura corporal. Isso ocorre, provavelmente, devido ao baixo nível de atividade física e a ingestão excessiva de alimentos ricos em calorias. Nesse sentido, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a composição corporal e a dieta de idosos praticantes de hidroginástica. Foram avaliados 9 idosos (1 homem e 8 mulheres) mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A composição corporal foi avaliada por meio do índice de massa corporal (IMC), relação cintura/quadril (RCQ), circunferência da cintura (CC) e dos valores de referência do Consenso Latino Americano de Obesidade. A avaliação da dieta foi realizada com os questionários: recordatório de 24 horas e registro alimentar de 2 dias e os padrões de referência foram SBAN e DRIs. Os dados do IMC indicaram que 22%, 33% e 11% dos idosos estavam pré-obesos, obesos grau I e obesos grau II, respectivamente. De acordo com RCQ, os idosos apresentaram moderado (1/3), alto (1/3) e altíssimo (1/3) risco para doenças metabólicas. Quanto a CC, 22% dos deles apresentam risco aumentado e 56% risco muito aumentado para essas doenças. Os resultados do consumo alimentar demonstrou que a ingestão de carboidrato foi baixa para 89% dos idosos enquanto que 78% ingeriam quantidades excessivas de proteínas e lipídios. Quanto às fibras 55% dos idosos consumiam quantidades iguais ou acima do recomendado. A ingestão de vitaminas A e C foi considerada inadequada para 44% dos idosos, o ferro alto (78%) e o cálcio baixo (100%). Embora os idosos avaliados sejam praticantes de atividade física orientada e regular (hidroginástica), a maioria apresenta índices antropométricos acima dos valores de referência e alto ingestão de lipídios e proteínas, o permitiu supor a existência de um balanço energético positivo entre os mesmos.

PO-16-107

A ESTRUTURA FÍSICA DAS CANTINAS DAS ESCOLAS PÚBLICAS E SUA RELAÇÃO COM A QUALIDADE NA PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TÂNIA MARA SARRAFF SOUZA; LUCIANA PINTO RODRIGUES

Instituição: Faculdade de Medicina do Triângulo Mineiro - FMTM**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A estrutura física das unidades de alimentação deve possuir um dimensionamento que permita fluxos de processos e técnicas específicas, considerando aspectos como superfícies lisas e impermeáveis e eliminação de cruzamentos indesejáveis. Muitas cantinas escolares não são planejadas de forma a permitir tais características, podendo apresentar condições higiênico-sanitárias insatisfatórias. O controle higiênico sanitário em todas as etapas do processamento de alimentos tem como objetivo assegurar a qualidade das refeições. O presente estudo visa avaliar a estrutura física das cantinas das escolas do sistema municipal de ensino de Uberaba/MG e sua relação com o risco de manipulação inadequada de alimentos. Para esta avaliação foram realizadas visitas técnicas à todas escolas municipais buscando detectar os principais pontos críticos relacionados à estrutura física dessas unidades. Após a avaliação foi detectado que em 22 escolas (65%), a estrutura física não estava em conformidade, mas não comprometia significativamente a segurança alimentar. Em 10 escolas (29%) além de a estrutura estar incompatível com as condições ideais, a sua manutenção poderia comprometer a qualidade higiênico-sanitária e assim, a segurança alimentar. Vale ressaltar que foram observados diversos pontos críticos como a falta de: área específica de descarte de lixo, balcões térmicos de distribuição, locais adequados para devolução de utensílios sujos, áreas definidas para pré-preparo e preparo de alimentos e principalmente setores distintos para carnes, cereais e vegetais, o que poderia provocar surtos de toxinfecção alimentar. Para prevenir qualquer tipo de contaminação seria necessário corrigir parte da estrutura física das cantinas escolares para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental e cruzada. Destaca-se ainda a importância de se estabelecer treinamentos periódicos com os manipuladores visando propiciar a estes, conhecimentos de boas práticas de manipulação de alimentos.

PO-17-001

PERFIL NUTRICIONAL DE FUNCIONÁRIOS DE UM RESTAURANTE SELF-SERVICE NO DF

AMANDA BRANQUINHO SILVA; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; RENATA ZANDONADI; KARIN SÁVIO; KATYA SASAKI; RITA AKUTSU; LAURA LYRA

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

As mudanças ocorridas em decorrência da urbanização provocaram grandes mudanças nos hábitos alimentares da população, resultando em alterações dos padrões de estado nutricional, tornando-se a obesidade uma epidemia mundial. O número de indivíduos que realizam refeições fora do lar é crescente, portanto promover a alimentação saudável em estabelecimentos de produção torna-se fundamental. Para fornecer refeições equilibradas é necessário conhecer o perfil da clientela e obter informações sobre o seu estado nutricional. O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil nutricional dos funcionários de um restaurante comercial do tipo self-service. Aplicou-se um questionário com 22 itens para identificar a percepção dos funcionários sobre seu estado de saúde. Aferiu-se o peso e altura dos funcionários para identificar o estado nutricional utilizando balança digital e estadiômetro portátil. A classificação por IMC foi comparada aos padrões da OMS. Coletou-se a glicemia capilar de jejum para análise em aparelho marca Advantace. Ao todo foram avaliados os 29 funcionários responsáveis pela produção de 2000 refeições diárias no almoço. Os homens foram majoritários com 72,4%. A média de idade de 29,3 anos. O nível de escolaridade é baixo, com 34,5% de funcionários com ensino fundamental incompleto. Os resultados demonstram prevalência elevada de excesso de peso, com 34,48% de sobrepeso e 10,34% de obesidade. Esses dados encontram-se superiores aos encontrados na POF (2003). É importante destacar que 50% dos funcionários com sobrepeso consideram que estão no peso adequado e que 79,3% consideram sua alimentação ótima ou boa. Segundo relato, 51,7% ganhou peso desde que começou a trabalhar na unidade e a empresa está no local há apenas 10 meses. 73,4% relataram que beliscam ao longo da produção. 17,5% relataram fazer menos de 3 refeições diárias. Quanto à glicemia, 13,8% apresentaram valores acima de 100 mg/dl. Esses dados demonstram a necessidade de elaborar programas de educação nutricional para o grupo.

PO-17-002

PACIENTE DIABÉTICO: DESAFIOS PARA A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

KEITE AZEVEDO LIMA; FÁTIMA NEVES DO AMARAL COSTA

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas-UNESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

No presente trabalho buscamos compreender o processo de construção de conhecimentos do paciente diabético atendido em uma unidade do Programa Saúde da Família, no município de Araras-SP. O trabalho foi pautado na metodologia da pesquisa qualitativa em saúde, com seus respectivos instrumentos: análise documental, entrevistas, observação participante, reuniões de grupo e visitas domiciliares. A amostra foi composta por 10 mulheres, diabéticas, com idade entre 45 e 69 anos e escolaridade heterogênea. No decorrer de um período contínuo realizamos um trabalho de educação nutricional, segundo concepção de educação problematizadora de Paulo Freire. Ao final dos encontros, 4 categorias foram identificadas como fundamentais à compreensão do processo educativo de construção de conhecimentos. Elas se referem a doença, ao tratamento, a alimentação e ao significado da vida. Percebemos que o diabetes traz consigo uma marca muito forte na vida das pacientes, comprometendo muitas vezes o seu sentido. A aceitação da doença não se mostrou um processo fácil, e algumas participantes, ao final dos encontros ainda não conseguiam aceitar esse fato. O tratamento proposto muitas vezes gera dificuldades intensas às pacientes. A principal dificuldade encontrada foi em relação à adequação alimentar, principalmente pelo fato das orientações recebidas prestigiarem uma dieta muito restritiva e fundamentada na orientação, e não na educação nutricional. Os resultados do trabalho se encaminham no sentido de evidenciar que um processo de construção de conhecimentos, mediado pela educação nutricional problematizadora, envolvendo as categorias encontradas, ocorreu de forma individual e coletiva. Concluímos que o grupo favoreceu mais do que um espaço educativo, cumprindo ainda uma função de apoio social e de lazer.

PO-17-003

AValiação DA Composição Corporal E Hábitos Alimentares De Adolescentes De Uma Escola Privada De Maringá - PR

CÁSSIA SPADARI SOMENSI; MARIANA GARUTI PINHEIRO; ROSANA CHIUCHETTA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A adolescência abrange a faixa etária entre 10 a 19 anos. É uma fase caracterizada por grandes mudanças, tanto físicas, sociais quanto comportamentais. Os adolescentes são alvos de estudo em todo o mundo, por apresentarem altos índices de comportamento de risco, como o decréscimo do hábito regular de atividade física, hábitos alimentares irregulares e transtornos psicológicos. Com objetivo de avaliar a composição corporal e hábitos alimentares de adolescentes, foi realizado o estudo do estado nutricional e consumo alimentar de 26 adolescentes, sendo estes 7 meninas e 19 meninos de 11 a 13 anos de idade. Foi aplicada dieta habitual para verificar o consumo de macro e micronutrientes (ferro e cálcio), e os resultados obtidos comparados com as DRI's (2001). Para avaliar a composição corporal, utilizou-se medidas antropométricas: peso e estatura, avaliados segundo IMC critério proposto por Must (1991), e dobras cutâneas (tricipital e subescapular), avaliando porcentagem de gordura segundo Slaughter (1988) com classificação em Lohman (1992). Como resultado da avaliação da composição corporal pelo IMC observou-se 44% de eutrofia, 24% de sobrepeso, 28% de obesidade, sendo que 44% dos adolescentes apresentavam-se em risco de doença associada à obesidade, em relação a porcentagem de gordura. Nos resultados do consumo alimentar encontrou-se a ingestão de 1773,2 kcal/dia, sendo 52,78% de carboidratos, 1,42g/kg/dia de proteínas, 31,9% de lipídios e média de consumo diário de 11,334mg de ferro e 615,348mg de cálcio. Conclui-se que a maioria da população estudada encontra-se em sobrepeso ou obesidade quando avaliado pelo IMC, no entanto o consumo diário de macronutrientes encontra-se dentro do recomendado. A ingestão de cálcio encontra-se 53% abaixo do recomendado e a de ferro alcança 100% de adequação.

PO-17-004

CONTRASTING AMONG MALNUTRITION AND OBESITY PRE-SCHOOL CHILDREN RELATED TO INCOME AND EDUCATION IN A BRAZILIAN COMMUNITY

RENATA GRACIOSO BORGES; THAÍS BORGES CÉSAR

Instituição: Faculdade de C. Farmacêuticas/UNESP/Araraquara**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introduction and Objectives: To describe the prevalence of malnutrition and obesity among preschoolers of municipal day care centers from Araraquara, SP, contrasting with education and income data of the community citizens. Methods: Sample was 3751 preschoolers from 6252 children from public schools. Child nutritional status was analyzed according to the Z score system considering the index height to age (H/A), weight to height (W/H) and weight to age (W/A). Obese and overweight children were identified above the cutoff point of the body mass index (BMI) distribution curves (Cole et al, 2000). Correlation was tested among education, income and nutritional data. Results: Prevalence of malnutrition was 13.2% for H/A, 10.4% for W/A, and 5.2% for W/H, while obesity was 6.3%, and overweight was 12.3%. Level of education was 6.9 years and the income US\$5.298.00 per year/capita for the evaluated citizens. Malnutrition prevalence H/A showed negative correlation with education ($p < 0.002$) and income ($p < 0.002$). Risk areas for malnutrition were concentrated in the peripheral areas of the city, while the obesity was spread over the town. Conclusion: Although the world tendency has been the increase of obesity and decrease of malnutrition, this study has detected higher prevalence of malnutrition in contrasting with obesity. The significant correlation between malnutrition and low income and education has suggested nutritional problems mainly in poor areas, in spite of the social and economic development of this region. In contrast, prevalence of obesity and overweight was distributed equally on the areas of the city, independent of income and education.

PO-17-005

CONSUMO DOS GRUPOS DE ALIMENTOS E PREVALÊNCIA DE OBESIDADE EM UMA COORTE DE ADULTOS JOVENS NASCIDOS EM 1978/79 EM RIBEIRÃO PRETO, SP

MISLENE DE CAMARGO MOLINA; HELOÍSA BETTIOL; JOSÉ ERNESTO DOS SANTOS; MARCO ANTÔNIO BARBIERI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A análise do consumo alimentar fornece subsídios para avaliação das necessidades nutricionais e para a promoção de programas de educação nutricional. Existem evidências sobre a estreita relação entre características qualitativas da dieta e ocorrência de enfermidades crônico-degenerativas. A literatura relata que a obesidade, apesar de ser um problema de etiologia múltipla, está associada, entre outros fatores, a práticas alimentares inadequadas. O presente trabalho objetivou avaliar o consumo dos grupos alimentares e a prevalência de obesidade em uma coorte de adultos jovens nascidos em 1978/79 em Ribeirão Preto, SP. Foram analisadas as dietas de uma amostra de 2063 indivíduos entre 23-25 anos. Utilizou-se o questionário de frequência alimentar semi-quantitativo, validado, para coleta de informações referentes à dieta habitual e o Software Dietsys para os cálculos dietéticos. Para avaliar-se o excesso de peso usou-se o índice de massa corporal (IMC). Em relação à estimativa do número de porções diárias consumidas, apenas em relação ao grupo das carnes houve adequação do consumo (1,9 porções) quando comparadas às recomendações da Pirâmide Alimentar adaptada à população brasileira. Os adultos jovens comeram insuficientes porções diárias dos grupos dos vegetais (2,9), das frutas (1,2), dos pães (3,6) e dos produtos lácteos (1,7) e um excesso preocupante quanto ao consumo do grupo de gorduras e doces (5,7). O $IMC > = 25 \text{ Kg/m}^2$ foi prevalente em 35,9% dos adultos jovens, sendo que 23,9% eram sobrepesos (IMC entre 25 e 29,9) e 12% obesos ($IMC > = 30$). Face ao exposto vê-se a importância de efetivas intervenções para mudanças dos hábitos alimentares e do estilo de vida contribuindo para melhoria da qualidade de vida e saúde futura do adulto jovem.

PO-17-006

PERCEPÇÃO CORPORAL E TRANSTORNO ALIMENTAR: ANOREXIA NERVOSA

ANGELA ANDRÉIA FRANÇA; ALICE MARIA DE SOUZA-KANESHIMA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A adolescência é entendida como um estágio intermediário entre a infância e a idade adulta e caracteriza-se como um período de crescimento físico e desenvolvimento acelerados. Nesta fase, a busca pelo ideal de corpo preconizado pela mídia, onde a magreza é condição de beleza, propicia ao desenvolvimento de distúrbios alimentares. Este trabalho investiga a ocorrência de anorexia nervosa e má percepção corpórea entre estudantes do ensino médio da cidade de Maringá-PR. Neste estudo foram aplicadas as auto-escalas Teste de Atitudes Alimentares (EAT) e Body Shape Questionnaire (BSQ) em 187 estudantes com idade entre 14 e 19 anos. Para avaliação antropométrica do grupo foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC), sendo classificadas segundo distribuição em percentis de Must et al, 1991. De acordo com o estado nutricional, 74,4% dos adolescentes foram classificados em eutrofia; 4,3% em desnutrição e 5,8% em limítrofe a desnutrição, 12,8% e 2,7% apresentaram sobrepeso e obesidade respectivamente. Na auto-escala BSQ, 51,8% dos adolescentes apresentaram ausência de distúrbio de imagem corporal; 19,3% apresentaram distúrbio de imagem corporal leve; 22,5% distúrbio moderado e 6,4% grave. Em relação ao EAT, 23,5% dos adolescentes apresentaram sintomatologia anoréxica. Este estudo mostra uma alta prevalência de possíveis transtornos alimentares na população estudada, assim como a significativa presença de distorção da imagem corporal, principalmente em adolescentes do sexo feminino. Concluímos que esses achados são relevantes para a clínica de adolescentes e que podem proporcionar futuros trabalhos de orientação nutricional na qual possibilitem a reeducação alimentar visando melhorias na qualidade de vida desta faixa etária.

PO-17-007

FATORES DE RISCO PARA BAIXOS NÍVEIS DE CONCENTRAÇÃO DE HEMOGLOBINA E DE ANEMIA EM CRIANÇAS BRASILEIRAS MENORES DE UM ANO

MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; JOSÉ MARIA PACHECO SOUZA; SONIA BUONGERMINO DE SOUZA; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Objetivo: Investigar os fatores de risco para baixa concentração de hb e anemia em lactentes (<6 meses e 6 meses e mais respectivamente) atendidos na rede básica de saúde. Método: Estudo transversal com 5967 crianças < 1ano, residentes das 5 regiões do Brasil. Foram medidos o peso e a altura e a dosagem da [hb]. Considerou-se como anemia o nível hb < 11 g/dL. A prática alimentar considerou a situação das crianças no momento do estudo. As associações entre as variáveis e a [hb] e a anemia foram verificadas por análise bivariada e por regressão logística múltipla segundo modelo hierarquizado. Resultados: Foram considerados como fatores significantes de risco para baixo nível de [hb]: nascimento antes do término gestacional, baixo peso ao nascer, não ter sido amamentado e as faixas etárias 2-3 e 4-5 meses. De proteção: ser residente nas regiões CO e Sd e não receber alimentos fonte de ferro. De risco para anemia: ser da região Sd, baixo peso ao nascer, estar em aleitamento misto ou s/ leite materno, e o sexo masculino. De proteção: o consumo de carne s/ consumo de feijão. Para tal foram tomadas como categorias de referência para todas as faixas etárias: a região Sul, escol. materna >=9 anos, idade materna >=31 anos, gestação a termo, parto normal, peso ao nascer <=2500g, estado nutricional >+1, ter sido amamentado e sexo feminino; para os < 6 meses: situação atual de aleitamento -aleitamento materno, consumo de alimentos fonte de ferro, faixa etária 0-1 mês; e para os de 6 meses e mais - aleitamento materno complementado c/alimentos, consumo de alimentos fonte de Fe, faixa etária 6-7 meses. Conclusão: Há necessidade de se enfatizar, nos programas de pré-natal e puericultura do país, medidas de intervenção e controle desse distúrbio nutricional. Os presentes resultados podem orientar tais ações, que devem privilegiar os grupos de maior risco, como os bebês de baixo peso e os filhos de mães adolescentes.

PO-17-008

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 7-13 ANOS, CIDADE DE BOTUCATU/SP.

MILENA FIORAVANTE; MIRELLA PIAZENTIN CAMPOS; LUIZA CRISTINA G. D. DIAS

Instituição: Instituto de Biociências- UNESP Botucatu**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 7-13 ANOS, CIDADE DE BOTUCATU/SP. Fioravante, M; Campos, MP; Dias, LCGD; Departamento de Educação- Instituto de Biociências UNESP Botucatu/SPA. A essencialidade da avaliação nutricional decorre da influência decisiva que o estado nutricional exerce sobre os riscos de morbimortalidade e sobre o crescimento e desenvolvimento da criança. A obesidade e a desnutrição infantis representam graves problemas de saúde pública. No Brasil, cerca de 7-15% das crianças são obesas. Por outro lado, segundo os dados do IBGE, uma em cada três crianças brasileiras apresentam algum tipo de desnutrição. Deste modo, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o estado nutricional de crianças com idade de 7 a 13 anos. A amostra foi constituída de 331 crianças de uma escola municipal de Botucatu. Para aferição do peso e altura foram utilizados uma balança digital Plenna e um estadiômetro da marca Altorexata. Os dados obtidos foram classificados de acordo com o Escore-Z para altura/idade, peso/idade, peso/altura segundo NCHS 1978, pelo programa Epi-Info 2000. Pela análise geral dos resultados nota-se que 12,1% das crianças apresentaram desnutrição leve e 15,1% apresentaram risco de sobrepeso. Em relação a obesidade e a eutrofia as porcentagens foram de 3,9% e 61,9%, respectivamente. Com relação a distribuição por sexo, verificou-se que entre as meninas, 10,2% tinham desnutrição leve e 16,2%, risco de sobrepeso. Quanto aos meninos, 14% tinham desnutrição leve ou risco de sobrepeso. Os dados da presente pesquisa, evidenciam que a avaliação do estado nutricional de crianças constitui instrumento essencial para aferição das condições de saúde da população infantil e oportunidade ímpar para se obter medidas objetivas da evolução das condições de vida de uma população em geral.

PO-17-009

HÁBITOS DE COMPRA DE FRUTAS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

SILVANA PEDROSO DE OLIVEIRA; EVANDRO ARSENIQ; PRISCILA ALINE CAMPANHARO; RENATA LUCIANA F. DA SILVA; FERNANDO TEIXEIRA SILVA; LUCIANA LEITÃO MENDES; ROSIRES DELIZA

Instituição: EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A população têm sido orientada a consumir mais frutas, tendo em vista seus benefícios para a saúde. O objetivo deste trabalho foi avaliar os hábitos de compra de frutas no Município do Rio de Janeiro. Foi elaborado um questionário para verificar, entre outros aspectos, as características sócio-econômicas e os hábitos de compra dos entrevistados. As entrevistas foram realizadas em onze supermercados, dezesseis feiras, na CADEG (Centro de Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro) e na COBAL (Companhia Brasileira de Alimentos). Em cada local selecionado, foram entrevistados dez indivíduos, totalizando 290 consumidores. Os locais de compra que mais se destacaram foram feiras, hortifrutis, supermercados e mercados, freqüentados por 63,8%, 41,4%, 39,3% e 27,6% dos entrevistados, respectivamente. O gasto mensal com frutas ficou entre R\$25,00 e R\$100,00, para 62,7% dos entrevistados. Os critérios considerados como muito importantes, na escolha das frutas, foram qualidade (93, 4% dos entrevistados), aparência (87,1%), sabor (86,1%), alimento saudável (81,8%), frescor (80,1%), preço (77,7%). No que se refere à escolha do local de compra, os principais critérios foram qualidade, higiene do local, aparência do produto, bom atendimento, variedade e preço, considerados como muito importantes por 94,4%, 94,0%, 90,2%, 82,9%, 79,4% e 78,2% dos entrevistados, respectivamente. O atributo entrega no domicílio foi considerado sem importância por 40,9% dos entrevistados e a propaganda por 33,3% deles. Verifica-se, portanto, que o principal local de compra de frutas é a feira, destacando-se também os hortifrutis, supermercados e mercados e que os principais atributos considerados na escolha, tanto dos alimentos quanto do local de compra, são a qualidade e aparência do produto. Apoio financeiro: CNPq (Proc. nº 50.0044/02-3).

PO-17-010

ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA DE ADOLESCENTES RESIDENTES NO DISTRITO DO BUTANTÃ, MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

FERNANDA DE CICCIO GODOY; SAMANTHA CAESAR DE ANDRADE; JULIANA MASAMI MORIMOTO; CHESTER LUIS GALVÃO CESAR; REGINA MARA FISBERG

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Ag.Financiadora:** CNPQ E FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Objetivo: Avaliar o índice de qualidade da dieta de adolescentes residentes no Distrito do Butantã do município de São Paulo, SP. Metodologia: Estudo transversal de base populacional com uma amostra de 437 adolescentes, de ambos os sexos, com idade entre 12 e 19 anos. Foram obtidas amostras probabilísticas em dois estágios, setor censitário e domicílio, da área estudada. O consumo alimentar foi medido pelo método recordatório de 24 horas e a qualidade da dieta avaliada através do Índice de Qualidade da Dieta adaptado para a realidade local. Foram calculados as médias e erro padrão do índice no total de indivíduos e por categorias das variáveis. Resultados: Dos adolescentes avaliados, 4% apresentaram dieta saudável, 68% dieta que necessita de melhora e 28% dieta inadequada. O sexo masculino apresentou maior pontuação para os componentes do IQD cereais, verduras e legumes, leguminosas e variedade da dieta. O aumento no número de anos de estudo do chefe da família apresentou-se associado ao maior consumo dos grupos de alimento: cereais, verduras e legumes, leite e produtos derivados e variedade de alimentos; a relação foi inversa para o grupo de leguminosas e sódio. Conclusão: A grande maioria dos adolescentes estudada não segue as recomendações dietéticas preconizadas traduzindo-se em risco nutricional.

PO-17-011

AValiação DAS Condições Saúde/Nutrição DOS Servidores DA ATIVA DO Instituto Nacional DE Pesquisas DA Amazônia (INPA).

JULIANA MARINHO DA SILVA; FERNANDO HELIO ALENCAR; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; TATIANA MELO LOPES

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O presente estudo investigou por meios clínico, antropométrico, bioquímico e parasitológico, as condições de saúde e nutrição dos servidores ativos do Inpa. O universo estudado ficou representado por 218 servidores, com idades compreendidas entre 41 e 60 anos, tendo maior representatividade o sexo masculino (74,8%). Os resultados evidenciaram que os servidores do sexo masculino apresentaram maior tendência a valores compatíveis com sobrepeso (78,9%) e obesidade (77,3%), sendo homogênea a distribuição da obesidade mórbida (50%). A distribuição do IMC em função da idade mostra tendência para maior ocorrência do sobrepeso (61,5%) e obesidade (42,4%), a partir dos 40 anos de idade; entretanto os casos de obesidade mórbida foram registrados apenas nos servidores com idade superior a 50 anos. Constatou-se que 13,1% dos servidores apresentaram valores pressóricos compatíveis com hipertensão arterial, todos os casos registrados nos indivíduos do sexo masculino com idade superior a 40 anos. Mostrou-se baixa a ocorrência de anemia (4,8%), sendo divergentes os valores de hemoglobina e hematócrito. Foram registrados valores de HDL acima dos padrões de normalidade em 77,3% dos servidores de ambos os sexos. Constatou-se alta ocorrência de servidores apresentando parasitose gastrointestinal (43,4%), com um índice de positividade de 59,3% nas mulheres. A intensidade parasitária representada por uma espécie foi registrada em 94,8% dos casos, sendo mais prevalentes os protozoários. A análise dos fatores evidencia como principal característica nutricional acentuada ocorrência de sobrepeso e obesidade, significando isto dizer que estes servidores estão vivenciando desvios metabólicos caracterizados por um excessivo consumo alimentar, bem como um estilo de vida predominantemente sedentário.

PO-17-012

EVOLUÇÃO CLÍNICO-NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS DIABÉTICOS ATENDIDOS NO PROGRAMA DE ATENÇÃO À SAÚDE CARDIOVASCULAR - PROCARDIO, DA UFV, MG

ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES; FERNANDA DE CARVALHO VIDIGAL; LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; LINA ENRIQUETA F. P. L. ROSADO; RITA DE CÁSSIA LANES RIBEIRO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O diabetes é uma síndrome, caracterizada por hiperglicemia crônica, frequentemente acompanhada de dislipidemia, hipertensão arterial e disfunção endotelial. Objetivou-se avaliar a evolução dos parâmetros antropométricos, bioquímicos e dos níveis pressóricos em diabéticos durante o acompanhamento nutricional associado ao tratamento farmacológico. Avaliaram-se 34 diabéticos atendidos no PROCARDIO da UFV. Realizaram-se avaliações antropométrica, clínica e bioquímica dos pacientes e posteriormente foram instituídas as orientações nutricionais individualmente. Para a análise dos dados utilizaram-se os dados obtidos na 1ª consulta e após 3 meses. Para a comparação entre as médias e medianas foram utilizados o Teste t e Mann Whitney, respectivamente. Os pacientes possuíam de 40 a 80 anos e 55,9% eram homens. 94,1% faziam uso de medicamento hipoglicemiante e/ou insulina. A primeira avaliação antropométrica identificou sobrepeso/obesidade, elevada circunferência da cintura(CC) e percentual de gordura corporal excessivo em 100% das mulheres e em 84,2/68,7/87,5% dos homens respectivamente. A presença de hipertensão, hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia foi encontrada em 80%/50%, 46,2%/50% e 41,7%/52,9% das mulheres e homens respectivamente. Após 3 meses de acompanhamento identificou-se redução nas médias de peso (79,2kg±14,6/76,8kg±12,4; p<0,01), IMC (29,6kg/m²±5,1/28,7kg/m²±4,5; p<0,01), CC (98,3cm±12,52/95,1cm±8,9; p<0,05), glicemia de jejum (162,6mg/dl±70,8/133,9mg/dl±61,2; p<0,05), pressão arterial sistólica (140mmHg/130mmHg; p<0,01) e pressão arterial diastólica (90,5mmHg±9,9/85,9mmHg±11,4; p<0,05). Não foram observadas diferenças estatísticas significantes nas médias das dosagens de triglicérides, colesterol total e frações. O acompanhamento nutricional associado ao tratamento medicamentoso apresentou modificações positivas, as quais são auxiliares no tratamento do diabetes e na prevenção das complicações associadas.

PO-17-013

O PAT E A DETERMINAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ALINE DÂNIMA DE ALMEIDA; FABIANA FRANCKLIN PEREIRA; CLÁUDIA A. A. AMARAL

Instituição: Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas/Centro**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Para o desenvolvimento econômico, o governo criou o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) em 1976. Atualmente, a situação nutricional dos trabalhadores é diferente daquela época, tornando frequente o sobrepeso nesta classe. Isto supõe que as recomendações do PAT não sejam mais adequadas às suas necessidades. Os objetivos do trabalho foram avaliar o estado nutricional, determinar o Gasto Energético Total (GET) médio dos usuários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e verificar a adequação do PAT com as necessidades médias da coletividade de uma UAN em Alfenas/MG. O termo de consentimento foi utilizado conforme a resolução 196/96. Os usuários foram submetidos à aferição de peso e estatura e foram coletadas informações de idade, sexo, cargo e prática de atividade física. A partir da obtenção dos dados de peso e estatura, foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC), e para avaliação foram adotados os pontos de corte propostos pela OMS (1997). Para a determinação do gasto energético utilizou-se o método da FAO/OMS (1985). Comparou-se as necessidades calóricas da maior refeição (35% do GET) com as recomendações do PAT. A amostra (n=306) apresentou 78, 4% indivíduos do sexo masculino e 21, 6% do feminino. Verificou-se que 2, 6% dos funcionários apresentaram baixo peso, 63, 4% eutrofia e 34% sobrepeso. O GET médio calculado para o sexo feminino foi de 2340 kcal/dia e para o masculino, 2928 kcal/dia. Analisado o GET que seria fornecido pelas grandes refeições (819 kcal para as mulheres e 1024 kcal para os homens), observou-se que o PAT atendia à 170% das necessidades do sexo feminino e 136% do masculino, sugerindo a inadequação das recomendações do PAT para esta coletividade. Torna-se imprescindível a reformulação dos cardápios, verificando as reais necessidades energética dos trabalhadores para fornecer uma alimentação adequada nutricionalmente. É importante a realização de outros estudos para verificar a necessidade de reformulação das recomendações do PAT.

PO-17-014

INGESTÃO DE CÁLCIO EM ADOLESCENTES DE PIRACICABA, SÃO PAULO.

NATACHA TORAL; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; LÍGIA ARAÚJO MARTINI; BETZABETH SLATER

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A adequada ingestão de cálcio na adolescência é de suma importância tendo em vista a acentuada aquisição de massa óssea neste estágio de vida. **Objetivos:** Verificar a ingestão de cálcio e a identificar os principais grupos alimentares que contribuam para a ingestão deste nutriente na dieta de adolescentes de Piracicaba, São Paulo. **Metodologia:** Foi selecionada uma amostra de adolescentes da rede pública de ensino de Piracicaba. A dieta foi analisada a partir de um questionário de frequência alimentar semi-quantitativo visando identificar a ingestão de cálcio, a qual foi comparada ao valor proposto pelas *Dietary Reference Intakes* específico para este estágio de vida. Avaliou-se também o consumo dos grupos alimentares relacionados a esse mineral: 1) alimentos gordurosos (mínimo de 9g de lipídios em 100g de alimento), 2) carnes e ovos, 3) farináceos, 4) hortaliças, 5) leite e derivados, 6) salgados/sanduíches/*fast-foods*. A participação destes grupos na ingestão de cálcio foi determinada por meio de modelos de regressão linear múltipla. **Resultados:** Foram avaliados 182 meninos e 211 meninas, cuja média de idade foi de 12, 4 (1,52) anos. A média de ingestão de cálcio foi 980,3 (380,9)mg/dia, sem diferença entre os gêneros. Verificou-se que apenas 19% da amostra atingiu o valor proposto de ingestão deste mineral. A participação dos grupos alimentares na ingestão de cálcio seguiu esta ordem: leite e derivados, alimentos gordurosos, farináceos, hortaliças, salgados/sanduíches/*fast-foods*, carnes e ovos ($R^2=0,847$, $p<0,001$), sendo que o primeiro grupo contribuiu com mais de 60% da ingestão total do nutriente. **Conclusão:** Foi observado alto percentual de adolescentes com ingestão de cálcio abaixo dos valores preconizados, demonstrando a necessidade de estímulo do consumo de alimentos fontes desse mineral, sobretudo leite e derivados que mais contribuem para a ingestão total desse nutriente.

PO-17-015

MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS PARA AVALIAÇÃO DE ADIPOSIDADE CENTRAL EM ADOLESCENTES: QUAL UTILIZAR?

MÁRCIO DE OLIVEIRA RAMOS; BIANCA RODRIGUES DA S. SOUZA; LUANA SILVA MONTEIRO; RAQUEL VELOSO MARANHÃO; GLORIA VALERIA DA VEIGA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

As medidas antropométricas são amplamente utilizadas em adultos para avaliar o acúmulo de gordura abdominal e, conseqüentemente, risco para doenças cardiovasculares, mas em adolescentes seu uso ainda é pouco explorado. Este estudo teve como objetivo avaliar correlações entre diferentes medidas de adiposidade central, entre si, e com o índice de massa corporal (IMC) em adolescentes. Foram avaliados 132 jovens (39, 4% meninos e 60, 6% meninas), de 11 a 18 anos, que fazem parte de uma pesquisa com estudantes da 6ª série da rede estadual de ensino de Niterói, RJ, a qual visa avaliar a eficácia de um programa de intervenção para prevenção de obesidade. Foram aferidas as circunferências da cintura (CC) e do quadril e estimou-se a razão cintura/quadril (RCQ), as dobras cutâneas subescapular (DCSU) e abdominal (DCAB). O estado nutricional foi avaliado através do IMC, segundo critérios internacionais. Utilizou-se o coeficiente de correlação de Pearson e o teste t de Student para comparação de médias. Verificou-se que 19,7% dos adolescentes estavam com sobrepeso e 6,8% com baixo peso. As meninas apresentaram médias maiores ($p < 0,05$) de DCSU ($12,9 \pm 6,8\text{mm}$) e de DCAB ($20,9 \pm 10,4\text{mm}$) do que os meninos ($8,7 \pm 4,1\text{mm}$ e $14,6 \pm 11,3\text{mm}$, respectivamente) e os meninos apresentaram médias maiores de RCQ ($0,81 \pm 0,03$ vs $0,75 \pm 0,05$), sem diferença quanto a IMC e CC. As correlações entre IMC e medidas de adiposidade central foram altas e significativas ($r > 0,8$) com exceção para RCQ ($r = 0,04$, $p > 0,05$). As DCSU e DCAB também correlacionaram-se significativamente ($r = 0,81$) e com CC ($r = 0,68$ para DCSU e $0,75$ para DCAB) mas não com RCQ ($r = 0,04$ e $0,08$, respectivamente). As correlações com RCQ foram mais baixas para as meninas (r entre $0,13$ a $0,28$) do que para os meninos (r entre $0,19$ a $0,36$). Entre as medidas antropométricas avaliadas a RCQ foi a menos adequada para indicar acúmulo de gordura abdominal em adolescentes. Entretanto a baixa correlação com IMC sugere efeito independente no risco à saúde.

PO-17-016

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE FRITURA EM RESTAURANTES, LANCHONETES E SIMILARES DO MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ (SC)

ELINETE E. DE LIMA; PATRÍCIA SCHMITZ; LARISSA FERNANDA TACHINI; ALINE DEON MAFRA; BETHANIA HERING

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A fritura é uma operação de preparação rápida, que desenvolve nos alimentos características de sabor, odor, cor e textura, tornando-os atraentes para o consumo, entretanto induz diferentes reações químicas, as quais resultam na formação de produtos da decomposição de óleos e gorduras (OG), prejudiciais à saúde. Avaliou-se em parceria com a Vigilância Sanitária de Balneário Camboriú (SC), o processo de fritura adotado por restaurantes, lanchonetes e similares, a fim de dimensionar os riscos à saúde da população consumidora. Realizou-se entrevista estruturada sobre os procedimentos adotados pelos estabelecimentos, observação direta e monitoramento das características sensoriais e da temperatura do OG em uso, respectivamente. Quanto aos procedimentos adotados 100% ($n=20$) afirmou não controlar a temperatura do OG; o tempo médio de utilização foi de 49 horas alternadas; 95% ($n=19$) se utiliza de critérios subjetivos para a troca do OG e destes nenhum considera todas as características previstas na legislação brasileira (RDC- 216/2004); 70% ($n=14$) afirma não ter o hábito de filtrar o OG para a reutilização e 25% não cobre o mesmo após o uso. Quanto à temperatura observada, constatou-se que em 69% ($n=9$) dos estabelecimentos onde foi possível medir, estava acima de 180°C . Quanto às características observadas do OG: em 75% ($n=15$) o mesmo estava excessivamente escurecido; 38% ($n=5$) apresentou odor desagradável e 46% ($n=6$) fumaça excessiva e em 60% ($n=12$) foi observado resíduo de alimentos. Conclui-se que o processo de fritura adotado pelos estabelecimentos avaliados colocam em risco a saúde da população consumidora, pois o tempo e a temperatura do OG em uso mostraram-se excessivos; apesar de insuficiente como critério único para o descarte do OG, nem mesmo a avaliação das características sensoriais determinadas pela legislação brasileira são consideradas na sua totalidade pelos estabelecimentos avaliados e cuidados como filtragem e cobertura do OG após a utilização são negligenciados.

PO-17-017

VALIDAÇÃO DE EQUAÇÕES UTILIZANDO MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS PARA PREDIZER A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE IDOSOS

ADRIANE CERVI; SILVIA ELOIZA PRIORE; ROSÂNGELA MINARDI MITRE COTTA; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELÚZIO; JOSEFINA B. RESENDE MONTEIRO; SYLVIA C. CASTRO FRANCESCHINI

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Ag.Financiadora:** MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS) E FAPEMIG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A maioria das fórmulas preditivas da composição corporal foi desenvolvida para população caucasiana e jovem, sendo poucas as desenvolvidas para idosos. No entanto, diferenças nos parâmetros corporais existentes entre os grupos etários podem levar a diferenças na validade das equações preditivas. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi validar equações utilizadas para estimar a composição corporal baseadas em medidas antropométricas simples, comparando-as com a bioimpedância elétrica, em um grupo de idosos residentes em Viçosa, MG. Participaram deste estudo, 186 idosos, sendo 94 homens e 92 mulheres, com idade entre 60 e 87 anos. Foram obtidas as medidas de peso, estatura, circunferências e dobras cutâneas. A composição corporal foi determinada pelas equações preditivas e pela bioimpedância elétrica, considerada neste estudo o método de referência. Observou-se que as equações com melhor desempenho em estimar o percentual de gordura corporal foram a de Lean et al. (1996), no sexo masculino, que utiliza a circunferência da cintura como variável preditora ($r = 0,436$ $p < 0,001$; diferença ($d = -0,927\%$ $p = 0,237$) e a de Baumgartner et al. (1998), no feminino que utiliza a circunferência da cintura, do quadril e a dobra cutânea tricóptica como variáveis preditoras ($r = 0,605$ $p < 0,001$; $d = -1,949\%$ $p = 0,016$). No que se refere à massa livre de gordura, tanto nos homens como nas mulheres a equação com melhor desempenho foi a de Dey et al. (2003) ($r = 0,98$ $p < 0,001$ para ambos os sexos; $d = -2,345$ kg $p = 0,021$ nos homens e $d = -1,254$ kg $p = 0,108$ nas mulheres). Em relação à água corporal total, foi avaliada apenas uma equação a qual apresentou bom desempenho para ambos os sexos. Concluiu-se ainda que, as medidas de circunferência da cintura e do quadril foram as variáveis que melhor estimaram a gordura corporal. As dobras cutâneas foram variáveis importantes quando associada a outras medidas de distribuição de gordura, já o IMC não foi uma boa variável preditora do percentual de gordura corporal.

PO-17-018

A PERCEÇÃO COLETIVA, PELO SETOR REGULADO, DA RESOLUÇÃO BRASILEIRA QUE DETERMINA A FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS DE TRIGO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

WILLIAM CESAR LATORRE; CÉLIA COLLI

Instituição: PRONUT FCF/FEA/FSP - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Os indicadores brasileiros de anemia ferropriva são alarmantes. Para colaborar com a redução deste quadro, o governo brasileiro adotou a fortificação das farinhas de trigo com ferro. Nesta pesquisa, profissionais dos moinhos de trigo brasileiros foram questionados, sobre suas percepções da Resolução ANVISA nº 344/02 que obrigou a fortificação das farinhas. As respostas dos entrevistados permitiram construir Discursos do Sujeito Coletivo (DSC) e interpretar alguns de seus aspectos com objetivo de avaliar a aceitação e a adoção das determinações da legislação. Os DSC são redações organizadas pelo pesquisador, das informações qualitativas obtidas nas entrevistas, contendo as principais idéias e expressões verbais que revelam as percepções dos entrevistados. Os resultados obtidos permitem afirmar que os moinhos de trigo concordam com a legislação, porém questionam sua forma de apresentação, autoritária e pouco participativa à categoria que, a princípio, deixou o setor arreado e exigente de uma contrapartida pelo governo, de educação ao consumidor e também, desconfiados se a estratégia atingirá a população pobre, devido ao preço dos derivados do trigo. A coletividade afirma que está cumprindo a legislação, apesar das deficiências tecnológicas do setor, que têm sido superadas com a escolha de fornecedores de micronutrientes qualificados, com serviços analíticos agregados. A sobredosagem de micronutrientes tem sido praticada para superar problemas tecnológicos e a falta de um controle laboratorial adequado. O composto de ferro mais empregado para fortificar farinhas de uso doméstico é o ferro reduzido e para as de uso industrial, varia conforme as necessidades dos clientes. Concluiu-se que, teoricamente, as farinhas de trigo estão sendo fortificadas, mas não deve ser a única estratégia para o combate à anemia, que deveria ser tratada como um programa sanitário bem gerenciado, que incluíse as premissas estabelecidas no Compromisso Social para a redução da anemia ferropriva no Brasil, de 1999.

PO-17-019

COMPARAÇÃO ENTRE ANTROPOMETRIA E BIOIMPEDANCIA PARA ESTIMAR COMPOSIÇÃO CORPORAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS E EUTRÓFICOS

ISMAEL FORTE FREITAS JUNIOR; RÔMULO ARAÚJO FERNANDES; SHEILA CRISTHIANE DE ALMEIDA I; ALINE NOGUEIRA; CLARA SUEMI DA COSTA ROCHA; FAISSAL SERHAN

Instituição: UNESP/Depto de Ed. Física/Campus Pres.Prudente**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Antropometria (Ant) e Impedância Bioelétrica (BIA) são as duas técnicas mais utilizadas para avaliar a composição corporal (CC) em estudos populacionais, e existem diferentes equações que podem ser aplicadas para estimar a CC baseadas nestas técnicas. O presente estudo tem como objetivo avaliar a associação de diferentes equações baseadas na Ant e na BIA, para estimar a CC de jovens obesos e eutróficos. Foram avaliados 66 jovens do sexo masculino (33 obesos-GB e 33 eutróficos-GE), com idade entre 10 e 14 anos. A classificação entre obesos e eutróficos foi baseada no Índice de Massa Corporal (IMC) e seguiu a recomendação publicada por Cole et al., (2000). Como variáveis antropométricas, foram medidos peso, estatura e oito pregas cutâneas (utilizando adipômetro modelo Lange). A partir destes dados foi possível calcular o IMC e 4 diferentes equações de estimativa da CC. A partir da BIA foi possível estimar a CC em 3 equações diferentes. Foi utilizado o índice de correlação de Pearson, para se avaliar a associação entre o percentuais de gordura com o IMC, que foi utilizado indicador de adiposidade. Os resultados revelaram que, ao analisar as equações separadamente por grupo (GB e GE), em ambos os casos, as equações que apresentaram maior correlação com o IMC foram Huang et al. (2005) para Ant (GB $r=0.84$, $P<0,0001$; GE $r=0,76$, $P<0,0001$) e de Lohman (1992) para BIA (GB $r=0.61$, $P<0,0001$; GE $r=0,72$, $P<0,0001$). A equação de Slaughter et al. (1988) para Ant, não apresentou significância estatística para o GE ($r=0.20$, $P=0,27$). Conclui-se que, independentemente de se avaliar jovens obesos ou eutróficos, as equações que mais se relacionam com o IMC foram as de Huang et al., 2005 e de Lohman 1992.

PO-17-020

ATUAÇÃO DA EQUIPE DE NUTRIÇÃO NO PROJETO

RAIMUNDO T. DE O. SANTOS JR.; ALINNE G. DA C. SILVA PINHEIRO; ANDRÉSSA RODRIGUES FERREIRA; LAÍS FARIA DE ELIAS; ELOIZA HELENA CARRIJO BARBOSA; JULIANA KÊNIA MARTINS DA SILVA; JULY-ANA SOUZA TAVARES; MARIA LUIZA F. STRINGHINI

Instituição: Faculdade de Nutrição/UFG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: Diabetes é uma síndrome de etiologia múltipla decorrente da falta de insulina e/ou da incapacidade deste hormônio de exercer adequadamente suas funções. A educação em diabetes assume grande importância no controle metabólico do paciente, favorecendo o decréscimo dos custos com o tratamento. Além disto, propicia ao paciente satisfação e melhora da auto-estima por estar participando efetivamente de seu tratamento. Objetivo: Estimular a adoção de hábitos alimentares adequados que promovam a saúde de crianças e adolescentes portadores de diabetes. Métodos: Trata-se de um projeto contínuo de ação social que envolve cerca de 240 crianças e adolescentes diabéticos, de ambos os sexos, atendidos no Ambulatório de Endocrinologia do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás. A ação educativa consiste de uma aula semanal, com duração de 60 minutos, realizada no auditório do hospital, antes do início do atendimento médico ambulatorial. A equipe de nutrição promoveu, no ano de 2004/5, seis encontros com os pacientes e seus pais ou responsáveis com o intuito de orientar sobre a alimentação adequada no diabetes. Resultados: Observou-se grande participação dos pacientes através dos questionamentos sobre os temas abordados nos encontros. As discussões proporcionaram informações novas aos pacientes e permitiram a identificação de conceitos equivocados e de práticas alimentares inadequadas que podem prejudicar o crescimento e desenvolvimento destas crianças e adolescentes. Conclusão: Programas educativos são parte essencial do tratamento do diabético pois, através do estímulo à adoção de estilos de vida saudáveis, possibilitam a redução de complicações tardias, melhorando a qualidade de vida dos pacientes.

PO-17-021

DETERMINAÇÃO DO RENDIMENTO FINAL E DA ACEITAÇÃO DE CORTES DE FRANGO, ADQUIRIDOS NA FORMA CONGELADA, PROVINDOS DE DIVERSOS FORNECEDORES

CRISTINA RAMOS; LÚCIA CHAISE BORJES

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição - UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Visando maior produtividade e facilidade em atender as altas demandas, atualmente as Unidades de Alimentação e Nutrição adquirem suas matérias-primas na forma congelada. A necessidade de analisar diferentes marcas de cortes de frango surgiu a partir do conhecimento sobre a influência da qualidade da matéria-prima e dos métodos de degelo, pré-preparo e preparo no rendimento final (incluindo custo), bem como na qualidade sensorial dos produtos disponíveis no mercado e servidos em restaurantes. Este trabalho tem como objetivos avaliar o rendimento final e a aceitação dos produtos em questão, através da análise da perda hídrica, fator de correção e índice de cocção, levando em conta o tempo e a temperatura durante os processos, bem como estabelecer e propor roteiros e rotinas adequados às diversas fases do processo no restaurante da Associação dos Funcionários da Assembléia Legislativa de SC- AFALESC. A coleta de dados se deu pela verificação de pesos e temperaturas durante os processos de descongelamento, pré-preparo e preparo e os resultados foram registrados em planilhas. Além disso, foi realizado um teste de degustação com os funcionários da UAN. Os resultados demonstraram que o descongelamento de cortes de frango sob refrigeração, embora leve mais tempo que os outros métodos (temperatura ambiente e água corrente) é mais seguro, mantendo as temperaturas mais próximas do limite de segurança e reduzindo os valores de perdas totais. Com o desenvolvimento deste trabalho foi possível provar que escolher um fornecedor de qualidade e efetuar adequadamente o descongelamento, pré-preparo e preparo de cortes de frango são passos fundamentais na redução dos custos e na garantia de um produto final de qualidade microbiológica, sensorial e nutricional mais adequada. Apesar das marcas A e B serem, respectivamente, as que apresentaram menos gastos com perdas para UAN, a marca C é a marca que possui o menor custo real. Além disso, essa marca foi bem aceita no teste de degustação das coxas e sobrecoxas assadas em forno combinado e das fritas em fritadeira. No caso dos filés de peito, apesar do menor custo real a marca C não teve uma boa aceitação no teste de degustação. As marcas D e B foram 100% apreciadas pelos degustadores, no entanto o custo real da marca D é 5,86% mais caro que o da marca C e 9,81% mais barato que a marca B.

PO-17-022

AValiação DA APREENSÃO DOS BENEFÍCIOS DO ALEITAMENTO MATERNO PARA NUTRIZ E BEBÊ PELOS PROFISSIONAIS DO PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA DE SETE LAGOAS - MG

CATARINA MACHADO AZEREDO; LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; KELLY CRISTINA S. BATISTA; MICHELE PEREIRA FONSECA; SARA GABRIELA MIGUEL PEREIRA; FABIANA CÁSSIA C. DE OLIVEIRA; ROSÂNGELA MINARDI MITRE COTTA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O profissional de saúde para promover, proteger e apoiar a amamentação com eficiência, além do conhecimento em aleitamento materno (AM) e competências clínicas, precisa ter habilidade em se comunicar eficientemente com a nutriz. É importante sensibilizá-la sobre as vantagens que aleitamento pode trazer para si e ao lactente. Com o objetivo de avaliar a apreensão dos benefícios do AM para a nutriz e bebê pelos profissionais do PSF de Sete Lagoas - MG, foram enviados questionários auto-aplicáveis às 25 equipes existentes na cidade. Desses, 80% (n=181) foram respondidos pelos profissionais. Para facilitar as análises, os Agentes Comunitários de Saúde e os Auxiliares de Enfermagem formaram o grupo A e os Médicos e Enfermeiros formaram o grupo B. Pediu-se que os profissionais listassem 2 vantagens do AM para o bebê e para a nutriz. Em relação às vantagens do AM para o bebê, 79% do grupo A e 82% do grupo B citaram a imunização, 37% grupo A e 47% grupo B citaram ser um alimento completo, 25% e 45%, respectivamente dos grupos A e B citaram o vínculo mãe-filho, 22% do grupo A e 15% do grupo B citaram o crescimento e desenvolvimento e 15% do grupo A e 2,5% do grupo B não souberam responder. Quando indagados sobre as vantagens para as mães, as respostas obtidas foram, respectivamente para os grupos A e B: vínculo mãe-filho (44% e 45%), involução uterina (33% e 40%), prevenção de câncer de mama (25% e 30%), sem custo (15% e 25%), perda de peso (11 e 12%), efeito contraceptivo (7% e 15%), e não souberam responder (21% e 5%). Observa-se que porcentagem significativa do grupo A não soube citar vantagens do AM para a nutriz (21%) e para o bebê (15%) e embora, o grupo B tenha apresentado menor porcentagem que não soube responder, esses dados demonstram a falta de conhecimento dos profissionais do PSF acerca dos benefícios do AM, o que influencia negativamente essa prática, pois esses profissionais podem não saber justificar para as nutrizes a dimensão da importância do AM.

PO-17-023

PERFIL NUTRICIONAL E SOCIOECONÔMICO DE FREQUENTADORES DO CENTRO DE CONVIVÊNCIA DO IDOSO NO MUNICÍPIO DE ITAJAÍ/SC

LUCIANE ANGELA NOTTAR NESELLO; CAROLINE FISTAROL; FRANCIELI MEDINA; PRISCILA FERNANDA JAEGER; KARINE ANDREA ALBIERO; PATRICIA FARIA DI PIETRO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O estado nutricional é um importante indicador da qualidade de vida dos idosos, pois o processo de envelhecimento coincide com uma redução progressiva dos tecidos do organismo, perdas da capacidade funcional e modificação das funções metabólicas, a estas características biológicas e funcionais agregam-se a pobreza, o analfabetismo, a cultura, a solidão e as enfermidades crônicas não-transmissíveis. Esta pesquisa objetivou traçar o perfil nutricional e socioeconômico dos frequentadores do Centro de Convivência do Idoso no município de Itajaí/SC. O estado nutricional foi classificado através do Índice de Massa Corporal (IMC), utilizando-se as variáveis peso e estatura com pontos de corte preconizados por Lipschitz (1994); os dados socioeconômicos foram coletados através de questionamento simples e direto, utilizado-se um protocolo semi-estruturado. Foram avaliados 187 idosos (22% homens e 88% mulheres), com média de 73 anos + 6,66. Os resultados demonstram uma prevalência de sobrepeso seguido de eutrofia e magreza (52%; 41% e 7% respectivamente); em relação às condições socioeconômicas, observou-se o predomínio de 59% (n=110) dos idosos com ensino fundamental incompleto; quanto ao estado civil, destacaram-se 54% dos idosos em situação de viúves, destes 58% relatam residir com algum parente; 32% (n=60) dos avaliados apresentaram renda familiar de apenas 1 salário mínimo/mês; o tabagismo e o etilismo foram negados por 67% (n=125) e 92% (n=171) dos idosos respectivamente; 66% (n=123) dos idosos relataram não praticar nenhum tipo de atividade física; quanto às doenças crônicas não transmissíveis observou-se 59% (n=111) dos idosos com hipertensão arterial sistêmica, 17% (n=31) com diabetes mellitus e 30% (n=57) com algum tipo de cardiopatia. Conclui-se assim, que o estado nutricional esta incompatível com o estado de saúde esperado para essa população, portanto, fazem-se necessárias intervenções nutricionais, visando melhorar a qualidade nutricional, de saúde e de vida desta população.

PO-17-024

AValiação DA FREQUÊNCIA DE CONSUMO POR GRUPOS DE ALIMENTOS ENTRE CRIANÇAS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE DUQUE DE CAXIAS/RJ, ATRAVÉS DO RECORDATÓRIO DE 24 HORAS.

ANA PAULA BLACK; CASSIA VIVIANE DANTAS BORGES; GABRIELA DOS SANTOS BARROSO; ROSANA SALLES DA COSTA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A conscientização da importância da alimentação para a promoção da saúde e prevenção de doença tem contribuído para o desenvolvimento de um maior número de estudos sobre dieta e padrão de consumo alimentar entre crianças. Este trabalho teve como objetivo avaliar a frequência de consumo alimentar por grupos de alimentos entre crianças residentes em uma comunidade de baixa renda no município de Duque de Caxias/RJ, através de dois recordatórios de 24 horas. Metodologia: Estudo seccional realizado numa amostra de 91 crianças (6 a 60 meses), moradores de uma comunidade de baixa renda no município de Duque de Caxias (RJ), de ambos os sexos, com 36% em risco nutricional segundo o índice peso-para-idade (valores de escore-z de P/I inferior ou igual a -2). O consumo alimentar foi avaliado através do número de vezes em que os alimentos apareciam nos dois recordatórios de 24 horas, realizados com intervalos de uma semana, sendo obtido a frequência alimentar por grupos de alimentos (açúcares/doces, leite e derivados, feijão, frutas/sucos de frutas e vegetais). Resultados: Com base nos dois dias de avaliados através do recordatório de 24 horas os grupos mais citados foram: açúcares e doces (17,4%), leite e derivados (12,2%), feijão (10,9%), arroz (9%) e carnes (7,5%). Observou-se ainda um baixo consumo de frutas/ sucos de frutas (4,8%) e vegetais (2,7%). Conclusão: Os resultados obtidos sugerem um hábito alimentar inadequado, com deficiência no consumo de fibras, vitaminas e minerais, bem como consumo elevado de açúcares, indicando a importância de planejamento de estratégias de intervenção já na infância para que seja possível reduzir riscos no crescimento e desenvolvimento infantil, como também, prevenir possíveis fatores de risco para doenças crônicas da vida adulta nesta população.

PO-17-025

AValiação DA VARIABILIDADE QUALI-QUANTITATIVA DA REFEIÇÃO SERVIDA NO PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO DO ESCOLAR, EM PIRACICABA - SP.

BRUNA CARMELLO MARIA TORRES; RITA DE CÁSSIA FURLAN PECORARI; RITA DE CÁSSIA B. MARTINS; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba - UNIMEP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Uma alimentação escolar correta e equilibrada busca suprir as necessidades de nutrientes que o organismo precisa para ter uma boa condição de desenvolvimento e saúde, porém a sua execução adequada deve superar o seu planejamento, visando a garantia dessa premissa. O objetivo deste trabalho foi avaliar a alimentação servida aos escolares do município de Piracicaba - SP, em relação à variabilidade e composição dos cardápios e padronização dos procedimentos de preparo. Para tanto, realizou-se um estudo transversal em 12 escolas municipais de Piracicaba (22,64% de seu universo), constituído da pesagem e medição dos alimentos de 5 cardápios diferentes em cada escola, obtendo-se a partir do número de refeições servidas a composição química das mesmas, estimada com o uso de software específico para cálculos nutricionais. Além disso, observou-se o cumprimento às preparações propostas ao dia, tamanho das porções e proporção de ingredientes nas receitas. Após identificação destas variáveis numéricas e nominais, todos os alimentos e preparações dietéticas de maior representatividade quantitativa ao cardápio foram rankiados quanto a sua frequência de aparição, além do estabelecimento de seus per capita, por meio de sistematização e tratamento dos dados a partir de funções matemáticas. A avaliação dos cardápios, permitiu observar grande despadronização no tamanho das porções servidas aos escolares e variação dos ingredientes utilizados nas receitas. O não cumprimento do cardápio padrão e a pouca variabilidade das preparações, também devem ser citados. Cabe ressaltar ainda que a análise quantitativa das preparações oferecidas, em relação à sua composição química, demonstrou adequação às recomendações nutricionais propostas pelo PNAE, quanto aos valores calórico e protéico. Conclui-se que apesar de uma média adequada de oferta em nutrientes, houve despadronização e desproporção da alimentação escolar servida, podendo não garanti-los a toda população assistida.

PO-17-026

AValiação DE FATORES DE RISCO PARA AS DCNT EM FUNCIONÁRIOS DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

ANDREA POLO GALANTE; MICHELLE CAETANO; DENISE CYRILLO; CÉLIA COLLI

Instituição: Universidade de São paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A crescente incidência das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no último século originou uma busca pelos fatores de risco relacionados ao seu desenvolvimento. Ainda que as características geneticamente determinadas e o envelhecimento também tenham grande importância nessa evolução, grande parte dos outros fatores de risco pode ser influenciada por modificações no estilo de vida do indivíduo, principalmente relacionados à alimentação inadequada. Os guias alimentares são expressos na forma de ícones (pirâmides, arco-íris, e outros), com os grupos de alimentos representados por figuras, em diferentes níveis, e com o estabelecimento das porções para o consumo. O presente estudo avaliou os fatores de riscos, através do estado nutricional e da análise qualitativa da dieta. Foi um estudo transversal, constituído por 105 funcionários da Universidade de São Paulo, sendo 52 mulheres e 53 homens. Os dados socioeconômicos, antropometria e de consumo alimentar foram coletados no período de 15 a 19 de outubro de 2004 durante a semana interna de proteção de acidentes de trabalho na Universidade de São Paulo. A média de idade foi de 40, 5 (9,6) anos. O IMC médio do grupo foi de 26, 9 (5,0), Sendo que a prevalência de obesidade foi de 34% para homens e 23% para mulheres. Em relação ao consumo de Frutas Verduras e Legumes (FV&L) a média de ingestão atinge apenas 30% da recomendação e a ingestão de frituras, açúcares e guloseima ultrapassam a recomendação diária. A ingestão de frituras e açúcares apresentou forte correlação como o IMC. Em relação às características socioeconômica, 53% apresentaram renda na faixa de R\$1001, 00 à R\$3.0000,00 e 45% com nível superior completo e/ou mestrado e doutorado. Pelo fato de o grupo apresentar alta prevalência de sobrepeso e de obesidade, associada ao baixo consumo de FV&L e alto consumo de alimentos ricos em gordura, açúcares, pode-se dizer que essa população apresenta risco para as DCNT

PO-17-027

AValiação DE INTERVENÇÃO VISANDO MELHORAR O APORTE DE ALIMENTOS-FONTE DE FERRO E VITAMINA C E DIMINUIR OS ALIMENTOS INIBIDORES DE FERRO NO CARDÁPIO DE CRECHES

GISELA SOARES BRUNKEN; EDIRENE DA SILVA PORTO; NATALIA BARBOSA BENETTI

Instituição: Pos-Graduação em Saude Coletiva / ISC / UFMT**Ag.Financiadora:** FAPEMAT**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A anemia ferropriva surge basicamente por: ingestão inadequada de ferro, reduzida biodisponibilidade, aumento na necessidade do mineral ou perda crônica de sangue. A presente intervenção ocorreu no ano de 2001, como parte de trabalho de iniciação científica e extensão com ações de orientação alimentar enfocando aumento do aporte de ferro (carnes e feijões) e, principalmente, aumento no consumo de ativadores (carnes, frutas) e diminuição dos inibidores (chás, ovos). As ações foram múltiplas e variaram com o público-alvo. Com as crianças houveram teatros; com os pais, palestras; com os responsáveis pela elaboração do cardápio e compras, orientação na aquisição e elaboração do cardápio; com as auxiliares de desenvolvimento infantil, orientação para estimular as crianças na ingestão desses alimentos. Para avaliar a intervenção, os cardápios e notas fiscais de compra dos alimentos (tipo e quantidade) foram comparados antes e após as ações. A análise estatística usou teste t pareado, monocaudal. A frequência de alimentos ricos em ferro já era adequada antes da intervenção, uma vez que em todas as creches feijões e carnes eram oferecidos diariamente. Possivelmente por isso após 6 meses houveram poucas variações (aumento final de 5%). Após 6 meses notou-se nítido aumento de 30 % (IC 95% 3,16 a 57,48; p=0,0706) na frequência de alimentos ativadores nos cardápios, sinalizando um aproveitamento melhor do mineral mesmo na presença dos inibidores. Infelizmente não houve uma diminuição igualmente importante na frequência de alimentos com inibidores da absorção, especificamente chás. Esse resultando reforçou a necessidade de se manter essas ações pois os hábitos alimentares são construídos no dia-a-dia, e devem ser ininterruptos. O trabalho deu origem a Projeto de Extensão que existe até hoje em creches e escolas de Cuiabá.

PO-17-028

PROGRAMA “ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS”: ESTRATÉGIAS DE IMPLANTAÇÃO ENTRE SERVIDORES PÚBLICOS ESTADUAIS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

AFRICA ISABEL CRUZ P NEUMANN; MIRIAN MATSURA SHIRASSU; SUZY CASTILLO

Instituição: Sec Estado Saude/SP**Ag.Financiadora:** SEC ESTADO DA SAUDE**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: Após realização de inquérito epidemiológico em população de 4665 servidores públicos estaduais do município de São Paulo, verificou-se prevalência de sedentarismo (88%), sobrepeso/obesidade (36%), tabagismo (27%), dislipidemias (46%), hipertensão arterial (42%), além do consumo diário de alimentos com alto teor calórico, gorduras saturadas, sódio e açúcar, principalmente entre servidores com baixa escolaridade e renda (30%). A partir desse panorama, estratégias de intervenção foram desenvolvidas visando promover mudanças de comportamento. Objetivo: implantar programa para promover mudanças de hábito alimentar entre os trabalhadores. Metodologia: estratégias utilizadas: sensibilização de autoridades, identificação de lideranças; palestras; distribuição material educativo; ações pontuais comemorando datas alusivas ao assunto; negociação com empresas fornecedoras da alimentação para oferecer e incentivar maior consumo de frutas, vegetais e grãos e reduzir oferta de alimentos ricos em gorduras, sódio e açúcar; proposta de modificações no edital de licitação para empresas fornecedoras de refeições aos servidores. Resultados: o programa foi implantado em 19 sedes de secretarias, entre 1999 e 2004. Foram realizadas palestras, distribuição de materiais educativos, mensagens via intranet/hollerith e comemoração de datas alusivas, em 100% dos locais. Foram realizadas modificações na composição dos cardápios, em 60% dos refeitórios. Houve maior participação dos servidores onde as autoridades apóiam o programa. As mudanças de comportamento começaram a ser verificadas pela reaplicação de questionário padronizado, a partir do 2º semestre de 2004. Conclusões: Mudanças comportamentais requerem esforço coletivo como políticas de saúde que valorizem o consumo de alimentos saudáveis, principalmente entre os mais pobres e com menor nível de instrução e são fundamentais para reverter a atual situação de morbimortalidade por DCNT.

PO-17-029

CARACTERIZAÇÃO DO ESTILO DE VIDA E DE ANTECEDENTES FAMILIARES PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS DE ESTUDANTES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE-UFRN

DÉBORA AZEVEDO DO NASCIMENTO; LUCIA DE FÁTIMA CAMPOS PEDROSA; ANNA CECÍLIA Q. DE MEDEIROS; KÊNIO COSTA LIMA; TELMA MARIA ARAÚJO SILVA; DIANA QUITÉRIA CABRAL FERREIRA; GISLAINE T. CARDOSO PEREIRA; ALINE NARA MESQUITA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte-UFRN**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Os padrões alimentares diferentes entre populações fazem parte de um grupo de fatores relacionados com o aumento do número de indivíduos com Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), razão pela qual é importante conhecer determinantes destes padrões. Foram registrados dados de estilo de vida e antecedentes familiares para DCNT de estudantes da Universidade Federal do Rio Grande-UFRN. A amostra foi composta por 41 estudantes, do Centro de Biociências e do Centro de Ciências da Saúde da UFRN, de ambos os gêneros, com idade entre 19 e 34 anos. O número amostral foi obtido proporcionalmente ao número de alunos matriculados nos referidos Centros de Ensino. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN. Os dados de identificação, estilo de vida e antecedentes familiares de DCNT foram obtidos por entrevista e registrados em ficha. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi estimado para avaliação do estado nutricional antropométrico. A maioria dos alunos (61,0%) foi representada pelo gênero feminino e o masculino representou 39,0%. As médias de idade foram, respectivamente, $21,7 \pm 2,2$ e $23,1 \pm 3,3$ anos. No que se refere à naturalidade, observou-se que a maioria dos participantes (51,2%) nasceu na cidade de Natal-RN; 31,7% nasceram no interior do Rio Grande do Norte e apenas 17,1% são naturais de outros estados. Foi identificado sobrepeso em 10,7% das mulheres e 21,1% dos homens. A maioria dos participantes (58,5%) não realizava atividade física, sendo este comportamento mais frequente entre as mulheres. A frequência de antecedentes familiares de DCNT correspondeu a 80,5%, destacando-se a hipertensão, o diabetes mellitus, e as doenças cardiovasculares e o câncer. Conclui-se que na amostra estudada existe uma sobreposição de mais de um fator de risco para as DCNT, panorama este característico da transição nutricional, que deve ser conhecido para adoção de medidas preventivas pertinentes.

PO-17-030

ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE PÚBLICA DE PIRACICABA/SP.

RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS; EMILIA ALONSO BALTHAZAR; MARCELA TOLEDO CANOA AUDE; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA

Instituição: Faculdade de Ciências da Saúde-UNIMEP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A criança em idade escolar está sujeita a mudanças da sua composição corporal em função de fatores diversos, dentre eles o ambiente escolar. Este estudo teve por objetivo comparar as medidas antropométricas de altura e o Índice de Massa Corporal (IMC) entre os escolares da rede pública de ensino fundamental de Piracicaba-SP. Foram sorteados para este estudo, uma amostra ponderada por região de 1136 escolares matriculados no 1º ciclo do ensino fundamental (1ª a 4ª séries), organizados em subgrupos de 142 escolares estratificados por série e sexo, respeitando-se a idade esperada à série matriculada. Os indicadores antropométricos selecionados foram Z-score de Altura/Idade e de IMC/Idade, tendo como ponto de corte 1 e 2 desvios (Z), para mais e para menos, tendo como população de referência a americana (CDC 2000). Em conjunto, não houve diferença na distribuição percentual dos resultados entre meninos e meninas. Em relação ao IMC o Z ficou assim distribuído: 3,5% abaixo -2; 13,0% entre -2 e -1; 17,1% entre 1 e 2 e 5% acima de 2. Quanto à estatura, 2,6% dos escolares apresentaram Z abaixo de -2 e 14,3% entre -2 e -1. Quando os dados foram analisados por série, pela ANOVA, as meninas mostraram um padrão de distribuição diferente dos meninos. Verificou-se que há um ganho na correção da altura entre as meninas com maior tempo de permanência na escola, considerando a progressão de 1ª a 4ª série. Entre os meninos também há uma evolução positiva da altura, no entanto os resultados não são significativos. Com relação ao IMC, há uma tendência de ganho de peso com a idade tanto para as meninas como para os meninos, porém, foi confirmada a diferença significativa de IMC apenas para as meninas de 3ª a 4ª série. As meninas de 4ª série são mais altas e apresentam IMC maior. Os resultados evidenciam que o tempo de permanência da criança na escola favorece a correção do seu crescimento e que há uma necessidade de monitoração dos níveis de excesso de peso entre os escolares de Piracicaba.

PO-17-031

PERFIL NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM INDÍOS GUARANI, DA RESERVA INDÍGENA DE MANGUEIRINHA, PARANÁ

ADRIANA MASIERO; MARIA ISABEL SIMCZAK VEDANA; IARA I. DE MESSIAS REASON; ALMERIANE MARIA WEFFORT-SANTOS

Instituição: Universidade Federal do Paraná**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Após seu contato com a sociedade ocidental os povos indígena vem sofrendo uma constante deterioração da sua qualidade de vida, tendo como resultado grandes epidemias e fome. Este estudo foi realizado com o objetivo de identificar o perfil nutricional dos índios Guarani, da reserva indígena do Município de Manguieirinha - Paraná. Foram avaliados 49 adultos (16 homens e 33 mulheres) e 56 crianças e adolescentes (27 meninos e 29 meninas), num total de 105 indivíduos, classificados de acordo com o Índice de Massa Corporal (IMC) (WHO, 1998) e gráficos de percentil de IMC (NCHS, 2000), respectivamente. A prevalência de sobrepeso ($25,00 > \text{IMC} < 29,99 \text{ kg/m}^2$) em homens e mulheres adultos foi de 18, 75% e 33, 33%, respectivamente, detectando-se prevalência de obesidade ($\text{IMC} > 30,00 \text{ kg/m}^2$) da ordem de 6,06% no sexo feminino. O resultado do indicador de desnutrição para as crianças e adolescentes mostrou-se próximo à população da curva de referência (NCHS, 2000) e inferior aos resultados encontrados em crianças indígenas desta mesma faixa etária, de outras regiões do Brasil. Apenas 3, 57% destas foram classificadas como desnutridas, e 5, 35% foram classificadas como obesas. Também foi verificada a presença de anemia ferropriva nesta população, e os resultados encontrados apontam para uma maior prevalência de anemia entre as crianças (21,42%) em relação aos adultos (14,3%). Observando estes dados, percebe-se que apesar das mudanças culturais, as quais esta população vem sendo submetida, as crianças ainda apresentam um bom estado nutricional, e que a prevalência de obesidade encontrados, tanto nas crianças como nos adultos, apesar de baixa, pode ser uma consequência do aumento do consumo de alimentos industrializados entre esses índios e deve ser investigada posteriormente. A presença moderada de anemia pode ser atribuída às precárias condições de saúde dessa população, resultante principalmente da exposição contínua a fatores adversos de ordem socioeconômica e ambiental.

PO-17-032

AValiação DAS PRÁTICAS DE INCENTIVO AO ALEITAMENTO MATERNO NAS EQUIPES DE SAÚDE DA FAMÍLIA (ESF) DE SETE LAGOAS- MG.

LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; CATARINA MACHADO AZEREDO; MICHELE PEREIRA FONSECA; SARA GABRIELA MIGUEL PEREIRA; FABIANA CÁSSIA C. DE OLIVEIRA; KELLY CRISTINA S. BATISTA; ROSÂNGELA MINARDI MITRE COTTA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A promoção do aleitamento materno (AM) exige que toda a ESF organize-se em prol de sua execução, implicando a atuação de diversos profissionais, em diversas frentes: pré-natal, captação da puérpera, visitas domiciliares, grupos e consultas de puericultura e atividades intersetoriais. Com objetivo de avaliar as práticas de incentivo ao AM realizadas nas ESF's de Sete Lagoas, foram enviados questionários auto-aplicáveis às 25 equipes existentes na cidade. Desses, 80% (n=181) foram respondidos pelos profissionais. Quando indagados sobre a realização de visitas domiciliares às puérperas, 35% dos auxiliares de enfermagem (AE), 90% dos agentes comunitários de saúde (ACS), 70% dos enfermeiros e 40% dos médicos realizavam-nas. A maioria (80% dos profissionais) respondeu que nessa primeira visita orienta as mães sobre amamentação, sendo que 61% dos enfermeiros e 43% dos médicos responderam verificar a mamada e corrigir os possíveis erros em quase todas as visitas. Sobre a existência de atividades educativas em grupo relacionadas ao AM na sua equipe, 86% dos AE, 73% dos ACS, 82% dos enfermeiros e 81% dos médicos responderam afirmativamente. Relatou-se que nessas atividades as mães e gestantes eram orientadas sobre amamentação em quase todos os encontros (90% dos AE, 98% dos ACS, 74% dos enfermeiros e 62% dos médicos). Dos profissionais entrevistados, 18% dos AE, 23% dos ACS, 44% dos enfermeiros e 25% dos médicos responderam que quase todas as mães voltam a estes encontros depois de darem à luz. Nesses grupos, a troca de informações e dicas entre as nutrizes sobre amamentação ocorria de acordo com 27% AE, 45% dos ACS, 63,2% dos enfermeiros e 42,9% dos médicos em todos os encontros. Os temas abordados eram vantagens do AM e orientações em relação ao AM. Concluiu-se que a prática de incentivo ao AM ocorre na maioria das ESF de Sete Lagoas de forma efetiva, envolvendo a participação de todos os profissionais das equipes, o que é importantíssimo na promoção do AM no município.

PO-17-033

ASSOCIAÇÃO DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E O INDICADOR ANTROPOMÉTRICO DE DISTRIBUIÇÃO DE GORDURA ABDOMINAL EM ADULTOS: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL EM CONTAGEM -MG

MARIA MARTA AMANCIO AMORIM; DANIELA BRAGA LIMA; HELOÍSA HELENA SILVA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO NEWTON PAIVA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O objetivo deste trabalho foi avaliar a correlação entre o índice de massa corporal e o indicador antropométrico de distribuição de gordura, a circunferência abdominal, em adultos. Trata-se de um estudo transversal, constituído de 46% dos funcionários de um hospital localizado em Contagem/MG ($n=175$, 23% do sexo masculino e 77% do feminino), com idade variando de 18 a 60 anos. O IMC foi calculado pela relação peso/altura² e como ponto de corte adotou-se o valor de 18,5. A circunferência abdominal foi aferida com o indivíduo em pé, ao nível de 2, 5 cm acima da cicatriz umbilical, no maior perímetro entre a última costela e a crista ilíaca. Os pontos de corte utilizados foram 94 cm para os homens e 80 cm para as mulheres. Observou-se pelo IMC que 34% dos homens apresentaram sobrepeso e 7% obesidade I. A distribuição percentual da circunferência abdominal aumentada neste sexo foi de 20%, sendo para a classificação aumentada (17%) e para a muito aumentada (3%). Constatamos que todos os homens obesos apresentaram a circunferência abdominal aumentada, no sobrepeso o percentual foi de 29% e 5% para os eutróficos. Analisando os dados do sexo feminino, verificamos que 27% apresentaram sobrepeso, 7% obesidade I, 2% obesidade II e 1% obesidade III. Quanto à circunferência abdominal aumentada, obtivemos percentuais maiores em relação ao IMC, totalizando 47%, sendo 26% classificação aumentada e 21% muito aumentada. Este resultado foi decorrente da circunferência abdominal aumentada em 26% das mulheres eutróficas, 42% com sobrepeso e em todas as obesas. Concluiu-se que nestes funcionários houve uma incidência de 38% de sobrepeso em ambos os sexos e o acúmulo de gordura abdominal predominou no sexo feminino. É importante ressaltar que a circunferência apresentou-se também aumentada nas mulheres e homens eutróficos. É recomendável em estudos populacionais de diagnóstico do estado nutricional a associação de medidas antropométricas.

PO-17-034

AValiação DA QUALIDADE DA DIETA DE PROFISSIONAIS MOTORISTAS PELO ÍNDICE DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL (IAS)

ANA ELISA M. RINALDI; AVANY FERNANDES PEREIRA; OLIVIA DE LUCENA MEDEIROS; LETICIA TEIXEIRA ROCIO; FÁBIO FABIAN BUSCARIOLO; MÔNICA YARA G. MORELLI; JULIANA MAZIERO JUNQUEIRA; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: UNESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A avaliação da ingestão alimentar é importante para conhecer a adequação nutricional dos indivíduos e assim propor ações para intervenção nutricional efetiva. O índice de alimentação saudável (IAS) foi criado para analisar a qualidade da dieta, mediante adequação aos grupos alimentares da pirâmide, da quantidade de gordura, colesterol e variedade dos alimentos. Objetivo: Avaliar a qualidade da dieta pelo IAS e a adequação aos grupos alimentares em motoristas. Métodos: Participaram do estudo o universo dos motoristas da UNESP-SP ($n=151$), todos do sexo masculino com média de idade de 45 ± 7 anos. Os dados antropométricos aferidos foram o peso corporal e estatura para o posterior cálculo do índice de massa corporal (IMC) e circunferência da cintura. Para analisar a qualidade da dieta foi calculado o IAS e seus componentes (grupos alimentares, percentual de gordura total e saturada, colesterol e variedade alimentar), a partir do questionário de recordatório de 24 horas. A pontuação deste método foi adaptada para a pirâmide brasileira, sendo a pontuação acima de 100 considerada como dieta de boa qualidade. Resultados: A amostra caracterizou-se como sobrepeso ($IMC=28,5 \pm 4$, 3kg/m^2). Os participantes apresentaram inadequação quanto aos grupos: cereais, hortaliças, frutas e leite. O consumo de gordura total e saturada, colesterol dietético, de leguminosas e do açúcar atingiram a recomendação. Enquanto para o grupo dos óleos e das carnes o consumo foi superior à recomendação. A média do IAS ($84,7 \pm 12,6$) indicou que a dieta dos participantes precisava de melhorias. A quantidade de fibras também esteve abaixo da recomendação (13g/dia). Conclusões: Pode-se observar que a qualidade da dieta destes motoristas necessita de melhoria. A inadequação dos grupos dos cereais, hortaliças e frutas pode ser responsável pela baixa ingestão de fibras. Estes resultados apontam para a necessidade de intervenção nutricional neste grupo.

PO-17-035

EVOLUÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL MATERNA NO PÓS-PARTO

FRANCINE MILANI; PRISCILA DOS REIS PONCE; SYLVIA C.C. FRANCESCHINI

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Ag.Financiadora:** PIBIC/CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O estado nutricional materno pode ser avaliado através da antropometria e encontra-se diretamente relacionado com a produção láctea. Porém, muitos dos indicadores antropométricos sofrem mudanças durante o período de lactação e o retorno ao peso pré-gestacional após o parto é afetado. O objetivo do presente trabalho foi verificar a evolução da composição corporal de nutrizes no período pós-parto. Foram acompanhadas 39 nutrizes no pós-parto imediato, após um mês e quatro meses. Em todos os seguimentos foram realizadas as medidas antropométricas de peso, prega cutânea tricipital (PCT), prega cutânea subescapular (PCS) e bioimpedância elétrica (BIA). As pregas cutâneas foram utilizadas para avaliação da mobilização da gordura corporal periférica e/ou central, enquanto a BIA para determinação da composição corporal. Verificou-se uma perda de peso estatisticamente significativa nos três seguimentos avaliados, tal acontecimento provavelmente deve-se ao fato da perda de água corporal em litros e massa livre de gordura (MLG) ($p \leq 0,05$), já que o percentual de gordura corporal não se alterou de forma significativa, embora, em termos absolutos, tenha ocorrido uma perda de peso entre o pós-parto imediato e o quarto mês. Com relação à mobilização de gordura corporal, verificou-se inicialmente uma perda periférica, já que a PCT diminuiu significativamente entre o pós-parto e após um mês de lactação, porém no quarto mês essa situação se inverte, havendo um aumento significativo da mesma. Já a PCS reduziu progressivamente nos quatro meses. Portanto, tendo em vista tais resultados, verifica-se que a perda de peso, durante a lactação, deve-se principalmente à perda de água corporal e da MLG e, a mobilização de gordura corporal se alterna entre periférica e central, o que pode justificar a manutenção do percentual de gordura corporal no período pós-parto.

PO-17-036

ANEMIA EM CRIANÇAS ENTRE 9 A 18 MESES DE IDADE E SUAS MÃES DURANTE CONSULTAS DE PUERICULTURA EM PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA

ANA CATARINA PEREZ DIAS; ANGELINA DO CARMO LESSA; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC; FABIANA ANGÉLICA DE PAULA; SILVANA MARIA FERREIRA PEREIRA; KEILA LOPES MENDES

Instituição: FAFEID e USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A anemia ferropriva é um dos maiores problemas de saúde pública no mundo. Os grupos mais vulneráveis são as crianças, gestantes e mulheres em idade fértil. Dentre as crianças as situadas na primeira infância são as mais acometidas. Este trabalho procurou investigar a ocorrência de anemia entre crianças e suas mães durante consultas de puericultura no Programa Saúde da Família-PSF no município de Diamantina-MG. As mães foram abordadas em 2 consultas de puericultura em 2 unidades do PSF. Todas as mães e crianças nestas duas consultas foram entrevistadas ($n=58$, sendo 29 mães e 29 crianças) após seu consentimento livre e esclarecido. Procedeu-se a coleta de sangue através de punção digital das mães e das crianças, através de hemoglobinômetro portátil e o resultado foi informado às mães e ao PSF. O critério adotado para definição de anemia foi o proposto pela OMS. As mães e crianças receberam esclarecimentos quanto às formas de prevenção da anemia e as anêmicas foram encaminhadas para tratamento. Foram encontradas 10 crianças (34,5% das crianças) e 11 mães (37,9% das mães) anêmicas, sendo que todas as mães haviam recebido sulfato ferroso na unidade de saúde e haviam sido orientadas na administração do mesmo à criança. Apesar disso, 11 crianças não estavam ingerindo o sulfato ferroso prescrito. Destas 11 que não estavam ingerindo o sulfato ferroso, 5 apresentaram-se anêmicas. As mães não tinham recomendação de ingestão de suplemento à base de ferro. Concluímos que a recomendação do Ministério da Saúde para que haja a suplementação de ferro na dieta de crianças de 6 a 24 meses de idade se faz imprescindível para prevenir a condição de anemia nesta faixa etária, mas há necessidade de se verificar qual o motivo da não adesão a esta recomendação por parte de algumas mães, as quais devem ser orientadas quanto à prática de uma alimentação rica em alimentos fontes de ferro e seus facilitadores, além da monitoração dos níveis de hemoglobina para a prevenção e correção da condição de anemia.

PO-17-037

ODONTOGERIATRIA E NUTRIÇÃO

MICHELLE SOARES RAUEN; ALESSANDRA ROSSI; LUCIANA RODRIGUES V. BATISTA; EMÍLIA ADDISON MACHADO MOREIRA

Instituição: Programa de Pós-graduação em Odontologia/ UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O processo de envelhecimento populacional rápido e intenso vem transformando a questão da velhice em uma nova questão social. A atenção ao idoso é um grande e novo desafio, pois necessita-se de um processo de diagnóstico multidimensional e interdisciplinar, com o objetivo maior de promover saúde. Neste contexto, as ligações entre saúde bucal e nutrição são muitas. Este trabalho tem por objetivo, através de uma revisão bibliográfica, estudar a relação do estado nutricional com a saúde bucal na população idosa. Vários fatores são relatados para a seleção dietética e o estado nutricional em idosos: saúde geral, mental, condição sócio-econômica, estilo de vida, hábitos alimentares, e a condição de saúde bucal. Numerosos estudos têm mostrado uma associação entre a perda dental e conseqüente diminuição da função mastigatória com o estado nutricional em idosos. Doenças infecciosas bucais, bem como doenças sistêmicas agudas, crônicas e terminais com manifestações bucais, afetam a alimentação e o estado nutricional, assim como a nutrição e a alimentação podem afetar o desenvolvimento e progressão de doenças da cavidade bucal. Concluiu-se que há necessidade de interação entre nutricionistas e odontólogos na identificação, educação e tratamento dos problemas de saúde bucal ligados à nutrição.

PO-17-038

REPERCURSÃO DA GRAVIDEZ NA ADOLESCÊNCIA SOBRE O RESULTADO OBSTÉTRICO E ADEÇÃO AO ALEITAMENTO MATERNO

PRISCILA DOS REIS PONCE; CARINA ALMEIDA MORAIS; VANESSA BARBOSA DE MORAES; CÁSSIA C. DE OLIVEIRA; ARIADNE B. N. EINLOFT; HELOÍSA HELENA FIRMINO; SYLVIA DO C. C. FRANCESCHINI; LUCIANA F. DA ROCHA SANT'ANA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A gravidez na adolescência está associada à prematuridade, aumento dos índices de baixo peso ao nascer (BPN), má adesão ao aleitamento materno (AM), aumentando a necessidade do acompanhamento durante o pré e pós-parto (PP). O objetivo foi avaliar adolescentes atendidas no Programa de Apoio à Lactação (PROLAC) em Viçosa-MG. Foram avaliados 81 prontuários de nutrízes atendidas no PROLAC, verificou-se os possíveis fatores de risco de uma gravidez na adolescência, suplementação profilática de Fe durante a gestação, tipo de aleitamento e estado nutricional (EN) do lactente ao nascer. A mediana de idade das adolescentes foi de 18 anos, variando de 14 a 19 anos. Com relação ao EN pré-gestacional, 18,5% apresentavam baixo IMC/idade e 3,7% risco de sobrepeso. A média do ganho de peso gestacional foi de $12,3 \pm 4,2$ Kg, sendo que 37,1% ganharam peso insuficiente e 18,5% peso excessivo. A média do peso ao nascer (PN) dos lactentes foi de 3104 ± 526 g, sendo 34,6% classificados como BPN. Ao correlacionar o ganho de peso gestacional com o PN, verificou-se que 14,8% dos lactentes das nutrízes com ganho de peso gestacional insuficiente apresentaram BPN. A média da suplementação profilática de Fe durante a gestação foi de $4,5 \pm 2$ meses, sendo que 73,6% não suplementaram ou o fizeram por tempo inadequado. De acordo com este estudo a não suplementação aumenta em 2,09 vezes a chance de ocorrência de BPN. Ao avaliar o EN das nutrízes com 30 dias PP, verificou-se que 7,4% apresentaram baixo IMC/idade e 23,4% risco de sobrepeso, aos 6 meses PP esses resultados se alteraram para 16,6% para cada classificação. A prevalência de prematuridade entre os lactentes foi de 13,6%. A frequência de AM exclusivo com 30 dias PP foi de 45,7%, diminuindo para 25% aos 6 meses. Os resultados permitem concluir que neste grupo há uma baixa adesão ao AM e que a idade materna é um fator de risco para o resultado obstétrico, agravado quando associada à não suplementação profilática de Fe e ao EN pré-gestacional inadequado.

PO-17-039

TESTE PARA AUTO-ANÁLISE DAS PRÁTICAS ALIMENTARES: UMA AVALIAÇÃO PRELIMINAR

ANDRÉA LIZABETH COSTA GOMES; DENISE CAVALLINI CYRILLO

Instituição: PRONUT FCF/FEA/FSP - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O objetivo deste estudo foi realizar uma avaliação preliminar do instrumento da CGPAN (Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde), intitulado “Como está sua alimentação?”, utilizado na atividade de extensão como orientação alimentar no Projeto Integrado de Nutrição Humana Aplicada. Este instrumento contém 12 questões que pretendem motivar a população à auto-análise a partir de um teste e de um texto educativo. A avaliação foi desenvolvida por meio da aplicação do instrumento a 327 indivíduos maiores de 18 anos, voluntários na “Semana do cartão vermelho ao sedentarismo 2005”. Entre os participantes as características gerais observadas foram: idade média 34 anos (DP=15,57), variando de 18 a 75; a maioria eram mulheres (56,3%), e cerca de 70% tinham 14 anos de escolaridade (estudantes de graduação). Os resultados das práticas alimentares revelaram que a maioria (83,5%) dos respondentes faria uma auto-análise favorável, classificando sua alimentação como saudável. Entretanto, o exame de cada uma das questões revelou que embora elevada proporção dos respondentes tenham indicado uma frequência do consumo das leguminosas (83,5%) e carnes (84,1%) adequada, a não adição de sal no prato pronto (82,6%), a utilização de óleos vegetais para cozinhar (92%), e a retirada de gordura aparente da carne (73,7%), de outro lado, também proporções não desprezíveis indicaram baixa frequência do consumo de verduras (62,1%), de cereais (59,9%), de frutas (39,8%) e de água (36,4%), e alta de substituição de almoço ou jantar por lanches (67,9%), de consumo de frituras, embutidos e doces (40,4%) e de bebidas alcoólicas (33,3%). Conclui-se que o instrumento pode induzir a uma auto-análise inadequada, sugerindo-se investigações adicionais para aprimorá-lo de modo a cumprir o objetivo de motivar a busca de orientação e informação nutricional para a melhoria das práticas alimentares das pessoas.

PO-17-040

CONSUMO ALIMENTAR DE MÃES DE ESCOLARES RESIDENTES EM PIRACICABA, SP

MILA MARIA DO PRADO; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; DENISE GIACOMO DA MOTTA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba**Ag.Financiadora:** UNIMEP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O ato de se alimentar está historicamente ligado à construção das relações sociais, conferindo identidade cultural a cada povo ou grupo social e tem forte influência da disponibilidade de recursos para aquisição de alimentos. O objetivo deste trabalho foi avaliar e caracterizar o perfil do consumo alimentar de mães de escolares residentes no município de Piracicaba-SP, distribuídas em quintis de renda. Para isto, utilizou-se o Recordatório Alimentar de 24 horas da mãe e um formulário de dados demográficos, que incluiu o levantamento de dados socioeconômicos, aplicados em entrevista domiciliar, após assinatura do Termo de Consentimento. Participaram do estudo 110 mães de escolares da rede pública do município, com idade entre 20 e 40 anos, recrutadas a partir de 12 escolas distribuídas em todas as regiões da cidade. O consumo de energia e nutrientes estimados foram analisados nos quintis de renda per capita (menor: R\$61,61; maior: R\$572,72, média) pela ANOVA. Foi verificado aumento do número de moradores com o aumento da renda nos quintis. Houve diferença no consumo de energia entre os grupos, com maior consumo no quintil superior (menor: 1221,474Kcal; maior: 1839,79Kcal, média). Diferença pouco significativa, mas também observada foi a de que quanto menor a renda maior o consumo de carboidrato. Entretanto, o alto consumo de carboidrato também foi observado no quintil de maior renda. Observou-se, ainda, que existe uma aparente tendência, estatisticamente não confirmada, de aumento do consumo de proteínas, de lipídios, vitamina A e cálcio, conforme o aumento da renda. Conclui-se, portanto, que as mães das classes de menor renda têm uma menor ingestão energética, predominando em sua dieta calorias provenientes dos carboidratos e uma menor ingestão de proteínas, lipídios, vitamina A e cálcio, em relação às mães do quintil superior de renda.

PO-17-041

CARACTERIZAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DO PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA (PSF) DE SETE LAGOAS- MG E POSTURA DOS MESMOS QUANTO À AMAMENTAÇÃO.

KELLY CRISTINA S. BATISTA; MICHELE PEREIRA FONSECA; LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; CATARINA MACHADO AZEREDO; FABIANA DE CÁSSIA C. OLIVEIRA; SARA MIGUEL PEREIRA; ROSÂNGELA MINARDI MITRE COTTA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O Programa de Saúde da Família foi implantado em Sete Lagoas-MG no ano de 2001 e hoje conta com 25 equipes cobrindo 50% da população (100.000 habitantes). Objetivou-se caracterizar os profissionais dos PSFs de Sete Lagoas-MG através de questionários auto-aplicáveis enviados a todas as equipes. Responderam ao questionário 80% dos profissionais (n=181), dos quais 125 agentes comunitários (ACS), 17 auxiliares de enfermagem (AE), 23 enfermeiros, 11 médicos generalistas ou da família, 2 ginecologistas/obstetras, 2 clínicos geral e 1 pediatra. Do total de ACS (n=125), 92, 0% eram mulheres, a mediana de idade dos ACS era 26 anos, 52,8% possuíam filhos, sendo a mediana de filhos apresentada de 2 filhos. Quando questionados sobre AM, 92, 4% relataram ter amamentado seus filhos. Em relação à escolaridade, 70,4% haviam completado o ensino médio. Quanto aos AE (n=17), 88,2% eram mulheres, a mediana de idade, 38 anos e 64,7% possuíam filhos, cuja mediana apresentada foi de 2 filhos. Quando questionados sobre AM, todos relataram ter amamentado seus filhos. Dos enfermeiros, 95,7% dos enfermeiros eram do sexo feminino e a mediana de idade entre eles foi de 30 anos. Possuíam filhos 43,5% dos entrevistados, a mediana de filhos apresentada foi de 1,0 filhos e todos relataram que seus filhos foram amamentados. Dos médicos, 68, 8% eram do sexo masculino, e a mediana de idade entre eles foi de 30,5 anos, 43,8% possuíam filhos, a mediana de filhos apresentada foi de 3, 0 filhos. Dos médicos, 85,7% relataram que seus filhos foram amamentados. Pode-se observar que, apesar de não existir escolaridade mínima exigida para os ACS, a maior parte possuía ensino médio completo. A maior parte dos médicos é generalista ou da família, estando adequado aos objetivos do programa e às preconizações do Ministério da Saúde. No que concerne ao AM, os médicos foram os profissionais que menos amamentaram seus filhos, dado preocupante que pode apontar o nível de importância dado à prática do AM por esses profissionais.

PO-17-042

CAPACITAÇÃO E TREINAMENTO DE PROFISSIONAIS DO PSF EM ALEITAMENTO MATERNO (AM): A REALIDADE DA CIDADE DE SETE LAGOAS -MG

SARA GABRIELA MIGUEL PEREIRA; FABIANA DE CÁSSIA C. OLIVEIRA; CATARINA MACHADO AZEREDO; LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; KELLY CRISTINA S. BATISTA; MICHELE PEREIRA FONSECA; ROSÂNGELA MINARDI MITRE COTTA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Somente através de treinamento específico em manejo clínico da lactação, os profissionais da saúde poderiam estar na posição de oferecer apoio, proteção e promoção da amamentação. Embora ainda não exista proposta definida em relação à capacitação de profissionais do PSF em aleitamento materno, a OMS e o Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF) propõem atualmente cursos de no mínimo 18 horas. O presente estudo objetivou caracterizar os profissionais dos PSFs de Sete Lagoas-MG quanto ao treinamento recebido para promover, incentivar e solucionar problemas decorrentes do AM através de questionários auto-aplicáveis enviados às 25 equipes existentes. Responderam ao questionário 80% dos profissionais (n=181), dos quais 125 agentes comunitários (ACS), 17 auxiliares de enfermagem (AE), 23 enfermeiros e 16 médicos. Quando questionado aos ACS sobre a participação em algum tipo de treinamento ou curso em amamentação, 45,5% (n=53) responderam que já participaram, sendo que destes 87,5% fizeram treinamento com duração máxima de 5 horas. Dos AE que responderam os questionários, apenas 23,5% (n=3) afirmaram já participar, sendo a duração máxima desse treinamento de 12 horas. Dos enfermeiros, 78,2% (n=18) afirmaram ter passado por treinamento de duração mediana de 17 horas e alguns com duração máxima de 60 horas. Dos médicos, 46, 6% (n=7) passaram por treinamento em AM com duração mediana foi de 17, 8 horas, sendo a duração máxima citada de 40 horas. Percebe-se que menos da metade dos ACS e AE passam por algum tipo de treinamento em AM e, quando esse existe, é de ínfima duração. Os profissionais de nível superior têm mais acesso à cursos de capacitação em AM de maiores durações. Não obstante, os enfermeiros são os profissionais que obtêm mais informações sobre AM em relação aos médicos. Conclui-se que há necessidade de treinamento uniforme para todos os profissionais do programa através de cursos de maiores durações que atinjam a todos os profissionais da saúde.

PO-17-043

PERCEPÇÃO CORPORAL E PRÁTICA DE DIETA RESTRITIVA EM CRIANÇAS ENTRE 7 A 11 ANOS DE IDADE, DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

CAROLINA MENEZES FERREIRA; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; ANA PAULA BORGES MIZZIARA; MARIANA CORRÊA DE ALMEIDA; VANESSA MARIA DA SILVA MENDES

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A obesidade é considerada um problema de saúde pública causando sérias repercussões orgânicas e psicossociais, desde a infância até a vida adulta. Atualmente, este estado nutricional é estigmatizado e rejeitado pela sociedade e a mídia, que valorizam e associam a beleza, o sucesso e a felicidade ao culto pela magreza. OBJETIVO: avaliar a percepção corporal em crianças escolares e suas práticas alimentares. Trata-se de um estudo transversal, com 76 crianças, entre 7 a 11 anos, em 2005, entre a 2ª e 4ª série de uma escola pública de São Paulo/SP. Foi aplicado um questionário que levantou os seguintes dados: [1] sócio-demográficos e escolares; [2] antropométricos e [3] percepção corporal (auto-avaliação do peso, auto-avaliação do peso, fatores condicionantes desta auto-avaliação, auto-avaliação corporal com base em escala hedônica de preferência, prática de dietas, motivos desta prática, tipo de dieta praticada. RESULTADOS: as prevalências de eutróficos, sobrepeso e obesos foram, respectivamente: 48, 6%; 23, 6% e 22, 3%. Em termos da auto-avaliação do peso evidenciou-se a tendência dos meninos classificados com sobrepeso serem indiferentes ao peso e os obesos gostarem do peso. A tendência à indiferença ao peso foi também observada nas meninas classificadas com sobrepeso e obesidade, porém em níveis equivalentes à não gostarem do peso. Em relação à auto-avaliação corporal, prevaleceu, de forma unânime, a tendência de se sentirem bem com o peso. Em relação à prática de dietas a prevalência foi de 50% para os meninos classificados como obesos e de 44,5% para as meninas classificadas com sobrepeso. O motivo mais recorrente desta prática entre as meninas foi o de querer emagrecer e entre os meninos a orientações médicas e materna e querer emagrecer. CONCLUSÃO: a prevalência de sobrepeso e obesidade nas crianças avaliadas assemelha-se e equivale a quase 50%. Nota-se uma tendência, de cada vez mais cedo, as crianças preocuparem com o peso e fazerem dietas, sendo esta prática mais comum entre as meninas.

PO-17-044

TAXA DE MORTALIDADE POR DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS NO ANO DE 2003 NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

ANDREA POLO GALANTE; LUIS GRACINDO BASTOS; CÉLIA COLLI

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A desnutrição no idoso esta sempre associada a uma alta frequência de infecções e uma terapêutica menos evidente e como consequência maior índice de mortalidade. No Brasil a estimativa de vida de acordo com dados do IBGE é de 74 anos, os idosos, ou seja, indivíduos com mais de 60 anos representam aproximadamente 9% da população brasileira. Em 2000, o número de idosos foi estimado em 24.576, sendo a maior parte destes indivíduos moradores de (4.457) São Paulo, depois na Bahia (2.808), seguida de Minas Gerais (2.765) e Rio de Janeiro (2.029). O objetivo desse trabalho foi de avaliar a taxa de mortalidade ocorrida no ano de 2003 no município de São Paulo em indivíduos com mais de 60 anos. Foi utilizado o banco de dados do PROAIM de 2003, referente a todas as mortes ocorridas em indivíduos de ambos os sexos sendo a Causa básica do atestado de óbito a desnutrição. Foram também selecionadas as seguintes causas básicas de mortalidade e morbidade, de acordo com, a Classificação Internacional de Doenças (CID-10): 13 kwashiorkor (260, E40); marasmo nutricional (261, E41); kwashiorkor marasmático (E42); outras formas de Desnutrição Protéica Calórica (DPC) grave (262); DPC grave não especificada (E43); DPC grau moderado (E44.0); DPC grau leve (E44.1); tipos não especificados (E46). Para análise dos dados, utilizaram-se os softwares Excell, EPIINFO e Tab-Win. Resultados: através do banco de dados do PROAIM, obteve-se 193 atestados de óbito preenchidos com os CID de causa básica E40 a E46, sendo os diagnósticos mais frequentes: desnutrição proteico-calórica não-especificada, apresentando uma taxa de 89, 1%, marasmo nutricional com uma taxa de 10,4% e kwashiorkor com taxa de 0, 5%. Não foi encontrado diferença significativa por sexo, sendo 97 indivíduos do sexo masculino (50,3%) e 96 indivíduos do sexo feminino (49,7%). Observou-se que 77,2% das mortes ocorreram entre maiores de 60 anos. Mediante a esses dados sugere uma maior atenção as políticas públicas específicas para a população de idosos.

PO-17-045

COMPARAÇÃO DA PIRÂMIDE ALIMENTAR ENTRE 2 CLASSES DE RENDA: ESTUDO DE CASO EM BELO HORIZONTE/MG

MARIA MARTA AMANCIO AMORIM; MARGARIDA M SANTANA DA SILVA; ANA LUISA MARCUCCI LEÃO; JOSÉ FRANCISCO VILELA ROSA; ANNA PAULA SANT'ANNA A PENNA; CARLA DE OLIVEIRA B. ROSA; MARCELA M. DE SOUZA TEIXEIRA; VIVIAN FUSCALDI FERREIRA; ANDRÉ LUIZ CALZAVARA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO NEWTON PAIVA**Ag.Financiadora:** FUNADESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

As pesquisas epidemiológicas de avaliação de consumo alimentar devem ser realizadas com instrumentos de fácil aplicação, baixo custo e capacidade de caracterizar a dieta habitual dos indivíduos. O consumo alimentar referente a 2 meses consecutivos de 2005 foi apurado em uma amostra de domicílios da classe de renda 1 (até 3 salários mínimos) e em outra da classe 2 (de 3 a 6). A estratificação das classes por renda baseou-se na utilizada pela POF 2002/2003. Na primeira visita, pesaram-se os alimentos existentes no domicílio (inventário inicial). Após 30 e 60 dias, coletou-se os alimentos comprados dos cupons fiscais e aferiu-se os restantes no domicílio (inventário final). O cálculo do consumo alimentar foi efetuado pela fórmula (inventário inicial + compras mensais) - inventário final. O consumo médio mensal dos alimentos foi dividido pelo número de integrantes da família, obtendo-se o consumo médio mensal per capita. Este foi dividido por 30,5 para obter o consumo médio diário per capita. Calculou-se o valor energético total (VET) desses alimentos e as porções referentes aos grupos, conforme recomendam Philippi e colaboradores. Para as hortaliças e frutas utilizou-se o peso líquido aplicando os fatores de correção. O VET aumentou proporcionalmente à renda, sendo 2329 kcal para a classe 1 e 2928 kcal para a classe 2. As porções de cereais (5,83 e 5,85) e óleos e gorduras (6,57 e 6,64) foram similares para as classes 1 e 2, respectivamente. O consumo de leite e derivados (1,60 e 1,31) foi inversamente proporcional ao aumento da renda. Entretanto para as leguminosas (1,63 e 4,32), carnes (1,66 e 2,49), açúcares e doces (1,93 e 4,02), frutas (3,31 e 4,72) e hortaliças (3,29 e 6,03) os consumos foram superiores na classe 2. A porção consumida de óleo foi elevada nas 2 classes, bem como a do leite, pois recomenda-se o consumo diário de 1 a 2 porções de óleo e 3 de leite. A pirâmide alimentar facilita a visualização dos alimentos adequados a serem consumidos pela família.

PO-17-046

PRÉ-MIX FORTIFICADO NA PREVENÇÃO DA DEFICIÊNCIA DE FERRO EM PRÉ-ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE CONCHAL

ELIANA PEREIRA VELLOZO; DANIELA FAGIOLI; ROSMARI DA SILVA; MAURO FISBERG

Instituição: CAAA - Departamento de Pediatria - UNIFESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A anemia constitui-se num grave problema de saúde pública, especialmente nos países em desenvolvimento. Objetivo: Verificar a eficácia da utilização de um pré-mix fortificado com ferro, em vários tipos de preparações ofertadas no Programa de Alimentação Escolar, para prevenção da anemia. Metodologia: Amostra de 100 crianças, aleatoriamente selecionadas entre a classe sócio-econômica baixa, na faixa etária de 1 a 6 anos e 11 meses, matriculadas em duas creches municipais e as inscritas no Programa de Saúde da Família. O estudo foi finalizado com 55 crianças. O diagnóstico de anemia foi realizado, antes e após o período de suplementação, através de exames bioquímicos para determinação dos valores de hemoglobina. Como veículo de suplementação nutricional utilizou-se um pré-mix fortificado com 3,0 mg de ferro a cada 150 ml de porção em uma das preparações diárias. O consumo dessas refeições foi monitorado por 66 dias letivos. Após análise, a amostra foi dividida em maior e menor adesão ao consumo das preparações que continham o pré-mix; respectivamente, 44% (n=24) e 56% (n=31). Resultados: Em relação a variação da Hb, o grupo com maior adesão, obteve um acréscimo médio de 0,9 g/dl, enquanto o grupo com menor adesão obteve um decréscimo médio de 0,7 g/dl. Quanto à prevalência de anemia, o grupo com maior adesão apresentou um declínio de 33%, enquanto o grupo com menor adesão apresentou uma elevação de 71%. Com relação as quantidades médias ingeridas das preparações contendo o pré-mix, no grupo de menor adesão houve uma ingestão de 91% da quantidade previamente estabelecida, e no grupo com maior adesão uma ingestão de 97%. Conclusão: O pré-mix foi eficaz como promotor do aumento dos valores de hemoglobina, exercendo função protetora contra a anemia, apresentou a facilidade de poder ser acrescido a vários tipos de preparações culinárias de boa aceitação pelas crianças, fator relevante para um Programa de Alimentação Pública, aumentando as chances de sucesso da fortificação alimentar.

PO-17-047

BENEFÍCIOS DO CONSUMO CRÔNICO DE SUCO DE LARANJA NA PRESSÃO ARTERIAL DE HOMENS E NO PERFIL LIPÍDICO DE MULHERES

NANCY PREISING A. BONIFÁCIO; MÁISA C. BORTOLETTO; ANA CAROLINA D. B. GARCIA; REGINA C. VENDRAMINE; THAIS B. CÉSAR

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas-UNESP**Ag.Financiadora:** ASSOCIAÇÃO LARANJA BRASIL**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: O suco de laranja é um alimento rico em nutrientes, vitaminas e fitoquímicos que podem trazer benefícios para a saúde melhorando o perfil dos lípides e prevenindo as doenças cardiovasculares (DCV). Objetivos: Avaliar o efeito da ingestão regular do suco de laranja na pressão arterial sistólica (PAS), diastólica (PAD), e perfil dos lípides e lipoproteínas sanguíneas em homens e mulheres adultos, trabalhadores de uma empresa de suco de laranja em Matão, SP. Metodologia: A amostra consistiu de 101 homens e 32 mulheres, com idade média de 39 ± 10 e 38 ± 10 , respectivamente. Os trabalhadores tinham livre acesso ao suco de laranja no restaurante da empresa no almoço e/ou jantar. Entre estes, 53% consumiam suco de laranja habitualmente durante um ano ou mais, 23% consumiam o suco ocasionalmente e 24% não consumiam o suco, mas outras bebidas como refrigerantes ou água. Foi realizada aferição da pressão arterial (PA), e foram dosados no Laboratório de Análises Clínicas da FCF-UNESP: colesterol total (CT), triglicérides (TG) e HDL-colesterol (HDL-c). Resultados: Os homens e mulheres foram divididos em grupos de acordo com o consumo de suco de laranja: (1) consumo habitual, entre 250 a 500mL/dia, n=60 homens e n=10 mulheres; (2) consumo ocasional, n=20 homens e n=11 mulheres; (3) nenhum consumo, n=21 homens e n=11 mulheres. O consumo habitual de 250-500mL/dia de suco de laranja foi correlacionado negativamente com a diferença entre PAS e PAD em homens e positivamente correlacionado com HDL-c em mulheres ($r=-0,18$ e $r=0,32$ $p<0,05$ respectivamente). Conclusão: A ingestão crônica de 250 a 500mL/dia de suco de laranja mostrou efeito positivo sobre a diferença entre a PAS e PAD em homens, indicando uma redução no risco de desenvolvimento de DCV. Entre as mulheres, o consumo habitual de suco foi associado positivamente com o HDL-c indicando também menor risco de DCV com a ingestão habitual de suco de laranja.

PO-17-048

DISPONIBILIDADE DOMICILIAR DE ENERGIA E NUTRIENTES E PARTICIPAÇÃO DOS GRUPOS DE ALIMENTOS PARA O VET DAS FAMÍLIAS DE PERNAMBUCO E SÃO PAULO

DANIELA C. ROSSETTO CAROBA; SONIA T. PHILIPPI; MARINA VIEIRA DA SILVA

Instituição: PRONUT FCF/FEA/FSP - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A presente pesquisa tem por objetivos a análise do conteúdo de energia e nutrientes, disponível nos domicílios dos estados de Pernambuco e São Paulo e a avaliação da participação dos diferentes grupos de alimentos e, também, dos macronutrientes no valor energético total - VET, disponível no âmbito dos domicílios. Foram utilizadas as informações da Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF, realizada pelo IBGE, no período de julho de 2002 a julho de 2003. Para os cálculos visando a identificação do conteúdo disponível de energia e nutrientes, adotou-se o software Virtual Nutri. Quando se considera a participação de energia e proteínas no VET, verifica-se que os valores obtidos são semelhantes nos domicílios dos dois estados: Pernambuco - 1652,32 kcal e 12,6% de proteínas e São Paulo - 1694,11 kcal e 12,1% de proteínas. Com relação aos carboidratos, o maior percentual verificado foi nos domicílios de Pernambuco (64,05%). Em São Paulo a proporção alcança 57,3%. Quanto à participação de lipídios, maior percentual foi identificado no VET das famílias de São Paulo (30,6%). No tocante à disponibilidade de fibras, vitamina A, cálcio e ferro os valores são superiores para as famílias de Pernambuco. Para a totalidade das famílias, é maior a participação dos cereais no VET, sendo que em Pernambuco, é expressiva a participação dos grupos de açúcares e doces (13,70%), leguminosas (9,27%), carnes (9,24%) e leite e derivados (7,07%), e em São Paulo predomina a participação no VET de grupos de alimentos dos óleos e gorduras vegetais (12,91%), os açúcares e doces (12,80%), as carnes/embutidos (11,42%) e leite e derivados (8,77%). Espera-se que os resultados obtidos nesta pesquisa forneçam subsídios para as análises do padrão alimentar de expressivo contingente da população brasileira e que permitam a implementação de políticas públicas com intervenção na área de orientação nutricional, visando a melhoria do estado de saúde da população.

PO-17-049

PERFIL DE CONSUMO DE FUNCIONÁRIOS DE UM RESTAURANTE SELF-SERVICE DO DF

AMANDA BRANQUINHO SILVA; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; RENATA ZANDONADI; RITA AKUTSU; KARIN SÁVIO; KÁTIA SASAKI; LAURA LYRA

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A obesidade já é considerada uma epidemia mundial. Há mais de 1 bilhão de adultos no mundo com sobrepeso e pelo menos 300 milhões obesos. Observa-se em todo mundo um aumento no consumo de açúcar, gorduras, alimentos refinados e sódio. Dados da POF demonstraram tendências generalizadas de menor contribuição dos carboidratos no consumo energético total e aumento no consumo de lipídios. O objetivo deste estudo foi determinar o perfil de consumo de funcionários de um restaurante self-service de cardápio médio. Inicialmente foram elaboradas as fichas técnicas de preparação de todos os pratos servidos no almoço durante os 3 dias de coleta de dados. Em cada dia e para cada funcionário foi realizada pesagem direta de cada preparação colocada no prato. Primeiramente pesava-se o prato vazio e depois cada alimento escolhido. Se o funcionário repetisse também era contabilizado. Após o consumo foi pesado o resto de cada indivíduo para o cálculo do índice de resto/ingestão. Os dados foram tabulados em Excel após o cálculo nutricional de todas as fichas por meio de tabelas de composição. Foram avaliados 25 funcionários. A média de consumo alimentar corrigida pelo índice de rejeito foi de 997 kcal (± 298 ; CV: 30%), hipercalórica quando comparada com o VET calculado segundo Martins (2000). A média masculina foi superior atingindo 1120 kcal. A distribuição de macronutrientes foi 42,6% de carboidratos, 24,8% de proteínas e 32,6% de lipídeos. A porcentagem de adequação de sódio foi de 285,8% e de colesterol de 177,5%. Observou-se que o almoço fornece mais sódio do que as necessidades diárias dos indivíduos, quando deveria fornecer em torno de 40%. Como 12,5% destes funcionários já são hipertensos, as fichas técnicas devem ser avaliadas pelo profissional nutricionista para que sejam alteradas e forneçam maior equilíbrio de macro e micronutrientes na dieta tanto de funcionários como de clientes externos.

PO-17-050

PADRÕES DE CONSUMO ALIMENTAR DA POPULAÇÃO URBANA

AFRICA ISABEL CRUZ P NEUMANN; IGNEZ SALAS MARTINS; LUIZ FRANCISCO MARCOPITO; EUTÁLIA A P ARAÚJO

Instituição: Sec Estado da Saúde-SP/Fac Saúde Pública-USP**Ag.Financiadora:** SEC ESTADO DA SAUDE**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução. Estudos observacionais têm evidenciado estreita relação entre a alimentação e a ocorrência de várias enfermidades crônicas não transmissíveis. A identificação de padrões de consumo alimentar, mais que a ausência específica de nutrientes, reflete os hábitos alimentares e possibilita caracterizar grupos com maior risco de desenvolver doenças. Objetivo. Identificar padrões alimentares da população do município de São Paulo. Metodologia. Realizou-se inquérito epidemiológico com delineamento transversal em amostra probabilística de base populacional, totalizando 2100 pessoas - de 15-59 anos de idade, ambos os sexos. Em sub-amostra sistemática de 782 pessoas, aplicou-se questionário de frequência alimentar (QFA). Os padrões alimentares foram obtidos por meio de análise fatorial do QFA. Resultados. Foram encontrados quatro padrões de consumo alimentar predominantes no município de São Paulo: padrão “cafeteria ou fast-food”: leite integral, pães, massas, salgados, doces, sucos artificiais, presunto, refrigerante. Padrão “tradicional”: cereais, feijões, maionese, folhosos, não folhosos, frutas, infusões. Padrão “moderno”: leite desnatado, frutas, sucos naturais, peixes, refrigerante diet, adoçante (no café). Padrão “aterogênico”: feijoada, carne boi+ miúdos, porco, lingüiça, ovo, bebidas alcoólicas, sal. Conclusões: Tais padrões de consumo mostraram-se semelhantes, independentemente de condições sócio econômicas. Posteriormente, serão verificadas associações com outros fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis. Descritores: Padrão alimentar. Consumo alimentar. Análise fatorial. São Paulo.

PO-17-051

ESTUDO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE/NUTRIÇÃO E SOBREVIVÊNCIA DO HOMEM NO CONTEXTO RURAL AMAZÔNICO.

CLAUDIA REGINA CARDOSO; FERNANDO HÉLIO ALENCAR; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; TATIANA MELO LOPES

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Considerando a necessidade de conhecer o estado nutricional dos diferentes grupos populacionais da Amazônia, o presente estudo investigou por meios clínico, antropométrico, bioquímico, parasitológico e dietético, a saúde e nutrição da população infantil do município de Benjamin Constant. O universo estudado ficou representado por 272 crianças, com idade igual e/ou inferior a 132 meses, residentes na área urbana de Benjamin Constant em 2001. Os resultados evidenciaram 27,3 dos pré-escolares apresentando inadequação no indicador peso/idade, 26,5% com déficit no indicador altura/idade e de 6,8% no peso/altura. Constatou-se entre os escolares como principal manifestação da desnutrição o déficit de crescimento, com 39,5% destes apresentando inadequação no indicador altura/idade. Na população materna constatou-se uma ocorrência de 80,4% das mães apresentando valores de IMC compatíveis com obesidade, 18,0% com sobrepeso e apenas 1,6% se enquadrando no padrão de normalidade. A análise do padrão alimentar confirmou o traço cultural dominante na região, que é o expressivo consumo de peixe (96,2%) e de farinha de mandioca (61,9%). A ocorrência de anemia na população infantil foi de 27,7%, tendo ainda como fator agravante, um índice de positividade de 47,6% para os parasitas gastrintestinais, predominando os protozoários: *Giardia lamblia* (24,5%) e *Entamoeba histolytica* (16,0%). A principal forma de desnutrição diagnosticada, o déficit de crescimento, evidencia que a população infantil de Benjamin Constant está submetida a processos carenciais de longa duração, contribuindo ainda para o agravamento deste quadro epidemiológico, as precárias condições de moradia e sobrevivência em que está inserida a referida população.

PO-17-052

POSSÍVEIS FATORES RELACIONADOS COM O PESO INSUFICIENTE E BAIXO PESO AO NASCER E IMPACTO DESTES NO DESENVOLVIMENTO PÓS-NATAL

ALINE COSTA E SILVA; FRANCINE MILANI; CLARISSA DE MATOS NASCIMENTO; BÁRBARA ESTEVES M. BARCIA; HELOÍSA HELENA FIRMINO; SYLVIA C.C. FRANCESCHINI; LUCIANA FERREIRA R. SANT'ANA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O peso ao nascer (PN) é considerado um indicador sensível do estado nutricional intra-uterino e também pós-natal, na medida que possibilita prever o prognóstico da criança, a curto e longo prazo. O objetivo foi identificar os possíveis fatores relacionados com o peso insuficiente (PI) (<3000g) e baixo peso ao nascer (BPN) (<2500g), além da influência destes no desenvolvimento pós-natal. Foram analisados 324 prontuários de crianças acompanhadas no Programa de Apoio à Lactação (PROLAC) de Viçosa-MG. Destas, observou-se que 33,4% (n=108) apresentaram PI ao nascer, das quais 22,2% nasceram de baixo peso. Foi verificada a relação do PN com variáveis maternas, obstétricas, socioeconômicas e com o estado nutricional do lactente no quarto mês de vida. Observou-se que 47,2% das mães apresentaram ganho de peso insuficiente na gestação, o qual apresenta uma correlação direta com o PI e BPN ($p \leq 0,05$). Um número <6 consultas pré-natais, assim como o tempo de suplementação de ferro <6 meses, foram de 71,3% em ambos os casos, apresentando também correlação direta com o PN <3000g ($p \leq 0,05$). Neste estudo verificou-se, ainda, que a prevalência de baixo peso pré-gestacional foi de 34,9% e, parturientes com idades extremas (<20 ou >34 anos) foi de 29,6%. Além disso, fatores como baixa escolaridade (<4 anos), baixa estatura (<150cm) e tabagismo maternos, prevaleceram em 13,9%, 12,1% e 12,0%, respectivamente. A importância do PN no desenvolvimento pós-natal foi detectada uma vez que 29% das crianças nascidas com peso inferior a 3000g apresentaram baixo peso (<percentil 3 no índice P/I) com 4 meses de vida, enquanto que entre as nascidas com peso adequado, apenas 4,5% estavam abaixo desse percentil. Assim, em concordância com outros estudos, os resultados sugerem que o acompanhamento pré-natal, a suplementação profilática de ferro durante a gestação e o ganho de peso gestacional adequados, são fatores determinantes para o PN e, conseqüentemente, para o desenvolvimento pós-natal.

PO-17-053

ESTUDO DO CONSUMO ALIMENTAR E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ADOLESCENTES DURANTE AS FASES DO CICLO MENSTRUAL

FERNANDA L. R. DE OLIVEIRA; LUANA M. D. L. DA SILVA; LUARA CARVALHO ALVES DE PAULA; GIOVANA E. R. FREIRE; HÉRCIA S. D. MARTINO; LUCIANA AZEVEDO

Instituição: Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas/Centro**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

As oscilações hormonais que ocorrem durante o ciclo menstrual podem influenciar alimentação e composição corporal, especialmente na adolescência. Objetivou-se avaliar adequação e variação da ingestão dietética, perfil da composição corporal nas fases do ciclo e avaliação de percentual de gordura corporal por diferentes métodos. Utilizou-se 30 adolescentes e aplicou-se questionário socioeconômico, frequência alimentar e registro de 2 dias, sendo este em cada fase do ciclo. Foram obtidos diâmetros ósseos e, nas 3 fases do ciclo, peso, altura, dobras cutâneas, perímetria corporal e medidas de bioimpedância. Para comparação dos métodos utilizou-se bioimpedância tetrapolar (BIA) e vertical (OMROM e TANITA), 4 (QPC) e 7 (SPC) dobras cutâneas e circunferências (CIRC). Utilizou-se Testes de Tukey e Teste t com significância de 5%. Ao comparar os métodos constatou-se resultados estatisticamente diferentes entre BIA e QPC, OMROM e QPC, QPC e SPC, QPC e CIRC, BIA e TANITA, OMROM e TANITA. Ao avaliar o perfil da composição corporal nas diferentes fases do ciclo, constatou-se que somente a resistência e a reatância apresentaram diferenças estatisticamente significativas entre as fases. Avaliando a variação da ingestão nutricional durante o ciclo observou-se diferença estatisticamente significante. O consumo de carboidrato (CHO), lipídio (LIP) e calorias (KCAL) seguiu a seguinte ordem: período pós-menstrual (PÓS) > pré (PRÉ) > menstrual (M). A ingestão protéica (PTN) seguiu a seguinte ordem: PRÉ > PÓS > M. Quanto à adequação do consumo energético e de macronutrientes observou-se ingestão de CHO, LIP e KCAL adequada em todas as fases, com exceção do período menstrual que apresentou adequação para KCAL de 77%, sendo encontrado consumo de dieta hiperprotéica em todas as fases. Concluiu-se que OMROM, SPC e CIRC forneceram medidas semelhantes à BIA e a avaliação antropométrica pelos demais métodos pode ser realizada em qualquer fase do ciclo menstrual.

PO-17-054

PREMATURIDADE: FATORES PREDISPOANTES E IMPORTÂNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO.

CARINA ALMEIDA MORAIS; PRISCILA DOS REIS PONCE; VANESSA B. DE MORAES; CÁSSIA C. DE OLIVEIRA; ARIADNE B. N. EINLOFF; HELOÍSA HELENA FIRMINO; SYLVIA DO C. C. FRANCESCHINI; LUCIANA FERREIRA R. SANTANA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Vários fatores estão associados a prematuridade (PT), dentre eles, intercorrências gestacionais, estado nutricional (EN) pré-gestacional e o ganho de peso gestacional (GPG). O objetivo foi avaliar os fatores predisponentes da PT dentre as mães atendidas no Programa de Apoio à Lactação (PROLAC) em Viçosa-MG. Foram analisados 320 prontuários de mães do PROLAC. A prevalência de PT foi de 12,2% (n=39) sendo a mediana de idade gestacional de 36 semanas, variando de 20 a 38 semanas com média de peso ao nascer de 2744, 6±642,4g. Verificou-se o peso ao nascer (PN), EN ao atingir a idade de 40 semanas e a influência do aleitamento materno (AM) no ganho de peso dos prematuros. Os lactentes foram classificados de acordo com o grau de PT, obtendo-se: 7,7% PT extrema (24-30 semanas); 69,2% PT moderada (31-36 semanas) e 23,1% PT limítrofe (37-38 semanas). A prevalência de GPG insuficiente e excessivo dentre as mães dos prematuros foi de 41% e 18%, respectivamente. Neste estudo o baixo peso pré-gestacional, de acordo com o IMC, aumenta em 1,77 vezes a chance do lactente nascer prematuro. Apenas 23,1% das mães dos prematuros realizaram a suplementação profilática com Fe(SPF) gestacional e a não suplementação aumentou em 1,6 vezes a chance de PT. Ao correlacionar a ocorrência de hipertensão arterial (HA) gestacional com a PT, verificou-se que mães hipertensas têm chance 2,63 vezes maior de um parto prematuro. Analisando a média de ganho de peso entre o nascimento e ao completar 40 semanas de acordo com o tipo de aleitamento verificou-se que nos prematuros que estavam em AM a média de ganho de peso foi 884,8±650,3g e em aleitamento artificial de 683±759,8g, entretanto, todos os lactentes encontravam-se acima do percentil 3 no gráfico de peso/idade, indicando EN adequado. Estes resultados permitem concluir que o AM favorece a recuperação do EN de prematuros e que a SPFe gestacional, o adequado EN pré-gestacional e a prevenção da HA diminuem o risco de um parto prematuro melhorando resultado obstétrico.

PO-17-055

EVOLUÇÃO DO GANHO DE PESO DE CRIANÇAS XAVANTE MENORES DE TRÊS ANOS

ALINE ALVES FERREIRA; SILVIA ÂNGELA GUGELMIN

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** PIBIC / UERJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A desnutrição infantil continua como um dos principais problemas de saúde entre as crianças indígenas. Não raro a prevalência da desnutrição aguda chega a 25% entre os menores de cinco anos. No entanto, são escassos os estudos sobre a evolução do ganho de peso entre os povos indígenas brasileiros. Nesse contexto, este estudo teve por objetivo avaliar o ganho de peso de crianças Xavante menores de três anos ao longo de seis meses. O trabalho de campo foi realizado na aldeia São José - Terra Indígena Sangradouro (Mato Grosso) de setembro de 1998 a fevereiro de 1999. A massa corporal de quarenta crianças foi aferida mensalmente com uma balança portátil de mola e analisada pelo incremento de peso segundo sexo e idade em cada consulta. A população referência empregada foi a do NCHS. Os resultados no início e final de acompanhamento apontaram para um incremento de ganho de peso total insuficiente entre a primeira e a última consulta, chegando a 41,2% e 43,5% entre meninos e meninas, respectivamente. Enquanto a média de incremento entre as crianças que ganharam peso adequadamente foi de 1,6 kg ($dp = \pm 0,62$) para os meninos e 1,7 kg ($dp = \pm 0,60$) para as meninas, este valor ficou em 0,5 kg ($dp = \pm 0,51$) entre as crianças de sexo masculino e 0,25 kg ($dp = \pm 0,33$) para aquelas do sexo feminino, cujo ganho total foi insuficiente. Ao observar a evolução por consulta estes valores tiveram grande variação, havendo diversos episódios de perda de peso ou estagnação do ganho ponderal, mesmo entre aquelas crianças com ganho ponderal total suficiente. Estes resultados evidenciam a importância do acompanhamento contínuo e efetivo do estado nutricional das crianças indígenas, a fim de garantir ações rápidas e oportunas nos momentos de perda de peso e, conseqüentemente, de desaceleração do crescimento infantil.

PO-17-056

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL EM ALUNOS DOS CENTROS EDUCACIONAIS UNIFICADOS (CEU'S) DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

ELIANA PEREIRA VELLOZO; DANIELA FAGIOLI; ROSMARI DA SILVA; MAURO FISBERG

Instituição: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A situação nutricional das crianças reflete as condições de saúde da população e está entre os indicadores de qualidade de vida no país. Reconhece-se que, programas que tenham por base os cuidados infantis disponibilizados e com boa qualidade podem exercer papel preventivo no sentido de protegê-las de distúrbios nutricionais. Objetivo: Avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes de dois CEUS da PMSP. Metodologia: Em estudo transversal, foram avaliados 1773 alunos, sendo 1531 na faixa etária de 6 meses a 9 anos e 11 meses de idade e 242 de 10 a 14 anos e 11 meses de idade, de ambos os sexos. Coletou-se os dados de peso e estatura, os quais foram processados em programa estatístico específico Epi Info, onde expressou-se os valores em score-Z, para os alunos de 6 meses a 9 anos e 11 meses e as curvas do IMC para as crianças de 10 a 14 anos e 11 meses, ambos seguindo como padrão de referência o NCHS. Resultados: Para os menores de 10 anos, segundo o índice Peso/Estatura observou-se que 1,67% (n=25) apresentaram baixo peso; 89,5% (n=1371) eutrofia e 8,81% (n=135) obesidade. E, para aqueles de 10 a 14 anos, segundo o IMC, observou-se que 5,37% (n=13) apresentaram baixo peso; 78,5% (n=190) eutrofia; 8,67% (n=21) com sobrepeso e 7,43% (n=18) obesos. Conclusão: A situação nutricional dos alunos reflete o período de transição nutricional que o país está passando, caracterizado por baixa prevalência de desnutrição em crianças, não representando um problema de grande relevância epidemiológica, e alta prevalência da obesidade, representando um problema de saúde pública. Logo, torna-se necessário investigar o comportamento alimentar dos escolares e a alimentação oferecida nos centros através do Programa de Alimentação Escolar, para verificar as razões desta elevada prevalência de obesidade infantil.

PO-17-057

AVALIAÇÃO DA SITUAÇÃO DE ALEITAMENTO MATERNO NO MUNICÍPIO DE GUIRICEMA, MG.

SHEILA CRISTINA TOLEDO; ADRIANA DA SILVA MIRANDA; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCES

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O aleitamento materno é uma prática natural de grande importância para a mãe, filho e também, para a sociedade (COSTA, 2005). Sendo o aleitamento materno a melhor fonte de nutrição para os lactentes e, também, considerado fator de proteção contra várias doenças agudas e crônicas, realizou-se um estudo comparativo entre os anos de 1998 e 2003 no município de Guiricema, MG, objetivando verificar a prática do aleitamento materno. Trata-se de um estudo transversal comparado, que foi conduzido com crianças entre 0 a 60 meses, atendidas em mutirões de saúde realizados pelo “Projeto Anemia” da Universidade Federal de Viçosa, MG, no município de Guiricema, MG, nos anos de 1998 e 2003. Foi aplicado, junto aos pais ou responsável pela criança, um questionário com informações sobre a prática de aleitamento da criança a ser avaliada. Das crianças avaliadas no ano de 2003, 92, 2% receberam leite humano em algum momento, semelhante ao dado encontrado pela PNDS (92%), para o país como um todo (BEMFAM, 1997) e, também, ao encontrado no município em questão no ano de 1998 (91,9%), mas inferior ao observado no município de Viçosa, MG (96,8%) (SILVA, 2003). Ressalta-se ainda, que em 2003, o tempo mediano de aleitamento predominante foi de 120 dias e de aleitamento total de 180 dias, sendo estes ainda curtos, principalmente, quando se compara com a recomendação da Organização Mundial de Saúde (WHO, 2001). Comparando-se ao ano de 2003, em 1998, essa situação se repete, quando a mediana de tempo de aleitamento predominante foi de 90 dias e de aleitamento total de 180 dias. Observou-se ainda, uma baixa permanência do leite materno na amamentação dos lactentes. Dessa forma, ações básicas de saúde e nutrição, especificamente, voltadas ao grupo materno-infantil como, assistência pré-natal incluindo, orientação nutricional sobre a alimentação no puerpério, são estratégias em desenvolvimento no município em questão, com vistas à melhoria das condições de saúde infantil.

PO-17-058

UM NOVO OLHAR: CONSUMO ALIMENTAR E PERCEPÇÃO SENSORIAL EM CRIANÇAS INSTITUCIONALIZADAS PORTADORAS DE DEFICIÊNCIA VISUAL

LUANA CAROLINA DE M. PAIVA; ANA VLÁDIA B. MOREIRA

Instituição: Departamento de Nutrição - CCS/UFRN**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Dada a importância da alimentação para os seres humanos, conhecer suas práticas alimentares permite informações de vários aspectos nutricionais de indivíduos e/ ou grupos. Muitos estudos refletem o consumo alimentar de populações, nos quais a Nutrição é apresentada considerando os estágios da vida - infância, adolescência, idade adulta e terceira idade. Contudo, não há registros de trabalhos na Ciência da Nutrição abordando os grupos que não atendem a essa ‘normalidade física’, como os deficientes visuais. Nesse contexto, o presente estudo teve como meta inicial, conhecer o consumo alimentar e analisar sensorialmente uma sobremesa à base de gelatina hidrolisada em criança portadoras de deficiência visual. A caracterização da amostra segundo o perfil antropométrico, apresenta a maioria das crianças pesquisadas com baixo peso. E após a análise do recordatório 24 horas e investigação pelo Inquérito Dietético, pode-se perceber a ingestão reduzida de calorias, distribuição inadequada de macronutrientes, e baixo consumo de hortaliças, bem como freqüente consumo de alimentos pouco nutritivos como salgadinhos, embutidos e doces, relatados como preferenciais pelo fácil acesso e manipulação. A análise sensorial mostrou boa aceitação da sobremesa, servindo como ferramenta para inserção de novos alimentos, suplementando a alimentação, bem como um apoio para construção da Educação Nutricional de crianças portadoras de deficiência visual, atuando como instrumento de inclusão social.

PO-17-059

ANEMIA FERROPÊNICA EM PACIENTES COM HANSENÍASE, CASOS NOVOS, ATENDIDOS EM UM CENTRO DE REFERÊNCIA DO AMAZONAS

ANDRÉ LUIZ LETURIONDO; LÚCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; ANTONIO PEDRO MENDES SCHETTINI

Instituição: Universidade Federal do Amazonas - UFAM**Ag.Financiadora:** FINEP - PPG7**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Sendo a hanseníase uma doença infecciosa e endêmica, avaliou-se a ocorrência de anemia ferropênica em pacientes hansenianos antes da poliquimioterapia, devido ao potencial hemolítico de drogas como a dapsona e rifampicina, utilizados no tratamento dessa doença. Foram estudados 82 pacientes, casos novos de ambos os sexos, com as formas pauci e multibacilar que compareceram voluntariamente a Fundação Alfredo da Matta, na cidade de Manaus-Am, após aprovação pelo Comitê de Ética da Fundação Alfredo da Matta. A avaliação dos indicadores hematológicos e bioquímicos seguiram as seguintes metodologias: Ferro sérico pelo método colorimétrico, Miller (1999); Ferritina sérica, Ensaio Imunoenzimático de Micropartículas (MEIA), com procedimentos de ensaio automatizados, realizados pelo Abbott AXSYM System; Capacidade Total de Ligação de Ferro, colorimétrico, fundamentado no Método de Goodwin com modificações Moura et al. (1997); Saturação da Transferrina (ST) pela relação entre ferro sérico e Capacidade total ligação de ferro; Hemograma realizado no Hematology System ADVIA 60; hemoglobina pelo método da cianometahemoglobina tendo como valores de referência OMS (1972). Entre os 82 pacientes hansenianos estudados, nove (11%) apresentaram hemoglobina abaixo dos valores normais segundo o sexo e estágio de vida. As médias da concentração de hemoglobina não foram significativamente diferentes entre as formas clínicas paucibacilares e multibacilares. A hipoferremia, definida como ferritina sérica < 60 mg/dL, atingiu 13 (15,9%) pacientes de ambas formas clínicas de tratamento. Dos nove pacientes (11%) que apresentaram hemoglobina abaixo do ponto de corte, quatro (4,9%) foram caracterizados com anemia ferropênica. A ferritina mostrou-se útil para o diagnóstico diferencial entre Anemia Ferropênica e a Anemia da Doença Crônica em relação as demais variáveis bioquímicas avaliadas. Os resultados demonstraram pouca ocorrência de anemia ferropênica.

PO-17-060

AValiação Nutricional de Pré-Escolares Residentes na Zona Norte da Cidade de Manaus. Assistidos pelo Programa Médico da Família.

ELIANA FIGUEIREDO RODRIGUES; FERNANDO HÉLIO ALENCAR

Instituição: Universidade Federal do Amazonas-UFAM**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

AValiação Nutricional de Pré-Escolares Residentes na Zona Norte da Cidade de Manaus. Assistidos pelo Programa Médico da Família. RODRIGUES, E F e ALENCAR, F H. Curso de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos da Universidade Federal do Amazonas (UFAM) e Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA) efrdriguez@interext.com.br O presente estudo objetivou gerar informações complementares ao diagnóstico nutricional e principais determinantes do padrão nutricional de um segmento da população infantil residente na periferia de Manaus. O universo estudado ficou representado por 512 pré-escolares residentes na Zona Norte de Manaus, tendo como critério de inclusão, estarem cadastrados no Programa Médico da Família - PMF. O estado nutricional envolveu critérios antropométricos (< 2 Escore-Z), complementado pela determinação da concentração de hemoglobina e frequência de consumo alimentar. Na identificação dos fatores determinantes do estado nutricional foi investigado o sinergismo entre as variáveis: população, pobreza e degradação ambiental, bem como a ocorrência de parasitas gastrintestinais. Constatou-se que 9,6% das crianças apresentavam inadequação no indicador "Estatura/Idade", 9,4% no Peso/Idade e 4,5% Peso/Estatura, constatando-se maior ocorrência de todas as formas de desnutrição no sexo masculino. A análise da frequência de consumo alimentar revelou o arroz, pão e farinha de mandioca como os alimentos mais consumidos. Como fatores agravantes foram registrados percentuais de 12% de crianças com anemia e 40,1% portando parasitas gastrintestinais. A análise destes resultados reflete a eficácia das ações preventivas implementadas pelo PMF, e identifica o universo estudado como um dos melhores de padrão nutricional quando comparado com outros segmentos da população infantil de baixa renda da área urbana e rural do Amazonas. Palavras-chaves - 1. Antropometria; 2. Dietética; 3. Anemia; 4. Pré-escolares; 5. Determinantes

PO-17-061

ESTADO NUTRICIONAL DOS PACIENTES COM HANSENÍASE, CASOS NOVOS, ATENDIDOS EM UM CENTRO DE REFERÊNCIA DO AMAZONAS

ANDRÉ LUIZ LETURIONDO; LÚCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; GEORGE WILLIAM DE O. CORDEIRO

Instituição: Universidade Federal do Amazonas - UFAM**Ag.Financiadora:** FINEP - PPG7**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Considerando a complexidade da interação entre desnutrição e hanseníase e a escassez de informações em relação ao estado nutricional de pacientes com hanseníase, avaliou-se o estado nutricional desses pacientes. Foram estudados 82 pacientes com hanseníase das formas clínicas paucibacilares e multibacilares, antes do tratamento com drogas com potencial hemolítico e após aprovação do Comitê de Ética da Fundação Alfredo da Matta. Avaliou-se estado nutricional por meio de indicadores antropométricos tendo como referencial o Índice de Massa Corporal, também conhecido como “Índice de Quetelet”, que relaciona peso e estatura em metro Garrow & Webster (1985), sendo que para a classificação do IMC foi utilizada a recomendação da WHO (1997). Em relação a avaliação da dieta seguiu-se as recomendações do (NAS/FNB/IOM, 2000, 2001 e 2002), sendo utilizado o recordatório de 24 horas e a frequência de alimentos. A avaliação nutricional pelo IMC revelou que 47,0% foram classificados como eutróficos e 48,5% apresentaram sobrepeso e obesidade. A avaliação dietética demonstrou que a adequação energética foi de 15,9%. Para a maioria dos pacientes a dieta foi adequada em proteínas, carboidratos e lipídios. As mulheres apresentaram menor índice de ingestão de ferro, principalmente no estágio de vida de 18 a 50 anos. Os pacientes masculinos apresentaram absorção de ferro superior ao grupo feminino. A ocorrência de sobrepeso e obesidade é preocupante, uma vez que o risco de morbi-mortalidade aumenta com a obesidade.

PO-17-062

QUANTIDADE DE LIPÍDIOS EM DIETAS E REFEIÇÕES OFERECIDAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI; LUCIANE MIE KAWASHIMA; ADRIANA FLAVIANA L. DE MORAES; JULIANA PAGANIN LATANZA; JULIANA MEGUMI NISIO

Instituição: Universidade de Mogi das Cruzes**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Preocupadas em fornecer uma opção de refeição saudável, várias Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) oferecem a “dieta” - cardápio alternativo, padronizado e sem distinção para cada necessidade. O objetivo do estudo foi avaliar a quantidade de lipídios da dieta e da refeição normal oferecidas em UANs. Estudo desenvolvido em duas UANs na Grande São Paulo em 2005 (designadas como A e B). Foram analisadas as preparações arroz, feijão, guarnição e carne da refeição comum e da dieta. A unidade A lava o arroz e troca o caldo do feijão depois de prontos, prepara a guarnição sem adição de gordura e oferece a carne grelhada. A unidade B oferece para a dieta arroz integral e as demais preparações feitas com pouco óleo. Para quantificação dos lipídios utilizou-se o método Bligh-Dyer. Na unidade A, após o processo de lavagem do alimento pronto, observou-se uma redução de lipídios em até 75% no arroz e 30% no feijão. É preciso observar que esse método exige manipulação do alimento pós-cozção, o que reduz a temperatura expondo o alimento a maior risco de contaminação microbiana. Na unidade B a utilização de arroz integral reduziu significativamente o teor de lipídios. O feijão, apesar de preparado sem óleo, não apresentou redução dos valores, fato atribuído à utilização de temperos fritos previamente em gordura. A guarnição e a carne apresentaram valores de lipídios superiores aos da refeição normal. Não é necessário que se façam preparações especiais, desde que se observem as quantidades de lipídios acrescidas às preparações normais e que se utilizem alimentos com pouco teor de gordura. É preciso orientar os funcionários no que se refere à utilização de condimentos industrializados ou pré-processados, que podem conter alto teor de lipídios. A lavagem de alimentos prontos deve ser eliminada tendo em vista os riscos que oferece e a piora das características organolépticas, apesar da redução efetiva dos lipídios. O cliente deve ser orientado para ser capaz de fazer escolhas saudáveis.

PO-17-063

OCORRÊNCIA DE ANEMIA NA POPULAÇÃO INFANTIL DOS DIFERENTES ECOSISTEMAS AMAZONICOS.

FERNANDO HÉLIO ALENCAR; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; HELYDE ALBUQUERQUE MARINHO; DIONÍSIA NAGAHAMA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O presente estudo objetivou atualizar a curva de prevalência da anemia em pré-escolares dos diferentes ecossistemas Amazônicos. Foram coletadas amostras de sangue em 2336 pré-escolares, 810 residentes em Manaus-AM: 271 oriundos do ambulatório do ICAM; 98 da Creche Casa da Criança; 292 residentes na zona Norte (assistidos pelo PMF) e 149 residentes na mesma zona, porém não assistidos pelo PMF. Na área rural foram envolvidos 1526 pré-escolares, sendo 452 oriundos dos municípios das calhas dos rios: Amazonas (Itapiranga, Uricurituba e Nhamundá); 545 do Negro (Barcelos, Novo Airão e Reserva Nacional do Jaú); 349 do Solimões (Benjamim Constant, Anamá e Codajás); 88 do Purus (Beruri) e 92 do Madeira (Borba). A ocorrência da anemia infantil dentro do Estado do Amazonas não diverge muito quando se confronta a área urbana (24,3%) com a rural (26,6%). Em Manaus-AM, a maior ocorrência de anemia, foi registrada entre os pré-escolares atendidos na enfermaria do ICAM (70,1%); onde se constata que a anemia acomete indistintamente todas as faixas etárias, nos demais grupos populacionais estudados percebe-se uma expressiva proteção das crianças a contrair anemia no primeiro ano de vida. Merece destaque à baixa ocorrência de anemia registrada entre as crianças atendidas pelo PMF (12,0%), possivelmente, um reflexo das medidas implementadas no referido Programa. Na área rural a menor ocorrência de anemia foi registrada na Calha do Rio Amazonas (11,3%): Itapiranga (6,2%) e Uricurituba (13%), constatando-se maior precariedade nas calhas dos rios Purus (47,7%), Solimões (31,1%) e Negro (27,2%). Nestes ecossistemas a anemia acomete todas as crianças independentemente do gênero. Em relação à faixa etária percebe-se uma nítida proteção das crianças das calhas dos rios Amazonas, Solimões e Purus a sofrer anemia no primeiro ano de vida, provavelmente uma decorrência do aleitamento materno que é referido ser de alta frequência no contexto rural Amazônico.

PO-17-064

PREVALÊNCIA DA SÍNDROME METABÓLICA EM UMA POPULAÇÃO URBANA

TEREZINHA DA ROCHA ATAÍDE; MARIA CRISTINA DO N. TAVARES

Instituição: Universidade Federal de Alagoas - Depto. Nutrição**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

As doenças crônico-degenerativas são responsáveis pelas principais causas de óbito no Brasil. Dentre os grupos das doenças crônico-degenerativas não transmissíveis, encontra-se a síndrome metabólica, constituída pela obesidade, hipertensão arterial sistêmica, doenças cardiovasculares e diabetes mellitus. O presente estudo objetivou investigar a prevalência da síndrome metabólica e de seus fatores predisponentes em pacientes atendidos no Ambulatório de Nutrição da Caixa Beneficente dos Policiais Militares de Alagoas. Para tanto, submeteram-se 205 pacientes, maiores de 18 anos, de ambos os sexos, atendidos nos anos de 2003 e 2004 à avaliação nutricional e à determinação das prevalências da síndrome metabólica, da obesidade, da hipertensão arterial, da hiperglicemia de jejum e de dislipidemia, adotando-se o critério de diagnóstico do NCEP-ATP III. A população estudada era composta, em sua grande maioria, pelo sexo feminino (64%). A prevalência da síndrome foi de 28% (57 indivíduos); 39,5% da população apresentava sobrepeso e 35,1% obesidade. Entre os critérios diagnósticos da síndrome o mais prevalente foi a obesidade abdominal, sendo mais frequente nas mulheres. A população feminina apresentou correlação positiva entre idade e glicemia de jejum, idade e números de fatores de risco para a síndrome e idade e circunferência da cintura. Ambos os sexos apresentaram correlação positiva entre IMC e circunferência da cintura e IMC e números de fatores de risco para a síndrome. A prevalência da síndrome metabólica na população estudada foi elevada, comparando-se com outros estudos, não havendo diferença estatística entre os sexos. O sobrepeso, a obesidade e a obesidade abdominal estiveram presentes em grande parte da população, justificando um acompanhamento nutricional adequado. Palavras chave: Síndrome metabólica; doenças crônico-degenerativa; Obesidade.

PO-17-065

AValiação dos Fatores Ergonômicos Relacionados à Ambiência de uma Unidade de Alimentação e Nutrição e a Saúde de Seus Colaboradores

ADRIANA DUTRA CORREIA; DAYANNE MACHADO DOS SANTOS; KATHERINE RODRIGUES ASSIS; MARLENE AZEVEDO M. MONTEIRO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE - UNI-BH**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Alguns fatores interferem diretamente na produção, como a temperatura, a umidade, a ventilação, a iluminação, a cor e a sonorização (ruídos). A ergonomia visa contribuir para que áreas sejam projetadas, construídas e operadas com segurança, de modo que estas não resultem em sérios acidentes, ou que comprometam a qualidade de vida dos colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). O objetivo deste estudo refere-se a uma abordagem ergonômica dos fatores relativos à ambiência em uma UAN situada na cidade de Belo Horizonte-MG, no período de março a abril de 2005. Para a análise da ambiência desta UAN e avaliação de suas atividades utilizou-se o Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho (LTCAT) elaborado por uma empresa especializada em Segurança do Trabalho, realizado em 27 de dezembro de 2004. Os valores encontrados para estes agentes nocivos referentes à função desempenhada pelos colaboradores foram compilados e representados em forma de tabelas e posteriormente comparados às Normas Regulamentadoras de Segurança do Trabalhador - NR - 15. Os resultados encontrados foram os seguintes: a) as temperaturas dos setores da UAN não se adequam às recomendações estabelecidas. O local de maior temperatura foi a área de cocção, próximo ao caldeirão americano, chapa bifeteira e fritadeira; b) os setores de pré-preparo, copa de lavagem e higienização de utensílios são bem ventilados; c) o uso das cores foi adequado em toda a UAN, as paredes tem pintura e, ou azulejos brancos, e o piso é de material resistente na cor bege claro; d) a umidade nas atividades de lavagem de utensílios da cozinha, das bandejas e no pré-preparo não foram consideradas insalubres devido à utilização de Equipamentos de Proteção Individual adequados; e) em nenhuma das áreas encontrou-se níveis de iluminação abaixo do recomendado. Os resultados deste estudo permitiram concluir que os fatores de risco ambientais estiveram presentes, proporcionando um ambiente de trabalho insalubre para os colaboradores.

PO-17-066

Condição Bucal e Estado Nutricional de Deficientes Semi Institucionalizados da Apae de Florianópolis -SC

LUCIANA RODRIGUES V. BATISTA; EMILIA ADDISON MACHADO MOREIRA; MARIA CRISTINA MARINA CALVO; MICHELLE SOARES RAUEN; REGINA LÚCIA MARTINS FAGUNDES

Instituição: Programa de Pós-graduação em Odontologia/ UFSC**Ag.Financiadora:** FAPESC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Na sociedade atual, nos diversos níveis sócio-econômicos, encontramos um grande número de indivíduos portadores deficiência física e/ou mental. As causas e as conseqüências da deficiência são diversas e, principalmente, as conseqüências do viver com algum tipo de deficiência são influenciadas pelas condições gerais de vida e pelas políticas sociais e econômicas que são adotadas pelos Estados com vistas ao bem-estar de seus cidadãos. Desta forma, o objetivo deste estudo foi verificar a condição bucal e o estado nutricional de indivíduos semi institucionalizados da Apae de Florianópolis/SC, para propor ações e planejamento de atenção à saúde de maior qualidade para este grupo específico da população. A amostra constituiu-se de 69 indivíduos, com idade média de 30, 0 e desvio padrão de 11,99, sendo 36 feminino e 33 masculino. Na avaliação bucal, usando como critério o índice CPO-D (dentes cariados, perdidos e obturados), encontrou-se somente 7, 24% dos indivíduos livre de cárie, e o índice de CPO-D médio de todos os indivíduos de 11, 11. Em relação ao diagnóstico do estado nutricional, segundo o Índice de Massa Corporal (IMC) e o ponto de corte da OMS, observou-se uma prevalência de 42% de eutrofia e 58% com estado nutricional inadequado, sendo 15% de magreza, 47, 5% de pré-obesidade e 37, 5% de obesidade. Houve associação (Correlação de Pearson) entre o IMC com: Prega Cutânea Tricipital ($r=0.87$, $p=0.001$); Circunferência Abdominal ($r=0.84$, $p=0.01$) e a Circunferência da Panturrilha ($r=0.62$, $p=0.01$). Concluiu-se que a assistência odontológica e nutricional ao paciente especial precisa ser incentivada devido ao alto índice de indivíduos com o estado nutricional alterado bem como a condição bucal. Assim justifica-se a implementação de programas de assistência de programas a este grupo populacional.

PO-17-067

AVERIGUAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM BANCAS QUE COMERCIALIZAM PERECÍVEIS (CARNES, VÍSCERAS, FRANGOS E PEIXES) NAS FEIRAS-LIVRES DA GRANDE SÃO PAULO

ANA DE PAULA BRITO FERREIRA; MARIANA BANFI CRÊDICO; MICHELE LOPES RODRIGUES; NATALI CÉSAR GOMES; ROSIMEIRE ROCHA; VANESSA FUSUMA SANTOS; JULIANA MASAMI MORIMOTO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A feira-livre é uma prática antiga que sobrevive até os dias de hoje. A presente pesquisa teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias das feiras livres na Grande São Paulo, especificamente das bancas que comercializam produtos de origem animal. Foram analisadas 15 feiras, totalizando 28 bancas, durante os meses de abril e maio de 2005. O instrumento de avaliação foi um formulário baseado na resolução nº 142 de 03/05/2003 da Vigilância Sanitária, direcionada a este tipo de comércio. Os aspectos considerados incluíram condições das instalações, equipamentos e utensílios, higiene pessoal e práticas de manipulação. Cerca de 90% das bancas não possuíam equipamentos adequados para a higienização e proteção dos alimentos. Com relação a higiene dos manipuladores, observou-se que 85% não praticavam a lavagem das mãos. A totalidade das bancas observadas encontrava-se em desacordo com os pontos avaliados, levando á conclusão de que as condições de manipulação e de conservação dos produtos comercializados é bastante precária havendo, portanto, a necessidade de melhor treinamento e fiscalização por parte dos órgãos responsáveis, bem como, maior conscientização dos feirantes quanto à saúde pública.

PO-17-068

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 0 A 24 MESES DE IDADE MATRICULADAS EM CENTROS EDUCACIONAIS MUNICIPAIS DE ALFENAS, MG.

CRISTINA NOVACK AMARAL PEREIRA; ANDREZA CAMPOS FERREIRA; HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO; ROBERTA RIBEIRO SILVA; SELMO ÁVILA LIMA; ROSÂNGELA VIEIRA SIQUEIRA; ANTÔNIO CARLOS DA SILVA

Instituição: Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas/Centro**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A avaliação do estado nutricional de crianças nos primeiros anos de vida é importante em programas de intervenção nutricional. O objetivo do trabalho foi avaliar o estado nutricional de crianças de 0 a 24 meses de idade matriculadas nos Centros Educacionais Municipais (CEM). Foi realizado um estudo transversal com 31 crianças, as quais foram submetidas à inquérito socioeconômico, avaliação antropométrica, dietética e, dessas, 21 a exames parasitológicos e 15 a exames hematológicos. O perfil socioeconômico demonstrou que a maioria dos pais possui ensino fundamental incompleto, 80, 2% com casa própria e saneamento básico e renda familiar de 1,87 salários mínimos. A avaliação antropométrica mostrou que 67,7% das crianças eram eutróficas; porém, com desvios nutricionais, sendo, 22% em risco para obesidade e uma criança desnutrida. Quanto à estatura, 38,7% tinham estatura adequada, 29% em risco para baixa estatura e 32, 3% baixa estatura. O consumo energético médio foi de 742,5 kcal \pm 325,7 sendo 102 g/dia \pm 45 (53,98%) de carboidratos, 26,7 g/dia \pm 18,95 (14,4%) de proteínas e 28,5 g/dia \pm 16,89 (31,6%) de lipídios. As crianças consumiam 2,46 g/kg/dia de proteína. As demandas energéticas foram supridas pelas refeições servidas nos CEM. A ingestão de micronutrientes (ácido fólico, vit. C, B1, B2, B3, B6, B12, cálcio, ferro, fósforo e zinco) foi inferior aos padrões recomendados, exceto para a vitamina A que estava acima do recomendado. Os exames parasitológicos detectaram 26,3% de crianças infectadas por *Entamoeba coli*, *Giardia lamblia* e *Entamoeba vermiculares* e, para os exames hematológicos, observou-se 55,5% de crianças cujos valores de hemoglobina e hematócrito não alcançaram os níveis normais. Conclui-se que, mesmo a eutrofia apresentada pela maioria das crianças, a alimentação dessas era desequilibrada em relação aos macronutrientes e deficiente em micronutrientes.

PO-17-069

INFLUENCIA DA RENDA E DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL NO CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES, UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

PRISCILA MARIA F. FERNANDEZ; BETZABETH SLATER VILLAR; REGINA MARA FISBERG; CHESTER LUIZ GLAVÃO CÉSAR; MOISÉS GOLDBAUM; LUANA CARANDINA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: Considerando que o Brasil vem passando por um processo de transição nutricional, aliada às modificações ambientais, fatores econômicos e mudanças na alimentação é de extrema importância o conhecimento do consumo alimentar e os fatores que podem estar associados a este. Os adolescentes constituem um grupo importante, pois se sabe que os hábitos adquiridos na infância e nessa fase tendem a permanecer na vida adulta. Objetivo: Descrever o consumo alimentar de adolescentes de áreas da Região Sudoeste da Grande São Paulo, segundo a renda e o índice de massa corporal. Metodologia: Estudo transversal, de base populacional realizado por meio de inquérito domiciliar, denominado ISA-SP, realizado entre janeiro de 2001 e setembro 2002. Participaram 795 adolescentes de ambos os sexos, com idade entre 12 anos e 19 anos. Os dados de consumo alimentar foram obtidos por Recordatório de 24 horas e os dados de peso, estatura e renda familiar foram referidos pelos adolescentes. Resultados: A média de idade foi de 15,6 anos, sendo que 50,9% dos adolescentes eram do sexo masculino. Foi observada uma prevalência de 14,3% de excesso de peso. O consumo de arroz/macarrão e leguminosas foi maior no estrato de renda mais baixo e a medida que aumenta o poder aquisitivo diminui o consumo. Situação inversa ocorreu em relação ao consumo de refrigerantes e leite integral, a medida que aumenta a renda aumenta o consumo. Já em relação ao consumo de refrigerantes observa-se um consumo inferior ($p < 0,001$) para os indivíduos desnutridos em comparação com os eutróficos e os com excesso de peso. A média do consumo de energia foi estatisticamente diferente entre os sexos. Conclusões: O padrão de consumo alimentar dos adolescentes estudados esteve relacionado principalmente com a renda familiar per capita. Entre os mais pobres prevalece o típico padrão da dieta brasileira: arroz, feijão e um tipo de carne, enquanto para os mais ricos esse padrão vem mudando sendo o consumo destes alimentos inferior.

PO-17-070

CONCEPÇÕES E PRÁTICAS ALIMENTARES NA INFÂNCIA A PARTIR DAS FALAS DE MÃES DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS.

LUCIANA M CERQUEIRA CASTRO; CAROLYNE PIMENTEL ROSADO; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO; LUCIANA AZEVEDO MALDONADO; MARIA HELENA HASSELMANN; MARIA FÁTIMA MENEZES; NATHÁLIA OLIVEIRA BAPTISTA; ROSANE RITO; SHEILA ROTEMBERG; SILVIA ANGELA GUGELMIN

Instituição: UERJ/ Instituto de Nutrição**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Estudos vêm apontando para um descompasso entre a orientação sobre a introdução adequada de alimentos complementares e a sua prática efetiva. Trabalhos sobre o tema indicam que, para a maioria das crianças, estes alimentos são introduzidos precocemente e de forma inadequada, tanto qualitativa quanto quantitativamente. Pode se citar como conseqüências desta prática o desmame precoce; as diarreias; a desaceleração do ritmo de crescimento e desenvolvimento; as alergias, o excesso de peso. Destaca-se ainda que hábitos alimentares inadequados adquiridos no início da vida tendem a se acentuar na primeira infância e na adolescência. Nesse sentido, este trabalho tem como objetivo conhecer e analisar as práticas alimentares de crianças menores de dois anos a partir da compreensão das concepções das mães sobre a alimentação. Para isto, realizou-se um grupo focal com mães de crianças de 8 a 18 meses que frequentam a Policlínica Piquet Carneiro, no município do Rio de Janeiro. Este grupo discutiu o assunto a partir da pergunta: Como se deu a introdução de alimentos para seus filhos? A análise das falas revelou que, ao se tratar da alimentação da criança pequena, necessariamente se fala de aleitamento materno, seu manejo, dificuldades para deixar de ofertá-lo e a ambigüidade da experiência para a condução da vida da mulher. Em relação à alimentação complementar destacam-se: o manejo da alimentação, o conceito de comida, a relação entre comida e crescimento físico, preferências das mães e das crianças, dificuldades, a criança que não come e as estratégias utilizadas para que ela coma. Nessa perspectiva, o grupo focal trouxe contribuições importantes para o aprofundamento das discussões. A influência de profissionais de saúde na escolha da alimentação foi evidenciada, assim como a necessidade de revisão de suas práticas quanto à orientação da alimentação complementar, baseadas também nas dificuldades apontadas pelas mulheres. Apoio: UERJ e SMS/Prefeitura do Rio de Janeiro

PO-17-071

DIMENSÃO DA DESNUTRIÇÃO INFANTIL NO AMAZONAS-AM (2004).

FERNANDO HÉLIO ALENCAR; MARIA MARGARETH B. MENDONÇA; WLÁDIA A. SILVA; ARINETE V. F. ESTEVES; ELIANA FIGUEIREDO RODRIGUES

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Este estudo objetivou preencher a lacuna na literatura a respeito da prevalência da DEP nos diferentes ecossistemas Amazônicos. Foram investigados 4.030 pré-escolares, 1.751 residentes em Manaus/AM: 549 oriundas do ambulatório do ICAM, 287 hospitalizadas na mesma instituição, 188 matriculados na creche Casa da Criança, 512 residentes na zona Norte (assistidos pelo PMF) e 215 não assistidos pelo PMF. A área rural envolveu 2.279 pré-escolares, sendo 650 oriundos dos municípios das calhas dos rios: Amazonas (Nhamundá, Itapiranga e Uricurituba); 811 do Negro (S. G. da Cachoeira, Barcelos e Novo Airão); 394 do Solimões (Alvarães e Codajás); 249 do Purus (Beruri) e 175 do Madeira (Borba). O diagnóstico antropométrico evidenciou como principal manifestação da desnutrição o déficit de crescimento (< 2 Escore-z); sendo o rio Negro caracterizado como o de maior precariedade nutricional, com 35,2% das crianças apresentando inadequação no indicador (E/I), seguido da calha do rio Solimões (24,4%), Purus (20,9%), Amazonas (20,5%), e Madeira (15,6%). Na área rural, constatou-se uma relativa proteção das crianças a sofrer desnutrição no primeiro ano de vida, provavelmente devido ao aleitamento materno que é referido como de elevada frequência no contexto rural amazônico. Em Manaus foram registrados percentuais expressivamente inferiores da mesma forma de desnutrição: 10,9% e 11,5% para as crianças atendidas no ambulatório e hospitalizadas no ICAM; 9,6% e 13% para as crianças da zona norte com e sem atendimento pelo PMF, destacando-se como melhor padrão nutricional as crianças assistidas pela creche casa da criança (6,4%). A inadequação no indicador (P/A), foi mais freqüente entre as crianças hospitalizadas (10,5%), quando comparadas com aquelas atendidas no ambulatório do ICAM (5,1%), possivelmente, em decorrência da exposição mais freqüente das crianças aos processos infecciosos no ambiente intra-hospitalar.

PO-17-072

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E SUA ASSOCIAÇÃO COM A INCAPACIDADE FÍSICA E USO DE MEDICAMENTOS EM IDOSAS INSTITUCIONALIZADAS DE VIÇOSA-MG

CARINA ALMEIDA MORAIS; CATARINA MACHADO AZEREDO; DÉBORA CALDAS MARQUES; SYLVIA DO C. C. FRANCESCHINI; LINA E.F.P.DE LIMA ROSADO; RITA DE CÁSSIA G. ALFENAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O processo de envelhecimento submete o organismo a diversas alterações anatômicas e funcionais que podem repercutir negativamente na nutrição e saúde do idoso. Tanto a perda grave das reservas de energia, como o sobrepeso favorecem o aumento da incidência de morbidades e mortalidade neste grupo. O objetivo desse trabalho foi avaliar o estado nutricional, as morbidades presentes e o uso de medicamentos em idosas de uma instituição asilar filantrópica do município de Viçosa-MG. Foram avaliadas as medidas antropométricas (pregas cutâneas tricípital e subescapular, circunferência da cintura, do quadril e da panturrilha, altura do joelho, estatura e peso) de 15 idosas (≥ 60 anos). Medidas recumbentes foram utilizadas para estimativa da estatura e do peso, quando tais dados não puderam ser aferidos objetivamente. As demais variáveis do estudo foram obtidas através de um questionário. As análises estatísticas foram conduzidas utilizando o software Epi Info versão 6.04. As participantes apresentaram idade mediana de 73 anos variando de 67 a 89 anos. Dentre as morbidades apresentadas, a maior prevalência foi a de hipertensão arterial (78,6%), seguida pelos distúrbios neurológicos (50%). Segundo o IMC, 46,2% das idosas encontravam-se com baixo peso, 15,4% eutróficas e 38,5% com sobrepeso. Grande parte das participantes (42,9%) apresentou incapacidade de deambulação. A incapacidade física apresentou associação com o estado nutricional das idosas ($p < 0,05$). Verificou-se que o uso contínuo de medicamentos foi freqüente neste grupo, sendo que 84,6% das idosas utilizavam três ou mais medicamentos/dia. Verificou-se uma associação significativa ($p < 0,05$) entre este dado e o estado nutricional das participantes. Tais resultados sugerem que o baixo peso apresentado, inicialmente atribuído à fragilidade do envelhecimento, esteja mais associado às condições físicas, sociais, psíquicas e possivelmente aos efeitos indesejáveis dos medicamentos utilizados pelas participantes do presente estudo.

PO-17-073

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES RESIDENTES EM CINCO ZINAS DA CIDADE DE MANAUS-AM

GLÁUCIA MARIA FRANCO MATOS; DIONÍSIA NAGAHAMA; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; JAIME PAIVA LOPES AGUIAR; NOEMIA KAZUE ISHIKAWA; JAHANA P. DE BARROS MENDONÇA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia -INPA**Ag.Financiadora:** MESA/CNPQ/MS**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Dentre os métodos para avaliar o estado nutricional a antropometria tem-se revelado como o método mais utilizado para o diagnóstico nutricional em nível populacional, sobretudo na infância e na adolescência, pela facilidade de execução, baixo custo e inocuidade. O presente estudo faz parte de um projeto sobre Segurança/Insegurança alimentar e condições de vida da população urbana de Manaus e teve como objetivo avaliar o estado nutricional, por meio da antropometria, de 199 crianças de 24 a 60 meses de vida pertencentes às famílias de diferentes estratos socioeconômicos, residentes nos bairros mais populosos de 5 zonas da cidade. As crianças foram pesadas em balança eletrônica com capacidade de 150 kg e medidas utilizando-se antropômetro vertical. O estado nutricional foi avaliado utilizando-se os indicadores: peso/altura (P/A), altura/idade (A/I) e peso/idade (P/I), tendo-se como referência a curva do NCHS (1978) expressos em escore Z. A estratificação da população foi pelo Critério de Classificação da ANEP que utiliza a posse de bens e o grau de instrução do chefe da família. Os resultados indicaram que 11,6% das crianças apresentaram inadequação de A/I, ou seja, indicativo de desnutrição crônica, provavelmente reflexo de dietas inadequadas por longo tempo. Constatou-se que 1,5% das crianças apresentaram déficit no indicador P/A, representando o comportamento nutricional atual, podendo ser indicativo de um processo infeccioso recente. Verificou-se ainda que 3,5% apresentaram-se obesos. Em relação à distribuição das crianças com inadequação dos indicadores antropométricos segundo a classe socioeconômica, verificou-se que não houve diferença significativa nos diferentes estratos. Conclui-se que foi elevada a ocorrência do déficit pondero-estatural refletido pela precária condição nutricional e de saúde de longa duração vivenciada pelos pré-escolares da cidade de Manaus.

PO-17-074

ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES: UMA COMPARAÇÃO ENTRE ESCOLA PÚBLICA E PRIVADA

DULCEMARA CVM DIAS; ELAINE M FROSSARD; CLÍSSIA CM PIMENTEL; PATRICIA CAMACHO DIAS; MARIA DO CARMO REBELLO GOMES; PATRÍCIA HENRIQUES

Instituição: Departamento de Nutrição Social - UFF/UNIPLI**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A identificação precoce dos problemas de ordem nutricional constitui-se em importante mecanismo capaz de subsidiar políticas públicas na área de saúde e nutrição. Neste contexto, a utilização de informações antropométricas como indicadores do estado nutricional se torna estratégica na medida em que se constitui em um instrumento de mais fácil aplicabilidade. Tendo em vista o panorama nutricional atual, onde a questão do sobrepeso na infância já aparece na pauta de discussão da saúde pública, torna-se urgente a identificação deste problema neste grupo. Este trabalho tem por objetivo descrever o estado nutricional de 246 escolares de 5 a 10 anos de idade, matriculados em 2 instituições de ensino: um colégio privado e uma escola pública, do município de Rio Bonito- RJ. Foram coletados os dados de peso e estatura sendo estes expressos segundo os seguintes índices antropométricos P/E (+ 2DP e -2DP) e IMC/I (IMC \geq 30 kg/m² - Cole et al, 2000). Os resultados revelam que 5,8% e 14,3% das crianças do colégio privado e escola pública, respectivamente, apresentaram baixo peso. A prevalência de sobrepeso e obesidade segundo o índice P/E foi de 15,9% no colégio privado e 9,5% na escola pública. Quando utilizado o IMC/I a prevalência de obesidade foi em torno de 12,6% nas duas escolas. O estudo nos permite concluir que o baixo peso ainda é um problema relevante, particularmente para as crianças que frequentam a escola pública e o sobrepeso atinge tanto as crianças da escola pública quanto da privada, com prevalência ligeiramente superior nas de melhor nível sócio-econômico, quando avaliadas segundo o índice P/E. Destaca-se a necessidade de aprofundamento das investigações, com vistas a melhor compreensão dos determinantes dos problemas nutricionais identificados neste estudo.

PO-17-075

AValiação DOS HáBITOS E Mudanças Alimentares DOS ESTUDANTES DURANTE O CURSO DE Nutrição DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ARARAQUARA - UNIARA

MARIANA BUZINARO AMBRÓSIO; CAMILA CÉLIA S. BARREIROS; CAMILA MARIA ZANIN

Instituição: Centro Universitário de Araraquara - UNIARA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: Uma alimentação adequada e balanceada é considerada como aquela que previne doenças, fornece promoção de uma vida mais saudável, conduzindo ao bem-estar geral de um indivíduo. É aquela que atinge todas as necessidades nutricionais de um indivíduo para a manutenção, reparo, processos de vida e crescimento ou desenvolvimento. O estudo dos hábitos alimentares demonstra ter um papel fundamental não só na identificação do que os consumidores adquirem em termos de alimentos, mas também quais os fatores que permeiam a escolha destes alimentos. Objetivo: O objetivo do estudo foi avaliar os hábitos e mudanças alimentares de estudantes durante o curso de Nutrição. Metodologia: O consumo alimentar dos estudantes de Nutrição foi avaliado através de um questionário, com 28 questões de múltipla escolha aplicados para 20 estudantes do sexo feminino de cada ano do curso, totalizando 80 participantes. Os resultados do questionário foram comparados com dados da Pirâmide Alimentar. Resultados: O 3º ano apresentou maior ingestão de água. O 1º e o 2º ano relataram consumir salgados ou bolachas recheadas no lanche vespertino, em contradição com o 3º e o 4º ano que consomem frutas ou sucos de frutas ou sanduíche natural. Todos consomem doces, porém o 2º ano apresenta maior consumo de chocolate. Para opção almoço, o 1º ano elegeu a pizza como favorita. Nenhuma turma conseguiu se classificar com uma alimentação totalmente saudável. Todas as pessoas, por mais adequado que esteja a dieta, cometem deslizos no consumo de açúcares e gorduras. Conclusão: Dentre os anos do curso de Nutrição, o 3º ano apresentou-se como o mais saudável, seguido do 4º ano em segundo lugar e 2º e 1º ano em terceiro e quarto lugar, respectivamente.

PO-17-076

PERCEPÇÃO CORPORAL E FATORES RELACIONADOS COM A OBESIDADE EM ESCOLARES DE UM CEU - PMSP

ELIANA PEREIRA VELLOZO; DANIELA FAGIOLI; ROSMARI DA SILVA; MAURO FISBERG

Instituição: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A infância e a adolescência são períodos que normalmente ocorrem variações da composição corporal, de maturação da mente e do organismo, que podem levar a uma alteração da percepção corporal, e é crítico para o desenvolvimento da obesidade. Objetivo: Avaliar a percepção corporal e os fatores relacionados com a obesidade de escolares, matriculados num CEU. Metodologia: Foram selecionados 75 escolares, na faixa etária de 7 a 14 anos de idade, de ambos os sexos, previamente classificados com sobrepeso e obesidade. Os alunos responderam uma entrevista individual, com três tipos de questionários padronizados (hábitos alimentares em casa e na escola; percepção corporal pessoal e dos pais através da escala de desenhos de silhuetas, e frequência no consumo de alimentos). Resultados: Um significativo percentual de alunos declarou assistir TV enquanto come (64%), 35% troca refeições por lanches e 8% comem à noite; 73% levam entre 10 e 15 minutos para alimentar-se na escola; 69% realizam 3 a 4 refeições diárias. A maioria declarou-se insatisfeito com a sua imagem corporal (97%) e destes, ainda, 47% e 8% apontam-se normal ou magro, respectivamente, através da identificação das silhuetas. E consideraram normal ou magro o pai e a mãe (93%). Praticam atividade física duas vezes por semana ou somente às vezes, 54%. Consomem diariamente alimentos energéticos (87%), construtores (72%) e reguladores (29%). As gorduras estavam presentes em 63% e as guloseimas em 25%. Conclusão: A percepção corporal se apresenta alterada e conflitante na maioria dos escolares, demonstrando discordância entre o que expressam verbalmente e visualmente, a qual pode contribuir na adoção de hábitos alimentares inadequados. Além disso, mostraram-se mais satisfeitos com a imagem dos pais do que com a sua própria. A maioria dos escolares também adota atitudes que favorecem o excesso de peso fator que merece uma atenção e intervenção especial.

PO-17-077

ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES E PROPOSTA DE CARDÁPIOS DE BAIXO CUSTO PARA A ESCOLA INSTITUTO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS/SC

FRANCILENE GRACIELI KUNRADI; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG; ILEANA ARMINDA MOURÃO KAZAPI

Instituição: Departamento de Nutrição - UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O estado nutricional de indivíduos pode predizer estados de saúde ou de doença. Conhecer as necessidades nutricionais dos comensais é imprescindível na elaboração de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Este trabalho teve como objetivos avaliar o estado nutricional de adolescentes que frequentam a UAN da escola pública Instituto Estadual de Educação, do município de Florianópolis-SC, e apresentar propostas de cardápios adequados nutricionalmente e de baixo custo. A população do estudo foi formada por 38 adolescentes, de ambos os sexos, com idade compreendida entre 11 a 17 anos. O estado nutricional dos entrevistados foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal (IMC) utilizando os pontos de corte propostos pela Organização Mundial da Saúde. Foram calculados cinco cardápios diários para o almoço utilizando o banco de dados do software "Nut Win" versão 2002. A média do IMC para o sexo feminino (N=22) foi de 20,24 Kg/m² e para o sexo masculino (N=16) foi de 19, 35Kg/m², sendo todos classificados como eutróficos. Os cardápios propostos apresentaram: Entrada (salada crua e/ou cozida), Prato principal (carne/ovo), Guarnição (mandioca/batata/abóbora) e Prato Básico (arroz e feijão). O valor calórico médio dos almoços foi de 817,40Kcal e o custo médio per capita de cada refeição foi de R\$ 1,11. Conclui-se que o cardápio a ser servido em uma UAN deve ser elaborado de forma que atenda as características da clientela, sem que se esqueça dos aspectos técnicos operacionais e dos custos que envolvem a sua execução.

PO-17-078

AValiação DA OFERTA ALIMENTAR E DAS CONdições HigIÊNICO SANITÁRIAS DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO GERIÁTRICA FILANTRÓPICA, NO MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI; ANDRÉA ROMERO LATTERZA; ESTELA Y. TSUKAMOTO; LILIANA CALE; LINDALVA FERREIRA DA SILVA; LIOMAR ROSA; PATRÍCIA JAIME S. DIZ

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A alimentação é um dos aspectos referentes à vida da pessoa institucionalizada que sofre alterações quando esta ingressa na instituição podendo interferir diretamente no seu estado de saúde. Objetivo: Analisar a oferta alimentar e as condições higiênico-sanitárias do serviço de alimentação de uma instituição geriátrica filantrópica. Métodos: O estudo foi realizado em maio de 2005, em um asilo filantrópico situado em São Bernardo do Campo/SP, quando foi feita uma análise quanti-qualitativa do cardápio quinzenal e da alimentação oferecida, que tem um porcionamento padronizado, além de uma pesquisa sobre a satisfação em relação à alimentação oferecida. As condições higiênico-sanitárias do setor de alimentação foram avaliadas por meio de um questionário e os dados obtidos foram comparados com a CVS-6 e a RDC 216. Resultados: Observou-se que em todos os dias a ingestão dos nutrientes estava abaixo dos Valores Diários Recomendados, sendo que a média calórica das refeições foi de 1344, 82Kcal para os homens e 1257, 16Kcal para as mulheres. Todos os internos apreciavam a alimentação e estavam satisfeitos com as refeições. Na análise das condições higiênico-sanitárias do setor de alimentação não foram observadas muitas deficiências e os itens em desacordo são de fácil adequação. Conclusão: Conclui-se que, apesar da maioria dos internos apresentar bom estado de saúde, é fundamental a revisão dos cardápios no que se refere à oferta de nutrientes e sanar as deficiências nas condições higiênico-sanitárias do setor de alimentação.

PO-17-079

COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ADOLESCENTES EM DIFERENTES FASES MATURACIONAIS

ÉRIKA DA SILVA BRONZI; ANTONIO DORIVAL CAMPOS; MARINA MANDUCA FERREIRA

Instituição: Depto. de Medicina Social/FMRP/USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A adolescência é uma fase de modificações biopsicossociais em que ocorre aumento da massa gorda total. No sexo feminino esse acontece durante toda a puberdade, enquanto no masculino se reduz no decorrer da puberdade. O objetivo do presente estudo foi analisar a associação entre as fases de desenvolvimento sexual, de adolescentes de Ribeirão Preto-SP, e a composição corporal. A avaliação dos 494 adolescentes, matriculados em escolas públicas e privadas, consistiu na auto-avaliação do desenvolvimento sexual proposto por Marshall e Tanner (1969), na aferição do peso corporal, através da balança Tanita BF-662, da altura, pelo antropômetro de campo, das pregas cutâneas tricípital (PCT) e subescapular (PCSB) através do plicômetro científico Cescorf, das circunferências de cintura (C) e quadril (Q) por fita métrica e percentual de gordura corporal (PG) utilizando a bioimpedância RJL Systems (BIA) e a Tanita BF-662. Para estimar o PG utilizou-se equações propostas Houtkooper et al. (1992) e critérios de Slaughter et al. (1988). A análise estatística foi realizada através dos softwares EPI-INFO 3.2.2 e GraphPad 3.0. O coeficiente de correlação de Pearson evidenciou associação positiva entre os estágios de maturação sexual e as características: IMC, PG, C e inversamente proporcional à razão C/Q no sexo feminino. No sexo masculino a associação positiva foi entre os estágios de maturação sexual e as características: IMC, C e inversamente proporcional ao PG determinado pela Tanita BF-662. O aumento dos estágios de maturação sexual foi correlacionado ao aumento do PG no sexo feminino, enquanto no masculino não ocorreu essa associação. Os resultados encontrados demonstram que as modificações na composição corporal são distintas entre sexos. Nas meninas o aumento do PG é correlacionado ao aumento do IMC, idade e estágio de maturação sexual. Nos meninos, apenas acontece com o peso, além do incremento de gordura corporal ser inversamente correlacionado com a idade, altura e estágio de maturação sexual.

PO-17-080

MULHERES BRASILEIRAS NO CLIMATÉRIO: QUAIS AS DOENÇAS MAIS PREVALENTES NESTA FASE DA VIDA?

FLÁVIA TRONCON ROSA; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN; GISELE TEIXEIRA BOMBIG; ROBERTA SANTOS; JÚLIO SERGIO MARCHINI; ODILON IANETTA

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O climatério é definido como o período de transição da fase reprodutiva para a não reprodutiva e se caracteriza pelo déficit da produção do hormônio estrogênio pelos ovários. Com o passar da idade, as mulheres apresentam risco aumentado de desenvolverem doenças como anemia ferropriva, obesidade, alterações na função renal e doenças cardiovasculares (DCV), o que faz da prevenção um dos principais objetivos das políticas de saúde pública nos últimos tempos. O objetivo do presente estudo foi identificar, através de aspectos nutricionais, a prevalência de doenças associadas ao climatério em mulheres acompanhadas no Ambulatório de Climatério do HCFMRP-USP, no período de janeiro a junho de 2004. Para tanto, foi realizada uma avaliação retrospectiva, clínica e nutricional, de 25% do total dos prontuários dessas pacientes, selecionados aleatoriamente, nos quais foram avaliadas informações da primeira consulta. Os dados levantados foram idade, data da última menstruação e dosagens séricas de hemoglobina, hematócrito, glicemia de jejum, lipidograma, uréia, creatinina e estrógeno. Os resultados encontrados foram: idade média de 49 ± 7 anos, peso médio de 66 ± 15 kg e o índice de massa corporal médio de 27.7 ± 5.5 kg/m². A porcentagem de pacientes com anemia, diabetes melitus, colesterol total elevado, diminuição de HDL, aumento de triglicérides e obesidade foi, respectivamente: 10%, 14%, 41%, 39%, 32% e 58.1%. A partir dos resultados obtidos, conclui-se que mulheres climatéricas atendidas no HCFMRP-USP apresentam elevada prevalência de anemia, diabetes mellitus, dislipidemia e obesidade. Assim, estudos que analisem a ingestão alimentar dessas mulheres, associados a avaliação da composição corpórea e de hábitos de vida, além de uma avaliação adequada do perfil biofísico ósseo, terão relevante papel no futuro para o estabelecimento de medidas preventivas em relação a obesidade, doenças associadas e também a osteoporose, muito observada nesse período da vida das mulheres.

PO-17-081

DIMENSÃO DAS CARÊNCIAS NUTRICIONAIS ESPECÍFICAS NA POPULAÇÃO INFANTIL DO AMAZONAS.
FERNANDO HÉLIO ALENCAR; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; HELIDE ALBUQUERQUE MARINHO; DIONÍSIA NAGAHAMA**Instituição:** Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O presente estudo investigou por meios antropométrico, o estado nutricional da população infantil do Amazonas. Foi investigado um universo de 4.030 pré-escolares dentro do Estado, 1.751 residentes em Manaus e 2.279 na área rural. Como primeiro parâmetro diagnóstico foi comparada a curva pâncreo-estatural das crianças amazonenses com o padrão proposto pela OMS. Constatou-se aos cinco anos de idade um déficit de 4,4 kg de peso para as crianças do rio Negro e de 3,4 Kg para as crianças da área de Manaus, sendo o déficit de estatura no referido período de 12,3 cm no rio Negro e 7,4 em Manaus; no final da adolescência este déficit é de 20 cm. A principal manifestação da desnutrição na área rural foi o déficit de crescimento (<2 escore-z); o rio Negro configurando-se como o de maior precariedade nutricional, sendo de 35,2% a prevalência de inadequação no indicador (E/I). Em Manaus, apesar do registro de 8,4% e 21,6% de crianças com baixo peso e peso insuficiente ao nascer, foi registrada uma situação nutricional mais favorável com apenas 10,4% das crianças apresentando a mesma forma de desnutrição. A inadequação no indicador (P/E), foi mais freqüente entre as crianças hospitalizadas (10,5%), quando comparadas com aquelas atendidas no ambulatório do ICAM (5,1%), possivelmente, em decorrência da exposição mais freqüente das crianças aos processos infecciosos no ambiente intra-hospitalar. A ocorrência desta forma de desnutrição na população infantil da área rural não foi epidemiologicamente expressiva (3,4%). A prevalência da anemia infantil dentro do Estado do Amazonas não diverge muito quando se confronta a área urbana (24,3%) com a rural (26,6%). Entretanto na área rural percebe-se uma nítida proteção das crianças das calhas dos rios Amazonas, Solimões e Purus a sofrer anemia no primeiro ano de vida, provavelmente uma decorrência do aleitamento materno que é referido ser de alta freqüência no contexto rural Amazônico.

PO-17-082

QUALIDADE DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DA FACULDADE SALESIANA DE VITÓRIA (FSV): PERCEPÇÃO DOS ALUNOS

JANETE PEREIRA NOGUEIRA; SHEILIAN MARA DOS SANTOS SILVA; PATRÍCIA SOUZA PEREIRA FÉLIX; ANDRESSA RIBEIRO DOS SANTOS; PEDRO MAKUMBUNDO KITOKO

Instituição: FACULDADE SALESIANA DE VITÓRIA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Objetivos Identificar o perfil dos comensais e os principais problemas apontados pelos alunos sobre a cantina instalada na FSV. Metodologia É um estudo transversal baseado em uma amostra construída a partir de uma adesão voluntária de 20% dos alunos de cada curso. Aplicou-se um questionário com perguntas fechadas na sua maioria, no mês de junho de 2004. Os participantes foram divididos em dois grupos: grupo 1 dos que permanecem menos de 5 hs/dia (GT1), grupo 2 dos que permanecem mais de 5 hs/dia (GT2). Foi utilizado o software Epi Info 6 para a análise dos resultados. Resultados Foram envolvidos no estudo 330 alunos, correspondendo a 18% do total dos alunos matriculados na Faculdade. Deste conjunto de alunos 85,5% são do sexo feminino e 51,8% estavam no seu primeiro ano de faculdade. Do total dos respondentes, 44% costumam permanecer (TP) na instituição mais de 5 hs/dia. Deste último grupo, 66,9% apresentaram opinião positiva com relação a qualidade do serviço de alimentação de interesse, contra 88,1% para os que permanecem menos tempo. Entre os usuários da cantina com maior TP, 77,3% deram uma opinião positiva contra 84,4% dos GT1. Conclusão Diante dos dados coletados observou-se quanto menor a permanência dos alunos maior a apreciação. De um modo geral, os alunos estão muito preocupados com a qualidade dos serviços oferecidos e com a realização de uma alimentação saudável. A preocupação cresce com a afinidade do curso com a Nutrição.

PO-17-083

HÁBITOS ALIMENTARES DE CLIENTES DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE ITAJAÍ - SC.

CAMILA BONA; CAROLINA COLLAÇO LINHARES; CLAIZA BARRETTA; EMANUELA BIANCHI GOMES; FABIANA BARBIERI; BETHANIA HERING RIEKES; ELISABETH BARTH ALMEIDA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Nos últimos anos, houve um aumento do número de refeições feitas fora do lar, e hoje temos várias opções de restaurantes e fast foods. Estas tendências estão relacionadas principalmente pela inserção da mulher no mercado de trabalho e conseqüente mudança no estilo de vida da população. Os restaurantes que servem refeições por peso permitem que as pessoas façam uma refeição completa de maneira rápida e com baixo custo. O objetivo deste trabalho foi verificar e avaliar os hábitos alimentares de clientes freqüentadores de um Restaurante Universitário do Município de Itajaí - SC. Participaram desse trabalho 240 comensais de ambos os sexos, escolhidos aleatoriamente durante a escolha do alimento do bufê, que servia 10 pratos frios e 12 quentes. O consumo alimentar médio foi de 426 g e houve um equilíbrio na escolha das carnes, sendo que 39,16% preferiam os grelhados, 36,25% as do bufê e 23,33% escolhiam ambas. As frituras foram consumidas por 55,42% dos comensais e 82,91% consumiram saladas cruas. O consumo de arroz branco foi de 36,25%, sendo que o feijão foi rejeitado pela maioria dos avaliados (63,75%), bem como as massas (63,75%) e tortas salgadas (73,31%). Durante a refeição, 43,75% dos avaliados não consumiam nenhum tipo de bebida e notou-se que a maioria (60%) não consumia sobremesa. A partir dos dados encontrados, torna-se evidente a necessidade de orientar as pessoas para que as escolhas sejam coerentes às suas necessidades nutricionais através de um trabalho de educação nutricional.

PO-17-084

BETA-CAROTENO COMO MARCADOR DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM ADOLESCENTES PÚBERES, PIRACICABA, SP

SILVIA MARIA VOCI; BETZABETH SLATER; LIA TAKEYAMA; LÍGIA ARAÚJO MARTINI; MARINA VIEIRA DA SILVA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: Além de desempenhar função como precursor da vitamina A, outros benefícios do β -caroteno são apontados em diversos estudos na prevenção de doenças cardiovasculares e câncer. Outro aspecto importante é a sua utilização como marcador bioquímico da ingestão dietética, principalmente dos alimentos dos grupos de frutas e hortaliças. **Objetivo:** Descrever o consumo de energia e macronutrientes, β -caroteno, fibra e vitamina C, bem como de frutas e hortaliças, medido pelo QFAA (Questionário de Freqüência Alimentar para Adolescentes), correlacionando-o com os dados de β -caroteno plasmático. **Metodologia:** Foram avaliados 68 adolescentes de Piracicaba, de 10 a 14 anos de idade, púberes de ambos os sexos, segundo dieta habitual e β -caroteno plasmático (avaliado pelo método de HPLC). Todos os valores de nutrientes foram ajustados pela energia. Foram utilizados análises descritivas e Coeficiente de Correlação de Pearson. Para variáveis que não apresentaram distribuição normal, procedeu-se à transformação para logN. **Resultados:** A média de idade foi de aproximadamente 13 anos, sendo que 78% da amostra era do sexo feminino. As médias foram de 0,51 $\mu\text{mol/L}$ e 2124,95 μg para β -caroteno plasmático e dietético respectivamente. Energia, fibra e vitamina C apresentaram médias de 2801,90 Kcal, 23,31g e 149,72mg. As médias de porções foram de 1,84 (frutas) e 1,16 (hortaliças), enquanto que para quantidades em gramas foram de 214,80g (frutas) e 101,43g (hortaliças). As correlações foram significantes para o β -caroteno plasmático com fibra e carboidrato e para a fibra e a vitamina C com o consumo de frutas e hortaliças. **Conclusão:** Apesar de não apresentar correlação significativa com o consumo de frutas e hortaliças, o β -caroteno plasmático pode ser um marcador indireto da ingestão destes alimentos, uma vez que se correlacionou com a fibra dietética.

PO-17-085

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL COMO PREDITOR DE RISCO DE MORBIDADES EM IDOSOS

ADRIANE CERVI; SILVIA ELOIZA PRIORE; ROSÂNGELA MINARDI MITRE COTTA; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELÚZIO; JOSEFINA B. RESENDE MONTEIRO; SYLVIA C. CASTRO FRANCESCHINI

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Ag.Financiadora:** MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS) E FAPEMIG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O Índice de Massa Corporal (IMC) é útil para avaliar o estado nutricional tanto em nível individual como populacional. Considerando as modificações corporais que ocorrem com o envelhecimento, uma questão ainda a ser esclarecida é se os pontos de corte desenvolvidos, validados e estabelecidos para adultos jovens são adequados para avaliar o estado nutricional e risco de morbidades de idosos. Sendo assim, este estudo visou validar duas diferentes propostas para diagnosticar sobrepeso em idosos: $IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$ (WHO, 1998) e $IMC \geq 27 \text{ kg/m}^2$ Lipschitz (1994), bem como verificar a capacidade destes pontos de corte em prever risco de morbidades em uma população de idosos residentes no município de Viçosa, MG. Fizeram parte do estudo, 186 idosos (94 homens e 92 mulheres) com idade entre 60 e 87 anos. Foram determinados os níveis pressóricos, perfil lipídico e glicemia de cada idoso a fim de correlacioná-los com o IMC. Calculou-se Sensibilidade (Se), Especificidade (Es), Valor Preditivo Positivo (VP+) e Negativo (VP-) em determinar presença ou ausência de morbidades para cada ponto de corte de IMC. Comparando as duas propostas verificou-se, em ambos os sexos, um aumento na prevalência de 16,2% para o baixo peso e de 3,8% para eutrofia e diminuição de 19,9% na prevalência de sobrepeso quando utilizado a recomendação de Lipschitz em relação à da WHO. Em ambos os sexos a proposta de Lipschitz mostrou ser mais adequada, pois apresentou valores mais altos e próximos de Se, Es e maior VP+ e VP-, para todas as morbidades avaliadas. Para ambos os sexos o IMC ($\geq 27 \text{ kg/m}^2$) foi positivo e significativamente associado com hipertensão arterial e apenas para mulheres, com hipertrigliceridemia e hipercolesterolemia, sendo que para os homens esteve positiva e significativamente associado com diabetes e HDL-c baixo. Recomenda-se a utilização do IMC proposto por Lipschitz (1994) para avaliar o estado nutricional de idosos, pois este apresentou maior capacidade em prever risco de morbidades nesse grupo etário.

PO-17-086

AValiação DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES ATLETAS DE VOLLEYBALL COMPETITIVAS POR MEIO DA APLICAÇÃO DO TESTE DE ATITUDES ALIMENTARES (EAT)

RENATA FURLAN VIEBIG; MARCIA DE ARAUJO LEITE NACIF; LETÍCIA E. PEREIRA; SIMONY Z. GABOARDI; TATIANA R. LOSSÁVARO

Instituição: Centro Universitário –São Camilo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

INTRODUÇÃO - Em atletas, embora a prevalência de anorexia nervosa e bulimia ainda não seja suficientemente conhecida, sobretudo no Brasil, pesquisas realizadas demonstram frequência aumentada em certas modalidades esportivas. **OBJETIVOS** - Aplicar o Teste de Atitudes Alimentares (EAT) em adolescentes do sexo feminino de uma equipe competitiva de volleyball de um clube de São Paulo. **MÉTODOS** - Para avaliar o comportamento alimentar de 24 atletas, com faixa etária entre 16 e 19 anos, foi aplicado o instrumento EAT, que é formado por 26 itens, com seis opções de resposta cada: sempre, muito freqüente, freqüentemente, às vezes, raramente e nunca. Para avaliação das respostas considerou-se: três escores para cada resposta “sempre”, dois escores para cada resposta “muito freqüentemente”, um escore para “freqüentemente”. As respostas “às vezes, raramente ou nunca” não foram pontuadas. Foram consideradas com sintomas ou comportamentos indicativos de possível distúrbio alimentar as atletas adolescentes cuja as respostas atingiram escore superior a 20/21. Para análise do estado nutricional, foram mensurados peso, estatura e dobras cutâneas. O índice de massa corpórea (IMC) foi calculado e avaliado segundo percentis de NCHS (2000) em relação à idade. **RESULTADOS** - As jogadoras apresentaram idade média de 15,1 anos (Dp=2,1), peso médio de 60,0Kg (Dp=14,2), estatura média de 168,7cm (Dp=2,8) e IMC médio de 21,1Kg/m² (DP=0,5). O escore médio obtido na aplicação do questionário foi de 10 pontos, o que demonstrou que as atletas, em geral, não apresentaram comportamentos ou sintomas de distúrbios alimentares. A maioria das adolescentes (87%) encontravam-se eutróficas em relação ao indicador IMC/Idade e nenhuma atleta foi classificada como estando com baixo peso. **CONCLUSÃO** - Atletas, no geral, apresentam uma probabilidade aumentada de desenvolverem transtornos alimentares devido a cobrança constante por uma boa performance. Porém, tal tendência não foi observada na população estudada.

PO-17-087

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE UMA ESCOLA DA REDE MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS/SANTA CATARINA (SC).

LARA CANEVER; JULIANA MAGDALENA DAL PONTE; TICIANE PEDOTT BARON; CAROLINA GENOVOIS; SUZI CAVALLI; ELISÂNGELA CUNHA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Uma alimentação adequada em todas as fases da vida do ponto de vista nutricional é fundamental e indiscutível para assegurar o crescimento e desenvolvimento fisiológico, a manutenção da saúde e do bem-estar do indivíduo. A monitorização e a avaliação das condições de saúde contribuem de maneira decisiva ao diagnóstico de possíveis alterações nutricionais. Nesta perspectiva, o presente estudo teve como objetivo classificar o estado nutricional de crianças pertencentes à Escola Desdobrada Osvaldo Galupo e Núcleo de Educação Infantil Morro do Horácio, no município de Florianópolis, SC. A avaliação antropométrica foi realizada através do Índice de Massa Corporal Percentilar dos escolares, utilizando-se os pontos de corte estabelecidos por Must et al., (1991) e recomendados pela Organização Mundial da Saúde (OMS). A amostra analisada foi de 162 crianças, representando 94,7% dos escolares matriculados. Destes, 53,0% eram do sexo feminino e 47,0% do sexo masculino, os quais apresentavam faixa etária variada entre 3 a 13 anos de idade. O diagnóstico nutricional predominante foi a eutrofia para ambos sexos, correspondendo a 86,0% no feminino e 75,0% no masculino, seguido de sobrepeso (7,0% e 15,8%) e obesidade (5,8% e 7,9%) para os mesmos sexos, respectivamente. Salienta-se que apesar de haver prevalência de eutrofia na população estudada, os dados de sobrepeso e obesidade encontrados mostraram-se bastante preocupantes, além de confirmarem achados de outras pesquisas. Tais resultados justificam, portanto, a aplicação de uma intervenção nutricional na escola através de adoção de hábitos alimentares adequados com equilíbrio de nutrientes. Contudo, se fazem necessários trabalhos de carácter educativo nutricional com os escolares como medida preventiva da instalação da obesidade e das possíveis co-morbidades associadas a esta doença.

PO-17-088

AValiação DA INGESTÃO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA-MG UTILIZANDO AS DRI (DIETERY REFERENCE INTAKES)

VÂNIA MAYUMI NAKAJIMA; ANA CRISTINA R. F. DA CRUZ; CRISTIANE GONÇALVES OLIVEIRA; ANA CAROLINA DE MELLO CRUZ; FERNANDA C. E. DE OLIVEIRA; NEUZA MARIA BRUNORO COSTA; JOSEFINA BRESSAN R. MONTEIRO; RITA DE CÁSSIA G. ALFENAS

Instituição: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E SAÚDE - UFV**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O inquérito alimentar é um importante instrumento para estimar a ingestão alimentar, e para avaliação desta utiliza-se as DRI, valores de referência de ingestão de nutrientes para indivíduos saudáveis, segundo idade e gênero. O estudo objetivou avaliar a ingestão alimentar de estudantes da UFV-MG. Utilizou-se o registro alimentar de 3 dias, e os nutrientes foram calculados no software DietPRO®4.0. Para avaliar adequação considerou-se: EER (Estimated Energy Requirement) para calorias; AMDR (Acceptable Macronutrient Distribution Ranges) para macronutrientes; EAR (Estimated Average Requirement) para micronutrientes (MI), e AI (Adequate Intake) para nutrientes cujas EARs não foram estabelecidas. Considerou-se os valores de D (diferença entre a média de ingestão e a EAR do nutriente), Dpn (desvio-padrão da necessidade: 10% para todos nutrientes, exceto niacina 15%), Dpi (variação intrapessoal: valor de tabela) e Dpd (desvio-padrão de D) para definir o R (D/Dpd) e assim calcular as adequações dos MI. Foram avaliados 16 indivíduos, sendo 10 do sexo feminino, com idade de 18 a 35 anos. 50% dos indivíduos apresentou ingestão calórica >110% da EER para idade, gênero, altura, IMC e nível de atividade física, e 25% ingestão abaixo da EER. A média de ingestão de carboidrato de 87,5% está na AMDR. Todos apresentaram ingestão de proteínas adequada, 11 têm consumo de lipídeos dentro da AMDR, sendo que destes 7 consumiam de 30 a 35% do Valor Calórico Total proveniente de lipídeos, e 5 apresentaram ingestão acima, com conseqüente baixa ingestão de carboidratos. O consumo de fibra alimentar e cálcio foi abaixo da AI para todos os indivíduos. 87,4% e 93,8% dos indivíduos apresentou ingestão adequada de ferro e vitamina A, respectivamente. A vitamina C apresentou-se inadequada em 7 indivíduos, estando 5 com ingestão próxima à EAR. Tem-se então a importância de conhecer o hábito alimentar e avaliar a adequação de acordo com as recomendações mais atuais, e assim viabilizar uma intervenção mais apropriada.

PO-17-089

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE IDOSOS ATENDIDOS NO CENTRO DE ATENÇÃO INTEGRAL À MELHOR IDADE (CAIMI) DR. ANDRÉ ARAÚJO.

MARIA APARECIDA CABRAL DE MELO; ANDREZA CRISTIANE MELO DO LAGO; ADRIENNE KATHLEN MELO DO LAGO; MILENE GISELLI R. BERNARDI

Instituição: CAIMI - Manaus/Amazonas**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução - A população idosa é o grupo populacional que mais cresce no Brasil, atualmente o país possui mais de 15% de sua população acima de 60 anos. Em Manaus, esta população conta com os Centros de Atenção Integral à Melhor Idade (CAIMI) que possuem equipes multidisciplinares voltadas exclusivamente para a saúde dos idosos. Objetivos - Traçar o perfil antropométrico dos idosos atendidos no CAIMI Dr. André Araújo. Material e Métodos - Foram escolhidos aleatoriamente 50 idosos sendo 25 homens e 25 mulheres com idade superior ou igual a 60 anos durante o segundo semestre de 2003. O estudo foi do tipo transversal retrospectivo feito através da análise das fichas dos pacientes utilizando o IMC e a circunferência da cintura. Resultados - Verificou-se que o estado de magreza entre as mulheres somava 4% e entre os homens 12%. A proporção de homens com excesso de peso foi relativamente maior do que nas mulheres (20% para 16%). Para os parâmetros de Obesidade I e Obesidade II constatou-se que nas mulheres a incidência é maior com 40% e 24%, respectivamente. Conclusão - A realidade brasileira requer estudos mais elaborados e análises de tendências em vista da extrema heterogeneidade sócioeconômica do país que ainda pode ser uma das fortes determinantes de agravos nutricionais encontrados em idosos haja vista que até mesmo os indivíduos com bom padrão sócioeconômico apresentam problemas nutricionais.

PO-17-090

PROJETO INTEGRADO DE NUTRIÇÃO HUMANA APLICADA (PRINUTHA) II: CONSUMO ALIMENTAR ENTRE USUÁRIOS DO CENTRO DE PRÁTICAS ESPORTIVAS DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (CEPEUSP)

ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; ANDRÉA LIZABETH CAMPOS GOMES; DENISE CAVALLINI CYRILLO

Instituição: PRONUT FCF/FEA/FSP - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O PRINUTHA é um projeto de ensino, pesquisa e extensão, inserido no PRONUT, e tem por objetivo a avaliação e orientação em nutrição e qualidade de vida para comunidade USP, campus São Paulo. Neste estudo foi avaliado o consumo alimentar dos participantes da “Semana do cartão vermelho ao sedentarismo”, realizado entre os usuários do CEPEUSP em 2004. Por demanda voluntária participaram 415 indivíduos adultos, que passaram por coleta de dados antropométrica e responderam um questionário auto-preenchido sobre dados demográficos, socioeconômicos, qualidade de vida e frequência alimentar (QFA), este estruturado em 25 itens. Para a avaliação do consumo alimentar foi construído um escore onde cada item recebeu pontuação de acordo com a frequência semanal reportada: 0 (nunca), 1 (1vez ou menos), 3 (2 a 4 vezes), 5 (mais que 5 vezes), posteriormente foram sintetizados em 8 grupos de alimentos, aos quais foram atribuídos pesos (de -4 a 4), de acordo com sua importância em relação a uma alimentação equilibrada. O escore variou de 25 a 134, sendo que a maior pontuação representa uma alimentação mais balanceada. Foi utilizada análise de variância e o teste Tukey-HSD. Entre os participantes as características gerais foram: idade média 31 anos (DP=14,07), variando de 18 a 73; 52,5% de mulheres; 67,5% solteiros; 53,3% estudantes de graduação e 68,4% apresentaram IMC normal. O escore médio obtido foi 85, 93 (64,13% do escore máximo). Verificou-se que os escores mais baixos foram relacionados com obesidade e adultos jovens (20 a 39 anos). Os escores mais altos foram relacionados com maior faixa de renda familiar, indivíduos casados e maior faixa etária. Não foi verificada relação com sexo e escolaridade. O escore utilizado indicou que a alimentação mais equilibrada parece ser uma prática entre a maioria dos participantes, observando-se que estes eram usuários de um centro de práticas esportivas.

PO-17-091

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS E DE RISCOS DE ACIDENTES DE TRABALHO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO/SP.

CAROLINA CRISCUOLO; FLÁVIA QUEIROGA A. DE ALMEIDA; JOCIMARY C. EVANGELISTA

Instituição: UNESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são ambientes de trabalho que oferecem diversos riscos à saúde dos funcionários por caracterizar-se por trabalho intensivo onde frequentemente exige-se alta produtividade em tempo limitado, porém em condições inadequadas, com problemas de ambiente, equipamentos e processos. O presente estudo teve o objetivo de analisar as condições ambientais e de riscos de acidentes de trabalho em uma UAN no município de São Paulo/SP. Utilizaram-se os princípios das Normas Regulamentadoras 15 e 17, do Ministério do Trabalho, a fim de identificar e avaliar os riscos de acidentes, as condições de postura dos funcionários, esforços e comandos, o ambiente térmico e sonoro do ar. Constatou-se que os funcionários realizavam por longos períodos movimentos repetitivos, em postura em pé e estáticos sem pausas para descanso; muitos funcionários negligentes carregavam peso excessivo sem o uso de carros de transporte e não usavam adequadamente os equipamentos de proteção individual. As condições ambientais apresentaram resultados dentro das recomendações. Torna-se imprescindível a adoção de medidas que minimizem os riscos à saúde e melhore a qualidade de vida dos trabalhadores.

PO-17-092

AValiação Nutricional e dos Níveis Pressóricos de Idosos Hipertensos Atendidos em um Posto de Saúde do Município de Maringá

ARETHUZA SASS; ROSE MARI BENNEMANN

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O envelhecimento da população é um fenômeno mundial. No Brasil o número de idosos vem aumentando rapidamente e com ele a presença de doenças crônicas não-transmissíveis, entre elas a hipertensão arterial. O objetivo foi avaliar o estado nutricional e os níveis pressóricos de idosos hipertensos. Foram avaliados 32 idosos hipertensos de com idade entre 65 e 81 anos. Valores acima da adequação para Índice de Massa Corporal (IMC) foram encontrados em 53,12% dos idosos. A maioria 65,62% e 78,12% dos idosos apresentaram valores acima de adequação para Circunferência do Braço (CB) e Prega Cutânea Tricipital (PCT), respectivamente. As mulheres apresentaram valores médios de CB maiores do que os homens. Em relação a Circunferência Muscular do Braço (CMB) 25% dos homens e 16,66% das mulheres apresentaram déficit de massa muscular. A metade dos homens apresentou valores de Circunferência da Cintura (CC) acima do adequado, enquanto que 54,16% das mulheres estavam dentro da faixa de adequação. A Relação cintura/quadril (RCQ) encontrase adequada em 37,50% dos idosos, porém 87,50% dos idosos do sexo masculino apresentaram valores acima da adequação. A maioria (73,90%) dos idosos apresentaram Pressão Arterial (PA) acima do normal. Destes idosos com PA acima do normal 65,21% apresentaram valores de IMC acima do adequado e 30,43% apresentaram RCQ acima do adequado, sendo RCQ representada por 80% dos idosos do sexo masculino. O estado nutricional dos idosos hipertensos apresentou IMC acima do adequado, excesso de gordura-subcutânea e relativa perda de massa muscular. Os indicadores de CC e RCQ demonstraram elevada prevalência de valores fora da faixa de adequação. O grande número de idosos com níveis de pressão arterial acima do normal revelam a necessidade de maior conscientização quanto ao controle da doença, já que relacionando o IMC e RCQ com os níveis pressóricos acima da normalidade encontrou-se um elevado percentual de idosos com valores de IMC e RCQ acima dos valores considerados como adequados.

PO-17-093

CONSUMO ALIMENTAR E ATIVIDADE FÍSICA EM ADOLESCENTES COM EXCESSO DE MASSA CORPORAL

ADRIANA FERREIRA; ANA LUCIA RÊGO; GISELE NORONHA; TEREZA CURY; VERA CHIARA

Instituição: Santa Casa de Misericórdia do RJ**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Consumo Alimentar e Atividade Física em Adolescentes com Excesso de Massa Corporal. A prevalência da obesidade na adolescência triplicou nos últimos anos. A redução da atividade física e mudanças no consumo alimentar estão relacionadas a drástica diferença no tempo. Este estudo analisa o consumo alimentar e prática de atividade física em adolescentes com excesso de massa corporal assistidos em um serviço de saúde. Estudaram-se 58 adolescentes, 25 meninas e 33 meninos de 10 a 18 anos. As variáveis foram: sexo, idade, Índice de Massa Corporal, estado nutricional, atividade física, números e tipos de refeições, consumo alimentar e maturação sexual. Para a classificação nutricional utilizou-se Cole et al (2000). Desenvolveu-se análise descritiva, teste T e qui-quadrado e gráficos sobre atividade física, sobrepeso e obesidade, consumo alimentar e frequência de refeições. O IMC não diferiu entre os sexos ($t=0,23$ e $P=0,82$). A obesidade predominou em 79,4% dos adolescentes com superioridade no sexo masculino sem diferença estatística significativa (qui-quadrado=1,17 e $P=0,34$) e em sedentários e para aqueles que faziam menos de quatro refeições diárias. Dos adolescentes 15,5% praticavam atividade física. Foi reduzido o hábito de consumir frutas, verduras e legumes. Encontrou-se 65% dos adolescentes o consumo de alimentos densamente calóricos tais como: biscoitos, bolos, sorvetes, açúcar e chocolate. Concluiu-se que os adolescentes portadores de obesidade apresentavam maior número de fatores de risco para manutenção e agravamento do quadro. Embora o sexo feminino se apresentasse em estágio de maturação sexual pós-púbere quando o ganho ponderal ocorre em função de massa gorda, foi no sexo masculino predominantemente em estágio pré-púbere que se destacaram a ocorrência de obesidade, sedentarismo e consumo alimentar inadequado.

PO-17-094

ANÁLISE NUTRICIONAL QUALITATIVA DOS LANCHES DOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL DO COLÉGIO DE APLICAÇÃO “JOÃO XXIII” DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - MG

RODRIGO DE OLIVEIRA ANDRADE; LAURIEN FONSECA; ROBERTA RIBEIRO DE CARVALHO; SAMIRA CAMPOS MARINI; MARIA DO CARMO DE A. PENCHEL; GRACIELA ANA HELGAS DE GRANATO; ELIZABETH LEMOS CHICOUREL

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

INTRODUÇÃO: A importância de se conhecer as características da alimentação de crianças está baseada no fato de que uma boa nutrição tem papel essencial na saúde, no desenvolvimento e no desempenho na escola, além de ser reforçada pelo fato dos hábitos alimentares criados nesta ocasião poderem persistir na idade adulta. **OBJETIVO:** Avaliar a qualidade nutricional dos lanches consumidos por alunos, de 1ª à 4ª série, do Colégio de Aplicação “João XXIII” da UFJF. **METODOLOGIA:** A amostra foi constituída de 146 crianças com idade média de 8,3 anos, variando entre 6 e 11 anos, de ambos os sexos. A coleta de dados ocorreu, durante a hora da merenda, no período compreendido entre 05/2004 e 07/2004. Foram anotados o nome e a quantidade dos alimentos que compunham a merenda escolar de um dia, de cada criança participante do estudo. Os dados obtidos foram analisados pelo software Virtual-Nutri. **RESULTADOS:** Do total de crianças estudadas, 6% não merendaram no dia da entrevista e dentre as que consumiram algum tipo de alimento constatou-se uma média calórica de 421,8 kcal. A distribuição calórica dos macronutrientes foi: 66% de carboidratos, 7,9% de proteínas e 26,1% de lipídios. No que diz respeito à procedência, predominaram os alimentos trazidos de casa (81%). **CONCLUSÕES:** A ingestão energética representou 21% do recomendado para a média da faixa etária estudada. Dados da literatura mostram um aumento de crianças obesas no país e que os hábitos alimentares errôneos são a principal causa. Neste trabalho, foi verificado que as crianças apresentam um elevado consumo de alimentos calóricos e pouco nutritivos, como salgados, doces e refrigerantes. A partir do conhecimentos dos hábitos alimentares infantis durante a merenda escolar, destaca-se a importância de promover uma conscientização de alunos, pais e educadores no que tange a alimentação infantil, uma vez que o desequilíbrio alimentar pode causar anormalidades metabólicas a longo prazo e tornar a criança mais vulnerável a diversas doenças crônicas.

PO-17-095

CONSUMO DE ALIMENTOS DE POPULAÇÕES DO ALTO VALE DO JEQUITINHONHA

ELISÂNGELA C. S. MARQUES; MILTON COSME RIBEIRO; JOSÉ NEWTON COELHO MENESES; MARCOS LOBATO MARTINS; ANA MARIA APARECIDA OLIVEIRA; CLÁUDIO L. RIBEIRO JÚNIOR; TANIA REGINA RIUL

Instituição: Faculdades Federais Integradas de Diamantina**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A alimentação recomendada para as populações deveria conter alimentos de todos os grupos: arroz, pães e massas; verduras, legumes e frutas; leguminosas, carnes, leite e derivados. O objetivo desse estudo foi avaliar o consumo de alimentos de populações do Alto Vale do Jequitinhonha. Foram entrevistados, por meio de um inquérito alimentar qualitativo, 323 habitantes de seis comunidades, sendo 11 em Gavião, 12 em Vargem do Inhaí, 41 em Conselheiro Mata, 59 em São Gonçalo do Rio das Pedras, 100 em São João da Chapada e 100 em Senador Modestino Gonçalves. A idade média dos sujeitos era de $46,39 \pm 18,07$ anos, sendo 91,3% do gênero feminino. Dos entrevistados, 96,3% realizavam desjejum, 62,2% colação, 98,5% almoço, 74,3% merenda, 89,2% jantar e 46,4% ceia. Os alimentos mais consumidos no desjejum foram: café, leite e derivados e quitandas; na colação café, fruta ou suco de fruta e quitandas; no almoço feijão, arroz, legumes, carnes e ovos, massas e verduras; na merenda café, leites e derivados, fruta ou suco de fruta e quitandas; nos jantar feijão, arroz, massas, legumes, carnes e ovos e verduras; na ceia café, leite e derivados e quitandas. No desjejum 24,4%, na colação 56,7% e na ceia 43,3% dos entrevistados consumiam apenas café; no almoço 6,9% e no jantar 10,1% dos respondentes consumiam apenas feijão e/ou arroz e/ou massas. Dos sujeitos, 85,1% costumavam tomar líquidos durante o almoço e jantar, sendo os principais suco artificial (64,73%), suco natural (62,91%), refrigerante (25,45%) e água (13,82%). Os entrevistados faziam no mínimo 5 refeições ao dia, contudo apenas o almoço e o jantar eram compostos por alimentos de todos os grupos recomendados para uma alimentação saudável.

PO-17-096

PERFIL NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE ESCOLA PROFISSIONALIZANTE

RENATA FERREIRA BUZZINI; ISA DE PÁDUA CINTRA; MAURO FISBERG

Instituição: CAAA - Departamento de Pediatria - UNIFESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O crescimento e o desenvolvimento na adolescência sofrem interferências de fatores genéticos, nutricionais, sociais e culturais. A alimentação inadequada nessa fase pode afetar o estado nutricional, com implicações potenciais a longo prazo no alcance do pleno desenvolvimento do indivíduo. Este estudo foi desenvolvido com o intuito de conhecer o perfil econômico e nutricional de adolescentes do curso profissionalizante de uma conhecida escola técnica da cidade de São Paulo. O estado nutricional foi avaliado por meio do Índice de Massa Corporal, utilizando os parâmetros do CDC (2000) para a sua classificação. Para a avaliação do consumo alimentar, das atividades de trabalho, de lazer e o nível econômico, utilizou-se um questionário auto-aplicável. Entre os 120 adolescentes, a maior parte (97,5%) era do sexo masculino, sendo que 28% apresentavam desvio do estado nutricional (8% baixo peso, 12% sobrepeso e 8% obesidade). Por meio da análise do consumo alimentar, notou-se alta prevalência (91%) quanto ao consumo freqüente de doces (38% diário e 53% semanal) e 89% de frituras (16% diário e 73% semanal); sendo que apenas 38% apresentavam consumo diário de frutas e 30% de vegetais. Entre os adolescentes com obesidade e baixo peso, 90% preferem como atividade de lazer assistir televisão e/ou jogar computador e vídeo-game, sendo que entre os adolescentes eutróficos e com sobrepeso, além destas atividades também foram mencionadas a prática de esportes. Os dados apresentados neste estudo demonstram que, talvez, o fato destes adolescentes terem que dedicar maior carga horária ao ensino e aprendizado, pode trazer repercussões sobre o estado nutricional, demonstrando ser esta uma população que merece uma atenção especial para que ações efetivas sejam implementadas em busca do melhor estado nutricional, o que certamente resultará numa melhor qualidade de vida.

PO-17-097

SENSIBILIZAÇÃO QUANTO À ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE NO INTUITO DE SUBSIDIAR REFLEXÃO PARA TÉCNICAS DIETÉTICAS COM OPERADORES DA AFALESC

HELOUSE DE SOUZA CARNEIRO; LÚCIA CHAISE BORJES

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição - UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Este estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional de operadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, aliado ao trabalho de sensibilização quanto a questões relacionadas com a alimentação saudável, nutrição e saúde. O foco principal foi trabalhar a saúde do próprio operador através da reflexão para técnicas dietéticas buscando influenciar, conseqüentemente, na saúde do comensal. O trabalho foi desenvolvido com 27 indivíduos de ambos os sexos (12 homens e 15 mulheres) operadores de uma UAN responsável por cerca de 780 refeições diárias e que possui serviço de lanchonete e tele-entrega. Os métodos utilizados para obter o diagnóstico nutricional foram o Índice de Massa Corporal (IMC) e a relação cintura/quadril (RCQ), para averiguação da distribuição central de gordura. Para esta prática, os instrumentos utilizados foram: entrevista com inquérito alimentar de um dia usual, tomada de medidas antropométricas, avaliação do estado nutricional, gasto energético e por fim, resultando em orientação nutricional e elaboração de um exemplo de cardápio com lista de substituição, baseado na pirâmide alimentar. As análises mostraram uma maior prevalência de eutrofia e sobrepeso (44 e 33% respectivamente), seguidos de obesidade grau I (19%) e obesidade grau II (4%). A sensibilização dos operadores, relacionada à alimentação, envolveu a utilização de jogos de regra com cunho educativo e lúdico, bem como um plano didático para aplicação das atividades. Os objetos de estudo e discussão foram a pirâmide alimentar, a utilização de gordura e sal nas refeições e mudanças de hábito. Criou-se, desta forma, momentos de discussão entre os operadores e propiciou-se a reflexão, levando ao entendimento do assunto através dos jogos de maneira dinâmica e compreensível, promovendo desta forma subsídios para reflexão sobre técnicas dietéticas mais saudáveis.

PO-17-098

IMC PRÉ-GESTACIONAL E FATORES ASSOCIADOS À PRÁTICA DE PARTO CESÁREA E ABORTO EM UMA COORTE DE MULHERES NO PÓS-PARTO.

CAMILLA DE CHERMONT P. ESTIMA; ÉRIKA SILVEIRA; ELTON BICALHO DE SOUZA; DANIELE MARANO; LÍVIA COSTA OLIVEIRA; GILBERTO KAC

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** FUJB - UFRJ; FAPERJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A incidência de parto cesárea, assim como a de aborto vem crescendo ao longo das últimas décadas no Brasil. **Objetivos:** Investigar fatores potencialmente associados ao parto cesárea e a prática de aborto, com ênfase no IMC pré-gestacional. **Métodos:** Foi conduzido um estudo de coorte com quatro ondas de seguimento aos 15 dias, 2, 6 e 9 meses pós-parto, em um Centro Municipal de Saúde localizado no Município do Rio de Janeiro, Brasil, com 352 mulheres entre 15-45 anos. A ocorrência de cesárea no último parto e a prática de aborto anterior à última gravidez foram estudadas como variáveis dependentes. Diversas co-variáveis, com ênfase no IMC pré-gestacional, foram investigadas como fatores potencialmente associados ao parto cesárea e a prática de aborto, através de modelos de regressão logística multivariados e hierarquizados. **Resultados:** A prevalência de cesárea foi de 36,3% e a de aborto 34,0%. Os resultados do modelo final revelaram que as seguintes variáveis permaneceram estatisticamente associadas à ocorrência de parto cesárea: nível 1: cor de pele branca (OR = 2,02, IC 95%: 1,29 - 3,16, p = 0,002); nível 2: ligadura (OR = 19,68, IC 95%: 5,76 - 67,15, p < 0,000); prática de aborto: nível 1: idade e" 29 anos (OR = 6,15, IC 95%: 2,82 - 13,42, p < 0,000); nível 2: estado marital: vive em união (OR = 4,09, IC 95%: 1,90 - 8,82, p < 0,000); solteira: (OR = 3,32, IC 95%: 1,38 - 7,96, p = 0,007). **Conclusão:** O IMC pré-gestacional não está associado à prática de parto cesárea nem a prática de aborto, após o controle para variáveis de confusão. Mulheres brancas apresentaram maiores chances de praticar parto cesárea, enquanto mulheres não casadas e com e" 29 anos apresentaram maiores chances de realizar aborto. São escassos estudos relacionando IMC pré-gestacional como determinantes do parto cesárea e da prática de aborto.

PO-17-099

INFLUÊNCIA DO TIPO DE ALEITAMENTO NO ESTADO NUTRICIONAL MATERNO DURANTE OS PRIMEIROS SEIS MESES PÓS-PARTO

RENATA CHÁCARA PIRES; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES; FABIANA RAFINO; HELOÍSA HELENA FIRMINO; ARIADNE B. N. EINLOFT; SYLVIA C. C. FRANCESCHINI; LUCIANA F. DA ROCHA SANT'ANA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A prática do aleitamento materno (AM) contribui de forma significativa para a mobilização da reserva adiposa materna acumulada durante a gestação, facilitando o retorno do peso da mulher ao peso pré-gestacional. Objetivou-se avaliar a influência do tipo de aleitamento na evolução do estado nutricional materno. Foram analisados 343 prontuários de puérperas atendidas no Hospital São Sebastião do município de Viçosa, MG. As variáveis estudadas foram: peso e índice de massa corporal (IMC) materno e tipo de aleitamento. Considerou-se como AM aquelas crianças que estavam em AM exclusivo ou predominante e como aleitamento artificial (AA) aquelas que estavam em AM misto ou artificial. Os dados coletados foram distribuídos em 6 grupos de acordo com o número de dias pós-parto: 1º grupo de 1 a 30 dias (n=139), 2º grupo de 31 a 60 dias (n=234), 3º grupo de 61 a 90 dias (n=209), 4º grupo de 91 a 120 dias (n=191), 5º grupo de 121 a 150 dias (n=163) e 6º grupo de 151 a 180 dias (125). Os dados foram analisados no programa SigmaStat 2.03. Para a comparação entre as médias e medianas utilizaram-se o Teste t e Mann Whitney respectivamente. Adotou-se como significante um $p < 0,05$. Os resultados encontrados identificaram uma diferença estatística significante somente no 2º grupo, sendo que as mães de bebês em AM apresentaram menores medianas de peso (57,8kg/62,5kg; $p < 0,01$) e menores médias de IMC ($23,4\text{kg}/\text{m}^2 \pm 3,6 / 24,7\text{kg}/\text{m}^2 \pm 4,0$; $p < 0,05$) do que aquelas mães cujos filhos estavam em AA. Embora os resultados tenham apontado diferenças no peso e IMC materno somente no 2º mês de amamentação, deve-se levar em consideração que variáveis como a alimentação materna e a atividade física também influenciam na perda de peso pós-parto e que não foram controladas neste estudo. Os resultados não são conclusivos, mas apontam para uma eficiência do AM na perda de peso e IMC mais adequado, sendo que a manutenção de seu efeito também depende de outros fatores.

PO-17-100

AValiação Nutricional de Portadores da Síndrome de Down que frequentam a APAE do Município de Lavras-MG.

SAMANTHA CARDOSO DE CARVALHO; EMILIA CRISTINA MÕES OLIVEIRA; CHRISTIANE RICARDONI GIVIZIEZ

Instituição: CENTRO UNIVERSITARIO DE LAVRAS**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A Síndrome de Down (SD), também conhecida como mongolismo, trissomia do cromossomo 21, ou ainda como trissomia G, caracterizada por apresentar deficiência mental e anormalidades físicas em decorrência da existência de um extra (cromossomo 21). Nas últimas décadas alguns estudos procuraram envolver levantamentos na tentativa de fornecer subsídios que possam servir de referência na análise de variáveis relacionadas ao peso corporal e estatura de indivíduos portadores da S.D. Apesar destes inegáveis e importantes avanços, boa parte dos portadores da S.D. em nosso país ainda recebem um tratamento que poderia ser considerado muito distante do ideal. O presente estudo objetivou avaliar através de dados antropométricos, o estado nutricional de portadores da S.D. atendidos na Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) do município de Lavras, MG. Este estudo foi realizado com 24 indivíduos portadores da S.D., sendo 15 do sexo masculino e 09 do sexo feminino. A avaliação do estado nutricional foi realizado por meio de parâmetros antropométricos, utilizando técnicas previamente preconizadas de peso e altura, aplicando-se as curvas de Mustacchi (2 a 8 anos) e Cronk (8 anos e 1 mês a 18 anos), específicas para a síndrome. Foi observado que segundo a curva de Mustacchi somente as meninas (25%) apresentaram obesidade. Quanto a estatura 16,7% dos meninos se encontraram com o crescimento abaixo do esperado, enquanto as meninas apresentaram crescimento normal e acima do esperado. Por meio das curvas de crescimento de Cronk 11, 1% dos meninos apresentaram obesidade, e as meninas eutróficas e abaixo do peso esperado. Quanto a estatura 40% das meninas demonstraram crescimento abaixo do esperado e 44, 5% dos meninos crescimento normal. Concluímos que para a faixa etária de pré-escolar e escolar as meninas apresentam maior obesidade do que na adolescência, embora o crescimento tenha se apresentado normal e acima do esperado. Já os meninos adolescentes apresentam obesidade e crescimento normal.

PO-17-101

PERFIL ALIMENTAR DE CRIANÇAS MENORES DE 6 MESES NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ-MT.

GIOVANNY VINÍCIUS A. DE FRANÇA; SOLANYARA MARIA DA SILVA; GISELA SOARES BRUNKEN

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Inúmeros são os efeitos benéficos conferidos pelo leite materno aos recém-nascidos. Porém, sabe-se que a duração do aleitamento materno exclusivo é curta em todo o mundo. O presente estudo objetivou levantar o perfil alimentar de crianças menores de 6 meses no município de Cuiabá-MT. Trata-se de um estudo do tipo transversal analítico, realizado no primeiro dia da Campanha de Vacinação do ano de 2004, em unidades de vacinação. Optou-se pelo modelo amostral de conglomerados para composição da amostra. Para coleta de dados foram feitas entrevistas, utilizando-se um questionário semi-estruturado aplicado às mães ou acompanhantes das crianças. Para análise, foram incluídos apenas questionários que apresentaram as respostas “sim” e “não”, sendo que as porcentagens válidas variaram de acordo com a questão analisada. A amostra constituiu-se de 441 crianças menores de 6 meses de idade, sendo 231 (52,4%) do sexo masculino. Destas, na data da coleta de dados, 383 (86,8%) estavam sendo amamentadas, sendo que 21,5% (n=95) alimentavam-se exclusivamente do leite materno e 27,9% (n=123) o tinham como principal alimento. Em relação a crianças que recebiam outros alimentos, destaca-se o consumo de água pura (n=251; 57,2%), chá (n=177; 40,4%) e leite em pó (n=134; 30,7%). Embora a prevalência de aleitamento materno encontrada (86,8%) seja considerada elevada, na maioria dos casos o leite materno não era o principal alimento oferecido à criança. Deste modo, percebe-se que, apesar dos esforços empreendidos na adoção das recomendações mundiais para a amamentação da criança menor de 6 meses, ainda devem ser reforçadas e ampliadas as ações que o Estado tem implementado. Nota-se a introdução precoce de outros alimentos, como o leite em pó, que influenciam negativamente a amamentação. Tais conclusões reafirmam o dever dos profissionais da saúde de promoção do aleitamento materno exclusivo, otimizando o pré-natal enquanto tempo propício para o aprendizado e estímulo à mudança de hábitos.

PO-17-102

PREVALÊNCIA E FATORES DE RISCO DE ANEMIA FERROPRIVA EM PRÉ-ESCOLARES RESIDENTES EM CINCO ZONAS DA CIDADE DE MANAUS-AM.

DIONÍSIA NAGAHAMA; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; JAHANA P. DE BARROS MENDONÇA; GLAUCIA MARIA FRANCO MATOS; JAIME PAIVA LOPES AGUIAR; NOEMIA KAZUE ISHIKAWA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia -INPA**Ag.Financiadora:** MESA/CNPQ/MS**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Dentre as carências nutricionais mais observadas atualmente, a anemia ferropriva constitui sério problema de saúde pública, pois atinge pessoas no mundo todo, sendo as crianças menores de cinco anos um dos grupos populacionais de maior risco, devido à rápida expansão da massa celular vermelha e ao crescimento acentuado dos tecidos. Como todo problema de saúde pública, sua origem é multicausal, portanto, verificou-se a prevalência e os fatores de risco da anemia em 148 crianças de 24 a 60 meses de idade, residentes em cinco bairros mais populosos representando cada zona da cidade. O estudo foi realizado no setor censitário com maior número de moradores de cada bairro. A análise da hemoglobina foi realizada pelo hemoglobímetro portátil HemoCue e a antropometria teve como referência a curva do NCHS utilizando-se os indicadores antropométricos (P/I, A/I e P/A) calculados por escore Z. A estratificação da população foi pelo Critério de Classificação da ANEP que utiliza a posse de bens e o grau de instrução do chefe da família. Houve prevalência de anemia (Hb <11 g/dL) em 39,86% das crianças, com maior ocorrência entre os meninos (45,98%) do que entre as meninas (31,15%). A média de hemoglobina foi de 11,34 g/dL (dp=1,44). Não foi verificada associação da anemia com os fatores socioeconômicos (classe econômica, tipo de moradia, rede de esgoto e abastecimento de água); maternos (escolaridade, idade, cor da mãe e ocupação) e biológicos (idade, sexo, e indicadores antropométricos), apesar da população apresentar características diferentes (escolaridade e idade materna, tipo de moradia e abastecimento de água) estatisticamente significativas (p <0,05) quando estratificadas por classes. Entretanto devem ser adotadas medidas preventivas em relação à saúde, o que inclui desde saneamento básico até as melhores oportunidades na formação educacional e em especial àquelas voltadas para a redução alimentar

PO-17-103

PERFIL ALIMENTAR DE ADOLESCENTES PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA EM ACADEMIA

VALESCA BARBOSA SCOFANO; GIANE MOLIARI AMARAL SERRA

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A adolescência é um período de transição marcada por várias mudanças biológicas e comportamentais, onde a identidade do indivíduo está sendo formada. Nessa fase começam os questionamentos e pensamentos sobre vários assuntos como a preocupação com o corpo e a alimentação. É neste momento que se encontra a vulnerabilidade desses indivíduos em relação aos padrões pré-estipulados, principalmente pela mídia, sendo os padrões corporal e alimentar os de maior enfoque. O presente trabalho diz respeito a monografia apresentada à Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO, que pretendeu avaliar o perfil alimentar de adolescentes frequentadores de academias. Utilizou-se metodologia qualitativa por meio de entrevista individual. Para análise dos dados coletados, os mesmos foram separados em categorias. A população estudada engloba 12 adolescentes, de ambos os sexos, entre 13 e 19 anos, alunos de duas academias de ginástica de diferentes bairros do Rio de Janeiro. Verificamos jovens com uma percepção corporal distorcida, estando insatisfeitos com seus corpos, sem idéia do conceito de saúde e com pouco entendimento sobre a importância da alimentação sempre relacionando ambos à estética, fazendo uso de suplementos alimentares (sem orientação de profissional especializado) para alcançar o padrão corporal ditado pela mídia, tendo em contra-partida uma alimentação desregulada pela omissão e troca de refeições importantes e ingestão de alimentos ricos em carboidratos, lipídios (principalmente de gordura saturada) e pobres em fibras. Há uma grande preocupação com a estética, sem a efetiva atenção à saúde. Jovens com o perfil verificado podem apresentar mais tarde problemas de saúde decorrente pela ingestão marginal de nutrientes e alta de energia. Sendo assim, temos como necessidade a utilização de programas e estratégias de educação nutricional e de conscientização para adolescentes, a fim de promover a saúde.

PO-17-104

PREVALÊNCIA DE ANEMIA MATERNA E DE LACTENTES NO QUARTO MÊS PÓS-PARTO E SUAS POSSÍVEIS CORRELAÇÕES

PRISCILA DOS REIS PONCE; FRANCINE MILANI; SYLVIA DO C. C. FRANCESCHINI

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**Ag.Financiadora:** PIBIC/CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A deficiência de ferro e anemia são consideradas um grande problema de saúde pública. Nos EUA, aproximadamente 13% das mulheres com 0-6 meses pós-parto (PP) tem deficiência de ferro e 10% são anêmicas. O objetivo foi verificar a prevalência de anemia em nutrízes e lactentes no quarto mês PP e suas possíveis correlações. Foi determinado o valor sérico de hemoglobina (Hb) de 39 binômios nutriz-lactente. A coleta de sangue foi realizada por punção digital nas nutrízes e calcanhar nos lactentes, e a concentração de Hb determinada através do aparelho HemoCue. Foram considerados anêmicos os valores de concentração de Hb inferiores a 11g/dL para lactentes e 12g/dL para nutrízes. A anemia foi encontrada em 15,4% das nutrízes, sendo a média de Hb $12,6 \pm 1,4$ g/dL. Ao correlacionar ocorrência de anemia gestacional com PP, verificou-se que 21,4% apresentaram anemia em ambos períodos. Tal resultado é parcialmente justificado pelo fato de todas as nutrízes que apresentaram anemia com 4 meses não terem feito uso de suplemento de ferro no PP ou terem usado o medicamento de forma inadequada, somado a isto, verificou-se que 66,7% destas não foram suplementadas adequadamente durante a gestação. Nos lactentes, 5,1% apresentaram anemia, sendo a média de concentração de Hb $12,1 \pm 1,2$ g/dL. Não houve associação estatisticamente significativa entre a anemia do lactente com anemia gestacional e/ou no PP. Deve ser considerado que, até aproximadamente 6 meses de vida, a reserva de ferro fetal associada à prática do aleitamento materno, mantém um adequado estado nutricional de ferro do lactente. Nessa fase é muito pequena a demanda por ferro exógeno, com isso não se esperava grande incidência de anemia nessa idade, além do fato de 74,4% estarem em aleitamento materno. A prevalência de anemia nos lactentes e nutrízes verificada no presente estudo, segundo WHO 2001, é considerada problema de saúde pública leve, o que é preocupante, já que essa população recebe orientações quanto à saúde materno-infantil desde o PP.

PO-18-001

VALOR NUTRICIONAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UNIDADE DA REDE DE ENSINO MUNICIPAL, VIÇOSA, MG.

ADRIANA DA SIVA MIRANDA; MARGARIDA MARIA SANTANA DA SIL; ANA ÍRIS MENDES COELHO; MARIA DO CARMO FONTES DE OLIVE; SHEILA CRISTINA TOLEDO; NERILDA MARTINS MIRANDA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

INTRODUÇÃO Programa Nacional de Alimentação Escolar preconiza que a elaboração do cardápio deve respeitar os hábitos alimentares dos alunos e a vocação agrícola da região, dando preferência a produtos semi-elaborados e in natura (WEIS et al., 2005), sendo assim, avaliações nutricionais, adequação do cardápio à aceitabilidade, devem ser realizadas para que se consiga atender às necessidades específicas dos beneficiários (MEC, 2005). O presente trabalho teve como objetivo analisar a adequação nutricional da alimentação escolar servida na unidade da rede de ensino de Viçosa, MG. **METODOLOGIA** A pesquisa foi realizada em unidade escolar em 2004. Para a análise da adequação de energia e proteína realizou-se a quantificação do consumo dos escolares através da pesagem direta dos alimentos. A pesagem foi realizada com balança digital com capacidade de 150 Kg e precisão de 50 gramas (CRUZ et al., 2001), durante 5 dias consecutivos. A porção média obtida, que foi analisada em termos de fornecimento de energia e proteína conforme recomendações do PNAE, 350 Kcal e 9 gramas, utilizando-se como base a Tabela de Composição dos Alimentos (FRANCO, 1998). **RESULTADOS E DISCUSSÃO** Constatou-se que a alimentação servida na unidade em questão, no período em estudo conseguiu oferecer aos beneficiários refeições que contribuíram com 23,0% a 104,7 % de energia e com relação à proteína, 21,1% a 134,5%, do recomendado de energia pelo PNAE. As quantidades de energia e proteína foram alcançadas somente nas preparações à base de arroz e feijão, ou seja conseguiram adequar ao exigido, ao contrário das que contém macarrão, canjiquinha e legumes que não atingiram mais que 75% das calorias recomendadas, e a proteína fica abaixo do recomendado, inclusive, no arroz doce. **CONCLUSÃO** elaboração do cardápio pelo nutricionista, bem como, o repasse do per capita dos alimentos a serem preparados na escola para merendeira são de extrema importância para que o beneficiário possa estar consumindo o tem direito na merenda

PO-18-002

CONSUMO DE ENERGIA, GORDURA TOTAL, SATURADA, COLESTEROL E SÓDIO DE ESCOLARES DE 10 A 14 ANOS RESIDENTES EM BOLSÕES DE POBREZA DE CAMPINAS, SP.

SEMÍRAMIS MARTINS A. DOMENE; HELENA FONSECA RAPOSO; ELISA DE ALMEIDA JACKIX

Instituição: Faculdade de Nutrição/ PUCAMP**Ag. Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A avaliação dietética é útil para o monitoramento do estado nutricional, especialmente em situações de maior risco como a observada em bolsões de pobreza, para otimizar o desenvolvimento de programas e políticas públicas de nutrição e saúde. O aparecimento de doenças crônicas não-transmissíveis ocorre devido à fatores modificáveis (dieta, exercícios físicos e peso) e não modificáveis (hereditariedade e gênero). Estudos anteriores puderam evidenciar forte relação entre o elevado consumo de gordura, sobretudo as saturadas, e doença cardiovascular, assim como ingestão de sódio e pressão arterial. O objetivo desse estudo foi avaliar o consumo de gordura total, saturada, colesterol e sódio de 207 escolares entre 10 a 14 anos, sendo 111 meninas e 96 meninos, por meio do recordatório 24h, aplicado com duas repetições. Foram considerados como referência de limite máximo para ingestão de sódio os valores de UL (Tolerable Uper Level); para gordura total adotou-se os valores de AMDR (Acceptable Macronutrient Distribution Range); para gordura saturada e colesterol utilizou-se como referência os valores propostos pelo NCEP (National Cholesterol Education Program). Observou-se alta prevalência de inadequação para: sódio (95,83% para meninos e 87,39% para meninas) e colesterol (79,17 e 77,48% para meninos e meninas). Em relação à ingestão de gordura, a maior prevalência de inadequação está no limite inferior (29,17 e 28,83% para meninos e meninas). Entretanto o consumo de gordura saturada teve alta prevalência de inadequação (66,67 e 53,15%), mas sem diferença estatística nos resultados entre gêneros ($p < 0,05$). Esses resultados mostram que ações indutoras de redução do consumo de gordura não são adequadas a todos os estratos sociais; e servem para orientar intervenções promotoras de práticas alimentares saudáveis visando a redução do risco para o desenvolvimento de doenças crônicas, paralelamente ao fornecimento suficiente e adequado de gorduras, colesterol e sódio.

PO-18-003

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO EM UMA COMUNIDADE DE BAIXA RENDA NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ-AL

TATIANA SANTOS BARBALHO; JANINE MÁRCIA SANTOS; TELMA DE CÁSSIA MERO SALES

Instituição: IPCE**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A utilização de informações antropométricas como indicadores do estado nutricional se baseia na vulnerabilidade da população infantil aos agravos ambientais. A atual situação de transição nutricional, particularmente em crianças, reforça a necessidade de avaliações nutricionais de crianças como instrumento acessório para o diagnóstico de populações de risco e planejamento de intervenções no âmbito de saúde pública. Neste aspecto, realizou-se um estudo transversal com a finalidade de identificar o perfil nutricional em crianças de baixa renda no município de Maceió-AL. A amostra constituiu-se de 378 crianças, avaliadas no período de maio a junho de 2002. Como critério de inclusão foram avaliadas crianças na faixa etária de 2 a 5 anos, de ambos os sexos. O instrumento de coleta de dados consistiu em um formulário contendo dados referentes a informações de sexo, idade, peso e estatura. Os dados foram tabulados de acordo com as tabelas do NCHS para idade e sexo. Os indicadores de peso/altura e altura/idade foram classificados por WATERLOW (1976) e peso/idade por MS/SISVAN (2004). De acordo com os resultados obtidos, segundo WATERLOW 85,7% das crianças foram classificadas como normais e 14,3% desnutridos, dos quais 9,3% apresentavam desnutrição aguda e 5% desnutrição crônica. Quanto à classificação MS/SISVAN (2004), as crianças foram identificadas como normais (83%), em risco nutricional (13%) e em sobrepeso (4%). Conclui-se, portanto, que a maioria destas crianças apresenta um estado nutricional adequado de acordo com os parâmetros utilizados, surgindo uma discreta obesidade, indicando o provável início de um processo de transição nutricional nesta população de baixa renda.

PO-18-004

AValiação DO ALMOÇO SERVIDO EM ESCOLAS PARTICULARES DO DF

RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; OLÍVIA PRADO BASSO; MICHELLE ZANON PEREIRA; KARIN SÁVIO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A chave para uma dieta saudável está na busca por uma abordagem balanceada dos alimentos. A criança pequena come quando sente fome, porém, na idade escolar, o ato de se alimentar se torna muito mais complexo. Os hábitos alimentares atuais muitas vezes não contribuem para uma nutrição adequada deste grupo. A importância da alimentação infantil está na promoção da saúde e de um desenvolvimento pleno, sendo fundamental que sejam atendidas as exigências nutricionais neste estágio. A alimentação escolar deve auxiliar esse processo a partir do momento que muitas crianças passam grande parte do seu dia no colégio e necessitam de energia. O objetivo deste estudo é comparar a composição nutricional de preparações similares em diversas escolas particulares que servem almoço no DF. Em todas as escolas, toda produção das refeições foi acompanhada para que as fichas técnicas de preparação dos pratos servidos fossem elaboradas. Os per capita foram averiguados a partir das porções servidas pelos alunos durante 3 dias de observação de todas as crianças selecionadas para a pesquisa em cada unidade. Foi utilizada a técnica de Sávio (2002) para determinação das porções. O resto foi averido para avaliar o real consumo. A partir do cálculo do per capita real e das FTPs desenvolvidas, foram calculados os VET de todas as preparações com o auxílio das tabelas de composição. Ao todo foram 7 escolas avaliadas e 47 alunos entre 6 e 10 anos e 48 alunos entre 10 e 15 anos. O vet médio de consumo para os escolares foi de 328 kcal e para adolescentes de 429 kcal. Dados alarmantes são os de consumo de sódio que atingiu média de 940 mg por indivíduo, bem acima da recomendação. As porções consumidas de arroz variaram de 57 a 97g e de feijão de 35 a 150g. Para alface a variação foi de 4 a 24 g e o tomate de 28 a 44g. A variação da porcentagem de lipídios para arroz foi de 8 à 15% e para o feijão de 10 à 51,5%, demonstrando a necessidade de maior controle das FTPs para que não haja incentivo à obesidade precoce.

PO-18-005

INCIDENCIA E FATORES ASSOCIADOS AO BAIXO PESO AO NASCER EM CIDADE DO VALE DO JEQUITINHONHA

ANGELINA DO CARMO LESSA; LEANDRO DA CUNHA BAIA; JULIANA AVILA TEIXEIRA; LORENA BARBOSA; FLAVIO CUNHA FARIA; DAIANNE QUEIROZ RIBEIRO; EMANUELLE NATALEE DOS SANTOS; LIDIANE CRISTINA A. DOS SANTOS; MARCELO MANDACARÚ SOUZA; ANA CATARINA PEREZ DIAS; ANA MARLÚCIA OLIVEIRA ASSIS

Instituição: Faculdades Federais Integradas de Diamantina**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O baixo peso ao nascer (BPN) representa um dos fatores mais importantes para prever o risco de morbimortalidade infantil que por sua vez se concentra no período pós-natal precoce. Muitos fatores tem sido associados com sua incidência, sendo importante manter a vigilância desses fatores a fim de prevenir sua ocorrência. Foi desenvolvido um estudo de coorte ambosspectivo a partir da Declaração de nascido Vivo de todos os nascimentos ocorridos no município durante um período de 6 meses. 227 mães que residiam na sede do município foram entrevistadas. Investigou-se a associação da incidência de BPN com fatores socioeconômicos, demográficos e biológicos da mãe. Observou-se na amostra estudada, 10,2% de BPN. Em relação à idade materna, as adolescentes apresentaram maior incidência ($p=0,004$) comparadas às adultas. Quanto a escolaridade, a diferença foi marginal ($p=0,053$), com maior incidência para aquelas com menos de 8 anos de estudo. O hábito de fumar foi associado com o BPN ($p=0,008$), sendo de 19,6% a incidência de BPN para as tabagistas e 7% para as não tabagistas. A renda, bem como as características do pré-natal (início e número de consultas) não foram associados ao BPN. Os partos prematuros foram os principais responsáveis pelo BPN, representando 72,2% dos casos incidentes. Conclui-se que a prevenção do tabagismo bem como dos fatores associados a prematuridade poderá contribuir para a redução do BPN no município, o que provavelmente poderá reduzir também os casos de internações por afecções originadas no período perinatal que responde por xx% dos internamentos nos hospitais do município. Também é importante a atenção voltada às adolescentes tanto no intuito de prevenir a gravidez precoce bem como resultados desfavoráveis da gestação nesse grupo.

PO-18-006

ASSOCIAÇÃO ENTRE A PARIDADE E PREVALÊNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO EM CRIANÇAS MENORES DE 6 MESES NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ-MT.

GIOVANNY VINÍCIUS A. DE FRANÇA; GISELA SOARES BRUNKEN

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O aleitamento materno, apesar de seu aspecto fisiológico, parece sofrer considerável influência de aspectos sociais, como os mitos e crenças acerca do ato de amamentar, bem como de algumas características maternas. O presente estudo objetivou verificar a possível associação entre a paridade e a prevalência do aleitamento materno em crianças menores de 6 meses no município de Cuiabá-MT. Trata-se de um estudo transversal analítico, realizado no primeiro dia da Campanha de Vacinação do ano de 2004, em postos de vacinação. Para amostragem, optou-se pelo modelo de conglomerados. Os dados foram coletados através de entrevistas, utilizando-se de um questionário semi-estruturado aplicado às mães ou acompanhantes das crianças. Foram considerados apenas questionários que apresentaram as respostas “sim” ou “não” para as questões verificadas. As análises estatísticas foram feitas através do teste do qui-quadrado e determinação do p-valor, com nível de significância de 5%, utilizando-se o programa Epi Info versão 6.0. A amostra constituiu-se de 391 crianças, sendo 210 do sexo masculino (53,7%). No dia da vacinação, 345 crianças (88,2%) estavam sendo alimentadas com leite materno, dentre as quais 201 (58,3%) eram filhas de mães múltiplas. Observou-se associação entre a primiparidade e a menor prevalência do aleitamento materno, obtendo-se significância para o teste do qui-quadrado ($p=0,02$). Crianças cujas mães eram múltiplas apresentaram maior prevalência de aleitamento materno. A influência das tendências sociais e culturais sobre a amamentação parece ser mais acentuada durante a primeira gestação, tendendo a diminuir a duração desta prática. Percebe-se que os conhecimentos da mãe a respeito do ato de aleitar, bem como de seus benefícios e vantagens, são de fundamental importância para o sucesso da amamentação. Assim, cabe aos profissionais de saúde o papel de sujeitos na difusão de tais informações, estimulando e apoiando o aleitamento materno.

PO-18-007

ADEQUAÇÃO DIETÉTICA DAS PREPARAÇÕES OFERECIDAS A PRÉ-ESCOLARES EM CRECHES PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE NITERÓI/RJ

URSULA VIANA; JOYCE VALLE; CÂNDIDA MEDINA; ARLENE FELIX; NELCY SILVA

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** -**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Uma alimentação nutricionalmente adequada é essencial para crescimento e desenvolvimento, promoção e manutenção da saúde e bem estar na infância. Crianças em idade pré-escolar são potencialmente suscetíveis à desnutrição energético-proteica, mesmo aquelas que freqüentam creches em período integral. Apesar de realizam a maioria de suas refeições na instituição, continuam sujeitas a diversos desequilíbrios nutricionais e a suas consequências. Este estudo buscou avaliar se a alimentação fornecida nas creches era capaz de contemplar a maior parte das necessidades deste grupo. eA amostra populacional foi de 130 crianças com idade de 24 a 84 meses matriculadas em 3 creches públicas do município de Niterói. Através da pesagem direta de alimentos oferecidos em 4 dias aleatórios, estimou-se a média ingestão energética (kcal/kg) e ingestão proteica por quilograma de peso (g/kg). Verificou-se que, mesmo com 3 refeições diárias, as creches ofertaram apenas 45%, 44,7% e 46,1% das kilocalorias por kilo de peso necessárias a crianças de 24-36 meses, 36-60 meses e 60-84 meses respectivamente (FAO, 1985). Com relação à proteína, os valores superaram muito as recomendações da FAO/85: 176,9%, 185,5%, e 220,9% para os grupos citados anteriormente. Medidas efetivas de controle e fiscalização da distribuição interna dos alimentos na creche são necessárias, visando uma alimentação equilibrada a fim de evitar distorções nutricionais que possam afetar o franco crescimento e desenvolvimento destas crianças.

PO-18-008

AValiação DA QUALIDADE ALIMENTAR E NUTRICIONAL DOS FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DE ARARAQUARA

KELLY CARRARA; MARINA FREDERICE DE CAMARGO; KELI DAIANE BORTHOZZI; HELOÍSA FREDERICE DE CAMARGO; CAMILA MARIA ZANIN

Instituição: Centro Universitário de Araraquara - UNIARA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

1. Introdução: A Nutrição e a saúde dos adultos têm particular importância porque este grupo etário é o principal responsável pelo sustento econômico da sociedade. Além disso, o poder econômico dos trabalhadores influencia diretamente o estado nutricional do indivíduo. Para a classificação do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC). A anamnese alimentar e a freqüência do consumo alimentar foram obtidos por um questionário de freqüência alimentar aplicado na população de estudo. 2. Objetivo: O objetivo do trabalho foi verificar os hábitos alimentares dessa população, averiguar o peso e a altura e relacionar com o nível sócio-econômico. 3. Metodologia: O trabalho foi desenvolvido com 45 funcionários de ambos os sexos e de todos os setores de uma Universidade Particular do Município de Araraquara. 4. Resultados e Conclusões: Segundo a escolaridade, mais da metade da população analisada possui ou está completando o nível superior. Todos os funcionários consomem uma grande variedade de alimentos, entretanto a quantidade de gordura saturada, colesterol e açúcar por eles ingeridos é alta. Os funcionários que recebem até 1000 reais consomem diariamente frutas e vegetais e apesar do grande consumo de açúcar, leite integral e embutidos encontram-se no peso adequado. Já os funcionários de nível econômico elevado fazem uso de adoçantes e produtos integrais, e apresentam-se em sua maioria acima do peso.

PO-18-009

AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR POR MEIO DE INQUÉRITO SIMPLIFICADO UTILIZANDO A INTERNET

ALINE ROMERO QUEIRÓZ; CAROLINA V. M. B. PIMENTEL; CLEBER ALVES COSTA; SUZANA C. DE T. CAMACHO; WELLITON DONIZETE POPOLIM; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC

Instituição: PRONUT FCF/FEA/FSP - USP**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A internet é uma forma de comunicação cada vez mais utilizada como instrumento para a coleta de dados de consumo de alimentos e como ferramenta para educação nutricional. Desta forma, este estudo teve como objetivo aplicar um Questionário de Frequência Alimentar Simplificado (QFAS) para avaliar a ingestão de gorduras e fibras pela internet. Para tanto, realizou-se a abertura de uma conta exclusiva, com capacidade de caixa postal suficiente para o estudo, em um provedor gratuito. Cadastraram-se 409 e-mails obtidos na secretaria do curso de graduação de Nutrição de uma universidade pública de São Paulo para os quais enviaram-se um QFAS proposto por Block et al. (2000), e adaptado por Feltrin (2005), para a coleta de dados relacionados ao hábito alimentar utilizando escores para gorduras e fibras, e aos quais foram incluídas questões relacionadas a características sócio-demográficas, antropométricas e estilo de vida. Houve retorno de 14, 5% dos e-mails enviados (n=50), com os questionários completamente preenchidos. Os escores médios de gorduras e fibras foram, respectivamente, 16 (consumo mínimo) e 22 (consumo regular). Nenhuma das variáveis do estudo influenciaram o consumo de gorduras e fibras ($p>0,05$). Também não foi observada diferença estatisticamente significativa ($p>0,05$) entre as médias dos escores de gorduras e fibras, considerando as variáveis sexo, período do curso e nota do hábito alimentar. Apesar do baixo percentual de retorno, o mesmo ocorreu um dia após o envio da mensagem, demonstrando facilidade e rapidez no contato com os indivíduos pesquisados. Desta forma, a internet mostrou-se um instrumento eficaz para a coleta de dados de consumo de alimentos. Os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso de graduação de Nutrição não influenciaram o consumo de gorduras e fibras. A crescente expansão no acesso à internet observada atualmente, poderá contribuir com novos estudos utilizando este instrumento e permitir uma melhor avaliação do mesmo.

PO-18-010

ESTADO NUTRICIONAL: PERCEPÇÃO CORPORAL NA IDENTIFICAÇÃO DE DISTÚRBIOS NUTRICIONAIS

MARIA DO CARMO REBELLO GOMES; ; PATRICIA CAMACHO DIAS; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA

Instituição: Departamento de Nutrição Social - UFF/UNIPLI**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A identificação da magnitude de distúrbios nutricionais contribui para a promoção de ações que auxiliem na proposição de políticas públicas de saúde. No entanto, iniciativas pessoais capazes de alterar o estilo de vida, podem contribuir para minimizar os males decorrentes destas alterações. Para tanto, é necessário que as pessoas se conscientizem do seu real estado nutricional. O presente estudo objetivou avaliar a sensibilidade e a especificidade da percepção da imagem corporal como critério para a identificação do estado nutricional de estudantes de um curso de nutrição da cidade de Niterói (RJ). Para a percepção da imagem corporal, utilizou-se uma escala de nove figuras que variavam do muito magro ao muito obeso, adaptada por Gittelsohn et al (1996). O estado nutricional foi avaliado através do Índice de Massa Corporal (IMC), utilizando-se os pontos de corte propostos pela OMS (2000). Para a correspondência ente IMC e escala de figuras, adaptou-se de Villegas et al (2001), o seguinte critério de classificação: figuras 1 e 2 correspondendo aos indivíduos com baixo peso, ($IMC < 18,5 \text{ kg/m}^2$), as figuras 3, 4 e 5 representando os eutróficos ($IMC \leq 18,5 \text{ kg/m}^2$ e $< 25 \text{ kg/m}^2$), figuras 6 e 7, indivíduos com pré-obesidade ($IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$ e $< 30 \text{ kg/m}^2$) e 8 e 9 representando aqueles com a obesidade já instalada ($IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$). Foram avaliados 110 alunos, sendo 97,27% do sexo feminino. Constatou-se que 80% das pessoas com baixo peso foram capazes de se perceberem como tal ($S = 80\%$), com especificidade em torno de 85% neste grupo. No entanto, identificou-se uma baixa sensibilidade e a alta especificidade na avaliação do excesso de peso ($S = 21\%$ e $E = 97\%$). Os resultados sugerem uma maior dificuldade das pessoas com excesso de peso se identificarem na escala de figuras, podendo este achado está associado a uma certa “repulsa” por figuras de grandes dimensões, o que poderia limitar a busca por intervenções que minimizem as conseqüências do excesso de peso.

PO-18-011

AValiação Antropométrica de Crianças e Adolescentes Portadores da Síndrome de Down
SONGILA MARIA DA SILVA ROCHA; DANIELE MENDONÇA FERREIRA; VÂNIA MARIA RAMOS DE MARINS; ROSÂNGELA ALVES PEREIRA; GLORIA VALÉRIA DA VEIGA; LUZIA GIANNINI CRUZ; TAÍS DE SOUZA LOPES**Instituição:** Faculdade Arthur Sá Earp Neto**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Síndrome de Down (SD) é uma anomalia genética que acarreta alterações físicas e mentais. Crianças com SD diferem das outras pela baixa estatura, que pode estar relacionada com a predisposição à obesidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional de indivíduos de 2 a 18 anos incompletos portadores de SD matriculados em instituições de Petrópolis em março-junho de 2005. A antropometria constou de medidas de peso, estatura, perímetros da cintura e quadril. Foram utilizadas as distribuições de referência do NCHS, e as norte-americana e espanhola específicas para portadores de SD, analisando-se os índices Peso por Idade (P/I) e Estatura por Idade (E/I). Para os adolescentes foi determinada a razão cintura/quadril (RCQ). O diagnóstico nutricional foi baseado em pontos de corte adotados internacionalmente. A classificação da maturação sexual foi baseada em figuras recomendadas pela OMS. A relação entre as variáveis foi calculada pelo teste χ^2 e a concordância de diagnóstico entre as distribuições de referência foi analisada através do teste kappa com significância estatística em 5%. Foram avaliados 34 indivíduos, sendo 7 (20,6%) crianças e 27 (79,4%) adolescentes. Verificou-se que 50% (n=9) das meninas apresentaram excesso de peso e 62,5% (n=10) dos meninos eram eutróficos. De acordo com o P/I as três distribuições de referência classificaram um percentual expressivo de excesso de peso e a distribuição do NCHS apresentou 67,7% de indivíduos com baixa E/I. Em relação ao P/I, observou-se boa concordância de diagnóstico entre as três distribuições, enquanto que no E/I não houve concordância significativa. A maturação sexual feminina mostrou-se mais precoce que nos meninos, o que poderia estar influenciando os valores desfavoráveis de RCQ nas meninas (81,3%). Baseado nestes achados conclui-se que as distribuições de referência (E/I) para pessoas saudáveis se tornam inadequadas na avaliação de portadores de SD, sendo necessário avaliá-los através de distribuições específicas.

PO-18-012

AValiação Nutricional de Crianças Atendidas na Creche Casa da Criança de Manaus.
WLÁDIA A. SILVA; FERNANDO HÉLIO ALENCAR; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; TATIANA MELO LOPES**Instituição:** Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Foram estudadas 264 crianças com idades variando entre 13 a 81 meses, atendidas na Creche Filantrópica Casa da Criança (Manaus/Am), objetivando-se o delineamento do diagnóstico nutricional, dietético e seus determinantes. O universo de estudo ficou representado por 71, 2% de pré-escolares e 28, 8% por escolares. Evidenciou-se como principal forma de desnutrição o déficit de crescimento com 6, 4% dos pré-escolares e 11,8% dos escolares apresentando inadequação no indicador altura/idade (<2 Score-Z). As outras formas de desnutrição não tiveram expressão epidemiológica tanto entre os pré-escolares como nos escolares. Chamou atenção o alto nível de informação e conscientização por parte das mães/familiares quanto à realização (94,5%) e início precoce do pré-natal (70,2%), além do adequado comportamento no que se refere ao aleitamento materno, apesar do baixo nível de escolaridade materna encontrado. Quanto à avaliação dietética identificou-se um padrão de consumo alimentar caracterizado pelo baixo consumo de alimentos reguladores, identificado pelos baixos percentuais de famílias que comem, pelo menos uma vez na semana alimentos regionais, de fácil acesso, ricos em vitaminas e/ou fibras tais como laranja, tomate, jerimum, alface e milho, sendo referido maior acesso aos carboidratos e proteínas de origem animal. A estrutura familiar era constituída em sua maioria (71,9%) por duas a cinco pessoas, predominando a quantidade de mães solteiras (42,5%); com o agravante da insalubridade das moradias: apenas 32,8% com acesso a sistema de esgoto, 10,2% depositando os dejetos a céu aberto e 16,4% nos igarapés, apesar da maioria possuir instalações sanitárias no interior de suas casas, o que reflete um baixo nível de educação ambiental. A predominância do déficit de crescimento registrado, apesar dos seus baixos índices, significa dizer que o universo estudado está vivenciando processos carenciais crônicos, portanto uma situação de ignorada pelas autoridades sanitárias há muito tempo.

PO-18-013

ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES NA CIDADE DE PENAPOLIS E A RELAÇÃO COM O NÍVEL ECONÔMICO

CRISTIANE MEIRE M. V. BACHIEGA; LUÍS CARLOS GIAROLA; NELSON DE SOUZA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu-unesp**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Métodos: Estudo de corte transversal envolvendo uma amostra de 388 escolares, sendo 221 (56,95%) do gênero feminino (F) e 167 (43,04%) do masculino (M), do ensino fundamental de 3 instituições no 2 semestre de 2.004. Os indivíduos foram avaliados descalços, trajando bermuda no gênero M e bermuda e top no F. A classificação em estratos econômicos foi feita mediante o emprego do Critério de Classificação Econômica Brasil, que para a categorização em classes econômicas utiliza dados como posse de itens e grau de escolaridade do chefe da família. As medidas antropométricas foram transformadas em IMC, área adiposa e área muscular do braço. A faixa de IMC menor que P5 corresponde aos magros; sendo P10-P85, P85-P95 e maior que P95, respectivamente, correspondem aos eutróficos, sobrepesos e obesos. Resultados: A idade mediana foi de 10,3 anos variando de 6,7 a 15,6 anos. A distribuição em classes econômicas foi: A (20,4%), B (32,7%), C (28,6%) e D (18,3%). A classe A se refere a famílias com renda acima de \$R4.648,00 e a classe D com renda abaixo de \$R424,00. Em relação ao estado nutricional encontramos 3,9% de magros, 65,5% eutróficos, 14,9% sobrepesos e 15,7% de obesos. A classificação econômica não apresentou associação estatisticamente significativa com IMC e com gênero. Observou-se que os magros apresentam déficit mais expressivo na área muscular do braço (66,7% menor que P10) enquanto que os obesos demonstraram excessos na área de gordura do braço (86,9% maior que P90).

PO-18-014

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO ALCOOLISMO: MUITO ALÉM DAS PREOCUPAÇÕES COM O ATO DE NUTRIR
ANGÉLICA DE MORAES MANÇO; ANA PAULA BELLOTTI; GEYSA ALESSANDRA PINTO; GRACE KELLY ZANOTTI S. DOURADO**Instituição:** Centro Universitário Central Paulista - UNICEP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O alcoolismo é um dos sérios problemas de saúde pública na atualidade. O motivo da preferência pelo álcool, em relação à outras drogas, se deve ao fato de ser um agente depressor do sistema nervoso central, cujo efeito inicial é estimulante. Além disso, o álcool age diminuindo os estados de ansiedade e leva à um estado de relaxamento e tranquilidade muito agradáveis, o que explica, a atração do ato de beber. O objetivo do trabalho foi o de identificar questões relacionadas à nutrição de interesse de um grupo de indivíduos abstêmios de álcool, para posteriormente elaborarmos um Programa de Educação Nutricional adequado a esta população-alvo. Foram entrevistados 7 abstêmios frequentadores da Associação dos Alcoólatras Anônimos (AAA) de São Carlos/SP e questionados sobre dúvidas e assuntos de interesse na área da nutrição, vontade de se alimentar, problemas de saúde por consequência do alcoolismo. Como resultado, podemos caracterizar o grupo como indivíduos do sexo masculino, na faixa etária de 32 a 68 anos, maioria casado, com renda familiar maior que três salários mínimos, tempo médio de ingestão excessiva de bebida alcoólica de 26 anos, destacando-se as destiladas, como as mais consumidas. A preocupação maior do grupo não relacionou-se à questões referentes à nutrição e saúde, pois, segundo o relato dos entrevistados, não apresentam problemas como estes. O interesse deles é extremamente voltado à necessidade de manter seu estado emocional controlado para garantir a abstinência de álcool por mais um dia. Sobre nutrição, somente foi mencionado, que nunca consomem alimentos que contenham álcool, como o vinagre. E ainda, que quando sentem-se ansiosos, com vontade de ingerir álcool, encontram no doce um apoio para não realizar este ato. Concluímos que um Programa de Educação Nutricional direcionado à abstêmios de álcool para ser eficaz, deve trabalhar questões que vão além do ato de nutrir, mas considerar aspectos sociais, psicológicos, econômicos e culturais que envolvem o indivíduo.

PO-18-015

O ESTADO NUTRICIONAL E FATORES ASSOCIADOS: UM MODELO ECONOMÉTRICO DE AVALIAÇÃO DE QUESTÕES QUE O INFLUENCIAM EM UMA POPULAÇÃO ADULTA

CINTHIA ROMAN MONTEIRO SOBRAL; JORGE PADOVAN; DENISE CAVALLINI CYRILLO

Instituição: PRONUT FCF/FEA/FSP - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Os avanços tecnológicos, industriais e urbanos e a globalização vêm alterando o padrão de vida da população, marcando os períodos denominados como transição nutricional e epidemiológica. Essas mudanças no padrão alimentar e estilo de vida são considerados como os principais responsáveis por causarem os efeitos negativos sobre a saúde e o estado nutricional, destacando-se a prevalência de obesidade e o desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis. Sabe-se que, as pessoas as quais apresentam melhores condições financeiras e de escolaridade apresentam um estilo de vida mais promotor para a saúde e o estado nutricional. Devido à importância dada ao tema, justifica-se, plenamente, o desenvolvimento de pesquisas sobre perfil do Estado Nutricional de populações adultas, ambos sexos, e identificar quais fatores são identificados como os principais influenciadores, no caso deste presente, com o uso de um modelo econométrico. Este trabalho foi realizado no âmbito do PRINUTHA e caracterizado como um estudo transversal do tipo exploratório. Para a construção do modelo econométrico, utilizou-se como variável dependente: o Estado Nutricional, classificado segundo IMC, e variáveis independentes: idade, sexo, escolaridade, renda familiar mensal e sedentarismo. A amostra foi composta por 420 pessoas (46,9% do sexo masculino e 53,1% do sexo feminino) com idade média 28,6 anos (10,3 anos) e IMC médio 23,3 Kg/m² (3,80 Kg/m²). A maioria dos participantes (32,9%) apresentou faixa de renda familiar mensal entre R\$ 1.000,01 a 3.000,00 e escolaridade, faculdade incompleta (54%). Dos pesquisados, 53,1% responderam não ter rotina sedentária. A partir dos números obtidos, verificou-se correlação negativa entre IMC e escolaridade e entre IMC e rotina sedentária. Conclui-se, então, que nesta população, os principais fatores relacionados com o estado nutricional são escolaridade e a rotina ser sedentária.

PO-18-016

COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS DUPLAMENTE INDIRETO PARA AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPÓREA DE ADOLESCENTES

LUARA CARVALHO ALVES DE PAULA; LUANA M. DANIEL LOPES SILVA; FERNANDA LAURIDES R. OLIVEIRA; HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO; GIOVANA E. RIBOLI FREIRE; LUCIANA AZEVEDO

Instituição: Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas/Centro**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Devido às dificuldades decorrentes da utilização de técnicas indiretas para a avaliação clínica ou para estudo com populações, a alternativa mais comum é a utilização de procedimentos duplamente indiretos, sendo os mais utilizados bioimpedância e antropometria por pregas cutâneas ou circunferências corporais. Assim, o presente trabalho objetivou comparar métodos duplamente indiretos na avaliação da composição corporal de adolescentes do sexo feminino, por meio de estimativas de gordura corporal realizadas em 30 adolescentes pelos métodos bioimpedância tetrapolar (BIA), bioimpedância bipolar OMRON e TANITA, tomada de quatro (QPC) e sete (SPC) pregas cutâneas e circunferências corporais (CIRC). As análises também foram realizadas em grupos de mesmo estado nutricional, segundo o índice de massa corporal. As variáveis foram analisadas pela ANOVA, sendo utilizados os Testes de Tukey e Teste t, significância de 5%. Foram encontradas diferenças entre os métodos BIA e QPC, OMRON e QPC, QPC e SPC, QPC e CIRC na análise com toda população. Na análise realizada entre os três métodos de bioimpedância foi observada diferença entre BIA e TANITA, OMRON e TANITA. Quando foi realizada análise dos métodos que não utilizam o princípio de impedância, foi encontrada diferença entre QPC e SPC, CIRC e QPC. Também foram encontradas diferenças entre OMRON e TANITA, para baixo peso, e BIA e TANITA, TANITA e QPC, para eutrofia. No entanto nos indivíduos obesos, ao contrário da análise realizada com a população, houve diferença entre BIA e TANITA, OMRON e TANITA, porém não quanto a QPC e SPC, QPC e CIRC como observado na população. Conclui-se que BIA, OMRON, SPC e CIRC são procedimentos sugeridos para avaliação de adolescentes do sexo feminino eutróficas e com baixo peso. Porém para sobrepeso/obesidade apenas são sugeridos BIA, CIRC e OMRON. Sendo OMRON e CIRC mais aplicáveis devido à sua praticidade e baixo custo, respectivamente. Descritores: métodos duplamente indiretos, percentual de gordura, adolescentes.

PO-18-017

OBESIDADE INFANTIL: INFLUÊNCIA DO TIPO DE CORTE NA ABSORÇÃO DE ÓLEO EM BATATA INGLESA FRITA

FRANCIELI MEDINA; BRUNA ELIZA CENTENARO; FABIANA BARBIERI; ISABELA HOFFMANN; JANINE PEREIRA DA SILVA; MARTHA FELIPE SCHLEMPER SALM

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Na infância e adolescência, é característica da alimentação, o consumo de doces, salgados, refrigerantes, cachorro quente, cheeseburger, sempre acompanhados de um tipo de batata inglesa frita. O alto consumo de alimentos fritos por imersão, pode contribuir para um sobrepeso, muito constatado atualmente na primeira infância e adolescência, e a gordura em excesso pode contribuir para várias doenças crônicas como: doença cardiovascular, diabetes melito e obesidade. Devido à absorção do óleo poder ser influenciada pelo tipo de corte feito no alimento, este estudo teve como objetivo verificar a influência da absorção de gordura em quatro tipos de corte da batata inglesa: boleada, palito, palha e chips. Para calcular a quantidade em gramas de óleo absorvido em cada tipo de corte de batata foi utilizada a fórmula: gordura absorvida pelo alimento = peso inicial do óleo (POi) - (peso final do óleo (POf) + peso do óleo no papel), e para obter a porcentagem de óleo absorvido em cada tipo de corte foi utilizada a fórmula: $(\text{Quantidade de óleo absorvido (g)} \times 100) \div \text{peso final da preparação (g)}$. Os resultados obtidos neste trabalho mostraram que as batatas com o corte palha e chips foram as que absorveram maior quantidade de óleo, 81g e 57g respectivamente, isso ocorreu provavelmente porque, quanto menor o tamanho, maior a superfície de contato com a gordura, tendo assim maior absorção. O tipo de corte com menor absorção de gordura foi o da batata boleada, onde foram absorvidos 15g de óleo de soja, isto provavelmente porque a batata já sofreu cocção, permanecendo menor tempo em contato com o óleo durante a fritura. A batata cortada em palito absorveu 23g de óleo de soja. O manejo na alimentação se faz necessário, para minimizar o consumo de batata frita por crianças e adolescentes, visto que foi verificada uma elevada absorção de óleo em todos os tipos de batata, em especial na batata palha, muito utilizada no acompanhamento de refeições, devido à praticidade e variedade apresentada.

PO-18-018

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ASSISTIDAS POR UMA CRECHE DE BELO HORIZONTE, MG

LARISSA LOVATTO AMORIN; ANDRÉIA BRINA DE MELO; LAILA CARLINE G. REZENDE; GABRIELA CASTILHO RODRIGUES; JULIANA FERREIRA GARZEDIN; ALESSANDRA RODRIGUES GARCIA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE - UNI-BH**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Nas últimas décadas a desnutrição tem diminuído no Brasil, apesar disso, persistem diferenças entre as classes sociais, sendo a população de baixa renda a mais sujeita à desnutrição e suas consequências. O objetivo do estudo foi avaliar o estado nutricional de crianças assistidas por uma creche localizada na cidade de Belo Horizonte-MG. Foram avaliadas 105 crianças de ambos os sexos, com idade entre 8 e 71 meses, no período de abril a maio de 2005. Foi aferida altura utilizando fita métrica fixada em superfície lisa e sem rodapé, para as crianças maiores de 2 anos. Para as crianças menores de 2 anos foi utilizado o antropômetro horizontal sobre uma mesa. Para a aferição do peso, foi utilizada uma balança digital com precisão de 100g. Para classificação do estado nutricional foram utilizados os índices peso por idade, peso por altura e altura por idade, tendo como referência as curvas do NCHS e os pontos de corte da OMS (1999). Foi realizado exame físico das crianças classificadas como não-eutróficas, baseado na Comissão de Peritos da OMS. Os resultados mostraram que 10,5% das crianças assistidas pela creche apresentaram risco de desnutrição; 4,7% apresentaram desnutrição sendo que 1,9% apresentaram desnutrição aguda, 0,9% desnutrição crônica e 1,9% desnutrição pregressa; 5,7% apresentaram risco de sobrepeso e 2,9% sobrepeso moderado e grave. Houve maior prevalência de desnutrição e risco de desnutrição entre as crianças menores de 24 meses. Foi realizado exame físico em 12 crianças que apresentaram risco de desnutrição e desnutrição, sendo observadas algumas alterações físicas relacionadas à deficiências nutricionais, como: alterações nos cabelos (37,5%), no tórax (37,5%), nos membros (37,5%), no tecido subcutâneo (12,5%) e na capacidade de responder a estímulos (12,5%). Os resultados sugerem que a creche teve impacto positivo sobre o estado nutricional das crianças maiores de 2 anos, porém este impacto não é significativo para as crianças menores de 2 anos.

PO-18-019

DIFERENÇA ANTROPOMÉTRICA ENTRE CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR QUE FREQUÊNTAM ESCOLAS PÚBLICAS E PARTICULARES DO MUNICÍPIO DE ARARAQUARA

LARISSA APARECIDA AZEM CORTEZ; CAMILA MARIA ZANIN

Instituição: Centro Universitário de Araraquara- UNIARA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A antropometria em crianças é a principal ferramenta para a avaliação do crescimento. Com isso, a avaliação nutricional é uma etapa fundamental para verificar se o crescimento de uma criança está se afastando do padrão esperado para idade por causa de doenças ou por condições sociais desfavoráveis. O Objetivo do trabalho foi verificar as diferenças antropométricas entre crianças em idade escolar de uma escola pública e de uma escola particular no município de Araraquara. Foram escolhidas duas escolas no município de Araraquara pelo distanciamento sócio-econômico (renda familiar, bairro, condições de moradia, vestimenta, poder aquisitivo). Foi escolhido a 3ª série do ensino fundamental por ser uma idade característica de mudanças alimentares e intermediária entre a pré-escola e a adolescência. O estado nutricional foi avaliado pelos critérios recomendados pela OMS (1984) de distribuição de inadequação dos indicadores: peso/idade; altura/idade e peso/altura, expressos em Escores Z, tendo como referencial a população do NCHS (1977). Participaram do trabalho 51 crianças da escola pública (27 meninos e 24 meninas) e 41 crianças da escola particular (23 meninos e 18 meninas), com idade entre 9 a 11 anos. Na escola particular 68,3 % das crianças estão no peso adequado; 14,6 % são obesos; 12,2 % estão em sobrepeso e 4,8 % estão com o peso abaixo da média. Em relação a altura 75,6 % estão com altura adequada para idade; 19,5 % estão acima da média e apenas 4,8 % estão abaixo da média. Na escola pública 76,5 % estão no peso adequado; 11,7 % são obesos; 5,9 % estão em sobrepeso e 5,8 % apresentam-se com desnutrição. Com relação a altura 66,6 % estão com a estatura ideal para idade; 29,4 % estão acima da média e 3,9 % estão abaixo da média. Conclusão: As crianças da escola particular são mais baixas e apresentam-se com sobrepeso e/ou obesidade e as crianças da escola pública são mais altas e em sua maioria encontram-se no peso adequado.

PO-18-020

PROJETO INTEGRADO DE NUTRIÇÃO HUMANA APLICADA (PRINUTHA) I: AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE USUÁRIOS DO CENTRO DE PRÁTICAS ESPORTIVAS DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (CEPEUSP)

ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; ANDRÉA LIZABETH COSTA GOMES; DENISE CAVALLINI CYRILLO

Instituição: PRONUT FCF/FEA/FSP - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O PRINUTHA é um projeto de ensino, pesquisa e extensão, inserido no PRONUT, e tem por objetivo a avaliação e orientação em nutrição e qualidade de vida para comunidade USP, campus São Paulo. Neste estudo foi avaliado o estado nutricional dos participantes na “Semana do cartão vermelho ao sedentarismo” do CEPEUSP em 2004. Por demanda voluntária participaram 415 maiores de 18 anos que passaram por coleta de dados antropométricos (peso e altura) e responderam um questionário auto-preenchido para dados demográficos, socioeconômicos, qualidade de vida e frequência alimentar (QFA). Para avaliação do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC), segundo classificação da OMS de 1998. Para verificar as diferenças de médias utilizou-se análise de variância e as múltiplas comparações o teste de Tukey-HSD. Entre os participantes as características gerais observadas foram: idade média 31 anos (DP=14,07), variando de 18 a 73; a maioria solteiros (67,5%), mulheres (52,5%), estudantes de graduação (53,3%) e concentração nas faixas de renda familiar (R\$) 1001-3000 e 3001-5000 (35,9% e 28,2%, respectivamente). Quanto ao estado nutricional, observou-se IMC médio 23,54 kg/m² (DP=3,82) e distribuição percentual: 4,8% magreza, 68,4% apresentaram IMC normal, 20,7% sobrepeso e 6% obesidade. Verificou-se que as médias do IMC foram estatisticamente diferentes segundo as características demográficas e socioeconômicas: sobrepeso entre os casados, separados e viúvos; o IMC foi maior entre os homens e mostrou uma relação direta com a idade e inversa com escolaridade mas não houve diferenças segundo as faixas de renda familiar. Os participantes do estudo apresentaram bom estado nutricional, o que pode estar associado ao fato de ter sido realizado em um centro de práticas esportivas.

PO-18-021

AVALIAÇÃO DA BIODISPONIBILIDADE DE FERRO EM DIETAS OFERECIDAS EM CRECHES

EDNA HELENA DA SILVA MACHADO; CÉLIA COLLI; ANNE LISE DIAS BRASIL; DOMINGOS PALMA; JOSÉ AUGUSTO DE A. C. TADDEI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Introdução: A deficiência de ferro é a causa mais comum de anemia nutricional, sendo sua maior prevalência nos dois primeiros anos de vida, quando o crescimento acelerado requer maior quantidade desse nutriente. Em países em desenvolvimento, dietas pobres em ferro hemínico, desmame precoce, oferta de leite sem enriquecimento de ferro e uma dieta com fatores inibidores e sem facilitadores da absorção de ferro favorecem o aparecimento dessa carência. As creches desempenham um papel importante na condição nutricional da criança, a quantidade de ferro disponível e sua densidade nas dietas, pode constituir importante fator na prevenção dessa deficiência. Objetivo: Avaliar quantidade de ferro biodisponível e sua densidade em dietas de crianças de 13 a 24 meses matriculadas em creches. Métodos: A biodisponibilidade de ferro foi avaliada pelo método Monsen a partir de valores de ingestão de ferro, proteína animal e vitamina C oferecidos por 5 dias no almoço e jantar em creches da Cruzada Pró-Infância em São Paulo, Brasil. Para o cálculo de ferro total, energia e vitamina C utilizamos o Programa NutWin v1.5. O ferro total foi comparado com a RDA e com a EAR de ferro para esse estágio de vida. Resultados: Densidade de ferro biodisponível (dFeB): 0,52mg/1000Kcal. Média de densidade de ferro (dFe): 5,00mg/1000kcal. Média da adequação de ferro para RDA: 81,4% e para EAR foi de 190%. Conclusão: A oferta de 60g de carne no jantar aumentaria a quantidade de ferro biodisponível para acima de 7mg podendo haver redução na prevalência de anemia. E-mail: edna.machado@bol.com.br

PO-18-022

FREQUÊNCIA ALIMENTAR DE POPULAÇÕES DO ALTO VALE DO JEQUITINHONHA

TANIA REGINA RIUL; MILTON COSME RIBEIRO; ELISÂNGELA C. S. MARQUES; MARCOS LOBATO MARTINS; JOSÉ NEWTON COELHO MENESES; ANA MARIA APARECIDA OLIVEIRA; CLÁUDIO L. RIBEIRO JÚNIOR

Instituição: Faculdades Federais Integradas de Diamantina**Ag. Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O Vale do Jequitinhonha, localizado na região nordeste do Estado de Minas Gerais, é uma das regiões mais pobres do país, onde ocorre desnutrição causada pela ingestão inadequada e/ou insuficiente de alimentos. O objetivo desse estudo foi avaliar o consumo alimentar e o perfil socioeconômico de populações do Alto Vale do Jequitinhonha. Foram entrevistados, por meio de questionário de frequência alimentar e dados socioeconômicos, 323 habitantes de 6 comunidades, sendo 11 em Gavião, 12 em Vargem do Inhaí, 41 em Conselheiro Mata, 59 em São Gonçalo do Rio das Pedras, 100 em São João da Chapada e 100 em Senador Modestino Gonçalves. A idade média dos entrevistados era de 46,39 ± 18,07 anos, sendo 91,33% (295) do gênero feminino, 55,73% (180) donas de casa, 60,68% (196) estudaram até a 4ª série, 35,29% (114) com renda familiar de até 1 salário mínimo, 40,87% (132) das residências eram chefiadas por mulheres e as famílias compostas em média por 4,45 ± 2,38 moradores. Da população entrevistada, 91,33% não consumiram rapadura, 84,21% manteiga, 80,19% banha de porco e bebida alcoólica, 75,23% requeijão, 72,45% carne de porco, 67,18% margarina, 66,87% doces, 60,68% queijo, 58,82% refrigerante, 52,32% ovos, 46,75% suco natural, 45,82% suco artificial e raízes/tubérculos, 42,72% carne de frango na semana da entrevista; 94,12% consumiram feijão, 91,95% óleo, 88,85% arroz e 85,45% açúcar todos os dias; 61,92% consumiram macarrão, 51,08% carne de frango, 43,96% raízes/tubérculos, 42,72% ovos, 42,1% legumes, 41,49% verduras e 31,89% suco natural de 1-3 vezes por semana. A população estudada apresentou baixa escolaridade e condição financeira, o que pode ter influenciado no alto consumo de alimentos calóricos, como arroz, feijão, óleo e açúcar e na baixa frequência de alimentos de origem animal, frutas, verduras e legumes, essenciais para a saúde.

PO-18-023

PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA E DIETÉTICA - DISCIPLINA DE NUTROLOGIA/DEPARTAMENTO DE PEDIATRIA - UNIFESP/SP

PATRÍCIA PEIXOTO VIEIRA; VERA REGINA M. DISHCHENIAN; MARINA BORELLI; DOMINGOS PALMA; JOSÉ AUGUSTO A. C. TADDEI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Introdução: Em nosso país é observado declínio da prevalência de desnutrição e rápida elevação da prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes, caracterizando uma transição epidemiológica. A educação nutricional voltada ao paciente e à família é apontada como um instrumento para tentar reverter estes distúrbios nutricionais. Objetivo: Caracterizar o perfil nutricional dos pacientes atendidos no Ambulatório de Nutrição Clínica e Dietética, no período de 2002 a 2004. Métodos: Foram atendidos em ambulatório 317 crianças e adolescentes por equipe multiprofissional, composta por pediatra, nutricionista, psicólogo e assistente social. Os pacientes foram encaminhados da rede de saúde do município de São Paulo e ambulatórios da UNIFESP. A classificação do estado nutricional foi feita segundo o critério da OMS, utilizando-se o escore-Z. Resultados: Foram atendidos 317 pacientes, sendo 53, 3% do sexo masculino e 46,7% do sexo feminino. A média da idade foi de 5a 5m ($\pm 4a 3m$). A classificação do estado nutricional mostrou que dos 74 pacientes abaixo de 2 anos, 17, 6% apresentavam desnutrição, 25,7% eutrofia, 9,5% sobrepeso e 47,3% obesidade. Dos 189 pacientes com idade entre 2 e 10 anos, 12,7% estavam desnutridos, 37,6% eutróficos, 7,9% sobrepeso e 41, 8% obesos. Entre os 54 pacientes com idade acima de 10 anos, 1,9% estavam desnutridos, 5,6% eutróficos, 1,9% sobrepeso e 90,7% obesos. Conclusão: É fundamental a criação de Centros Especializados em prevenção, tratamento e reabilitação de distúrbios nutricionais por carência ou excesso alimentar. A proposta do ambulatório é tratar os distúrbios nutricionais encontrados através da promoção de hábitos alimentares saudáveis ao paciente e à família, apoio psicológico e incentivo à atividade física.

PO-18-024

ESTUDO COMPARATIVO ENTRE AS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS QUE FREQUENTAM CRECHES COMUNITARIAS E CRECHES MUNICIPAIS DE NITEROI

JOYCE DO VALLE; NELCY FERREIRA DA SILVA; ANA LUCIA PIRES AUGUSTO; MARIA THEREZA WADDY

Instituição: FACULDADE NUTRIÇÃO-UFF// INSTITUTO NUTRIÇÃO-UERJ**Ag.Financiadora:** CETREINA - UERJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A segurança alimentar visa à garantia uma alimentação equilibrada que atenda às necessidades nutricionais para uma vida digna e saudável. O presente estudo tem como objetivo o monitoramento nutricional de crianças menores de 5 anos, em creches municipais e creches comunitárias mantidas pela Prefeitura Municipal de Niterói, ao início e ao final do período letivo no ano de 2002 visando subsidiar novas intervenções. Foram estudadas 117 crianças divididas em 3 creches municipais (CRM) e 2 creches comunitárias (CCO) representando 69,2% e 30,8% respectivamente, da comunidade infantil que apresentava frequência acima de 80%. Utilizou-se a classificação dos índices antropométricos peso/idade (P/I), peso/estatura (P/E) e estatura/idade (E/I) em unidades de desvio padrão (EZ), tendo como base os dados do NCHS. A variação pôndero-estatural foi calculada a partir da diferença entre os valores de Escores-Z. Foi considerada variação positiva para os valores superiores a zero e variação negativa para os valores iguais ou inferiores a zero. Em relação a faixa etária 4,9% das crianças das CMU eram menores de 36 meses enquanto que nas CCO correspondeu a 11,1%. Quanto ao estado nutricional ao início do período letivo foi observado que maiores percentuais de crianças classificadas nos extremos das curvas do NCHS ($< -2,00$ EZ e $> 2,00$ EZ) foram encontrados nas CRM para os índices P/I (11,1% -4,9%) e P/E (8,6% e 3,7%). Ao final do período letivo as distribuições permaneceram similares. A análise evolução pôndero-estatural durante o período letivo, mostrou diferença significativa para o índice E/I apontando para redução dos valores negativos nas CCO. A necessidade de intervenção junto as creches torna-se cada vez mais urgente, inclusive para o entendimento das diferenças entre as características apresentadas pelo ritmo de crescimento das crianças.

PO-18-025

COMPARAÇÃO ENTRE OS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO CORPORAL: DOBRAS CUTÂNEAS, CIRCUNFERÊNCIAS E IMPEDÂNCIA BIOELÉTRICA DE ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DA REDE PRIVADA DE BARBACENA - M.G.

FLÁVIA ESCAPINI FANCHIOTTI; PATRÍCIA APARECIDA FONTES; DANIELLE CRISTINA G. DA SILVA; VIVIAN DE FÁTIMA HESPANHOL

Instituição: Universidade Presidente Antônio Carlos - UNIPAC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A avaliação da composição corporal é um importante recurso para a determinação do estado nutricional do indivíduo, pois oferece informações ligadas aos sistemas teciduais, principalmente sobre a quantidade total de gordura e massa magra, além de permitir a obtenção de dados sobre o crescimento e desenvolvimento. As medidas obtidas através dos métodos de circunferências, dobras cutâneas e bioimpedância, sofrem grandes influências de fatores biológicos, sócio-econômicos, ambientais, hábitos alimentares e atividade física. Dentre as técnicas mais utilizadas na determinação do percentual de gordura corporal são destacadas o somatório de dobras, medidas de circunferências e a análise por método de Impedância Bioelétrica (Bioimpedância), mediante a passagem de uma corrente elétrica pelo corpo através dos condutores na massa livre de gordura. O presente trabalho teve como objetivo comparar a estimativa da gordura por meio do somatório de dobras e aferição de circunferências, tendo como padrão o método de Bioimpedância. Foram avaliados 30 indivíduos do sexo feminino, de idade entre 22 e 25 anos, estudantes do último ano do curso de nutrição de uma universidade da rede privada de Barbacena, M.G.. A análise das dobras foi realizada por meio de adipômetro, sendo determinado o percentual de gordura pelo método proposto por McARDLE et al. (1999); aferição das circunferências segundo McARDLE et al. (1998), e bioimpedância utilizou-se o monitor de composição corporal Biodynamics (modelo-310). Os resultados foram analisados e comparados utilizando-se o teste T, adotando-se o nível de 5% de probabilidade. Os métodos analisados não demonstraram diferenças significativas quando comparados. Concluiu-se que tanto o método de circunferências quanto o método de dobras cutâneas, não apresentaram diferenças ($P < 0,05$) quando comparados à Bioimpedância (BIA).

PO-18-026

PERFIL DOS PROFISSIONAIS DO PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA

CATARINA MACHADO AZEREDO; MÁRCIA SCHOTT; ROSÂNGELA MINARDI MITRE COTTA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A Saúde da Família vem sendo implantada em todo o Brasil como uma importante estratégia para a reordenação da atenção à saúde, conforme preconizam os princípios e diretrizes do SUS, uma vez que prioriza as ações de promoção, proteção e recuperação da saúde de indivíduos e famílias, de forma integral e contínua. Os profissionais da atenção básica devem ser capazes de planejar, organizar, desenvolver e avaliar ações que respondam às necessidades da comunidade, articulando os diversos setores envolvidos na promoção da saúde. Este estudo tem por objetivo delinear o perfil dos profissionais e a organização do trabalho de ESF no cotidiano do PSF através de pesquisa quanti-qualitativa com aplicação de questionário semi-estruturado aos profissionais das ESF de Teixeira-MG. Observou-se que relativo à escolaridade 35,7% têm o 2º Grau Completo (55,55% dos ACS) e no que se refere à capacitação em serviço apenas os ACS receberam algum tipo de treinamento. A remuneração foi considerada razoável para 42,9% dos entrevistados. Quanto ao vínculo profissional, a maioria não prestou concurso público e tem contrato temporário bem como outros vínculos profissionais. O transporte foi a principal dificuldade relatada para a realização do serviço. Essa pesquisa nos permite apontar as questões referentes à organização do trabalho e qualificação profissional das ESF como obstáculos reais a uma implantação mais adequada desta estratégia segundo seus princípios norteadores que tem o coletivo e a família como foco de atenção.

PO-18-027

MENINOS GRANDES PARA IDADE GESTACIONAL APRESENTAM MAIOR PREDISPOSIÇÃO PARA O EXCESSO DE PESO CORPORAL NA ADOLESCÊNCIA?

ELIZABETH MARIA BISMARCK NASR; MARIA FERNANDA PETROLI FRUTUOS; ANA MARIA DIANEZI GAMBARDELLA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Considerada como epidemia mundial, a obesidade mostra-se cada vez mais prevalente nas faixas etárias referentes à infância e adolescência. Períodos onde a identificação de possíveis candidatos para o seu desenvolvimento mostra-se fundamental para sua prevenção e/ou tratamento precoce. Objetivo: Verificar a relação entre estado nutricional ao nascer e excesso de peso corporal na adolescência em indivíduos do sexo masculino. Métodos: Participaram deste estudo 110 meninos, com média de 15,3 ($\pm 1,4$) anos. Informações sobre o estado nutricional ao nascer foram coletadas no cartão da maternidade. Para a classificação do estado nutricional ao nascer utilizou-se o índice peso ao nascer por idade gestacional e, para a atual, o índice de massa corporal e a circunferência da cintura. Análise estatística compreendeu testes não paramétricos e análise de variância. Resultados: Identificou-se maior prevalência de excesso de peso corporal nos meninos GIG (24,0%), quando comparados ao grupo AIG (16,4%) e PIG (16,7%), sem significância estatística ($p=0,69$). No entanto, tais achados mostraram consistência com os valores superiores de peso ($p=0,06$), estatura ($p=0,09$), circunferência da cintura ($p=0,08$), IMC ($p=0,31$), gordura corporal ($p=0,32$) e massa muscular ($p=0,00$) detectados, em média, no grupo GIG, apontando para uma relação linear e positiva entre estas variáveis antropométricas e as demais categorias de peso ao nascer. Conclusão: Apesar do reduzido poder estatístico do estudo, pode-se sugerir que entre indivíduos do sexo masculino, o excesso de peso corporal ao nascimento permite enquadrar este grupo em uma categoria de risco para futura obesidade.

PO-18-028

PREVALÊNCIA DE OBESIDADE, HIPERTENSÃO ARTERIAL E DIABETES TIPO 2 EM ADULTOS ATENDIDOS EM UNIDADES DE SAÚDE DE CURITIBA

ANGELA C. LUCAS DE OLIVEIRA; NILTON WILLRICH; CRISTIANE A. A. MACHADO

Instituição: Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba**Ag. Financiadora:** SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE CURITIBA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

INTRODUÇÃO: A Tuberculose continua sendo um desafio em escala mundial. Seu alto potencial de transmissão e a associação com outras situações de risco torna a abordagem deste agravo um desafio. Devido a perda do apetite e a perda do peso serem sinais frequentes da doença, a Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba implantou o Programa de Apoio Nutricional ao Paciente com diagnóstico confirmado de Tuberculose em 2004. Os critérios de inclusão são: paciente com diagnóstico de Tuberculose e com renda familiar inferior a 1/2 salário mínimo por residente no domicílio ou com fatores de risco associados. Após inclusão, o paciente recebe um vale mensal no valor de R\$30,00 para ser trocado por alimentos e produtos de higiene pessoal ou limpeza em Equipamentos da Secretaria Municipal do Abastecimento. **OBJETIVO:** Avaliar o impacto do Programa sobre o estado nutricional dos pacientes, bem como os produtos alimentícios adquiridos com o benefício. **MÉTODOS:** Para avaliação do estado nutricional utilizou-se: IMC < 18,5: magreza; IMC 18,5 - 24,9: normal; IMC 25-29,9: sobrepeso; IMC ≥ 30 : obesidade. **RESULTADOS:** Foram avaliados em 7 meses de Programa 262 pacientes. As Unidades de Saúde que mais inscreveram pacientes equivalem às regiões de maior pobreza na cidade. A média de faixa etária foi de 37,7 anos. Quanto à avaliação nutricional, 23% apresentavam magreza e 1,9% obesidade (na população que frequenta as US estes valores são de 3% e 24,5% respectivamente). Dos 44 casos já desligados do Programa houve ganho médio de peso de 5 kg. Com relação aos alimentos os mais consumidos foram: leite longa vida, óleo de soja, feijão, arroz, biscoitos, açúcar, café, gelatina, doce em pasta, farinha, macarrão, pó para refresco, frango, frios, sardinha, margarina, extrato de tomate, dentre outros alimentos. **CONCLUSÃO:** Os resultados sinalizam na direção de uma melhora da condição nutricional (o ganho médio de peso dos pacientes desligados foi de 5 kg), alimentar e de cidadania do paciente com Tuberculose.

PO-18-029

AValiação Nutricional de Idosos Atendidos pelo Programa Municipal da Terceira Idade (PMTI) no Município de Viçosa-MG

MÔNICA DE SOUZA LIMA SANTANNA; EMANUELLE PANATO; LÉLIA CÁPIA NUNES; ANNA CAROLINA GONÇALVES; POLIANE OSMIRA RODRIGUES SAKON; ADELSON LUIS ARAÚJO TINÓCO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O Brasil está passando por um processo de envelhecimento rápido e intenso. As principais funções que o nutricionista desempenha são: a identificação de indivíduos em risco para desenvolver doenças crônicas não-transmissíveis e a intervenção alimentar para a prevenção e controle de enfermidades. A incidência de doenças crônicas é alta e o risco de desenvolvê-las deve ser identificado precocemente. Isso é possível com a avaliação nutricional, a qual deve considerar as especificidades de cada indivíduo idoso, uma vez que este é parte de um grupo heterogêneo. Objetivo: Realizar avaliação nutricional dos idosos atendidos no PMTI. Os parâmetros nutricionais avaliados foram: peso, altura, IMC, circunferência da cintura (cc), circunferência do quadril (cq) e relação cintura/quadril (rcq). O peso foi aferido em balança digital com capacidade de 150 Kg e precisão de 50g. A altura foi verificada em antropômetro fixado a parede dividido em cm e subdivido em mm. O IMC foi calculado e o ponto de corte adotado foi o proposto por Lipschitz (1994) onde baixo peso IMC < 22, eutrófico IMC > 22 e < 27 e sobrepeso IMC > 27. A CC e a CQ foram medidas com fita métrica milimetrada flexível e inelástica. O ponto de corte utilizado foi o preconizado pela OMS onde para o sexo masculino CC > 102cm e feminino CC < 88cm. A RCQ foi calculada e o ponto de corte utilizado foi o proposto pela OMS onde para o sexo masculino RCQ > 1m e feminino RCQ > 85 cm. Os dados foram analisados no software Epi Info 6.02. Foram avaliados 98 idosos com idade média de 70,6 ± 6,4 anos, sendo 65,3% do sexo feminino. A prevalência de desnutrição foi de 14,2%, eutróficos 37,8% e sobrepeso 48%. Nas mulheres a prevalência de sobrepeso foi maior (57,8%). Em relação a CC, 8,8% dos homens apresentaram esta aumentada, nas mulheres a proporção foi de 67,2%. A RCQ apresentou aumentada em 52,9% nos homens e em 80,8% nas mulheres. Nota-se que, a maioria dos idosos apresenta algum desvio nutricional, sendo necessária uma intervenção urgente, a fim de corrigir os desvios encontrados.

PO-18-030

Condições de Saúde/Nutrição e Qualidade de Vida dos Servidores Aposentados do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia-INPA.

JULIANA MARINHO DA SILVA; FERNANDO HÉLIO ALENCAR; HELYDE ALBUQUERQUE MARINHO; TATIANA MELO LOPES

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O presente estudo investigou transversalmente por meios clínico, antropométrico e dietético, as condições de saúde/nutrição e qualidade de vida dos servidores aposentados do INPA. O universo estudado ficou representado por 65 aposentados, de ambos os sexos. Os resultados evidenciaram maior representatividade do sexo masculino (66,2%), constatando-se uma mediana de 64,0 anos (DP ± 8,8) de idades. Entre os aposentados, a maioria tinha idade entre 60 e 73 anos, 29,2% com o ensino fundamental incompleto, 84,6% eram chefes de família, cuja renda mensal média era de R\$ 680,00. A maioria (55,4%) classificou sua própria saúde como muito boa. Menor proporção de idosos (44,6%) relatou afastamento das atividades habituais nos últimos seis meses. Foi expressivo o registro de doenças crônicas (72,3%): hipertensão arterial (43,1%), artrite/reumatismo (24,6%) e diabetes (21,5%). Quanto ao tabagismo e o consumo de bebida alcoólica, 13,8% e 21,5%, respectivamente, relataram ser consumidores de tais hábitos. Como fator agravante desse perfil, foi constatado ainda que 32,3% dos aposentados estavam no momento da pesquisa com sobrepeso e 27,7% com obesidade. Procurando identificar os determinantes do padrão nutricional, a análise da frequência de consumo alimentar do universo estudado revelou que o arroz (87,7%), pão (60%) e a farinha de mandioca (66,2%) como os alimentos mais consumidos diariamente. A análise destes resultados evidencia que os aposentados do INPA estão submetidos a um padrão alimentar caracterizado predominantemente por alimentos hipercalóricos, agravado ainda pela adoção de um estilo de vida sedentário, justificando assim o expressivo percentual de sobrepeso e obesidade encontrado, constituindo-se no somatório dos fatores de risco mais significativos para o desenvolvimento das doenças cardiovasculares; o que torna imperioso, de imediato, a recomendação de um programa de readequação de conduta alimentar e atividade física.

PO-18-031

HÁBITOS ALIMENTARES DE IDOSOS VIÇOSENSES CADASTRADOS NO PROGRAMA MUNICIPAL DA TERCEIRA IDADE.

WILSON CESAR DE ABREU; ADELSON LUIS ARAÚJO TINÔCO; SYLVIA DO C. C. FRANCESCHINI; CONCEIÇÃO A.S. PEREIRA; MARGARIDA M. S. SILVA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Os hábitos alimentares são formados a partir da interação de fatores socioeconômicos, biológicos, culturais e ambientais. Conhecer os hábitos alimentares de um povo é conhecer sua realidade alimentar. Este estudo teve o objetivo de traçar os hábitos alimentares da população idosa cadastrada no Programa Municipal da Terceira Idade (PMTI). Participaram deste estudo 164 idosos selecionados aleatoriamente. Para determinar os hábitos alimentares dos idosos utilizou-se um questionário de frequência alimentar (QFA). O arroz foi consumido diariamente por 79, 5% dos idosos. O consumo de pães/biscoitos atingiu 65%, sendo maior entre as mulheres ($p=0,0011$). Neste grupo os alimentos mais consumidos foram o pão francês e o biscoito tipo água e sal. O angu (água + fubá), comida típica mineira, foi consumido diariamente por 30% dos idosos. No grupo dos protéicos, o feijão (88%) e as carnes (57,2%) foram os mais consumidos diariamente. cerca de 60 e 20% dos idosos consomem frango e carne bovina 3 a 4 vezes por semana, respectivamente. O consumo diário de leites e derivados alcançou 67,4% dos idosos. As frutas foram consumidas diariamente por 63,8% dos idosos, sendo maior entre as mulheres ($p=0,0028$). As frutas mais consumidas diariamente foram a banana (42,5%) laranja (26,3%) e a maçã (14,4%). As hortaliças do grupo A foram consumidas por 57,8% dos idosos, sendo a alface, a couve e o tomate as mais relatadas. Entre as bebidas, o café foi a mais consumida (93,4%). O consumo de refrigerantes e chás foram baixos, sendo que cerca de 14 e 8% dos idosos consumiam essas bebidas 3 a 4 vezes por semana, respectivamente. A margarina foi consumida diariamente por 20% dos idosos, sendo maior entre homens ($p=0,019$). Apesar das mulheres apresentarem uma dieta de melhor qualidade, é necessário incentivar todos os idosos a consumirem uma dieta mais equilibrada, bem como criar condições econômicas para facilitar o acesso a esses alimentos, visto que a população idosa brasileira é predominantemente de baixa renda.

PO-18-032

AValiação Nutricional e Prevalência de Doenças Crônicas em Idosos Pertencentes a um Programa Assistencial de Alfenas - MG

ROBERTA RIBEIRO SILVA; MARIA FERNANDA S. FERNANDES; JÚLIA M. BUENO; LUCIANA S. COSTA; HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO

Instituição: Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas/Centro**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Com o envelhecimento populacional, aumenta a necessidade do estudo dos fatores que incidem sobre a prevalência das doenças crônicas não transmissíveis, bem como o papel da nutrição na promoção e manutenção da saúde dos idosos. Diante disso, realizou-se um estudo transversal com o objetivo de avaliar o estado nutricional e prevalência de doenças crônicas em idosos pertencentes a EFOATI-Efoa/CEUFE, Alfenas-MG. Foram coletadas informações e geradas variáveis socioeconômicas, antropométricas, bioquímicas, alimentar, bem como aferição da pressão arterial sistêmica de 82 indivíduos de 60 a 87 anos, sendo 90,24% do sexo feminino. A maioria (58,60%) dos idosos apresentava no mínimo o ensino médio e 70,70% renda familiar mensal mínima de 5 salários mínimos. Encontrou-se entre os idosos estudados 50,00% de sobrepeso, 29,30% de eutrofia e 20,70% de baixo peso segundo o IMC e, 37,8% apresentavam %GC elevada. Entretanto, relacionando-se classificação por IMC e a %GC, constatou-se 63,4% dos idosos com sobrepeso, 12,50% em estado de eutrofia e 11,80% com baixo peso apresentavam %GC elevado, respectivamente. Quanto ao relato das doenças presente entre esses indivíduos, 40,20% eram hipertensos, 36,60% hipercolesterolêmicos e 7,30% diabéticos. Quando aferida a pressão, obteve-se uma prevalência menor (22,00%) de hipertensos. Analisando os exames bioquímicos, 73,20%, 67,10% e 28,00% dos idosos apresentavam, respectivamente, valores alterados de colesterol, triglicérides e glicose séricos. O índice CC/CQ evidenciou 40,24% dos indivíduos em alto risco e 12,20% em risco muito alto. Observou-se sobrepeso como fator de risco para pressão arterial alta e dislipidemias; colesterol alto para pressão arterial alta e dislipidemias; %GC elevada para pressão arterial alta e hipercolesterolemia. Portanto, a avaliação nutricional do idoso é de extrema importância para a identificação das alterações que acompanham o envelhecimento e se refletem no estado nutricional e sua relação com as doenças crônicas.

PO-18-034

AÇÕES INTEGRADAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO JUNTO AO PROGRAMA BH VIDA - CENTRO DE SAÚDE HAVAI - PORTADORES DE HIPERTENSÃO ARTERIAL E DIABETES, COM ÊNFASE NO GRUPO DE IDOSOS.

ISABEL CRISITINA MAIA; MÁRCIA DE FREITAS; ALINE SALGADO; FERNANDA CAMPOS; PRISCILA BERNARDES; VÂNIA ALVES

Instituição: Centro Universitário de Belo Horizonte - UNI-BH**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

As doenças crônicas não transmissíveis DCNT consideradas no passado, acometimentos de saúde de importância em países desenvolvidos estão atualmente em franco crescimento no Brasil. Este Trabalho foi desenvolvido no primeiro semestre de 2005. Participaram deste estudo 19 idosos sendo 15 mulheres e 4 homens frequentando palestras educativas semanalmente. Para caracterização foram colhidos dados através de questionário e avaliação antropométrica. Resultados encontrados: 89,47% apresenta Hipertensão Arterial sendo 82,35% mulheres e 17,65% homens, 15,79% apresenta Diabetes sendo 33,33% mulheres e 6,67% homens, 10,53% apresenta as duas doenças sendo 50% para ambos os sexos e 5,26% não apresenta nenhuma das doenças; 89,47% não possuem qualificação profissional sendo 82,35% mulheres e 17,65% homens e 10,53% possuem sendo 50% para ambos os sexos; 47,37% ganham menos de 1,5 salários mínimos (SM) sendo 88,89% mulheres e 11,11% homens, 21,05% ganham de 1 a 3 SM sendo 75% mulheres e 25% homens, 21,05% ganham de 3 a 5 SM sendo 75% mulheres e 25% homens, 10,53% ganham mais de 5 SM sendo 50% para ambos os sexos; 42,11% apresentam IMC de 22 a 27 sendo 62,5% mulheres e 37,5% homens, 57,89% apresentam IMC acima de 27 sendo 90,91% mulheres e 9,19% homens; 47,37% praticam atividade física sendo 66,67% mulheres e 33,33% homens e 52,63% não praticam sendo 90% mulheres e 10% homens; 63,16% acrescentam sal nas refeições sendo 83,33% mulheres e 16,67% homens, 36,84% não acrescentam sendo 71,43% mulheres e 28,57% homens; 100% dos indivíduos não fumam; 15,79% bebem sendo 33,33% mulheres e 66,67% homens e 84,21% não bebem sendo 87,5% mulheres e 12,5% homens. Para atender os idosos foi desenvolvido no UNI-BH um receituário com valor calórico, nível de açúcar e teor de sódio adequado. Ex: sanduíches, molhos e sucos. Conclui-se que a inclusão do nutricionista no PSF é fundamental para a redução dos índices das DCNT, pois estas informações permitem que o usuário tenha maior conhecimento na escolha dos alimentos.

PO-18-035

CONSUMO E HÁBITOS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE ESCOLA PÚBLICA E PARTICULAR DE MARINGÁ-PR

VILMA RITA PASINATO; CATIA LEIKA NISHIMURA; CLARISSA GÓES MAGALHÃES

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A adolescência é um período da vida que começa aos 10 e vai até os 19 anos de idade. É marcada por transformações físicas aceleradas e alterações hormonais. Ambas têm efeitos sobre o comportamento alimentar, influenciado pela auto-imagem, necessidades fisiológicas, preferências de valores e hábitos familiares, mídia, modismo entre outros. O objetivo deste trabalho foi avaliar os hábitos alimentares, o estado nutricional e os aspectos qualitativos da alimentação de adolescentes de colégio particular e de rede pública do município de Maringá. Para tanto, realizou-se um estudo transversal através de recordatório 24 horas. Foram avaliados 40 adolescentes de ambos os sexos, com idade entre 15 e 18 anos. Para a classificação do estado nutricional foram utilizados como ponto de corte os percentis do Índice de Massa Corporal. Os percentuais de adequação foram maiores para os adolescentes do sexo feminino de escola pública em todos os nutrientes. Quanto ao estado nutricional, 90% dos adolescentes apresentavam-se eutróficos, 7,5% com pré-obesidade e 2,5% com baixo peso. Portanto, os adolescentes de escola pública estadual tem o hábito de alimentar-se melhor, pois os percentuais de adequação dos nutrientes estão mais próximos do adequado em relação aos adolescentes de escola particular.

PO-18-036

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES

NAIRA CAROLINE FURLAN

Instituição: Uniara - Universidade de Araraquara**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Educação Nutricional aplicada à pré-escolares de uma escola particular do município de Araraquara. A alimentação equilibrada e variada é importante para toda população, independente da idade, mas na criança pré-escolar, deve haver uma atenção especial por parte dos pais para poder oferecer uma alimentação adequada e bem aceita por elas, pois nessa fase, é comum ocorrer diminuição do apetite. Oferecer pequenas refeições, varias vezes ao dia, é uma forma de aumentar a aceitabilidade da dieta pela criança e de suprir suas necessidades. O objetivo do presente trabalho foi de incentivar bons hábitos alimentares entre as crianças pré-escolares de uma escola particular do município de Araraquara-SP. A população estudada foi composta por 24 crianças de ambos os sexos com idade entre 5 e 6 anos. Primeiro foi aplicado um questionário aos pais dos alunos onde foram coletados dados sobre o tipo de alimentação de seus filhos. A partir desses dados foram apresentados jogos educativos, caça palavras, brincando com a pirâmide, para apresentar os alimentos e a pirâmide alimentar. O próximo passo foi apresentar uma palestra enfatizando os grupos dos alimentos e um teatro de fantoches com personagens do sítio do picapau amarelo. Finalizando, foi oferecido um lanche com alimentos saudáveis enfatizando a importância do seu consumo. Para avaliar os conhecimentos adquiridos pelos alunos foi utilizado exercício de associação dos alimentos saudáveis e não saudáveis, onde os desenhos estavam misturados e as crianças deveriam assinalar apenas os saudáveis. Os resultados obtidos mostraram que entre os alunos 88% deles tiveram um bom desempenho e apenas 12% tiveram um desempenho ruim. Os resultados mostram que as crianças adquiriram conhecimento embora não se possa afirmar sobre uma mudança de hábitos errados, mas vale a pena dizer que a educação nutricional é um bom começo para mudança nos hábitos alimentares não só das crianças, mas de seus pais, pois certamente seus filhos lhe passaram algumas informações gravadas.

PO-18-037

INDICADORES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM TRABALHADORES CREDENCIADOS AO PAT DA CIDADE DE PIRACICABA

CAROLINA LEANDRO DE SOUZA; MARTA CECÍLIA ROCHELLE; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA

Instituição: Faculdade de Ciências da Saúde-UNIMEP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O Programa de Alimentação do trabalhador (PAT) tem sido suspeito de estar contribuindo com a obesidade que vem aumentando no país. Este trabalho teve por objetivo avaliar o estado nutricional e a adequação da refeição servida ao trabalhador em relação ao consumo de 24 horas, em três empresas do município de Piracicaba conveniadas ao PAT. Foram avaliados 160 indivíduos de ambos os sexos e idade entre 18 e 66 anos, que foram entrevistados no local de trabalho, pesados e aferidas a altura e circunferência da cintura. O consumo alimentar foi avaliado pelo registro de um dia habitual. O valor nutricional da refeição do PAT foi calculado pelo levantamento dos gêneros alimentícios utilizados em relação ao número de refeições preparadas. Foi mostrado que as mulheres apresentam maior tempo de estudo, porém tem menor remuneração. Embora as mulheres tenham apresentado maior proporção de obesidade (11,5%) e maior risco de doenças crônicas pela circunferência da cintura, os homens apresentaram, somados, maior prevalência de sobrepeso e obesidade (mulheres: 43%; homens: 55%). Houve maior prevalência de hipertensão nas mulheres (22,8%) e dislipidemia nos homens (7,2%). Encontrou-se que as mulheres são mais sedentárias que os homens (88,6% e 72,8%). Aproximadamente 49% dos trabalhadores tem o hábito de ingerir bebidas alcoólicas, não havendo diferença entre os sexos. Com relação à refeição servida pelas empresas, o valor calórico médio da refeição encontrado foi de aproximadamente 1050 ± 244 Kcal, correspondendo a 46, 85% da cota diária consumida. O consumo diário foi de 2247 ± 660 Kcal, sendo que a necessidade energética diária média desta população é de 2946 ± 380 Kcal. Concluiu-se que a refeição oferecida, em valor energético inferior ao preconizado pelo PAT, não ultrapassou as necessidades energéticas estimadas e que o consumo energético diário dos trabalhadores foi inferior a essas necessidades. Será necessário aprofundar esse estudo avaliando o consumo alimentar dos finais de semana.

PO-18-038

DETERMINAÇÃO IN VITRO DA RESPOSTA METABÓLICA DO AMIDO EM ALIMENTOS TÍPICOS DA DIETA BRASILEIRA

TATIANA TAVARES MATTOS; ALESSANDRA CORDEIRO DE SOUZA; ROSELY SICHIERI; ANIBAL SANCHEZ MOURA

Instituição: Instituto de Medicina Social (IMS)/UERJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Embora dados epidemiológicos mostrem uma recente redução no consumo de gordura e aumento no percentual de energia proveniente do carboidrato da dieta, uma simultânea elevação na prevalência da obesidade tem sido observada, sugerindo que outros fatores dietéticos podem ter um papel crítico na regulação do peso corporal. Um desses fatores pode ser o índice glicêmico (IG), embora estudos ainda sejam controversos em demonstrar a associação entre IG e o peso corporal. Estudo anterior, in vitro, demonstrou boa correlação entre o comportamento metabólico dos alimentos a base de amido e o IG. Utilizou-se o método de hidrólise do amido in vitro com o objetivo de mensurar a taxa de digestão do amido de alimentos típicos da dieta brasileira, visto que alguns destes alimentos não possuem IG estabelecido em literatura. Foram avaliados os seguintes alimentos: arroz branco e parboilizado, chuchu, farinha de mandioca torrada, goiaba, mamão, pão de aveia, pão de queijo, quiabo e tapioca, onde a quantidade de amido potencialmente disponível de cada produto foi mastigada, “cuspida” e incubada com pepsina e posteriormente com α -amilase pancreática em tubo de diálise por três horas. Alíquotas foram colhidas do líquido dialisado em intervalos de tempo de 15 minutos. Dos produtos avaliados, a goiaba e o pão de aveia apresentaram os menores percentuais de hidrólise ao final de 120 minutos quando comparados ao arroz branco (13% e 30%, respectivamente), mantendo o mesmo comportamento ao final de 180 minutos (20% e 32%, respectivamente). Os resultados mostraram que o método in vitro, por possuir um bom potencial para prever o comportamento metabólico destes produtos, nos auxiliaria na estimação do IG de alimentos brasileiros e no planejamento dietético.

PO-18-039

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR DE ENSINO DE BELÉM-PA

ÉRIKA CIBELLE COSTA DA SILVA; DORA NEUMANN

Instituição: Departamento de Nutrição/CCS/UFPA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A adolescência, transição entre a infância e a fase adulta, se reveste de maior importância no processo de crescimento do ser humano, sendo decisivo o acompanhamento do estado nutricional dos adolescentes não apenas para o seu desempenho atual como também para a prevenção de enfermidades na sua vida adulta. Nesta etapa o indivíduo adquire 25% de sua estatura final e 50% do seu peso definitivo. A avaliação nutricional do adolescente tem como finalidade verificar o seu crescimento e suas proporções corporais, visando estabelecer as necessidades de intervenção. Neste estudo o objetivo foi avaliar o estado nutricional de adolescentes de ambos os sexos de uma instituição particular de ensino em Belém-PA freqüentada por adolescentes de todas as classes sociais. A população estudada foi de 166 estudantes de 7ª e 8ª séries do ensino fundamental, sendo 89 do sexo feminino e 77 do sexo masculino com idade compreendida entre 12 e 19 anos e média 15 anos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética da Universidade Federal do Pará e o critério de exclusão foi delimitado pela recusa em participar ou ausência na data de coleta de dados. Foram tomadas medidas antropométricas de peso e altura utilizando balança plataforma marca Filizolla e estadiômetro de metal afixado à parede. Para a classificação do estado nutricional foi utilizado o Índice de massa corporal (IMC) considerando-se os pontos de corte recomendados pela OMS, 1995. Para a classificação de sobrepeso e obesidade foram tomadas as referências correspondentes aos P85 e P95 respectivamente, de Must et al. (1991). Os resultados mostraram 13,5% das adolescentes do sexo feminino em risco de sobrepeso, 1% obesas e 85,5% de peso normal. Para o sexo masculino verificou-se 1% como baixo peso, 74,5% de peso normal, 18% em risco de sobrepeso e 6,5% classificados como obesos. Os resultados apontaram percentuais expressivos de sobrepeso para ambos os sexos evidenciando a necessidade de monitoramento e intervenção nutricional.

PO-18-040

A ESTRATÉGIA GLOBAL DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, ATIVIDADE FÍSICA E SAÚDE: HISTÓRICO E DESDOBRAMENTOS NO BRASIL.

DENISE COSTA COITINHO; JANINE GIUBERTI COUTINHO; MURIEL BAUERMANN GUBERT; NAÍRA DOMINGOS SÉ; ELISABETTA RECINE; MARÍLIA LEÃO; ANELIZE RIZZOLO; BETHSÁIDA DE ABREU SCHMITZ

Instituição: OPSAN, Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Este trabalho busca apresentar um histórico relativo à proposta da OMS-Estratégia Global de Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (EG), e seus desdobramentos no Brasil, com particular atenção à influência deste documento nas discussões e diretrizes obtidas na Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e na construção de um Fórum no DF. Apresenta-se um roteiro de elaboração das etapas do Fórum, com o objetivo de estimular a replicação em outras regiões do país, visando a disseminação mais rápida das propostas apresentadas pela EG. Considerando o momento oportuno para a formulação e implementação de ações voltadas à redução de cargas de doenças e mortes, a partir da divulgação do documento da EG, a Secretaria de Saúde do DF, o CRN 1 e o Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição se mobilizaram para realizar o I Fórum de Construção da Estratégia para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde do DF. Em junho de 2004, Brasília foi cenário de um evento que teve como objetivo, aumentar o nível de conhecimento dos profissionais de saúde e população em geral sobre o tema, e ainda propor ações que promovessem estilos de vida saudáveis, procurando a criação de ambientes propícios para a adoção de tal comportamento. Assim, o Fórum teve como proposta uma série de palestras e oficinas, visando à construção de propostas efetivas de ação. Ao final dos trabalhos, sugeriu-se a formação de um Comitê Permanente com o objetivo de monitorar a implementação das propostas. Esse modelo foi baseado em experiências que provaram ter tido sucesso conseguindo atingir os mais variados e importantes setores da sociedade. Esta proposta, além de mostrar um modelo para a realização do Fórum, busca ressaltar a importância deste tipo de evento para todos os setores da comunidade, mostrando os benefícios que a promoção de estilos de vida saudáveis pode trazer para cada região e para o país.

PO-18-041

ANÁLISE MICROSCÓPICA DE REFEIÇÕES DE SAL INDUSTRIALIZADAS, DESTINADAS A CRIANÇAS MENORES DE 18 MESES.

LISIE FERREIRA; PÉROLA RIBEIRO; TÂNIA BENINGA DE MORAIS

Instituição: UNIFESP**Ag. Financiadora:** UNIFESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Produtos alimentícios de origem vegetal e animal utilizados na preparação de alimentos processados, como refeições de sal industrializadas, podem apresentar sujidades, devido à utilização de matéria-prima inadequada ou pela não adoção de Boas Práticas de Fabricação. O objetivo desse estudo é determinar a qualidade microscópica e histológica de refeições de sal industrializadas, destinadas a crianças menores de 18 meses. As análises laboratoriais foram realizadas, no período de janeiro a junho de 2005, em 25 amostras de refeições de sal industrializadas classificadas em quatro tipos segundo os ingredientes: *Tipo 1*: Carne com arroz e caldo de feijão (n=10); *Tipo 2*: Caldo de feijão com arroz, beterraba e legumes (n=5); *Tipo 3*: Carne, legumes e macarrão (n=5) e *Tipo 4*: Jardineira de legumes (n=5). A metodologia utilizada foi a preconizada pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC). Fragmentos de insetos foi o tipo de sujidade mais encontrado (32%; 8/25), sendo duas amostras do *Tipo 2*, cinco amostras do *Tipo 3* e uma amostra do *Tipo 4*. Nas refeições do *Tipo 1*, uma amostra apresentou um fragmento de vidro microscópico. A análise histológica dos quatro tipos de refeições de sal, identificou a presença de todos os ingredientes listados no rótulo dos produtos e não foram encontrados elementos histológicos estranhos à sua composição. Conclui-se que as amostras de refeições de sal industrializadas apresentaram sujidades nos quatro tipos analisados.

PO-18-042

REPRESENTAÇÕES E ENTENDIMENTO ACERCA DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM BRASÍLIA, DF.

MURIEL BAUERMAN GUBERT; JANINE GIUBERTI COUTINHO; DANIEL NATALIZI; NAÍRA DOMINGOS SÉ

Instituição: OPSAN, Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Atualmente, as DCNT são responsáveis pela maior parte da carga de enfermidades. A OMS identifica o baixo consumo de frutas e hortaliças como um dos 10 principais fatores de risco que contribuem para essa elevada mortalidade, o que suscitou a Estratégia de Promoção do Consumo de Frutas e Verduras. Como primeiro passo para a promoção de ações que fomentem o aumento do consumo desses alimentos, é necessário identificar a percepção da população quanto ao tema e nomenclatura utilizada para esse grupo de alimentos. Este estudo tem por objetivo verificar as representações da população sobre frutas e hortaliças. Este trabalho é um estudo transversal, desenvolvido mediante aplicação de questionário estruturado e previamente testado. Foram coletadas informações sobre a percepção da população acerca da conceituação de alguns vegetais. A amostra foi de 250 indivíduos selecionados por conveniência, em cinco supermercados do DF, de diferentes regiões sócio-econômicas. Verificou-se que a população estudada apresentou dificuldades em especificar a que grupo alimentar pertenciam os diversos vegetais citados. “Verduras” e “legumes” foram as nomenclaturas mais citadas. Os folhosos (alface - 53,5%; couve - 52,8% e espinafre - 51,2%) foram os alimentos mais citados como “verduras”. Alimentos como “batata” (48%) e “vagem” (44%) foram reconhecidos como “legumes”; enquanto que “tomate”, “mandioca”, “cenoura”, “cebola” e “salsinha” receberam denominações diversas. 21,2% dos respondentes consideraram tomate uma fruta. Verifica-se, portanto, que são necessários estudos complementares em relação ao tema, uma vez que a população classifica de forma diferenciada estes vegetais. Isso se torna importante uma vez que, para realizar uma campanha nacional e internacional de incentivo ao consumo de frutas e hortaliças, é conveniente a padronização da nomenclatura, mesmo que regional, destes alimentos.

PO-18-043

CRIAÇÃO DE MATERIAL EDUCATIVO PARA PRÉ-ESCOLARES: DO PLANEJAMENTO À VALIDAÇÃO PARA A PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

MARIANA CARVALHO PINHEIRO; JANINE GIUBERTI COUTINHO; ELISABETTA RECINE; NAÍRA DOMINGOS SÉ; ANATÁLIA MATOS; SHEILA MAROCCLO BORGES; BETHSAÍDA DE ABREU SCHMITZ

Instituição: OPSAN, Universidade de Brasília**Sessão:** PO-043**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O fenômeno da transição nutricional tem acometido a população infantil, especialmente no que se refere à preferência desta faixa etária por alimentos de alta densidade calórica, mas pobres em nutrientes essenciais. A educação em saúde representa estratégia promissora para enfrentar esta problemática, por meio da realização de programas de saúde escolar. Nesse sentido, os materiais didáticos constituem instrumentos que dinamizam as atividades de educação em saúde porque auxiliam na memorização dos conteúdos aprendidos. Entretanto, observa-se escassez de atividades educativas em Alimentação e Nutrição dirigidas a crianças pré-escolares. O objetivo da pesquisa consistiu na elaboração, por equipe multidisciplinar composta por nutricionistas, pedagoga, musicista e designer gráfico, de um kit educativo sobre Alimentação e Nutrição para pré-escolares. A metodologia empregada neste projeto consistiu inicialmente de observação direta não-participante de crianças pré-escolares em creches e escolas de Educação Infantil de Brasília, DF. Foram desenvolvidos os seguintes materiais que compõem o kit: cartilha educativa para as crianças, com atividades correlacionadas ao tema e específicas para as diferentes faixas etárias, CD com músicas especialmente elaboradas, 8 jogos educativos e cartilha para os educadores, com textos técnicos e referência a todas as atividades propostas. Os materiais desenvolvidos encontram-se, atualmente, em etapa de validação. A alimentação possui um componente pedagógico que deve ser valorizado pela creche e pela escola na formação de hábitos e atitudes saudáveis que estimulem melhor qualidade de vida da criança e sua família, comprometendo-se com a construção de uma escola que promova saúde. A promoção de hábitos alimentares saudáveis para crianças não só permite a sua adequada formação, como também atua na prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis, de incidência crescente na população infantil.

PO-18-044

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS: ESTUDO SOBRE CONSUMO ALIMENTAR E QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO.

MARIA DE FÁTIMA GIL; VERUSKA PRADO ALEXANDRE; ANA LÚCIA VIEIRA DE LIMA; MÁRCIA ARMENTANO CLARK REIS

Instituição: Faculdade de Nutrição/UFG**Ag.Financiadora:** FUNAP / UFG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A alimentação complementar adequada e iniciada em tempo oportuno é fundamental para uma boa nutrição e consequentemente para um melhor crescimento e desenvolvimento da criança. Este estudo teve como objetivo caracterizar o perfil nutricional e identificar o padrão alimentar da população menor de dois anos. Analisou-se dados antropométricos (peso e altura) coletados próximos ao dia da entrevista e recordatório de 24 horas através do programa Virtual Nutri, versão 1.0/ USP. O tratamento estatístico foi realizado através do programa Estatístico EPI-INFO, CDC, USA, versão 97. A amostra constituiu-se de 109 crianças, 55% do sexo feminino e 45% do sexo masculino. a distribuição por faixa etária apresentou um predomínio de crianças maiores de 12 meses de vida (43,1%). A prevalência da desnutrição grave foi de 2,8%, do sobrepeso 5,5% e a maioria das crianças encontravam-se eutróficas, 87,2%. Com relação as mães 77,1% tinham idade superior a 20 anos, 44% não completaram o primeiro grau. O motivo mais frequente para interrupção/ ausência do aleitamento materno alegado pelas mães foi “a criança não quis mais” (52,3%). A duração mediana do aleitamento materno exclusivo e aleitamento materno foi de 90 dias. A idade mediana de introdução de água, chá e suco foi de 180 dias, suco e papa de frutas de 120 e 180 dias. O óleo, arroz e o feijão tiveram como idade mediana de introdução 180, 210, 330 dias, respectivamente. Na análise da dieta observou-se uma adequação energética maior na faixa etária mais jovem (0 a 6 meses), 77%, com redução expressiva a partir desta faixa etária. O consumo médio diário de proteína superou o recomendado para todas as faixas etárias, sendo que o mais frequente foi o percentual de 110%. A introdução dos alimentos complementares mostrou-se precoce podendo influenciar no estado nutricional atual e futuro da população estudada.

PO-18-045

ASPECTOS NUTRICIONAIS EM PACIENTES DISTÚRBIOS ALIMENTARES

CAMILLA DE CHERMONT P. ESTIMA; ROBERTA SANTOS FONTANIVE

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Anorexia e Bulimia Nervosa são distúrbios alimentares que costumam iniciar na adolescência ou no início da idade adulta e se perpetuar por vários anos. São situações distintas, embora apresentem características semelhantes, como preocupação com o peso corporal, medo de engordar e distúrbio da imagem corporal. A Anorexia Nervosa é um “distúrbio público” devido à sua magreza aparente, enquanto que a Bulimia Nervosa é privada e secreta. No início da doença são observadas alterações na composição corporal e nos hábitos alimentares dos pacientes. Posteriormente, complicações clínicas decorrentes dessas alterações são frequentes. O presente trabalho teve como objetivo realizar uma revisão na literatura científica sobre os aspectos fisiológicos e nutricionais em pacientes com transtornos alimentares. Alguns estudos demonstraram que pacientes com anorexia nervosa apresentam uma substancial perda de massa magra, gordura corporal e tecido muscular devido à baixa ingestão calórica. Alterações endócrinas e amenorréia também são conseqüências da inanição prolongada. Estudos observaram uma prevalência de 50% de osteoporose em pacientes anoréticos e que após a recuperação do distúrbio alimentar a redução da densidade mineral óssea e o risco aumentado de fraturas permaneciam. As práticas purgativas frequentemente realizadas por pacientes com bulimia nervosa levam a alterações hidroeletrólíticas que podem causar arritmias cardíacas, hipovolemia e doenças renais, podendo levar à morte. Com relação aos hábitos alimentares, estudos verificaram algumas particularidades referentes a pacientes com transtornos alimentares como, mastigar lentamente e esconder alimentos, incômodo em comer na presença de outras pessoas, sensação de não poder comer livremente, além de um amplo saber sobre nutrição. O conhecimento mais aprofundado sobre as alterações fisiológicas e comportamentais destas doenças são fundamentais para o tratamento desses pacientes.

PO-18-046

PERFIL NUTRICIONAL DE MULHERES PARTICIPANTES DO PROJETO VIDA RURAL DO MUNICÍPIO DE IJUÍ/RS

ADRIANE CERVI; MARISTELA BORIM BUSNELLO; FRANCINE MARCHIORI

Instituição: Departamento de Ciências da Saúde - UNIJUÍ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O estado nutricional exerce influência decisiva sobre o risco de morbi-mortalidade por isso, a avaliação do perfil nutricional é de grande importância para orientar políticas de saúde específicas às populações. Este trabalho tem como objetivo avaliar o estado nutricional de mulheres participantes do Projeto Vida Rural do município de Ijuí/RS. Trata-se de um estudo transversal que ainda está em fase de andamento. Serão avaliadas todas as participantes do Projeto, cerca de 200 mulheres. Para avaliação antropométrica utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência da Cintura (CC), Relação Cintura/Quadril (RCQ) e Dobra Cutânea Tricipital. O consumo alimentar foi a partir do Questionário de Frequência do Consumo Alimentar adaptado aos hábitos da região e de um recordatório de 24 horas do dia anterior. Através deste, obteve-se informações quanto ao consumo de energia, macronutrientes e micronutrientes (cálcio, ferro, vitaminas A e C), avaliados com base nas recomendações da SBAN (1990) e DRIs (2002). Até o momento foram avaliadas 34 mulheres com idade entre 20 e 72 anos. Em relação ao estado nutricional, 72% das mulheres adultas e 66,6% das idosas estão em sobrepeso. Através da CC e RCQ, verificou-se que 82, 3% e 70,6% das participantes encontram-se em risco para o desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas associadas à obesidade abdominal, respectivamente. A média de energia foi de 1602,6 Kcal e a distribuição dos macronutrientes foi de 57,7% de carboidratos, 17,0% de proteínas e 25,1% de lipídios. Observou-se uma prevalência de inadequação de 20,5% para o ferro, 61,7% para vitamina A e 32% para vitamina C. Os resultados preliminares permitem concluir que há alto índice de obesidade na população investigada e que o consumo alimentar está quanti e qualitativamente inadequado. O estudo sugere necessidade da implantação de atividades de educação nutricional continuada a fim de possibilitar melhoria nos hábitos alimentares e estado nutricional do grupo.

PO-18-047

ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE ÁREA RURAL DO MUNICÍPIO DE PIEDADE- SÃO PAULO

GIOVANA PEGOLO; MARINA VIEIRA DA SILVA; CARLA C. ENES; PATRICIA SERRA

Instituição: ESALQ/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Reconhece-se que, de forma geral as crianças pertencentes ao meio rural apresentam, invariavelmente, piores condições nutricionais tendo em vista as condições frequentemente mais desfavoráveis a que estão expostas. O presente estudo visou avaliar o estado nutricional de escolares da rede pública de ensino de Piedade (São Paulo). A amostra foi constituída por alunos com idades entre 7 e 14 anos (n =150), de ambos os gêneros, oriundos majoritariamente da zona rural do município. Para a avaliação do estado nutricional utilizou-se os indicadores - escore Z de altura para idade (ZAI) e o Índice de Massa Corporal - IMC ($\leq 5^\circ P$ = indicativo de baixo peso e $\geq 95^\circ P$ = indicativo de peso excessivo). Observou-se que 5,7% dos escolares foram classificados com escore ZAI < - 2. Quanto as análises envolvendo a adoção do Índice de Massa Corporal- IMC, foi verificado que 10, 7% (o dobro da proporção esperada) dos escolares foram classificados abaixo do $5^\circ P$). Cerca de 6, 6% dos escolares foram identificados como obesos (classificados no intervalo que tem como valor crítico o $95^\circ P$). Análises tendo por base os resultados da presente pesquisa, com levantamento, adotando metodologia similar implementado (2000) tendo por base amostra de alunos com idade semelhante e também matriculados na rede pública de ensino (setor rural) do referido município, mostrou que praticamente não houve alteração na prevalência de escolares com comprometimento da altura (em 2000, cerca de 5, 3% dos alunos revelaram ZAI < - 2). No tocante ao baixo peso, a situação também não revelou alterações expressivas entre as duas pesquisas, sendo que a proporção desses alunos -com baixo peso -supera (em 2005) a prevalência de escolares com IMC e $95^\circ P$. Os resultados obtidos no município de Piedade parecem diferirem dos resultados frequentemente obtidos junto a alunos, também matriculados na rede pública de ensino dos demais municípios paulistas, cuja população pertence majoritariamente no meio urbano.

PO-18-048

DETERMINAÇÃO DE IODO EM DIFERENTES AMOSTRAS DE SAL DE CONSUMO HUMANO

LUCIANA ABRÃO DE OLIVEIRA; JACOB FERNANDES FERREIRA; TELMA MARIA BRAGA COSTA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO

Instituição: Curso de Nutrição UNAERP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Dentre as carências nutricionais específicas a deficiência de iodo manifesta-se como uma das mais graves, prejudicando a saúde de diferentes formas. O Brasil na tentativa de sanar o problema da carência crônica de iodo, há mais de 4 décadas tem definido leis e decretos federais indicando a obrigatoriedade de adição de iodo ao sal de uso doméstico. O objetivo do presente trabalho foi a determinação de iodo em diferentes amostras de sal de uso doméstico de escolares. Como método as amostras foram acondicionadas em frascos de 50mL, totalizando 82 amostras. Para as determinações foi utilizado o método proposto pelo Manual de Combate aos Distúrbios por Deficiência de Iodo, indicado pelo Ministério da Saúde para controle da qualidade do sal iodado. Os resultados foram classificados em 3 intervalos de concentração do sal iodado (<20mg de iodo/Kg de sal; entre 20 e 60mg de iodo/Kg de sal e >60mg de iodo/kg de sal). Foi encontrado que 2,4% das amostras encontravam-se abaixo de 20mg de iodo/Kg de sal, 95,1% entre 20 e 60 mg de iodo/Kg de sal, e 2,4% acima de 60mg de iodo/Kg de sal. Desta forma, podemos concluir para as amostras analisadas que as indústrias responsáveis pelo refinamento e fortificação do sal com iodo tem atendido a resolução da ANVISA, de 26 de Maio de 2003 que estabelece níveis de concentração de iodo no sal de consumo humano de 20 a 60mg de iodo por quilograma de sal.

PO-18-049

SÍNDROME DO COMER NOTURNO, ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E PERCEPÇÃO DO PESO CORPORAL EM MULHERES ATENDIDAS POR UM PROGRAMA DE EMAGRECIMENTO

JOSÉ AROLDO L. GONÇALVES FILHO; DEBORA FRANÇA DOS SANTOS; AMANDA DE MOURA SOUZA; ROSELY SICHIERI

Instituição: Instituto de Medicina Social (IMS)/UERJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Atualmente, a tendência social e cultural de considerar a magreza como ideal de aceitação influencia o padrão de beleza, gerando comportamentos para o controle de peso, que podem influenciar negativamente o consumo alimentar, principalmente no sexo feminino. A síndrome do comer noturno (SCN), um tipo de transtorno alimentar, possui três componentes principais: anorexia matutina, hiperfagia vespertina ou noturna e insônia. Estudos mostram que os episódios de SCN são relatados por cerca de 15% dos pacientes obesos. O objetivo do estudo foi avaliar a distribuição de episódios de SCN segundo estratos de IMC e sua associação com a auto-imagem corporal. Foram estudadas 135 mulheres com idade entre 20 e 60 anos, com sobrepeso ou obesidade ($IMC \geq 25 \text{ Kg/m}^2$), atendidas por um programa de emagrecimento. As participantes responderam a um questionário abordando a SCN e questões sócio-econômicas. A frequência de SCN segundo IMC foi avaliada para intervalos de 2,5 Kg/m^2 . Entre as mulheres estudadas 41% apresentaram sobrepeso e 59% obesidade. A prevalência de SCN foi de 29% (sendo 11% entre as com sobrepeso e 18% entre as obesas, $p=0,84$). Houve tendência de aumento de SCN com o aumento do IMC mas essa variação não foi estatisticamente significativa. O peso muito acima do ideal foi reportado por 86% das participantes e destas, 16% apresentaram episódios de SCN até 3 vezes/mês; 38% de 1 a 3 dias/semana e 46% mais de 3 dias/semana. A frequência de SCN foi maior entre as mulheres com peso muito acima do ideal quando comparadas com as participantes que referiram estar com o peso normal ou pouco acima do ideal ($p=0,01$). A ocorrência dos episódios de SCN associa-se com auto-imagem corporal independentemente do IMC.

PO-18-050

EFEITO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO ESTADO NUTRICIONAL E CLÍNICO DE PACIENTES CARDIOPATAS

ANA VITORIA BARBAN MARGUTTI; MARIA AUGUSTA SANCHEZ; LÍLIAN HORIE; ROSA WANDA DIEZ GARCIA

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A modificação dos hábitos de vida pode controlar a hipertensão arterial e a atenção ao paciente hipertenso deve ser voltada à qualidade de vida. Fundamentado na definição de Boog (1998) sobre educação nutricional, o programa aplicado foi voltado para a reconstrução de novos valores e práticas relacionados à alimentação e a outros aspectos do cotidiano, redimensionamento de desejos e valores, ajustando-os ao presente e buscando a resignificação dos sentidos do comer. Os objetivos foram aplicar um programa de educação nutricional e avaliar os efeitos nutricionais, alimentares e clínicos e a qualidade de vida de pacientes cardiopatas. Tratou-se de uma intervenção educativa em grupo (6 meses) com 7 pacientes em prevenção secundária de coronariopatias, com IMC > 30 Kg/m² e 50 anos ou mais. Foi realizada avaliação antropométrica (peso, altura, circunferência da cintura e do quadril, prega cutânea bicipital, tricipital e subescapular), bioquímica (glicemia, colesterol total, LDL, HDL, VLDL, triglicérides, ácido úrico, TSH e creatinina) e do consumo alimentar (registro alimentar de 3 dias). Utilizou-se o programa EPM-NUT 2.5 e o GraphPad Instat, além dos valores de ácidos graxos da Tabela de Composição de Alimentos de McCance e Widdowson's (1995). Nenhum parâmetro apresentou diferença estatística, com exceção do ácido úrico (p=0,0313). Contudo, o valor médio do HDL apresentou grande diminuição entre o início e o final da intervenção (43 e 48 mg %, respectivamente) (p=0,0547). O mesmo foi observado na glicemia de jejum (132 e 121 mg/dl) (p=0,0781). Houve diminuição (10 a 45%) do total consumido inicialmente e ao final da intervenção, dependendo do nutriente. Contudo, apenas o consumo de carboidratos (p=0,0234) e fibras (p=0,0078) apresentaram redução estatística significativa. O tempo de intervenção foi insuficiente para modificar a maioria dos parâmetros. Contudo, houve mudança na qualidade de vida destes pacientes. Provavelmente, uma intervenção mais longa trará resultados mais expressivos.

PO-18-051

HÁBITOS ALIMENTARES E ESTILO DE VIDA DE ADOLESCENTES ESTUDANTES NA REDE PÚBLICA DE ENSINO DA CIDADE DE MARINGÁ-PR

ANGELA ANDRÉIA FRANÇA; DANIELE FREITAS-KNEUBE; ALICE MARIA DE SOUZA-KANESHIMA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Ag.Financiadora:** PROGRAMA DE BOLSAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A nutrição adequada e hábitos alimentares saudáveis têm importante papel no processo de crescimento e desenvolvimento do adolescente, assim como também na prevenção de doenças na vida adulta, já que é nesse período que se estabelecem os precursores das doenças nutricionais. Este trabalho teve como objetivo conhecer as preferências alimentares e estilo de vida de adolescentes matriculados em uma escola pública da cidade de Maringá, Pr. As informações referentes ao nível sócio-econômico, estilo de vida, atividade física, hábitos alimentares e frequência alimentar foram obtidas pela aplicação de um questionário. Um total de 100 adolescentes foi avaliado, sendo 56% do sexo feminino e 44% masculino. Foram observados que 85% dos adolescentes fazem entre 2 e 4 refeições ao dia. O lanche da manhã e ceia foram as refeições mais omitidas, praticados por apenas 16% e 27% dos entrevistados respectivamente. Foi constatado que 65% dos entrevistados não levam lanches para a escola, 23% compram lanche na cantina de 3 a 4 vezes na semana e 12% diariamente. Os lanches mais consumidos foram salgadinhos industrializados (53%) e fritos (23%). Verificou-se que o hábito de assistir televisão é comum entre os adolescentes, onde 61% assistem de 2 a 4 horas diárias. A prática de atividade física foi mencionada por 79% dos alunos. O consumo de alguns alimentos ocorreu em menor frequência, como as hortaliças e frutas, na qual 41% e 49% não ingerem diariamente tais alimentos. Cerca de 59% consomem de uma a duas porções diárias de carnes e 74% de uma a duas porções de leguminosas. Com relação ao leite e derivados, 60% ingerem uma a duas porções ao dia. O consumo de açúcares, doces, óleos e gorduras foram relatados por 57% dos adolescentes. Com base nos resultados, verifica-se a necessidade de uma intervenção nos hábitos alimentares destes adolescentes, seja pelo desenvolvimento de projetos educacionais ou orientações nutricionais que visem à modificação das práticas alimentares.

PO-18-052

AValiação DOS Hábitos Alimentares DOS Alunos DO Curso DE Nutrição DA Universidade DE Ribeirão Preto-UNAERP

ANA PAULA TONISSI DA CUNHA; EMILIO GONÇALVES GUEDES; ANDRÉ TADEU FACCHIN; RENE DE ALMEIDA LEITE; PAULA ANDREA ALVES FECCINI; ANDRESSA LANIA GARCIA; MARILIA ALESSI; LUCIANA DE OLIVEIRA MORA; TELMA MARIA BRAGA COSTA

Instituição: Curso de Nutrição UNAERP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A alimentação pode ser analisada sob várias perspectivas, ao mesmo tempo independentes e complementares: as perspectivas econômica, nutricional, com enfoque nos constituintes dos alimentos, social e a cultural, interessada nos gostos, hábitos, tradições culinárias, preferências e tabus. Conceitos corretos sobre nutrição representam a base para o desenvolvimento de ações educativas. Apesar de bem estabelecidas as vantagens da educação nutricional para a promoção da saúde individual e coletiva, promover a adoção de bons hábitos alimentares representa um grande desafio para profissionais da saúde. Sabe-se que hábitos alimentares são difíceis de serem mudados, pois antigos padrões são considerados como componentes da história individual, da família ou do grupo social. O estudo foi realizado com 129 estudantes do curso de Nutrição da UNAERP com o objetivo de conhecer os hábitos alimentares destes estudantes. Para tal, aplicou-se um questionário de investigação de fatores que podem influenciar os hábitos alimentares, tais como estado de saúde, condições de moradia e qualidade da alimentação em alunos matriculados em fases distintas do curso de nutrição. Os dados foram analisados de acordo com a frequência. Os resultados mostraram que há uma tendência de insatisfação com a forma e peso corporais em 63% dos alunos que ingressam no curso, reduzindo esta frequência quando analisadas as etapas posteriores. Entre outras características também destaca-se a alta frequência de alunos que fizeram algum tipo de dieta (57%) em alguma fase da vida. Em relação aos hábitos alimentares, observou-se um consenso quando se tratou da questão referente a mudança da alimentação quando comparados a primeira com a última etapa do curso, destacando-se uma mudança de 100% para os alunos do último ano. Conclui-se que a mudança de hábitos alimentares está relacionada ao conhecimento científico adquirido no decorrer do curso de nutrição, substituindo conhecimento empírico por práticas adequadas em relação à saúde.

PO-18-053

EXCESSO DE PESO JÁ É EPIDÊMICO EM ESCOLARES DE 10 A 15 ANOS DA CIDADE DE SÃO PAULO

ISA DE PÁDUA CINTRA; MAURO FISBERG; MARIA APARECIDA ZANETTI PASSOS; HELYMAR C. MACHADO

Instituição: CAAA - Departamento de Pediatria - UNIFESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A prevalência de sobrepeso e obesidade em adolescentes apresenta grande relevância no cenário mundial, principalmente pela sua relação com a obesidade no adulto e as co-morbidades a ela associadas. O objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência de sobrepeso e obesidade entre adolescentes de 10 a 15 anos, de escolas públicas e particulares, das diferentes regiões de São Paulo. Participaram desta pesquisa 8.020 adolescentes, 55% do sexo feminino e 45% do masculino. 75% dos adolescentes eram das escolas públicas e 25% das particulares. Para a avaliação do IMC utilizou-se o parâmetro estabelecido pelo CDC (2000), tendo sido considerado com sobrepeso os adolescentes com o $P95 > IMC > P85$ e Obesidade $IMC > P95$. A prevalência de baixo peso, embora muito pequena (2,8%), foi maior nos alunos do sexo masculino das escolas públicas em relação às particulares (4,2% X 0,7%). O excesso de peso foi encontrado em 25,56% da população, sendo que o sobrepeso estava presente em aproximadamente 16% de ambos os sexos e a obesidade em 8,2% das meninas e 12,01% dos meninos ($p < 0,001$). Os alunos da rede particular apresentaram maior prevalência de excesso de peso (32,76%) em relação aos da rede pública (23,13%). Os adolescentes da rede particular apresentaram maior prevalência de sobrepeso (19,34%) do que as da rede pública (14,37%), mas não houve diferença estatística em relação à prevalência de obesidade entre os dois tipos de escolas. Os meninos das escolas particulares apresentaram tanto maior prevalência de sobrepeso (21,06%) do que os da rede pública (13,89%), quanto de obesidade (17,84% X 9,91%). Verificando que 38,9% dos meninos e 27,2% das meninas das escolas particulares apresentam excesso de peso, torna-se essencial que medidas preventivas sejam adotadas para a redução da adiposidade nesta faixa etária.

PO-18-054

CONSUMO ALIMENTAR DE JOVENS ATLETAS COMPETITIVAS DE NADO SINCRONIZADO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

RENATA FURLAN VIEBIG; MARCIA DE ARAUJO LEITE NACIF; CARLA S. MILANI; MARIA DE FÁTIMA P. MARUFO

Instituição: Centro Universitário –São Camilo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

INTRODUÇÃO: Atualmente, considera-se a nutrição como um dos aspectos mais importantes durante o desenvolvimento de adolescentes, principalmente no caso de jovens praticantes de atividade física. O nado sincronizado é uma modalidade esportiva muito semelhante à ginástica rítmica, porém, sem utilização de aparelhos e realizada dentro d' água. **OBJETIVO:** O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo alimentar de adolescentes atletas de uma equipe competitiva de nado sincronizado da cidade de São Paulo. **MÉTODOS:** Foram estudadas 25 jovens atletas, com idade entre 12 e 17 anos. Para avaliação do consumo alimentar as atletas foram instruídas a preencherem registros alimentares de 3 dias, da forma mais precisa possível. Os alimentos foram registrados pelas adolescentes em medidas caseiras e foram convertidos em nutrientes (energia, carboidrato, proteína, lipídeo, vitaminas A e C, cálcio, ferro e fibras) com auxílio do software NutWin (2002). Os resultados obtidos foram avaliados segundo as DRIs (2000). **RESULTADOS:** A distribuição média dos macronutrientes na dieta, em relação ao aporte energético, foi de 54% de carboidratos, 17% de proteínas e 29% de lipídeos, o que representa elevado consumo protéico segundo OMS (1998). A quantidade média diária de proteínas ingeridas foi de 1,64g/Kg de peso corpóreo. Com relação aos micronutrientes, observou-se uma ingestão média satisfatória de ferro (14,2mg/dia) e um consumo 248% maior que as recomendações de vitamina C (129,2mg). Em média, observou-se baixa ingestão diária de cálcio (533,5mg) e de vitamina A (389,7mg). O consumo diário médio de fibras encontrado foi de 11,2g, apontando baixa ingestão de hortaliças, frutas e alimentos integrais. **CONCLUSÃO:** Observou-se a necessidade de intervenção nutricional na população do estudo, com ênfase na escolha apropriada de alimentos, a fim de melhorar a qualidade de vida e a performance esportiva das atletas estudadas.

PO-18-055

AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR DOS VEGETARIANOS

LARISSA LOVATTO AMORIN; HELENA PINTO DINIZ; MARCELA SABINO TANURE; CAMILA DE ALMEIDA TEIXEIRA; ALESSANDRA RODRIGUES GARCIA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE - UNI-BH**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Vegetarianismo é o regime alimentar segundo o qual é excluída da alimentação carnes, aves ou peixes ou seus subprodutos com ou sem uso de laticínios e ovos. As dietas vegetarianas quando não balanceadas podem trazer sérias deficiências aos indivíduos, contudo segundo a Associação Dietética Americana (1997) há uma relação positiva entre dieta vegetariana e redução do risco de várias doenças e condições degenerativas crônicas, como obesidade, doença arterial coronariana, hipertensão e alguns tipos de câncer. O objetivo do estudo foi avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de vegetarianos frequentadores de um restaurante fornecedor de refeições direcionadas ao grupo estudado, localizado na cidade de Belo Horizonte, MG, no mês de março de 2005. Foram avaliados 10 vegetarianos de ambos os sexos com idade entre 23 e 50 anos, sendo avaliado peso e altura e aplicado o recordatório alimentar de 24 horas. Para a análise do consumo alimentar foi utilizado o software DietWin Profissional. A população amostrada apresentou média de idade de 36 anos, sendo 70% do sexo feminino e 30% do sexo masculino. Após análise do IMC foi observado que 90% da população foi classificada como eutrófica e 10% como pré-obesos. Quanto ao consumo alimentar, 100% dos indivíduos avaliados apresentaram consumo calórico inferior às necessidades energéticas, 50% dos indivíduos apresentaram ingestão de proteína e lipídeo excessiva e 40% apresentaram ingestão de carboidrato insuficiente. A análise de micronutrientes foi realizada segundo os critérios propostos pelo Instituto de Medicina (2000), sendo observado consumo insuficiente de ferro em 70% da amostra; o consumo de zinco mostrou-se insuficiente em 100%; de vitamina B12 em 90% e de vitamina C em 40% dos indivíduos amostrados. Portanto, a população estudada apresentou baixa ingestão calórica e elevada inação no consumo de macro e micronutrientes. É necessário que mais estudos sejam realizados em indivíduos vegetarianos.

PO-18-056

ESTADO NUTRICIONAL, PRÁTICA ESPORTIVA E DESEMPENHO MOTOR DE ADOLESCENTES

MARIA SEBASTIANA SILVA; SILVIA SALETE OZELAME; ELIANE MOREIRA; CÁSSIA G. FRANCA

Instituição: Faculdade de Educação Física/UFG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O desempenho motor de crianças e adolescente pode desempenhar importante papel na prevenção, conservação e melhoria da capacidade funcional e conseqüentemente, na saúde dos mesmos. Este trabalho objetivou avaliar o efeito do estado nutricional e da prática de atividade física sistematizada sobre o desempenho motor de adolescentes. Foram avaliados 7 adolescentes de uma escola municipal e 6 que participavam do projeto de iniciação esportiva da Prefeitura Municipal/ Goiânia. O estado nutricional foi estimado utilizando-se os dados do consumo de energia e nutrientes, do gasto energético, de acordo com SBAN (1990), e do índice de massa corporal (IMC) baseado no NCHS (2000). Já a avaliação do desempenho motor foi feita por meio de testes motores de acordo com Guedes e Guedes (1997). Os resultados da ingestão de nutrientes indicaram que todos os adolescentes avaliados consumiam alto conteúdo de proteína (17% do VET) e baixa quantidade de carboidrato (57% do VET). Os adolescentes que participavam do projeto de iniciação esportiva e os da escola municipal consumiam menos energia (60% e 17%, respectivamente) do que gastavam em atividades diárias. Este balanço energético negativo pode ter sido um dos fatores que favoreceram os menores valores de IMC encontrados entre os adolescentes que participavam do projeto de iniciação esportiva, ou seja, 34% desses adolescentes apresentaram valores de IMC entre os percentis 5 e 15 enquanto todos (100%) os adolescentes da escola municipal apresentaram IMC acima do percentil 15. Quanto aos dados do desempenho motor, todos os adolescentes do projeto de iniciação esportiva foram classificados com desempenho médio alto a extremamente alto, enquanto que 86% dos adolescentes da escola municipal apresentaram desempenho motor médio baixo a extremamente baixo. Concluindo, a prática de atividade física sistematizada contribuiu para a promoção do melhor desempenho motor dos adolescentes avaliados, independente de sua composição e da ingestão de energia e nutrientes.

PO-18-057

DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE DINÂMICAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA CRIANÇAS DE CRECHE

MICHELLE RASMUSSEN MARTINS; RITA DE CÁSSIA DE AQUINO; MARIA CAROLINA GONÇALVES DIAS

Instituição: UNIVERSIDADE SÃO JUDAS TADEU**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Introdução. A preocupação com uma melhor qualidade de vida tem desencadeado uma atenção maior para a prática de Educação Nutricional, sendo reconhecida com um fator na promoção da saúde e na prevenção de doenças crônicas, estando também relacionada a uma menor incidência de obesidade na idade adulta. Objetivo. Realizar um Projeto de Educação Nutricional com crianças de uma creche. Métodos. O trabalho foi desenvolvido em uma creche para filhos de funcionários de um hospital público, com 50 crianças de 3 a 4 anos de idade, durante os meses de julho a setembro de 2004. Inicialmente foi realizada uma avaliação da aceitação da alimentação oferecida pela creche e um dos problemas detectados foi a baixa e inadequada aceitação de hortaliças cozidas. O Projeto foi então desenvolvido a partir do tema "HORTALIÇAS" e quatro dinâmicas foram aplicadas semanalmente. As dinâmicas foram denominadas "Bailinho de Máscaras" (pares de máscaras de hortaliças), "Brincando com a Pirâmide dos Alimentos" (quebra cabeça), "Teatrinho Interativo na Fazenda" (avental e personagens de velcro) e "Dia da Beterraba" (aula de culinária e preparo de um bolo de beterraba). A aceitação de hortaliças foi avaliada após as dinâmicas e os resultados comparados estatisticamente pelo teste não paramétrico de Wilcoxon. Resultados. Observou-se um aumento estatisticamente significativo na aceitação de hortaliças cozidas. A aceitação inicialmente observada foi de 34% e após as dinâmicas foi de 75%. Conclusão. Projetos de Educação Nutricional desenvolvidos e aplicados em crianças de diferentes idades são imprescindíveis para a adoção de práticas alimentares saudáveis para toda a vida.

PO-18-058

CAUSAS DO DESMAME PRECOCE SEGUNDO OS PROFISSIONAIS DO PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA DE SETE LAGOAS- MG.

CATARINA MACHADO AZEREDO; LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; KELLY CRISTINA S. BATISTA; MICHELE PEREIRA FONCESA; SARA GABRIELA MIGUEL PEREIRA; FABIANA DE CÁSSIA C. OLIVEIRA; ROSÂNGELA MINARDI MITRE COTTA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Inúmeras situações podem servir de obstáculo à prática do aleitamento materno (AM) bem-sucedida. É necessário que o profissional de saúde saiba identificar os problemas mais freqüentes e tenha conhecimentos e habilidades suficientes para manejar adequadamente essas intercorrências. O objetivo do presente trabalho foi identificar as causas para o desmame precoce segundo os profissionais dos PSF's de Sete Lagoas -MG. Foram enviados questionários auto-aplicáveis às 25 equipes existentes na cidade. Desses, 80% (n=181) foram respondidos pelos profissionais. Para facilitar as análises, os Agentes Comunitários de Saúde e os Auxiliares de Enfermagem formaram o grupo A e os Médicos e Enfermeiros formaram o grupo B. Pediu-se aos profissionais que citassem duas causas para o desmame precoce. A falta de informação foi citada por 30% do grupo B e apenas 6% do grupo A. O retorno ao trabalho foi citado por 30% do grupo B e 21% do grupo A. Para 21,5% do grupo A o uso de medicamentos é responsável pelo desmame precoce, e representou 7% para o grupo B. Não souberam responder 21% dos profissionais do grupo A e 12,5% do grupo B. As doenças em geral foram citadas por 17% do grupo A e 12% do grupo B. Uma nova gravidez foi citada por 12% do grupo A e 6% do grupo B. A paralisação da produção de leite foi citada por 17% do grupo A e 7% do grupo B. Foram citados ainda, fatores estéticos, dores, internação hospitalar, cirurgia, introdução precoce de outros alimentos, e mãe usuária de drogas e HIV positivo. Percebe-se que parte significativa dos profissionais não soube identificar causas para o desmame precoce, o que dificulta a atuação dos mesmos na solução dos obstáculos ao AM. Além disso, nota-se que a maioria dos profissionais do grupo A não percebe a falta de informação enquanto um fator importante para o desmame precoce. Esses resultados sugerem a necessidade de treinamento para os profissionais do PSF a fim de conscientizá-los da importância de sua atuação na promoção do AM.

PO-18-059

AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR DE FERRO E VITAMINA C E SUA ASSOCIAÇÃO COM A ANEMIA FERROPRIVA EM IDOSAS INSTITUCIONALIZADAS DE VIÇOSA-MG

CATARINA MACHADO AZEREDO; DÉBORA CALDAS MARQUES; CARINA ALMEIDA MORAIS; SYLVIA DO C. C. FRANCESCHINI; SÍLVIA ELOIZA PRIORE; RITA DE CÁSSIA G. ALFENAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A anemia ferropriva na população idosa pode estar relacionada à perda de sangue gastrointestinal em função de doenças associadas ou uso de medicamentos. A absorção de ferro parece não declinar significativamente com a idade. Os padrões para interpretar os dados hematológicos nos idosos são ligeiramente mais baixos que aqueles em adultos. No Brasil, a maior parte da população idosa possui baixa renda, resultando na aquisição de alimentos de custo mais acessível, reduzindo o consumo das fontes de ferro mais biodisponível. O objetivo do trabalho foi avaliar o consumo de ferro e vitamina C relacionando-os à anemia ferropriva em idosas. Foi realizado um registro alimentar de 15 idosas (≥ 60 anos) asiladas de Viçosa-MG, durante 3 dias não consecutivos, incluindo um dia atípico. Os dados foram analisados nos softwares Epi Info versão 6.04, Diet-Pró versão 4.0 e comparados com as EAR's. O diagnóstico de anemia foi realizado através do teste HemoCue, considerando-se o ponto de corte preconizado pela OMS de 12g/dL de sangue. A idade mediana foi de 73 anos, variando de 67 a 89 anos. Observou-se que 33,3% das idosas apresentaram consumo inadequado de ferro e 73,3% de vitamina C. A prevalência de anemia no grupo estudado foi de 46,6%. O consumo de ferro associou-se de forma significativa ($p < 0,05$) com a prevalência de anemia. Observou-se ingestão predominante de ferro não heme. Os resultados permitem concluir que no grupo de idosas a baixa ingestão de ferro, o consumo predominante de fontes de ferro não heme e a baixa ingestão de vitamina C favoreceram o desenvolvimento da anemia ferropriva constatada, que nessa população representa um problema de saúde pública. Os resultados apontam para a necessidade do desenvolvimento de programas de assistência à instituição asilar estudada, gerando maior aporte de recursos financeiros, além de um trabalho de educação nutricional e orientação de cozinheiras e cuidadores, visando otimizar o consumo alimentar e um impacto positivo no estado nutricional das idosas.

PO-18-060

BUSCA DA ADEQUADA SEGURANÇA ALIMENTAR ATRAVÉS DA IMPLEMENTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE FLORIANÓPOLIS/SC

JULIANA MAGDALENA DAL PONTE; MARIA CRISTINA MARCON; ROSANE AMORIM

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A produção de alimentos seguros tem sido uma exigência mundial, especialmente nos últimos anos, com a ocorrência de toxinfecções na Europa e EUA, mais especificamente em carnes e aves. Para obtenção de adequada segurança alimentar é importante a aplicação de medidas preventivas. Implantar as Boas Práticas de Manipulação em Alimentos associadas com as técnicas nutricionais adequadas emerge vários fatores técnicos, financeiros, estruturais e recursos humanos. O objetivo deste trabalho foi atualizar o Manual de Boas Práticas (MBP) da UAN do Restaurante Tia'nnes, Florianópolis/SC. Como guia para o desenvolvimento deste projeto, foi utilizada a Resolução RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 e seguido o roteiro para elaboração do MBP estabelecido pelo CRN-4. O estudo foi desenvolvido através de reconhecimento e avaliação das rotinas e roteiros existentes na UAN. Foram coletados os dados referentes a informações gerais, especiais, operacionais e técnicos da UAN. Junto aos funcionários e proprietários da unidade, foram debatidas ações necessárias para a implantação do manual. O trabalho resultou na atualização completa do MBP existente na UAN. Este contém descritivos reais dos processos de produção e características físicas e estruturais do estabelecimento. O manual está estruturado com citações de legislações específicas ao tema abordado e recomendações e propostas de ações corretivas, a fim de solucionar, a curto, médio ou a longo prazo, as não conformidades encontradas. Essas mudanças, adequações e/ou implantações são indispensáveis para garantir a qualidade total da UAN, assegurando o fornecimento de refeições balanceadas e microbiologicamente adequadas, de acordo com as necessidades nutricionais da coletividade e a satisfação dos clientes e funcionários. O maior benefício do MBP consiste em ser um instrumento diário, utilizado como fio condutor das tarefas, em prol da inocuidade dos produtos que se estabelece, por essa razão é imprescindível a constante e periódica atualização do mesmo.

PO-18-061

CARACTERÍSTICAS DO PRÉ-NATAL EM CIDADE DO VALE DO JEQUITINHONHA - DIAMANTINA-MG

ANGELINA DO CARMO LESSA; LIDIANE CRISTINA A. DOS SANTOS; LORENA BARBOSA; MARCELO MANDACARU SOUZA; LEANDRO DA CUNHA BAIA; VIRGÍNIA CAMPOS MACHADO; JULIANA ÁVILA TEIXEIRA; FLÁVIO CUNHA DE FARIA; DAVIANNE DE QUEIROZ RIBEIRO; ANA CATARINA PEREZ DIAS; ANA MARLUCIA DE OLIVEIRA ASSIS

Instituição: FAFEID/UFBA/ISC**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A assistência pré-natal tem merecido destaque especial na atenção à saúde materno-infantil, que permanece como um campo de grande preocupação na saúde pública. Um estudo ambispectivo foi conduzido durante período de 6 meses, cobrindo todos os nascimentos ocorridos no município com objetivo de conhecer as características de mães e filhos, bem como as do pré-natal. As informações foram obtidas das Declarações de Nascidos Vivos e em entrevista feita mãe no domicílio um mês pós parto. Observou-se que 18,9% das mães eram adolescentes e a mediana de anos estudados foi de 8 anos. O número de partos cesários foi de 38%. Os partos prematuros representaram 5,25% do total, sendo esses os principais responsáveis pelo BPN(76%). Em relação ao pré-natal, 37,5% das mães tiveram menos de 6 consultas e cerca de 22% das mulheres iniciaram o pre-natal no segundo semestre de gestação. Quanto ao consumo de suplemento de ferro, 64% relataram o consumo e vitamínicos, 34%. Neste estudo pode-se observar uma elevada incidência de gravidez precoce, sendo um dado preocupante tendo em vista esse grupo ser considerado de risco biológico/social para a gestação além das repercussões para vida socioeconômica da mesma que interrompem frequentemente seus estudos após o parto. A adequação do pré-natal mostrou-se aquém do recomendado segundo o Ministério da Saúde. O resultado também deve ser analisado considerando que a cidade conta com 6 equipes de PSF's que cobrem quase toda área geográfica da sede e onde se poderia estar captando mais precocemente as gestantes para o pré-natal e com maior número de consultas. Também é importante considerar o uso de suplemento de ferro por somente 64% das gestantes tendo em vista a prevalência de anemia relatada (26,8%).

PO-18-062

INFLUÊNCIA DOS PROCESSOS DE DESIDRATAÇÃO POR IMERSÃO-IMPREGNAÇÃO E SECAGEM POR CONVECÇÃO SOBRE PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DO CAQUI FUYU

NATHALIA DE FELICE ELIAS; PEDRO AMORIM BERBERT; MARILIA BERBERT DE MOLINA; ALEXANDRE PIO VIANA; RAFAEL GOMES DIONELLO; VALÉRIA VIEIRA QUEIROZ

Instituição: Universidade Estadual do Norte Fluminense**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A crescente preocupação com a saúde humana tem promovido grande demanda por frutas in natura e processadas, que podem ser usadas como ingredientes na formulação de alimentos tais como produtos de confeitaria, sorvetes e iogurtes. Dentre as metodologias empregadas para preservação de frutas, a desidratação por imersão e impregnação (DII) em soluções hipertônicas, seguida de secagem por convecção, vem ganhando interesse pela vantagem de não alterar significativamente as características físico-químicas do alimento. Em países como o Brasil, que possui grande disponibilidade de açúcar de cana, soluto muito usado no preparo da solução, o processo de DII pode tornar-se uma alternativa promissora. Além do baixo custo, a sacarose é um açúcar que proporciona pouca alteração das características sensoriais e nutritivas do fruto. Sendo assim, o objetivo desse estudo foi avaliar o efeito da combinação da DII e da secagem por convecção sobre propriedades físico-químicas do caqui (*Diospyros kaki* L.) cv Fuyu, comparando o valor nutricional do produto desidratado com o da fruta in natura. O processo de DII foi realizado nas seguintes condições: solução de sacarose a 60%, fruta/xarope 1:10, 40 °C e 1/60 min. A secagem por convecção foi realizada a 60°C e 1,25 m/s. As análises físico-químicas foram: sólidos solúveis, nitrogênio total, extrato etéreo, fibras insolúveis, ácido ascórbico, pH, carboidratos, acidez titulável e cinzas. A análise estatística mostrou que o processo DII/secagem resultou em aumento significativo na concentração de sólidos solúveis (145%), proteínas (215%), lipídios (300%), carboidratos (375%), fibras insolúveis (360%), ácido ascórbico (460%) e cinzas (95%). A maior acidez foi observada no caqui desidratado (0,3) em contraposição ao valor encontrado para o produto in natura (0,1) e os valores de pH apresentaram redução de 6,57 para 6,28. Os resultados obtidos permitem concluir que o tratamento foi eficiente para manutenção da qualidade nutricional do produto.

PO-18-063

AValiação DA QUALIDADE HIGIÊNICO SANITÁRIA DE

ELIZABETH MIEKO EGASHIRA; CAROLINA DE OLIVEIRA MARQUES; JULIANA GNASPINI COMINATO; ANA MARIZA TENUTA PERONDI

Instituição: Universidade São Judas Tadeu**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Introdução. O comércio de ambulantes apresenta aspectos positivos devido a sua importância socioeconômica, cultural e nutricional, e negativos no que diz respeito às questões higiênico-sanitárias. Objetivo. Avaliar a aplicação das boas práticas de manipulação do sanduíche denominado “cachorro quente”, no comércio ambulante, pelos dogueiros motorizados no município de São Paulo, especificamente no ponto de venda, conforme o Decreto 42.242 de 01/08/2002. Material e Métodos. Foi elaborado um check list baseado no Decreto Municipal 42.242, Portaria Estadual CVS 06/99 e Portaria Municipal 2.535. Para a verificação da temperatura das salsichas, foi utilizado como instrumento um termômetro aferido de haste metálica da marca Delt - Digital Pocket Thermometer. Foram analisados 96 dogueiros motorizados em pontos de maior fluxo de transeuntes: 24 em universidades, 22 em praças, 16 em avenidas e ruas, 10 em estádios de futebol, 8 em hospitais, 7 em danceterias, 5 em terminais de metrô, 2 em clubes e 2 em museus. Resultados. O Curso de Normas Técnicas Especiais de Manipulação, obrigatório segundo o Decreto 42.242, foi realizado por 38,5% dos entrevistados. Os principais problemas detectados foram: inadequação quanto à higiene pessoal dos manipuladores (80%); o uso incorreto da pia, quando presente, para higienização de mãos, utensílios e vegetais (88%); a falta de unidade frigorífica para armazenamento de alimentos (98%); a ausência de termômetro avulso para controle de temperatura da salsicha e do purê (95%); a falta de produtos para higienização das mãos (87,5%). Observou-se que as irregularidades encontradas foram similares, quando se comparou o grupo que frequentou o Curso de Normas Técnicas Especiais de Manipulação e o grupo de dogueiros que nunca tiveram noções sobre manipulação de alimentos. Conclusões. Regulamentação, medidas educativas e fiscalização sistemática são fundamentais para que se assegure as boas práticas na comercialização de alimentos em vias públicas.

PO-18-064

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR, DO MUNICIPIO DE GUARAPUAVA, PARANÁ

ADRIANA MASIERO; ANA PAULA DALL IGNA; MARIA ROSI GALVÃO; JACKQUELINE S. MIOTO; MÁRCIO BRUNSFELD

Instituição: Departamento de Nutrição - CCS/ UNICENTRO**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Com o objetivo de identificar o perfil nutricional de crianças de uma escola da rede pública do município de Guarapuava, Paraná, foram avaliadas 247 crianças com idades entre 6 e 13 anos, sendo 129 (52, 23%) do sexo feminino e 118 (47, 77%) do sexo masculino, correspondendo a 87, 0% dos estudantes da escola no período matutino. O diagnóstico do estado nutricional foi obtido através de medidas antropométricas de peso e altura, analisados pelo software EPINFO versão 3.3.2. Foram analisados os indicadores peso para idade (P/I) e altura para idade (A/I), que caracterizam um estado de desnutrição aguda e desnutrição crônica respectivamente. Encontrou-se maior prevalência de desnutrição crônica (M= 21,18% e F= 22, 48%) em relação à obesidade, sendo que esta foi maior entre os meninos para os dois indicadores (M= 12,71% P/I e 13,55% A/I; F= 5,47% P/I e 10,07% A/I). No que se refere à desnutrição aguda a prevalência observada foi de M=10,17% e F=11,63%. A partir dos resultados obtidos percebe-se que a prevalência de desnutrição foi semelhante em ambos os sexos, indicando que estas crianças estão susceptíveis a alterações de peso devido a agravos nutricionais e possuem déficit de desenvolvimento estatural provavelmente decorrente de uma desnutrição progressiva ou de fatores genéticos. Considerando que o estado nutricional das crianças estudadas parece refletir a situação sócio-econômica e cultural das famílias, e sabendo que esta é à base da formação dos hábitos alimentares da criança, é de fundamental importância a conscientização dos pais em relação à alimentação e a promoção de ações de saúde que visem o acompanhamento nutricional dessas crianças.

PO-18-065

VALOR NUTRICIONAL DA MERENDA ESCOLAR E SUA CONTRIBUIÇÃO NA DIETA DE CRIANÇAS MATRICULADAS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE MANAUS/AM: ZONA OESTE.

GLEICE VANESSA BAIOCO; MARLENE RAMOS GUEDES DONADIO; HELYDE ALBERQUE MARINHO

Instituição: Universidade Federal do Amazonas-UFAM**Ag.Financiadora:** UFAM**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A alimentação adequada é a principal necessidade do ser humano, e, constitui um dos direitos da criança, amparado pelo seu estatuto. Entretanto, especialmente em países em desenvolvimento, muitas crianças não usufruem desse direito. A Merenda Escolar está diretamente vinculada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, um dos mais antigos programas sociais do Governo Federal, cujo objetivo é contribuir para a melhoria do desempenho escolar, formar bons hábitos alimentares, suprir no mínimo 15% das necessidades nutricionais diárias dos alunos e, ainda, reduzir os índices de evasão e repetência. O objetivo deste trabalho, foi estudar a contribuição nutricional da merenda escolar na dieta de alunos matriculados nas escolas municipais, em 12 bairros, da Zona Oeste de Manaus/AM.As refeições oferecidas às crianças durante os cinco dias úteis da semana, eram pesadas em uma balança doméstica.Os valores da contribuição nutricional foram calculados de acordo com a tabela de composição centesimal do IBGE (1999), PHILIPPI(2002) e PINHEIRO(2004), para proteínas, energia, vitaminas (A, B1, B2, B12, Ácido Fólico, Niacina e C) e minerais (cálcio, ferro e zinco). Foram pesadas 189 refeições, em 38 escolas municipais diferentes. Entre as escolas estudadas, observou-se que a frequência alimentar foi maior para o óleo e extrato de tomate (97,37%), açúcar (94,74%), macarrão (92,10%), leite (86,84%), arroz (81,58%)e carne moída (78,94%).Quanto a adequação protéico-calórica observou-se:5 escolas com adequação baixa e 1 insuficiente para proteína, e, para calorias 11 com adequação baixa e 4 insuficiente.As outras adequadas e/ou alta.A adequação protéica alta (132,77%)foi graças a elevada ingestão de frango, carne moída e leite em 78,94% das escolas; a adequação calórica, foi de 86,01%, alcançado por 50% das escolas. A vitamina A e o Ac fólico não atingiram às recomendações.As Vit.B, C e Niacina alcançaram as recomendações em 50% das escolas. Entre os minerais o Ca, Fe, e o Zn atingiram resultados satisfatórios.

PO-18-066

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E TÉCNICA DE AVALIAÇÃO DO EPISÓDIO DE COMPULSÃO ALIMENTAR

KAMILE SANTOS SIQUEIRA; SILVIA FREITAS; JOSÉ CARLOS APPOLINÁRIO; AMANDA DE MOURA SOUZA; ROSELY SICHIERI

Instituição: Instituto de Medicina Social (IMS)/UERJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O Episódio de Compulsão Alimentar (ECA) tem por base o consumo descontrolado de uma grande quantidade de comida, aproximadamente mais de 1.000 kilocalorias, em pequeno período de tempo e sentimento de falta de controle enquanto está comendo. Avaliar a composição nutricional no ECA e sugerir uma técnica para avaliar o ECA. A amostra foi composta por 52 mulheres com obesidade e episódios de compulsão alimentar que foram convidadas através de anúncio de jornal a comparecerem ao Instituto Estadual de Endocrinologia e Diabetes (IEDE). Através de uma entrevista realizada por nutricionista os pacientes relataram todos os alimentos, comidas e bebidas, que tinham ingerido no último ECA referido. A técnica utilizada foi de forma semelhante à técnica do recordatório 24 horas, sendo definido um intervalo de duas horas ou mais para designar o término do ECA. O detalhamento da quantidade, do tipo e do período de tempo em que foram consumidos os alimentos permitiu determinar a existência de um episódio. Após recordarem cada alimento consumido as pacientes eram questionadas se haviam apresentado falta de controle enquanto estavam comendo e em quanto tempo o alimento foi consumido. Os alimentos relatados eram imediatamente transcritos pelo entrevistador, que posteriormente perguntava sobre quantidades, tipo de preparação, utensílios utilizados para servir e adição de algum outro componente. O consumo médio foi de 2671 kilocalorias (DP=1571 kcal) de energia, 86,66 gramas (DP=69,08g) de proteína, 336,25 gramas (DP=194,32g) de glicídios e 108,35 gramas (DP=77,37g) de lipídios. O recordatório do episódio de compulsão alimentar pode ser utilizado como uma técnica adequada para a coleta de informações para caracterizar o ECA.

PO-18-067

PREVALÊNCIA DE BAIXO CONSUMO DE GORDURA TOTAL EM PRÉ-ESCOLARES DE 2 A 6 ANOS RESIDENTES EM BOLSÕES DE POBREZA DE CAMPINAS, SP.

SEMÍRAMIS MARTINS A DOMENE; MÁRCIA REGINA VÍTULO; ELISA DE ALMEIDA JACKIX; HELENA FONSECA RAPOSO

Instituição: Faculdade de Nutrição/ PUCAMP**Ag. Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O aumento da incidência de doenças cardiovasculares e sua relação com o alto consumo de gordura têm gerado preocupação quanto à ingestão excessiva desse grupo de nutrientes. Entretanto, a infância é um estágio da vida de alta demanda de lipídios para a produção de energia, especialmente para garantir o metabolismo em músculos com elevadas taxas de oxidação de gordura, além da acentuada síntese para o desenvolvimento do sistema neuro-muscular e endócrino, e transporte de vitaminas lipossolúveis, o que exige atenção para que se garanta o suprimento suficiente ao atendimento das necessidades de ácidos graxos, especialmente daqueles essenciais, e de colesterol. O objetivo desse estudo foi avaliar o consumo de gordura total, saturada e colesterol de 100 pré-escolares, sendo 48 meninas e 52 meninos, com idade média de $39,03 \pm 8,79$ meses, por meio da pesagem direta dos alimentos consumidos na escola, complementada com recordatórios de 24 horas realizados com um responsável, para estimativa do consumo no domicílio. Adotaram-se os valores de referência de AMDR (Acceptable Macronutrient Distribution Range) para determinar a prevalência de inadequação para gordura total, e os do NCEP (National Cholesterol Education Program) para gordura saturada e colesterol. O resultado mostra alta prevalência de ingestão de gordura total inferior à recomendação (50% dos meninos e 45,83% das meninas). Contudo, foi identificada ingestão excessiva de gordura saturada para 84,62% dos meninos e 81,25% das meninas e colesterol, sendo 42,31% dos meninos e 33,33% das meninas. Os resultados mostram consumo insuficiente de gordura, acompanhado de desbalanço quanto ao tipo de ácidos graxos, e de excesso de colesterol, o que exige avaliação não apenas do repertório alimentar, mas também das técnicas de preparo no que se refere ao uso de óleos vegetais.

PO-18-068

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ALUNOS DA EDUCAÇÃO INFANTIL DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE UBERABA/ MG

TÂNIA MARA SARRAFF SOUZA; LUCIANA PINTO RODRIGUES

Instituição: Faculdade de Medicina do Triângulo Mineiro - FMTM**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A avaliação do estado nutricional de crianças tem como objetivo identificar os distúrbios nutricionais, possibilitando uma intervenção adequada de forma a auxiliar na manutenção e/ou recuperação do estado de saúde do indivíduo. Nos últimos tempos, observa-se uma mudança no perfil nutricional da população com diminuição dos índices de desnutrição e aumento na prevalência da obesidade embora, a deficiência de micronutrientes continue presente. Diante disso, torna-se fundamental conhecer o estado nutricional dos pré-escolares para que se possa planejar medidas que minimizem desvios nutricionais nesta população. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de crianças de 5 e 6 anos matriculadas em escolas municipais de educação infantil em Uberaba, MG. Foram avaliadas 161 crianças, de ambos os sexos. Para avaliação antropométrica utilizou-se balança e fita métrica inextensível. A classificação do estado nutricional foi feita por meio do z-escore utilizando o software Epi Info versão 3.3.2 (2005) e classificadas segundo a WHO (1995). A partir dos dados colhidos foi possível observar que 5% das crianças encontravam-se com baixo peso, 5,6% com excesso de peso e as demais com estado nutricional adequado, ou seja peso adequado para estatura. Vale destacar que a quantidade e a qualidade dos alimentos oferecidos em uma refeição podem ser fatores determinantes da ingestão alimentar de crianças com idade média de 5 e 6 anos, assim, os pais deveriam ser orientados quanto às necessidades nutricionais de seus filhos. Considerando que as crianças avaliadas são atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar e que este objetiva garantir 15% das necessidades nutricionais diárias desta população pode-se inferir que o mesmo é fator importante para a formação de hábitos adequados e pode inclusive determinar o estado nutricional dessas crianças.

PO-18-069

PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS EM FESTA RELIGIOSA NO MUNICÍPIO DE CAMBORIÚ - SC**ROBERTA REIS AMORIM; CRISTINE FRANK; DAIANE DA SILVA; KORINA FRACALLOSSI; ELINETE E. DE LIMA; ANTÔNIO L. BAGGIO FONTELLES; BETHANIA HERING****Instituição:** Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A festa religiosa dos Gideões acontece todos os anos na cidade de Camboriú (SC), contando com a participação de mais de 100 mil pessoas. Para atender a este elevado número de visitantes, são instalados pontos de comercialização de alimentos nas ruas da cidade. Os alimentos de rua são caracterizados por utilizar muitas vezes matérias-primas de qualidade inferior, armazenar inadequadamente os alimentos, mantê-los em temperaturas fora dos critérios de segurança e apresentar poucas condições de higiene. O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil higiênico-sanitário do comércio ambulante de alimentos na festa religiosa dos Gideões em Camboriú - SC. Para a avaliação das condições dos 58 estabelecimentos vistoriados, escolhidos aleatoriamente, foi aplicado um check-list simplificado, embasado na legislação sanitária, que classificava os pontos de venda em excelente, muito bom, bom, regular e deficiente. Constatou-se que, quanto à classificação geral dos estabelecimentos, a maioria encontrava-se regular (43,10%) ou deficiente (32,75%). Quanto à instalação física/ ambiente, 70,68% mostrou-se deficiente e o restante regulares. Quanto aos funcionários da área de manipulação ou venda, 51,72% foram classificados como deficientes e 31,05% como regulares. Com relação à matéria-prima 39,65% dos estabelecimentos encontravam-se deficientes. Ressalta-se que a classificação deficiente e regular corresponde a mais de 40% e mais de 20% de inadequações quanto aos itens avaliados, respectivamente. Conclui-se que grande parte dos pontos de venda apresentou-se em condições inadequadas, devido ao desconhecimento ou negligência dos manipuladores de alimentos, quanto aos hábitos corretos de higiene e a falta de estrutura necessária para o preparo e a distribuição de alimentos seguros. No entanto, não foram registrados no evento casos de doenças transmitidas por alimentos.

PO-18-070

NATIONAL SYSTEM OF NUTRITIONAL AND FOOD SURVEILLANCE IN THE CITY OF RIBEIRÃO PRETO, SÃO PAULO, BRAZIL

MIRELE SAVEGNAGO MIALICH; LAISA REZENDE E SILVA; JACQUELINE P. MONTEIRO; MARTA N. C. M. VIEIRA; MARIA DE LOURDES M. E. MAUAD

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Malnutrition is usually seen in children that look for health assistance in Brazil. The aim of this study was to describe the nutritional status of children living in the city of Ribeirão Preto, São Paulo, Brazil. Methods: Children (n = 584) that look for health assistance and live in the city of Ribeirão Preto were submitted to weight and height measures. The type of milk intake and clinical conditions were also registered. Results: The number of children in the normal nutritional status group was statically higher than in the others [Malnourished group: 31 (5.3%); Risk of malnutrition group: 58 (9.93%); Normal group: 448 (76.7%); Overweight: 47 (8.04%)]. The children's age and weight were statically higher in the overweight group (Malnourished = 22 (5 - 78) months; Risk of Malnutrition = 18 (2 - 79) months; Normal = 21 (0.8 - 84) months; Overweight = 29 (1 - 83) months; and Malnourished = 9.2 (2.8 - 15.7) Kg; Risk of malnutrition = 9.3 (3.5 - 17.5) Kg; Normal = 11.5 (2.6 - 74) Kg; Overweight = 17.5 (4.2 - 36) Kg, respectively). There were no significant differences in weight, height, percentage of aerial and respiratory infection, and neither in maternal milk intake and other milks intake between groups. Conclusions: The majority of children who look for health assistance in the city of Ribeirão Preto, Brazil, have a good nutritional status, however 15.23% were malnourished or at risk for malnutrition, and overweight prevalence is higher than malnutrition. An effective political, social and nutritional intervention program should be established to adequate nutritional status in this vulnerable population.

PO-18-071

CARACTERIZAÇÃO DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E DO CONSUMO DE ENERGIA ENTRE ADOLESCENTES DO SEXO FEMININO

DORA NEUMANN; JANE RIZZO PALERMO; CLÁUDIA MARIA PEREIRA DA SILVA; MARIA APARECIDA A. P. DA SILVA

Instituição: Departamento de Alimentos e Nutrição/FEA/UNICAMP**Ag. Financiadora:** MCT/CNPQ/MESA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Na adolescência há uma maior demanda energética e de nutrientes devendo-se avaliar o estado nutricional e o perfil de consumo dietético dos adolescentes, visando à sua saúde atual e futura. Este estudo teve como objetivo caracterizar entre adolescentes do sexo feminino do Colégio Técnico da UNICAMP, Campinas, SP, as distribuições dos Índices de massa corporal (IMC), das necessidades estimadas de energia (EER) e da energia ingerida (EI). Participaram 93 estudantes, com idades entre 15 e 18 anos, amostradas de uma população de 348 alunas. Tratou-se de um estudo transversal, com tomada de medidas de peso e estatura e realização de registro alimentar de 3 dias não consecutivos, um deles fim de semana. Para a classificação do IMC, utilizou-se os pontos de corte por idade propostos pela OMS, 1995. Os dados de consumo de energia foram processados através do Programa Virtual Nutri. A EER foi calculada segundo equação proposta pelas DRIs. A prevalência de inadequação energética foi estimada utilizando-se o método EAR como ponto de corte. Seguindo-se metodologia especificada pelas DRIs, e utilizando-se os programas SAS (versão 6.0) e Excell 7.0, a normalidade dos dados foi testada pelo método Kolmogorov-Smirnov, e uma ANOVA realizada para o cálculo das variâncias intrapessoal e interpessoal. A média de consumo energético de cada indivíduo foi ajustada para remoção da variação intrapessoal, elaborando-se então a distribuição ajustada da EI das adolescentes para a estimativa da prevalência de inadequação. Cerca de 1% das estudantes, foi classificada como baixo peso, 7,5% como sobrepeso e 2,1% como obesas, justificando-se a análise exploratória dos dados de EI ter mostrado mediana de 2270 Kcal para o fim de semana, superior à mediana da EER de 2052 Kcal e às medianas para os dias da semana. No terceiro quartil os valores para a EI foram em média 400Kcal superiores à EER de 2137 Kcal. A prevalência de consumo energético abaixo dos valores da EER pelo método EAR como ponto de corte foi de 44, 8%.

PO-18-072

ESTUDO DA AVALIAÇÃO CORPÓREA E TENDÊNCIA DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES DO SEXO FEMININO

QUEILA TURCHETTO; ROSANA HELENA CHIUCHETTA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

INTRODUÇÃO: A Adolescência é um período marcado por mudanças psicossociais, comportamentais e na composição corpórea, a sociedade cobra da mulher um corpo magro, e principalmente nesta fase essa cobrança é refletida, isso faz com que as adolescentes acabem por praticar atividade física em excesso, e modificar a alimentação. OBJETIVOS: Identificar a tendência a transtornos alimentares (anorexia, bulimia nervosa) e avaliar a composição corporal de adolescentes do gênero feminino de 12-18 anos matriculadas nas academias de ginásticas da cidade de Maringá-PR. MÉTODOS: Foram avaliadas 86 adolescentes, através do Índice de Massa Corpórea (IMC) de acordo com Must, 1991, percentual de gordura segundo Slaughter, 1988, classificado por Lohman, 1992, e aplicado o teste de atitudes alimentares (EAT26) e o Teste de Investigação Bulímica de Edimburgo (BITE). RESULTADOS: De acordo IMC 58,31% da amostra está em eutrofia, 12,78% estão abaixo do percentil 15 e 8,13% estão acima do percentil 85. Em relação ao percentual de gordura 39,19% apresentou alto percentual e 33,72% dentro do estabelecido ideal. O questionário EAT revelou que 13,95% da amostra obtiveram escore >21 enquanto o BITE pela escala de gravidade 84, 9% está em classificação baixa, 12,7% moderada, 2,1% alta e pela escala de sintomas 93,02% obtiveram classificação baixa e 6,98% moderada. CONCLUSÃO: Verificou-se que a maior parte dos adolescentes encontram-se em eutrofia de acordo com o IMC, enquanto que, em relação ao percentual de gordura uma grande parte da amostra apresenta percentual elevado. Os questionários EAT e BITE tiveram resultados similares a outras literaturas.

PO-18-073

INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR: O PROFISSIONAL DE NUTRIÇÃO COMO VEÍCULO DE FALHA NA COLETA DE INFORMAÇÕES

ADRIANA MARTINS DE LIMA; ELISABETE GONÇALVES DE SOUZA; SOFIA BONNA BOSQUETTI; ISA DE PÁDUA CINTRA SAMPAIO; MAURO FISBERG

Instituição: CENTRO DE ADOLESCENTES UNIFESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Vários são os instrumentos utilizados em inquéritos dietéticos que visam identificar o hábito alimentar de indivíduos, quer seja de forma qualitativa e/ou quantitativa. O objetivo deste trabalho foi avaliar o registro alimentar de profissionais nutricionistas, e verificar os erros realizados por profissionais treinados e conscientes da necessidade de uma informação correta. A amostra foi composta por 23 profissionais de nutrição com tempo de formação variável e 2 estagiárias do último ano do curso de nutrição. Para a coleta de dados utilizou-se o diário alimentar (DA). Os profissionais foram orientados para realizar o preenchimento durante 30 dias. Da amostra total, 10 (40%) indivíduos entregaram o DA ao final dos 30 dias. A média de dias de registro foi 20 dias sendo que 16% da amostra registraram o consumo abaixo de 20 dias, e 84% acima de vinte dias (apenas 1 profissional completou 30 dias do DA). Os motivos descritos para a falta de assiduidade na informação registrada foram: vergonha pelo consumo inadequado, falta de motivação e esquecimento. As falhas na qualidade da informação ocorreram independentemente do número de dias de registro e tempo de formação dos profissionais ($p > 0,05$), embora a qualidade do registro tenha sido melhor entre os profissionais com menor tempo de formação e atuação. As principais falhas foram: os utensílios utilizados, o tamanho das porções, a omissão de preparações ingeridas, a descrição detalhada de ingredientes, tipo de produto entre outros. Concluímos que embora a população estudada tenha conhecimento sobre os métodos, as falhas de registro são semelhantes às falhas de um indivíduo leigo. Portanto, se faz necessário à conscientização destes profissionais quanto a sua importância para o sucesso da coleta de informações e a diminuição das falhas associadas aos métodos e ao preenchimento inadequado dos mesmos.

PO-18-074

AValiação DO CONSUMO DE VITAMINAS DO COMPLEXO B EM ADOLESCENTES ATLETAS DO DISTRITO FEDERAL

ELIENE FERREIRA DE SOUSA; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA; LÚCIO J. VIVALDI

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A avaliação da adequada ingestão de nutrientes é um meio de diagnóstico do estado nutricional de indivíduos e grupos. Frequentemente tem-se uma distribuição de ingestão de nutrientes assimétrica e influência da variabilidade intrapessoal. A análise de consumo de nutrientes pelo método do ponto de corte da EAR pressupõe a correção da distribuição de consumo. O objetivo deste trabalho foi determinar a prevalência de adequação de consumo das vitaminas do complexo B em adolescentes atletas do DF. Foram avaliados 326 adolescentes (11 a 14 anos) de ambos os sexos, inscritos em associações e federações esportivas do DF. O consumo alimentar foi obtido por recordatórios de 24h (2 a 4 dias não consecutivos) e analisados com o programa NUTRISURVEY, v. 5. Na análise de ingestão das vitaminas empregamos a correção de S-Nusser através de uma macro SAS (versão 8.2) desenvolvida para este fim. Na correção S-Nusser realiza-se a transformação dos dados visando a normalização da distribuição do consumo e a correção dos valores a escala original. Os valores corrigidos foram utilizados para a avaliação do consumo pelo ponto de corte da EAR. Os adolescentes tinham média 12 ($\pm 1,0$) anos e treinavam 8 ($\pm 4,7$)h/semana. As prevalências de consumo acima dos valores de EAR para as vitaminas B12, B6, B2, B1 e folato foram 97%, 96,9%, 84,5%, 75% e 11%, respectivamente. O grupo de atletas avaliados tem prevalência adequada de consumo de vitamina B12 e B6. No entanto as vitaminas B2 e, especialmente, a B1 ligadas ao metabolismo energético tem prevalência de consumo que merecem atenção. A prevalência de consumo de folato dos atletas foi baixa e merece cuidado.

PO-18-075

HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES: COMPARAÇÃO ENTRE OBESOS EUTRÓFICOS

ISMAEL FORTE FREITAS JUNIOR; SHEILA CRISTHIANE DE ALMEIDA I; RÔMULO ARAÚJO FERNANDES; ALINE NOGUEIRA; MARIANA ROTTA BONFIM; RAFAEL CERQUEIRA SOUZA; SANDRA SATIE KAWAGUTI

Instituição: UNESP/Depto de Ed. Física/Campus Pres.Prudente**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Dentre os fatores ambientais que podem determinar o desenvolvimento da obesidade, os excessos alimentares e o sedentarismo são os principais. O objetivo do presente estudo foi comparar hábitos alimentares de meninos obesos e eutróficos e verificar quais hábitos podem estar mais relacionados com a obesidade. Foi estudada amostra de 66 jovens, sexo masculino, idade de 10 a 14 anos (33 obesos e 33 eutróficos), pareados por idade, sexo, etnia e grau de escolaridade. A classificação de obesidade foi baseada no Índice de Massa Corporal (IMC) seguindo critério publicado por Cole et al. (2000). Os obesos participam do projeto Super-Ação, desenvolvido pelo Departamento de Educação Física da UNESP/Campus Presidente Prudente. Os eutróficos pertencem a uma escola particular. Foi aplicado questionário (com escala Likert, e respostas variando de nunca, até todo dia), com questões contendo o tipo e a frequência dos alimentos ingeridos durante e entre as refeições e na escola, qual o período do dia de maior e de menor ingestão, qual o comportamento quando a fome está saciada, entre outras. As comparações foram feitas com teste não-paramétrico Mann-Whitney, e $P < 0,05$. As principais diferenças observadas foram quanto a principal refeição, que 29% dos obesos e apenas 6% dos eutróficos responderam que é a noturna e, também, 53% dos obesos e 25% dos eutróficos relataram que não param de comer quando estão saciados. As outras questões não apresentaram diferenças estatísticas entre os grupos. As evidências apresentadas por este estudo sugerem que o padrão alimentar não é o principal responsável pela obesidade na amostra investigada, e que outros fatores, como o sedentarismo e o fator genético, precisam ser melhor estudados.

PO-18-076

OBESIDADE EM ESTUDANTES DE ESCOLA PÚBLICA E PRIVADA

LYGIA DE PAIVA CARRIJO; DANIELA DOLORES DE ALMEIDA; ANA LUCIA NOBRE DE MEDEIROS; MARILIA LANGONI PENA; ANN KRISTINE JANSEN

Instituição: Centro Universitário do Triângulo - UNITRI**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A obesidade é um problema cada vez mais frequente na infância e na adolescência, observando-se uma rápida evolução na prevalência de sobrepeso e obesidade nestes grupos, inclusive na população mais carente. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a prevalência de sobrepeso e obesidade em escolares, comparando os estudantes de escola pública e privada. Para tanto, avaliou-se 118 indivíduos de duas escolas (56 da escola pública e 62 da escola privada), de 6 a 11 anos ($8,8 \pm 1,3$). Não se observou diferença entre a média etária dos estudantes da escola pública e privada ($p > 0,05$). Sobrepeso e obesidade foram diagnosticados a partir do cálculo do índice de massa corporal (IMC), utilizando-se o padrão de referência e pontos de corte recomendados pela Organização Mundial da Saúde. Observou-se uma prevalência de sobrepeso de 17,7% na escola privada e de 10,7% na escola pública ($p < 0,05$). Obesidade foi encontrada em 4,8% e 5,3% dos estudantes de escola privada e pública respectivamente, sem diferença significativa entre as mesmas ($p > 0,05$). Quanto ao gênero, os meninos da escola privada apresentaram mais sobrepeso e obesidade ($p < 0,05$). Já na escola pública o problema foi observado predominantemente nas meninas ($p < 0,05$). Conclui-se que a prevalência de sobrepeso é elevada inclusive nos estudantes mais carentes, mas ainda é maior nas crianças e adolescentes da escola privada. Quanto a obesidade, também de prevalência preocupante, não há diferenças entre as duas escolas estudadas. Meninos de melhor poder econômico tem maior prevalência de sobrepeso e obesidade que as meninas, ao contrário dos de menor poder econômico, no qual o gênero feminino é o principal afetado. Assim, é de fundamental importância uma detecção e intervenção precoce neste agravo nutricional, evitando que o problema se estenda à idade adulta e retardando as complicações associadas.

PO-18-077

PERFIL DOS FREQUENTADORES DE UM PARQUE DO MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO ATRAVÉS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA

DANIELE R. LOZANO; FABIANA R. SICILIANO; RENATA C. CORREA; THAIS F. BERNUDES; VANESSA R. SBIZARRO; WILLIAN MARTINS; CARLA MARIA AVESANI; JULIANA MASAMI MORIMOTO

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Dada a importância da relação entre as modificações do padrão de consumo alimentar e das mudanças do estilo de vida da população - com a diminuição da prática de atividade física, nas prevalências de doenças como obesidade e comorbidades, torna-se importante avaliar o estado nutricional dos praticantes de atividades físicas de lazer. O objetivo deste trabalho foi traçar o perfil nutricional e verificar o nível de prática de atividade física de indivíduos frequentadores de um parque do município de São Bernardo do Campo. A pesquisa foi realizada em um parque localizado no município de São Bernardo do Campo no mês de abril de 2005 onde foram entrevistados somente indivíduos adultos (com idade entre 19 e 60 anos) de ambos os sexos. A avaliação da ingestão de energia e macronutrientes foi feita através de recordatório de 24 horas. Para determinação do nível de atividade física dos indivíduos utilizamos a versão curta do Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ). Foram entrevistados 68 indivíduos, sendo a maior prevalência de jovens 20 a 29 anos (29%). Destes 54% eram mulheres e 46% homens. Segundo o Índice de massa Corporal a maioria dos indivíduos entrevistados era eutrófica (60%), com percentual de sobrepeso de 29% e obesidade em torno de 10%. De acordo com o IPAQ, 47% foram considerados ativos. Com relação à alimentação a maioria dos entrevistados (66%) ingeriu menos energia do que a necessidade estimada de energia. Quanto à distribuição de macronutrientes, a maioria ingeriu carboidratos abaixo da recomendação, proteínas acima da recomendação e lipídios entre a recomendação e acima desta. Observou-se uma grande percentual de indivíduos com sobrepeso e obesidade, apesar da maioria da amostra estudada ter sido classificada como ativa e ter tido um ingestão de energia abaixo da necessidade estimada. A distribuição da ingestão de macronutrientes em relação ao total de energia da dieta também foi considerada inadequada para a maioria dos indivíduos estudados.

PO-18-078

AValiação DAS Condições HigIÊNICO-SANITÁRIAS DE FAST FOOD DE SHOPPINGs CENTERS DO MUNICÍPIO DE ITAPEMA, SC

RAQUEL OLIVEIRA DA SILVA; ALINE DE OLIVEIRA; FERNANDA DE SOUZA LIZ; ELINETE E. DE LIMA; BETHANIA HERING

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A denominação fast food refere-se a todo alimento servido de forma rápida, em restaurantes, bares, lanchonetes e similares. Percebe-se um aumento no consumo e também um aumento da preocupação relacionada à segurança alimentar deste tipo de alimentação. Diante do exposto, objetivou-se avaliar as condições higiênico-sanitárias de fast foods inseridos em shoppings centers do município de Itapema, SC, destacando a avaliação da temperatura dos alimentos prontos para o consumo. As condições higiênico-sanitárias dos locais foram avaliadas através da aplicação de um roteiro de inspeção (check-list), embasado na legislação sanitária vigente. Para a verificação da temperatura dos alimentos foi utilizado termômetro digital com haste de aço inoxidável. A amostra foi composta de 09 locais vistoriados, correspondendo a 100% de estabelecimentos que oferecem este tipo de alimentos em funcionamento nesta época do ano. Sessenta e seis por cento dos estabelecimentos apresentaram-se insatisfatórios quanto às condições higiênico-sanitárias gerais, o que significa um percentual superior a 20% de itens avaliados em não-conformidade. Foram encontradas irregularidades relacionadas às condições das instalações físicas/ambiente, aos funcionários das áreas de manipulação e venda, ao recebimento e armazenamento de matérias primas (este foi o item mais crítico) e ao controle de qualidade. Ressalta-se que em 100% dos estabelecimentos a maioria dos alimentos expostos encontrava-se em temperatura de risco. Constatou-se que o atual sistema de comercialização de fast foods em shoppings centers deste município, encontra-se em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, ressaltando a manutenção de alimentos em temperaturas de risco e o despreparo de funcionários em relação às boas práticas de manipulação de alimentos. Faz-se necessário reforçar a fiscalização a este tipo de estabelecimento e investir em ações preventivas embasadas em orientações e conscientizações.

PO-18-079

ANÁLISE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS SERVIDOS NO NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL (NDI) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC)

LARA CANEVER; SUZELEY JORGE

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O alimento e a alimentação significam mais que o fornecimento de nutrientes. Correspondem ao desenvolvimento das habilidades de se alimentar, aos hábitos alimentares e ao conhecimento da nutrição paralelo ao desenvolvimento cognitivo que acontece em uma série de estágios, cada um assentando a base para o próximo. Este trabalho foi realizado no Núcleo de Desenvolvimento Infantil (NDI) da UFSC, objetivando analisar a quantidade e a qualidade dos nutrientes oferecidos nos cardápios em 2004. Para isso, foram calculadas as Necessidades Energéticas Totais e de Proteínas das crianças, o Valor Calórico Total dos cardápios vigentes, além de serem propostos cardápios no I e II semestres de 2004. Os cardápios vigentes em 2004 apontaram adequação de 160,89 a 208,51% para calorias (NETs) e adequação de 267,58 a 492,38% para proteínas. Estes valores indicaram que a quantidade de alimentos para ingestão no lanche está superestimada, inferindo quantidade à vontade de alimentos. A adequação de calorias dos cardápios propostos para o I semestre permaneceu ao redor de 100%, sendo que a adequação protéica mostrou-se elevada em até 105,65%. Para a elaboração destes cardápios consideraram-se critérios como a inclusão de alimentos naturais, integrais e agroecológicos. Os valores encontrados para a adequação de calorias dos cardápios propostos no II semestre ficaram ao redor de 150% enquanto a adequação protéica mostrou-se elevada em até 192,20%. Para estes cardápios consideraram-se critérios já citados, além de sugestões dos pais e o aumento da variedade de frutas e sucos. Realizaram-se reuniões junto aos pais das crianças para propor o cardápio do II semestre e discutir assuntos importantes na operacionalização do mesmo. Este trabalho mostrou que se pode melhorar tanto a quantidade como a qualidade dos cardápios oferecidos às crianças. Ainda, abriu caminhos para buscar a compreensão de determinantes dos processos vividos e a sua relação com o alimentar-se.

PO-18-080

ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO PARA PORTADORES DE HIPERTENSÃO E DIABETES DO PSF - CENTRO DE SAÚDE HAWAÍ - BELO HORIZONTE - MG

MARCIA MARIA CAMPOS DE FREITAS; ISABEL C. M. P. MAIA; GISLAINE OLIVEIRA FONSECA; MONICA REZENDE TEIXEIRA; TANIA CRISTINA M. DE ALCANTARA; MIRIAM CALAÇA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE - UNI-BH**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

As doenças crônicas não transmissíveis DCNT estão em franco crescimento no Brasil, sendo responsáveis pela maior parcela de óbitos e das despesas com assistência hospitalar no Sistema Único de Saúde-SUS em 2002. Segundo estudos 75% dos novos casos dessas doenças poderiam ser explicados por dieta e atividade física inadequadas. Considerando que as estratégias que utilizam a difusão dos conhecimentos de forma isolada são insuficientes para a mudanças nos hábitos da população definiu-se por integrar ao Programa de Saúde da Família-PSF com o objetivo de melhorar a qualidade de vida destes usuários. Foram realizados nos meses de março, abril e maio do corrente dez encontros semanais com portadores de DCNT captados pelo PSF do Centro de Saúde Hawaí-Belo Horizonte. As estratégias adotadas foram: caracterização dos usuarios através de questionários, avaliação nutricional e orientação alimentar e nutricional. O total de indivíduos atendidos foi 88. Destes 75% são mulheres, 96% tem idade acima de 40 anos e 44% do total são idosos. Em relação à renda 94% ganha até 2 salários mínimos. A maioria, 83%, não concluiu a primeira metade do ensino fundamental. 75% apresentam sobrepeso ou obesidade e mais da metade (53,3%) tem patologia associada. Todos beneficiários são dependentes de medicamentos fornecidos pelo SUS. Os temas abordados nos encontros foram: pirâmide alimentar, alimentação saudável para hipertensos e diabéticos, rótulos de alimentos, melhor aproveitamento e conservação de alimentos. As dinâmicas permitiam a participação dos beneficiários e a inclusão de novos temas. Os resultados serão mensurados a médio prazo através de indicadores: nível de urgências e emergências demandadas à Unidade Básica de Saúde-UBS, índice hipertensivo dos pacientes e melhora no IMC. Os depoimentos dos profissionais da UBS apontam para a melhoria do atendimento aos portadores de DCNT após a inclusão do tema alimentação e nutrição, podendo concluir ser necessário a imediata inserção do nutricionista na equipe do PSF.

PO-18-081

AValiação DAS CONdições HigIÊNICO-SANITÁRIAS DOS PONTOS DE VENDA DE MILHO COZIDO E A OPINIÃO DOS TURISTAS FREQUENTADORES DA PRAIS DE ITAPEMA - SC

MARTA BEATRIZ SANTOLIN; FRANCINE SERPA; KARINA SOUTO VASCONCELLOS; FERNANDA DE SOUZA LIZ; ELINETE E. DE LIMA; BETHANIA HERING

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

É muito freqüente o comércio ambulante de alimentos nas praias do litoral brasileiro. O presente estudo foi realizado na orla marítima do município de Itapema (SC), no período de fevereiro a março de 2005, em parceria com o Departamento de Fiscalização e Vigilância Sanitária deste município. O objetivo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias dos postos de venda de milho verde cozido e também a opinião dos turistas em relação às condições higiênico-sanitárias encontradas neste tipo de comércio. Foram avaliados 30 postos de venda de milho e entrevistados 200 turistas. As condições higiênico-sanitárias foram avaliadas através de um roteiro de inspeção (check list), onde se analisou as condições físicas e ambientais, equipamentos e utensílios, armazenamento da matéria-prima, manipuladores e controle de qualidade do milho, com base na legislação sanitária vigente. Em relação aos turistas entrevistados, a maioria ressaltou não estar satisfeito com os aspectos higiênico-sanitários encontrados. Quanto à avaliação obtida a partir da aplicação do roteiro de inspeção, verificou-se a ausência de licença sanitária na maioria dos postos e a falta de carteira de saúde atualizada por parte dos manipuladores dos locais avaliados. Na classificação geral, a maioria dos pontos de milho avaliados, recebeu classificação “deficiente”, o que equivale a 40% ou mais de não-conformidades nos itens avaliados. Os resultados sugerem a realização de treinamentos para os manipuladores de alimentos deste segmento e também maior atenção da fiscalização, uma vez que a saúde da população consumidora está em risco e o potencial turístico do município também.

PO-18-082

PERFIL ALIMENTAR E PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA DE ADOLESCENTES TRABALHADORES

MIRIAN PATRÍCIA C. P. PAIXÃO; JAMILA NICO RIBEIRO MENDES; CAROLINA RIBEIRO FRAGA

Instituição: FACULDADE SALESIANA DE VITÓRIA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A adolescência é um período de várias mudanças marcado por transformações físicas aceleradas e características da puberdade, diferentes do crescimento e desenvolvimento que ocorrem em ritmo constante na infância. Levando em consideração as modificações fisiológicas e a importância da alimentação na adolescência, associado ao fato de que estes indivíduos têm ainda preocupações com as condições de vida (devido à baixa renda familiar) e por isso ingressam no mercado de trabalho nesta fase, este trabalho torna-se relevante, pois irá avaliar o perfil antropométrico, alimentar e a prática de atividade física destes adolescentes. Avaliar o estado nutricional e a prática de atividade física do adolescente trabalhador de ambos os sexos de idade entre 15 e 18 anos, que participam do programa do Centro Salesiano do Menor de Vitória (ES). Para a avaliação do estado nutricional, os indicadores utilizados foram estatura/idade, peso/idade, índice de massa corporal, circunferência do braço, circunferência da cintura, circunferência do quadril, circunferência do punho, prega cutânea tricipital, questionário de recordatório de 24 horas e frequência alimentar. E para avaliar os dados sócio-demográficos, também foi utilizado um questionário. A média de ingestão da vitamina A e do cálcio, apresentaram-se abaixo do recomendado, devido à baixa ingestão de produtos lácteos, hortaliças e frutas, fontes desses nutrientes. A prevalência de adolescentes de ambos os sexos com baixo peso foi de 11,84% e de sobrepeso foi de 3,95%. Os achados desse estudo sugerem que esses adolescentes tenham um acompanhamento nutricional, pois é nessa fase que eles requerem um aporte nutricional adequado para que o crescimento e o desenvolvimento sejam completos.

PO-18-083

PREVALÊNCIA DE ANEMIA FERROPRIVA EM GESTANTES ADOLESCENTES DO PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA AO PRÉ-NATAL DO PAM-CODAJÁS - MANAUS, AM

LEIDA RENY BORGES BRESSANE; LÚCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS / INPA**Ag. Financiadora:** DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Foi realizado no Posto de Assistência Médica-PAM/Codajás em Manaus, estudo transversal de natureza descritiva, onde investigou-se a prevalência de anemia ferropriva em 70 gestantes adolescentes com idade média entre 16 e 18 anos. O estado nutricional de ferro foi caracterizado por meio de dosagem da Hemoglobina, Hematócrito e Ferritina sérica (FS). Foram consideradas anêmicas as gestantes com hemoglobina < 11g/dl e ferro-depletadas todas as gestantes com valores de FS < 12µg/l e Índice de Saturação da Transferrina < 16%. A incidência de anemia nas gestantes foi de 40,8%, sendo que 19,5% das anêmicas estavam com estoques de ferro depletado e destas, 39,1% apresentaram grave depleção do mineral. Dentre as adolescentes que não apresentaram anemia, 19,5% estavam com baixos estoques de ferro. Conclui-se que reservas inadequadas de ferro constituem dados importantes que devem ser de conhecimento dos profissionais de saúde que prestam assistência ao pré-natal para que possam intervir adequadamente na suplementação de ferro. Palavras chave: Gestante adolescente, anemia, deficiência de ferro, alimentação.

PO-18-084

ESTUDO DO ESTADO NUTRICIONAL E DO CONSUMO DE MACRONUTRIENTES, FERRO E VITAMINA C EM JOVENS PRATICANTES DE VOLEIBOL

MARIANGELA DE ARAUJO; MARIA CHRISTINA PELLICIARI; LETÍZIA NUZZO

Instituição: Universidade Guarulhos**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Estudo do estado nutricional e do consumo de macronutrientes, ferro e vitamina C em jovens praticantes de voleibol. Araujo, M; Pellicari, MC; Nuzzo, L. Universidade Guarulhos. A adolescência é uma fase marcada por um rápido crescimento e modificações físicas, fisiológicas e psicossociais. Na prática de uma atividade física o consumo alimentar deve prover os nutrientes para atender as necessidades nutricionais e para um bom desempenho. Avaliou-se o estado nutricional e o consumo de macronutrientes, ferro e vitamina C, de 33 jovens do sexo feminino, praticantes de voleibol das categorias infantil, mirim e pré-mirim, do município Guarulhos, São Paulo. Para avaliação do consumo alimentar foi utilizado o registro alimentares de 4 dias. Para adequação dos macronutrientes em termos percentuais, considerou-se a proposta da ADA (1996) e para a avaliação do consumo de ferro e vitamina C, usou-se as DRI's - Dietary Reference Intakes (NRC, 2000). As jovens foram submetidas a exames bioquímicos no laboratório de Análises Clínicas da Universidade Guarulhos. Foi verificado que o consumo de macronutrientes estava inadequado para os carboidratos (inferior as recomendações) e para as gorduras (acima das recomendações) e, adequado para as proteínas, nas três categorias. Os resultados de consumo de ferro (mg/dia), identificaram uma alta prevalência de consumo provavelmente inadequado para as jovens das categorias infantil (90,91%) e mirim (72,73%) e com alta prevalência de consumo provavelmente adequado para as jovens da categoria pré-mirim (72,73%). Para a vitamina C os resultados apontaram um consumo provavelmente adequado nas três categorias (69,70%). Na análise dos exames hematológicos, verificamos uma porcentagem alta de indicação de deficiência de ferro nas três categorias (52,94%) e de um caso de anemia na categoria infantil. Neste sentido, uma avaliação criteriosa do consumo alimentar de jovens que praticam uma atividade física torna-se indispensável.

PO-18-085

ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES E PROPOSTA DE CARDÁPIOS DE BAIXO CUSTO PARA A ESCOLA INSTITUTO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS

FRANCILENE GRACIELI KUNRADI; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG; ILEANA ARMINDA MOURÃO KAZAPI

Instituição: Departamento de Nutrição - UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O estado nutricional de indivíduos pode prever estados de saúde ou de doença. Conhecer as necessidades nutricionais dos comensais é imprescindível na elaboração de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Este trabalho teve como objetivos avaliar o estado nutricional de adolescentes que freqüentam a UAN da escola pública Instituto Estadual de Educação, do município de Florianópolis, e apresentar propostas de cardápios adequados nutricionalmente e de baixo custo. A população do estudo foi composta por 38 adolescentes, de ambos os sexos, com idade compreendida entre 11 a 17 anos. O estado nutricional dos entrevistados foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal (IMC) utilizando os pontos de corte propostos pela WHO. Foram calculados cinco cardápios diários para o almoço utilizando o banco de dados do software "Nut Win" versão 2002. A média do IMC para o sexo feminino (N=22) foi de 20,24 Kg/m² e para o sexo masculino (N=16) foi de 19,35 Kg/m², sendo todos classificados como eutróficos. Os cardápios propostos apresentaram: Entrada (salada crua e/ou cozida), Prato principal (carne/ovo), Guarnição (mandioca/batata/abóbora) e Prato Básico (arroz e feijão). O valor calórico médio dos almoços foi de 817,40 Kcal e o custo médio per capita de cada refeição foi de R\$ 1,11. Conclui-se que o cardápio a ser servido em uma UAN deve ser elaborado de forma que atenda as características da clientela, sem que se esqueça dos aspectos técnicos operacionais e dos custos que envolvem a sua execução.

PO-18-086

PERFIL NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO INFANTIL DE ZERO A CINCO ANOS DO MUNICÍPIO DE MESQUITA/ RJ

MARIA LÚCIA TEIXEIRA POLÔNIO; MARCELO CASTANHEIRA FERREIRA; MARIA MENEGUITE DE CARVALHO; CLÁUDIA MITIE KONO; LETÍCIA BÜHRNHREIM

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

INTRODUÇÃO: As sucessivas crises econômicas vêm cerceando a capacidade de compra de alimentos de alto valor nutricional, principalmente das populações de baixa renda, limitando a possibilidade de satisfazer suas necessidades básicas. Dessa forma, a etiologia da desnutrição e também da obesidade está relacionada de forma importante aos fatores econômicos, socioculturais e agrícolas. Essa transição nutricional reflete a mudança no padrão de nutrição e consumo, fruto de mudanças econômicas, sociais e demográficas, e mudanças no perfil de saúde das populações. **OBJETIVOS:** Avaliar o estado nutricional da população infantil de zero a cinco anos do Município de Mesquita, durante a Campanha Nacional de Multivacinação de 2005. **METODOLOGIA:** O estudo foi realizado em junho, na campanha de vacinação, em 11 unidades de saúde do município de Mesquita-RJ. Para avaliação nutricional das crianças foram utilizados os seguintes indicadores: antropométricos (peso/idade) e socioeconômicos. Nesse estudo optou-se por trabalhar apenas com a demanda espontânea dos postos de vacinação. O estado nutricional foi avaliado através do peso/idade (NCHS, 2000). **RESULTADOS:** Quanto a distribuição por sexo, a amostra foi homogênea. A prevalência de baixo peso foi de 14%. Por outro lado, 9,4% dessa população foi classificada como obesa. Quanto a distribuição da renda familiar, cerca de 70% da população tinha renda inferior a 2 salários-mínimos. Não houve discrepância nas prevalências entre as unidades. **CONCLUSÃO:** Esse estudo vem corroborar com a atual transição nutricional onde a obesidade vem se tornando um problema de saúde pública tão importante quanto a desnutrição, em populações de baixa renda, e que irão requerer dos serviços de saúde uma atenção diferenciada para estas crianças.

PO-18-087

PERCEPÇÃO DE ESCOLARES SOBRE CONSUMO DE REFRIGERANTES: ANÁLISE COMPARADA DE GRUPOS FOCAIS

ANA PAULA ROCHA TROTTE; GILZA SANDRE-PEREIRA; MARIA ELIZA M. T. MASTRANGELO; FERNANDA A. MELO NOGUEIRA; RITA ADRIANA GOMES DE SOUZA; ROSELY SICHIERI

Instituição: Instituto de Medicina Social (IMS)/UERJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Este trabalho é parte de uma pesquisa com alunos da 4ª série de escolas estaduais do município de Niterói, que avalia a eficácia de um programa de intervenção para prevenção de sobrepeso e aumento de estatura através do estímulo à redução de consumo de refrigerantes e aumento do consumo de leite. Trata-se da análise do discurso dos participantes de Grupos Focais (GF) sobre o tema Consumo de Bebidas, com o objetivo de conhecer atitudes, comportamentos e valores, visando a construção da estratégia de intervenção baseada em ações educativas. Foram realizados 3 GF com alunos de 3 escolas estaduais de diferentes níveis socioeconômicos (10 alunos por grupo, definidos por sorteio e pareados por sexo). Utilizou-se como instrumento gerador de discussão um vídeo com propagandas, gravado nos horários de programação infantil de TV. As discussões envolveram: refrigerantes, sucos, leite, iogurte e água. Todas as crianças referiram consumir e gostar de refrigerantes, mas o discurso sobre essa bebida possui mais referências negativas do que positivas. A tônica orientadora da discussão foi a dicotomia prazer/saúde, sendo as noções de “sabor” e de “prazer” definidoras do consumo, ficando as questões relativas à saúde em segundo plano. Os sucos, incluindo os industrializados (em líquido e em pó), foram associados à noção de “saudável”, não sendo a eles atribuídas características negativas. O leite foi referido positivamente pela maioria das crianças, mas seu consumo envolve majoritariamente a associação com produtos que adicionam sabor, como achocolatados e frutas. As referências negativas se relacionaram principalmente ao leite puro e ao quente. O iogurte e a água são referidos sempre positivamente, sendo o iogurte ligado ao “sabor” e a água associada à “saúde”. Conclui-se que as ações educativas de programas de intervenção devem ser orientadas por duas questões principais: a associação entre as noções de “prazer” e de “saúde”, e o estímulo ao espírito crítico diante das propagandas.

PO-18-088

ADESÃO DOS PACIENTES PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 2 AO GRUPO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

LUCIANA RAMOS COSTA SIMÕES; SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO; REGIANE ESCH AGUIAR

Instituição: Centro Universitário de Belo Horizonte - UNI-BH**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Introdução: O trabalho com pequenos grupos tem sido apontado como um instrumento para a atenção básica como forma de prevenção e promoção da saúde. O homem, enquanto sujeito de existência, não deve ser compreendido isoladamente, mas deve ser visto como ser-no-mundo. O homem encontra-se no mundo; por esta razão não existe um sujeito sem mundo e, muito menos, um sujeito isolado, através das relações de cuidado ele estabelece uma comunicação com o outro. Objetivo: resgatar o auto cuidado, estado primordial do ser humano no seu esforço em adquirir qualidade de vida e saúde plena e promover reeducação alimentar e hábitos alimentares saudáveis. Metodologia: Modelo de intervenção baseado em atividades em grupo, com encontros semanais de 1 hora, voltados para a população adulta e idosa de baixa renda assistida no Ambulatório de Nutrição do Centro Universitário de Belo Horizonte. Dentro desta perspectiva o acadêmico de nutrição expõe sua conduta nutricional, em conjunto com o grupo visando uma leitura crítica através de um fazer reflexivo da realidade visando o sucesso do tratamento. Resultados: 71,4% com perda de peso; 14,3% ganho de peso e 14,3% mantiveram o peso; 64,3% aumento da ingestão hídrica; 85,7% aumento do consumo de frutas; 85,7% aumento do consumo de vegetais e hortaliças; 85,7% redução do consumo de frituras; 85,7% redução do consumo de doces; 71,4% aumento no consumo de fibras e cereais integrais e 100% mais motivados em mudar hábitos alimentares quando participavam das reuniões. Conclusão: Após a realização do presente trabalho foi possível observar a integração entre acadêmicos e pacientes, mostrando assim que uma boa alimentação pode trazer resultados eficazes, promovendo uma melhor qualidade de vida. Os resultados obtidos nos mostrou que a dinâmica de grupo pode constituir uma importante metodologia para a reeducação alimentar, quando a troca de experiências entre eles permite um melhor ajuste no planejamento da dieta, considerando o nível sócio-econômico do grupo.

PO-18-089

PERFIL NUTRICIONAL E COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ACADÊMICOS DO PRIMEIRO PERÍODO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UNIVERSIDADE FUNCIONAL DE SANTA CATARINA

FRANCIELI MEDINA; KARLA MEDEIROS LUIZ; ROSANA HENN; CRISTINA HENSCHER MATOS

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O adolescente quando entra na universidade, passa por uma série de mudanças em sua vida. A alimentação e o estilo de vida normalmente são os mais afetados. As modificações ocorridas neste período podem, no futuro, comprometer seu estado nutricional e predispor o estudante a doenças crônicas não transmissíveis. O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional e características alimentares dos acadêmicos do primeiro período do curso de Nutrição de universidade Funcional de Santa Catarina. Participaram deste estudo 36 acadêmicos, com idade média de 19, 01 anos e desvio padrão de $\pm 3,34$ durante o período de abril à maio de 2005. O estado nutricional foi avaliado através das variáveis peso e estatura, utilizando-se o Índice de Massa Corporal (Kg/m²) e classificados de acordo com a Organização Mundial da Saúde (1995). Para avaliação dietética foram aplicados dois questionários: frequência e hábitos alimentares. O consumo alimentar foi calculado através do software Dietwin versão 2.0 e avaliado de acordo com a recomendação da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (1990). Com relação ao estado nutricional, 75% dos avaliados apresentavam-se eutróficos, 14% desnutridos e 11% com sobrepeso. Os resultados mostraram que 87% dos estudantes apresentaram consumo inadequado de calorias, 56% dieta normoglicídica, 45% hiperprotéica e 39% hipolipídica. Dos acadêmicos avaliados, 36% apresentaram constipação intestinal, 53% não consomem frutas diariamente e 75% não praticam atividade física. Os resultados encontrados demonstram que os universitários estudados preocupam-se com o corpo, não com a saúde atual. Diante disto, cabe ao profissional Nutricionista a veiculação de orientações que permitam a estes acadêmicos uma seleção adequada de alimentos (qualidade e quantidade) com intuito de melhorar os seus hábitos de vida.

PO-18-090

AÇÕES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA COMUNIDADE DO BAIRRO AGRÔNOMICA - FLORIANÓPOLIS (SC)

TICIANE PEDOTT BARON; LARA CANEVER; JULIANA MAGDALENA DAL PONTE; SUSI CAVALLI; ELISÂNGELA DA CUNHA; CAROLINA GENOVOIS

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Introdução: A saúde pública é definida como “a ciência e a arte de prevenção da doença, prolongamento da vida e promoção da saúde e eficiência, por meio do esforço organizado da comunidade”. Este trabalho faz parte do Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública da Universidade Federal de Santa Catarina e foi realizado na Unidade Local de Saúde (ULS) do bairro Agrônômica. Objetivos: Realizar atividades de educação nutricional na Creche Irmão Celso e no Centro de Apoio Psico-social infantil (CAPSi); Realizar atendimento ambulatorial na ULS; Oferecer um curso sobre Boas Práticas de Manipulação (BPM) de Alimentos para as merendeiras da Creche Irmão Celso, de acordo com o decreto municipal. Metodologia: Para o trabalho com as crianças utilizou-se de apresentações lúdicas, como teatro de dedoches, contos de histórias de alimentos e desenhos. Também se realizou conversas e palestras com os pais das crianças. O atendimento ambulatorial contou com orientação nutricional e avaliação antropométrica, através do Índice de Massa Corporal (OMS, 1998) e Risco Cintura-quadril (RCQ). O Curso de BPM foi ministrado através de dinâmicas, jogos e fluxogramas. Resultados: As atividades de educação nutricional com as crianças foram bem aceitas, ocorrendo uma grande participação por parte das crianças. No atendimento ambulatorial, a maioria dos pacientes atendidos foi do sexo feminino (72%) e na faixa etária de 41 a 50 anos. Com relação à avaliação nutricional, 95% apresentavam-se acima do peso ideal, sendo que 37% apresentaram obesidade severa, e 66,7% apresentam risco aumentado para comorbidades. O curso de MBP incluiu todos os conteúdos foram concluídos exigidos e percebeu-se mudanças na rotina das merendeiras. Conclusão: O estágio nos possibilitou a vivência da prática do profissional nutricionista na área de Saúde Pública, visto que promoveu a prevenção e promoção da saúde da comunidade trabalhada.

PO-18-091

AValiação Nutricional e Consumo Alimentar de Crianças em Idade Pré-Escolar Matriculadas em uma Escola Particular do Distrito Federal.

RITA DE CÁSSIA AKUTSU; ANA PAULA BATISTA; CLARA FREIRE DE ARAUJO; DAYANA GOMES PEREIRA; GISELE REJANE DE SOUZA; KARIN ELEONORA S OLIVEIRA; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; KATYA SASAKI

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

As escolas devem proteger a saúde das crianças oferecendo refeições saudáveis com limitação de produtos com alto teor de sal, açúcar e gorduras, associado a um trabalho de educação nutricional, para que desde a tenra idade adquiram hábitos alimentares saudáveis. O objetivo do presente estudo, transversal foi avaliar o estado nutricional e a adequação de ingestão de 46 crianças do Maternal e Infantil em regime de semi-internato de uma escola particular do Distrito Federal, cujos pais ou responsáveis, assinaram o termo de consentimento. Os resultados mostram que do total de 46 crianças; 46% são do sexo feminino e 54% do sexo masculino; 83% estão eutróficos; 4% com sobrepeso; 9% risco de déficit de altura e 4% com risco para baixo peso. Das crianças analisadas 93% apresentaram baixo consumo de carboidratos (<50%), 80% apresentam consumo elevado de proteínas (>25%) e 7% apresentam consumo elevado de lipídios (>35%). O VET ofertado foi 82% menor que o VET recomendado para esta refeição (650 kcal). Os micronutrientes, com exceção do sódio apresentaram valores abaixo do recomendado. A escola em questão oferece aos seus alunos às 9:30 h uma merenda, às 12:00h o almoço e 16:00h, o lanche da tarde. Assim, muitas crianças parecem deixar de almoçar adequadamente, seja porque a preparação do dia tem baixa aceitabilidade e preferem esperar pelo lanche da tarde, seja porque a merenda contém maior aporte calórico (acima de 15% das necessidades diárias). Em resumo, pode-se observar que o almoço não contribui com os 40% do VET recomendado para essa refeição, como é característico da cultura alimentar do brasileiro, devendo-se analisar qual a oferta e adequação de nutrientes das demais refeições com o intuito de orientar pais e responsáveis acerca da importância da adequada distribuição de macro e micro nutrientes ao longo do dia.

PO-18-092

PROGRAMA DE PRÁTICAS PARA MELHORIA DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE IDOSOS ASILARES
ISABEL CRISTINA MAIA; ADRIANA KELLER COELHO; SIMONE TEIXEIRA SARMENTO; MARÍLIA ANDRADE MOREIRA**Instituição:** Centro Universitário de Belo Horizonte - UNI-BH**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Estudar a população idosa é de extrema importância no mundo de hoje, principalmente no Brasil, visto ser este, um país onde esta população cresce a cada dia. Segundo a Organização Nacional da Nações Unidas(ONU), o Brasil apresenta o quinto aglomerado humano do mundo, quadro que não deve mudar até 2050, onde a previsão é que seremos o sexto maior país na população idosa. Trata-se de um estudo transversal, desenvolvido no primeiro semestre de 2005 em uma instituição asilar de Belo Horizonte, MG. Objetivou-se com este trabalho, capacitar os cuidadores para a prática de reabilitação dos idosos residentes na instituição, de forma a propor a sistematização que ações que resultam em benefícios aos internos. Participaram desde estudo 73 residentes sendo 64 mulheres e 9 homens, com a autorização da chefia local. Os dados para este trabalho foram colhidos no prontuário dos residentes e os dados para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) foram obtidos junto aos residentes. Este instrumento abordou os aspectos de constipação intestinal, hidratação, higiene bucal, presença de úlceras, diabetes, disfagia e nutrição artificial. Os resultados mostraram que 30,13% dos idosos apresentaram constipação, 71,23% estavam hidratados, 52,05% tinham higiene bucal, 10,95% apresentaram úlceras, 23,28% eram portadores de diabetes, 17,80% mostraram dificuldade na deglutição-difagia e 0% recebiam nutrição artificial. Dentro da avaliação do IMC foram encontrados 28,76% eutróficos, 24,65% com baixo peso, 46,57% com sobrepeso. Diante deste resultado foi confeccionado folderes para cuidadores e residentes contendo informações para melhor tratar as ocorrências encontradas. Conclui-se que a atuação do profissional nutricionista na intervenção junto ao paciente idoso e ao cuidador é importante na melhoria da qualidade de vida desde grupo da população.

PO-18-093

HÁBITOS ALIMENTARES E SUA RELAÇÃO COM A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM PRÉ-ESCOLARES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - EMEI

MARILIA ALESSI; ALESSANDRA C. PEREIRA JUNQUEIR; DANIELA E. GOULART DE ANDRADE

Instituição: Curso de Nutrição UNAERP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A formação do hábito alimentar inicia-se na infância com a apresentação repetida de diferentes formas de preparo do mesmo alimento. Este fato ainda é reforçado sob a influência da família, mídia e do ambiente que rodeia a criança. A educação nutricional quando aplicada no ambiente escolar, tem o papel de aprimorar e/ou modificar o comportamento alimentar da criança promovendo mais saúde. Assim, o objetivo deste trabalho foi verificar ocorrências de mudanças no comportamento alimentar de crianças, com a inserção da educação nutricional no ambiente escolar. Os sujeitos analisados foram crianças matriculadas em uma EMEI da cidade de Serrana, SP, com idade entre 4 e 5 anos, de ambos os sexos (n=86). Aferiu-se peso e altura das crianças para a determinação do estado nutricional. Além disso, foi aplicado um questionário elaborado pelo pesquisador para verificar a qualidade da alimentação, bem como o conhecimento do que significa uma alimentação saudável para elas. Inicialmente, através da Curva NCHS (2000), verificou-se que 18,6% e 5,8% da população estava com subnutrição e risco para subnutrição respectivamente, 60,3% eutróficos e 5,8% e 9,2% com sobrepeso e obesidade respectivamente. Em relação ao questionário qualitativo, que foi comparado com as recomendações da Pirâmide Alimentar (PHILLIPPI, 2000), 100% dos sujeitos mostraram hábitos alimentares inadequados. Após a intervenção através de aulas de educação nutricional, verificou-se que houve uma mudança pequena porém relevante em relação ao conhecimento sobre alimentação saudável. Estes resultados corroboram com o encontrado na literatura, que evidenciam crianças com maus hábitos alimentares, por apresentarem alterações do estado nutricional, com tendências às deficiências nutricionais (subnutrição e obesidade). Sendo assim, conclui-se que a educação nutricional aplicada no ambiente escolar contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis, possibilitando melhora no estado nutricional, uma vez aplicada em longo prazo.

PO-18-094

AValiação ANTROPOMÉTRICA EM PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN

CRISTIANE DA S. M. GRASSELLI; MICHELLE ANDERSON ALVES; JANAÍNA CARNEIRO SILVA; HÉRCIA S. D. MARTINO

Instituição: Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas/Centro**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Os portadores de Síndrome de Down apresentam deficiência de crescimento, taxa metabólica basal reduzida e alteração da função tireoidiana, justificando a prevalência de obesidade nestes indivíduos. Nosso objetivo foi avaliar o estado nutricional antropométrico desta população por diferentes índices. MÉTODO Foi feito estudo transversal em portadores de Síndrome de Down assistidos pela APAE do Município de Alfenas, MG no estágio de vida de três a 39 anos, de ambos os gêneros. Dos assistidos 32 apresentam síndrome de Down e destes 19 participaram do estudo. A avaliação utilizou os parâmetros Peso e Altura e, as análises dos dados foi feita com base nos índices P/I, A/I e IMC/I de acordo com as Curvas Específicas para Síndrome de Down do CDC (1997), Curvas de Percentis e IMC/Idade Propostas pelo CDC (2000), para os adultos utilizou-se a classificação do IMC (Who, 1998). RESULTADOS utilizando CDC Down (1997), entre as crianças (n=6), 100% estavam eutróficas para P/I e para A/I, 33,4% com alta estatura e 66,6% eutróficas. Pelas curvas do CDC (2000), todas estavam eutróficas segundo P/I e, de acordo com A/I 50% eutróficas e 50% com baixa estatura. Não existe um padrão específico para se avaliar IMC/Idade em síndrome de Down, por isso utilizou-se CDC (2000) e, os resultados foram 16,7% com baixo peso, 50% eutrofia e 33,3% risco de sobrepeso. Entre os adolescentes (n = 08), utilizando CDC Down (1997) para A/I, 25% alta estatura e 75% eutrofia e para P/I 12,5% baixo peso, 75% eutrofia e 12,5% sobrepeso. Usando CDC (2000), para A/I, 75% baixa estatura e 25% eutróficos. Utilizando IMC, 37,5% eutróficos e 62,5% obesos. Nos adultos (n=05), 60% sobrepeso e 40% obesos. CONCLUSÃO observou-se aumento de sobrepeso e obesidade à medida que aumentava a idade. A utilização de curvas específicas para essa população modifica substancialmente a avaliação nutricional. Esses resultados indicam a necessidade de um planejamento alimentar ajustado às reais necessidades desses indivíduos.

PO-18-095

CAPACITAÇÃO DE USUÁRIOS DO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO POR OFICINAS DE CULINÁRIA

MÁRCIA M CAMPOS DE FREITAS; SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO; AUREA DAN

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE - UNI-BH**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

As mudanças nas práticas de alimentação são muitas vezes complexas devido às muitas funções e aspectos das mesmas. Assim, nos últimos anos, a população vem utilizando novas estratégias de alimentação, desde restaurantes mais tradicionais e locais de trabalho até fast-foods, que muitas vezes substituem uma das refeições mais importantes, o almoço. E, essa mudança de hábito alimentar vem associada à economia no tempo gasto durante a procura de uma opção alimentar saudável, assim como no preparo. A metodologia de “Oficinas” vem sendo fundamentada e sistematizada para aplicação em áreas de saúde, educação e políticas sociais. Dentro desta realidade o profissional da área de nutrição, deve atuar como um agente de mudanças orientando o paciente na escolha de uma opção alimentar mais nutritiva e adequada às suas necessidades nutricionais ou do grupo que pertence. Objetivo: reaproveitar as sobras de alimentos proveniente das aulas que ocorrem no Laboratório de Técnica Dietética do UNI-BH e proporcionar uma capacitação de pacientes e familiares a planejar cardápios e aproveitamento integral dos alimentos. Metodologia: aproveitamento de sobras de matéria-prima provenientes das aulas práticas dos cursos de graduação (Nutrição, Turismo e Engenharia de Alimentos) através de encontros de duas horas semanais, direcionadas aos pacientes carentes que freqüentam a escola. As atividades: higiene dos alimentos, boas práticas de fabricação, receitas de baixo custo e introdução de novos hábitos alimentares. Resultados: Após aplicação de questionário: mudanças nos hábitos alimentares diários, melhoria na qualidade de vida, maior capacitação dos graduandos e pacientes envolvidos. Conclusão: 1) melhorou consideravelmente os hábitos alimentares no contexto familiar; 2) Aumentou o entrosamento e o convívio entre os membros da família devido à diversificação do cardápio. Palavras-chave: aproveitamento, oficinas, capacitação

PO-18-096

CONSUMO DE LEITES ARTIFICIAIS POR CRIANÇAS DURANTE O PRIMEIRO MÊS DE VIDA EM CIDADE DO VALE DO JEQUITINHONHA - DIAMANTINA-MG

LEANDRO DA CUNHA BAIÁ; ANGELINA DO CARMO LESSA; LORENA BARBOSA; MARCELO MANDACARU SOUZA; LIDIANE CRISTINA A. DOS SANTOS; VIRGINIA CAMPOS MACHADO; DAVIANNE DE QUEIROZ RIBEIRO; FLAVIO CUNHA DE FARIA; JULIANA AVILA TEIXEIRA; ANA MARLUCIA DE OLIVEIRA ASSIS

Instituição: FAFEID/UFBA - Instituto de Saúde Coletiva**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

O ministério da saúde preconiza o aleitamento materno exclusivo (AME) durante os seis primeiros meses de vida. Tal recomendação é baseada em provas científicas de que o leite materno (LM) é o alimento mais adequado sob o ponto de vista fisiológico e atende às necessidades nutricionais do lactente. Além disso, inúmeras outras vantagens como a proteção contra doenças infecciosas é associada ao seu uso. Com o objetivo de se conhecer o perfil de aleitamento e uso de leites artificiais durante o primeiro mês de vida, delineou-se um estudo transversal composto pelas crianças nascidas vivas durante um período de seis meses ($n=213$) e que foram visitadas em casa um mês após o nascimento. Um questionário estruturado foi aplicado à mãe para se conhecer o padrão alimentar da criança. Cerca de 99,9% das mães iniciaram a amamentação. Ao final do primeiro mês, 82,2% das crianças estavam em AME, 0,5% recebia somente leite de vaca (LV), 1,4% recebiam fórmula, 4,7% recebiam LM e LV, 10, 8% LM e fórmula e finalmente, 0,5% recebia LV e fórmula. Em relação ao tipo de parto, não se observou diferença para o padrão alimentar ($p=0,8$), sendo que 82,7% das crianças nascidas de parto normal estavam, em AME e 81,3% das que tiveram parto operatório. Quanto à idade materna, também não houve diferença entre as mães adolescentes e adultas para o AME, entretanto, o uso de fórmulas foi maior entre as mães adultas ($p=0,005$). Quando realizou-se análise em relação à renda per capita, também não se observou diferença, entretanto para o uso de fórmulas associada ao aleitamento materno, as crianças com renda per capita superior a 100, 00 reais apresentaram maior consumo quando comparadas àquelas com renda per capita inferior ($p=0,005$). Os resultados mostram um rápido declínio do AME já no primeiro mês de vida o que pode comprometer a nutrição do bebê quando a substituição é feita por LV. Além disso há redução ou perda da proteção oferecida pelo LM contra diversas doenças quando é feita substituição por leites artificiais.

PO-18-097

SOBREPESO E OBESIDADE: PERFIL EM PRÉ-ESCOLARES

REGILMA JAQUELINE A. DE FREITAS; TATIANA SANTOS BARBALHO

Instituição: IPCE**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Sobrepeso e obesidade infantil apresentam frequência elevada de característica multicausal, o que é bastante preocupante, devido à associação desta patologia com as alterações metabólicas, aumentando o quadro de problemas de Saúde Pública. Com o objetivo de analisar o perfil de seu desenvolvimento, levando em conta os fatores ambientais, biológicos e genéticos, foi realizado um corte transversal com 136 crianças de 4-7 anos de idade, em uma escola da rede privada de ensino de Aracaju-SE. Na primeira fase da pesquisa, todas as crianças foram avaliadas antropometricamente, para posterior classificação do estado nutricional de acordo com o escore Z para peso e estatura. Na segunda fase do estudo, houve entrevista com os pais, onde dados sobre índice de massa corporal (IMC) dos genitores, idade das crianças e tipo de prática esportiva que estas realizavam foram confirmados, determinando o perfil dos fatores em questão, ou seja, biológicos (idade, peso e estatura das crianças), ambiental (prática de esporte) e genético (IMC dos pais). Observou-se uma prevalência de 15% de sobrepeso e 16% de obesidade nos pré-escolares. Destes 41% dos obesos encontravam-se na faixa etária entre 5-6 anos e 36% na faixa entre 6-7 anos. O sobrepeso prevaleceu (71%) na faixa etária entre 4-5 anos. Detectou-se alta prevalência de sobrepeso (23,89%) e obesidade (19,11%) nos genitores. A frequência da prática desportiva mostrou-se indiferente com relação às crianças, sendo este um dado não concordante com trabalhos científicos publicados sobre atividade física e ganho de peso. Com base no exposto, concluiu-se que o perfil de sobrepeso e obesidade infantil sofre influência dos fatores genéticos e biológicos, já o fator ambiental mostrou-se indiferente nesta pesquisa. Confirma-se, portanto, o caráter multicausal da obesidade e a necessidade de implementação de ações intervencionistas no combate e na prevenção do ganho de peso das crianças, principalmente em idade pré-escolar.

PO-18-098

ENRIQUECIMENTO DAS FARINHAS DE TRIGO E MILHO: PROFILAXIA DA ANEMIA FERROPRIVA?

PATRÍCIA DUARTE NUNES DE SOUZA; LÚCIA RODRIGUES

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A deficiência de ferro é a carência nutricional mais prevalente, sendo a principal causa de anemia em escala mundial, apesar de já se conhecer sua etiologia. Devido aos graves efeitos à saúde, muito tem se discutido sobre a eficácia dos alimentos enriquecidos no combate a esse problema, especialmente por ser considerada a estratégia mais efetiva. A redução substancial na prevalência da anemia ferropriva é uma meta importante a ser atingida, por isto, tem crescido o interesse na fortificação de farinhas de trigo e milho com ferro, com implantação de legislação em diversos países. Este trabalho constitui uma revisão de literatura científica sobre os principais fatores determinantes da eficácia de um programa de fortificação de alimentos como medida profilática no combate a anemia. As principais barreiras para o sucesso da fortificação é a escolha de um composto de ferro que tenha elevada biodisponibilidade e que não cause alterações organolépticas no alimento veiculador, além da presença no mesmo, de componentes que inibem a absorção do mineral, como ácido fítico, compostos fenólicos e cálcio. Além disso, também foram revisados os efeitos da sobrecarga de ferro à saúde humana, pois desencadeiam o surgimento das doenças crônicas, como câncer, doenças cardiovasculares, neurológicas e o diabetes mellitus. Apesar de ainda existirem controvérsias, essas patologias estão relacionadas ao stress oxidativo estabelecido pelo aumento da concentração de ferro livre, que provoca a geração de radicais livres, ocasionando danos à camada fosfolipídica das membranas celulares. Pesquisas envolvendo a combinação das diferentes estratégias de intervenção como a fortificação de alimentos, a suplementação do mineral e o controle de infecções devem ser realizados objetivando não somente a eficácia do tratamento, mas também o estabelecimento dos níveis seguros de ingestão de ferro.

PO-18-099

FATORES DE RISCO CARDIOVASCULARES EM ADOLESCENTES COM EXCESSO DE MASSA CORPORAL

ANA LUCIA VIÉGAS RÉGO; VERA LUCIA CHIARA

Instituição: INSTITUTO DE NUTRIÇÃO/UERJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

A fase da adolescência é particularmente importante para que fatores de risco de doenças cardiovasculares se desenvolvam associadas a obesidade, em razão das mudanças biopsicossociais intensas. Verificaram-se fatores de risco para DCV em adolescentes com excesso de peso corporal. Os 56 adolescentes estudados eram do Ambulatório do NESA/UERJ, sendo 21 do sexo masculino e 35 do feminino, e idades de 10 a 19 anos. Utilizou-se: sexo, idade, Índice de Massa Corporal, estado nutricional, hipertensão arterial, atividade física, categorias e pontuação de consumo alimentar de risco cardiovascular. Aplicou-se correlação de Spearman, testes t e quiquadrado. Desenvolveu-se análise de variância com aplicação do teste Kruskal-Wallis. Nas análises agruparam-se os adolescentes em: com excesso de peso corporal; com hipertensão arterial e excesso de peso corporal; sedentário com excesso de peso corporal; e com hipertensão arterial mais sedentarismo e excesso de peso corporal. Verificou-se a distribuição por sexo entre estes grupos através de gráfico. Não houve diferenças significantes nos sexos no IMC ($t=0,05$ e $P=0,96$) e pontuação de consumo ($t=0,63$ e $P=0,53$). A prevalência de obesidade foi 79,2%; hipertensão arterial 51,8%; sedentarismo 53,6% e consumo alimentar de risco cardiovascular 50%. Não houve diferenças significantes nos sexos em prática de atividade física ($c2=0,17$ e $P=0,68$), hipertensão arterial ($c2=0,00$ e $P=0,94$), sobrepeso e obesidade ($c2=1,08$ e $P=0,31$) e categorias de consumo de risco cardiovascular ($c2=0,39$ e $P=0,53$). O IMC não se correlacionou com idade ($r=0,20$ e $P=0,14$) e pontuação de consumo ($r=-0,06$ e $P=0,60$). O teste Kruskal-Wallis não demonstrou diferença significante ($H=3,38$ e $P=0,19$) na pontuação do consumo em grupos de risco. Contradições foram observadas com adolescentes apresentando diversos fatores de risco cardiovasculares e elevada taxa de hipertensão arterial associada a excesso de peso, porém praticavam atividade física e consumo alimentar adequado. Somente as meninas apresentaram maiores freqüências de riscos cardiovasculares.

PO-18-101

PERFIL NUTRICIONAL E ALIMENTAR DAS CRIANÇAS ATENDIDAS PELA CRECHE “LAR DAS CRIANÇAS SÃO VICENTE DE PAULO” BARREIRO DE BAIXO - BELO HORIZONTE -MG

FLÁVIA REGINA DE MOURA; HELINSE MEDEIROS MOREIRA; MARCIA MARIA CAMPOS DE FREITAS; MARLENE AZEVEDO M. MONTEIRO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE - UNI-BH**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Com o objetivo de conhecer o estado nutricional das crianças atendidas na creche Lar das Crianças São Vicente de Paulo-Belo Horizonte e avaliar o consumo alimentar para averiguar a adequação de macro e micronutrientes foi realizado um estudo com 87 crianças entre sete meses e cinco anos e dez meses de idade. As crianças pertencem à famílias de nível sócio econômico baixo, sendo a grande maioria de mães solteiras ou pais separados. As crianças permanecem na creche das 8:00 até às 17:30 h. de segunda à sexta feira, e recebem quatro refeições ao dia: café da manhã; almoço; lanche e jantar. Os dados foram obtidos durante os meses de março e abril de 2005, adotando-se a antropometria e pesagem direta de alimentos. Para aferição do consumo foram pesadas todas as preparações antes de serem servidas, sendo os restos também pesados para verificar a real ingestão da criança. Este procedimento foi repetido durante três dias. O estado nutricional foi avaliado segundo os indicadores de estatura/idade (E/I), peso/idade (P/I) e peso/estatura (P/E) e comparados ao padrão de referência NHCS. O índice E/I revelou 9% de desnutrição crônica e 1% de nanismo grave. O índice P/E mostrou 3% de desnutrição, 2% de sobrepeso e 1% de obesidade. O índice P/I apresentou 10% de crianças com baixo peso, 1% com sobrepeso e 1% obesas. Comparando este dados com os aferidos pela Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde-PNDS foi constatado um maior prejuízo destas crianças com quase o dobro de incidência de baixo peso. Para o cálculo da adequação nutricional utilizou-se as médias de consumo de energia e nutrientes, comparados às recomendações preconizadas pelo Dietary Reference Intake (1997). Foi observado insuficiente consumo de energia, carboidrato, vitaminas A e C, ferro e cálcio. Entretanto o consumo de fibras e proteínas ultrapassou as recomendações. Tais achados sugerem que o aporte insuficiente dos nutrientes estudados, se persistente, poderá contribuir negativamente para o desempenho do crescimento das crianças.

PO-18-102

CONHECIMENTO EM NUTRIÇÃO BÁSICA E A RESPEITO DA PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA EM FREQUENTADORES DE UM CLUBE NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

RENATA FURLAN VIEBIG; MARCIA DE ARAUJO LEITE NACIF; CRISTIANE M. CEDRA; AMANDA S.M. REGINA; CLARISSA BRUGGNOLI

Instituição: Centro Universitário –São Camilo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15:30-16:30:00

Introdução: Em clubes e academias proliferam conceitos e “receitas” de dieta, que nem sempre se baseiam em conhecimentos obtidos durante a graduação ou em livros confiáveis. Porém, a má orientação, os excessos e os extremismos dietéticos podem tornar a saúde de praticantes de atividade física vulnerável. Objetivo: Analisar o conhecimento em nutrição básica dos praticantes de atividade física de um clube no município de São Paulo. Metodologia: Foi aplicado, a 100 frequentadores adultos do clube, de ambos os sexos, um questionário contendo 17 perguntas sobre funções e fontes de macronutrientes, reconhecimento da profissão nutricionista, imagem corporal e emagrecimento. Resultados: A amostra foi composta por 54% de mulheres e 46% de homens, com idade média de 50 anos. A maioria dos entrevistados, 73%, acreditavam que não se deve consumir carboidratos à noite, 36% acreditavam que vitaminas fornecem calorias e 53% referiram que o macronutriente mais energético é o carboidrato. Foi observado que 82% dos entrevistados liam rótulos de gêneros alimentícios rotineiramente. Somente 30% das pessoas estavam satisfeitas com seu peso e nunca fizeram dieta. Dos entrevistados que já fizeram alguma dieta (53%), 39, 5% buscaram por médicos, 23% por conta própria, 10, 5% por educadores físicos, 10,5% por nutricionistas, 10, 5% por grupos de apoio, 4% por revistas e 2% por medicamentos. Aproximadamente 57% dos desportistas assinalaram conhecerem as atribuições do profissional nutricionista e 43% não reconheceram a profissão. Os meios pelos quais os entrevistados se utilizavam para conhecer a respeito de alimentação eram: revistas (29%), televisão (20%), nutricionista (19%), livros (10%) e 16% não se interessavam pelo assunto. Conclusão: Ainda é impressionante o número de pessoas que não conhecem o trabalho dos nutricionistas. Dentre os indivíduos que conhecem a profissão, muitos não buscam a orientação do nutricionista, utilizando-se de outros meios e profissionais não habilitados para esta função.

Temas Livres

Apresentação Poster

Nutrição Clínica

PO-16-108 a PO-16-167

PO-17-105 a PO-17-164

PO-18-103 a PO-18-161

PO-16-108

AValiação DA Composição Corporal DE Pacientes com Distrofia Muscular de Duchenne

LUCIANA PINTO RODRIGUES; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; TELMA MARIA BRAGA COSTA

Instituição: Curso de Nutrição UNAERP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

As distrofias musculares são um grupo de desordens hereditárias caracterizadas por progressiva fragilidade e perda muscular de severidade variável, com variação no tamanho da fibra muscular e infiltração de tecido conjuntivo e adiposo. A distrofia de Duchenne é uma desordem muscular progressiva cujo curso pode ser afetado por severos problemas nutricionais. A composição de massa livre de gordura está alterada devido a uma destruição progressiva do músculo esquelético seguido por sua substituição por tecido fibroso ou adiposo. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição corporal de 9 pacientes com distrofia de Duchenne atendidos no Centro Clínico da Universidade de Ribeirão Preto (UNAERP). Os pacientes apresentavam idade entre 5 e 27 anos e peso entre 23,4 Kg e 84,7 Kg. A medida de estatura foi estimada pela fórmula de Chumlea et al. (1994) e variou entre 113 cm e 159 cm. Foram utilizados a bioimpedância elétrica (BIA) marca RJL system modelo BIA -101A e a avaliação antropométrica das pregas cutâneas para estimativa da porcentagem de gordura corporal. Os resultados mostraram que o método da BIA apresentou, em 80% dos casos, percentuais de gordura maiores que os obtidos pelo método de somatório das pregas cutâneas, com valores até três vezes maiores. Apesar do método de bioimpedância ser adequado para o uso em tais pacientes, uma vez que nos mostra o percentual de água corporal e de massa magra, em 4 casos da nossa amostra o software utilizado não permitiu a análise de pacientes que apresentaram resistência acima de 999 ohms. Desta forma, podemos concluir que o método de bioimpedância elétrica não foi adequado o suficiente para estimar a quantidade de massa magra e de gordura corporal nos pacientes avaliados.

PO-16-109

Antioxidantes Dietéticos e Plasmáticos de Mulheres com Câncer de Mama

FRANCILENE GRACIELI KUNRADI; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; NEIVA INEZ MEDEIROS

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição - UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Os micronutrientes mais investigados por sua ação quimiopreventiva na carcinogênese mamária são as vitaminas e os minerais antioxidantes, ou seja, as vitaminas A, C e E, assim como o zinco e o selênio. Objetivou-se verificar a adequação do consumo de micronutrientes antioxidantes e comparar o consumo alimentar destes com os níveis de antioxidantes plasmáticos totais de pacientes com câncer de mama da rede pública de saúde de Joinville-SC. A ingestão alimentar foi avaliada através de um questionário de frequência alimentar (QFA) atual quali-quantitativo, sendo posteriormente calculados a quantidade consumida dos minerais, zinco e selênio, e das vitaminas E, C, Equivalente de retinol e Caroteno. A adequação do consumo foi realizada de acordo com as Dietary Reference Intakes (DRIs). Os níveis de antioxidantes plasmáticos foram determinados pelo método de Avaliação do Potencial Antioxidante Total do Plasma. A população do estudo foi formada por 35 mulheres com diagnóstico recente de câncer de mama, divididas em 2 grupos, de acordo com a mediana dos níveis de antioxidantes plasmáticos (194Utrolox): Grupo 1: < Mediana (N=18) e Grupo 2: > Mediana (N=17). O consumo médio de todos os micronutrientes estudados foi maior pelas mulheres do Grupo 2, porém não foi observada diferença estatística significativa. Apenas o consumo de vitamina C foi adequado em 100% das mulheres do Grupo 2, e, quanto aos demais nutrientes à adequação também foi maior no Grupo 2, no entanto, sem diferença estatística. Conclui-se que não houve associação entre o consumo alimentar de nutrientes com potencial antioxidante, obtidos através do QFA, e os níveis de antioxidantes plasmáticos totais. Estes resultados podem ter sido devido à limitação do método de investigação do consumo alimentar e ou do método de avaliação dos níveis de antioxidantes plasmáticos totais, que podem não ser sensíveis na detecção dos nutrientes investigados.

PO-16-110

ESTUDO DE CASO-CONTROLE DE CÂNCER DE MAMA E INGESTÃO ALIMENTAR PREGRESSA EM JOINVILLE/SC

PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; FRANCILENE GRACIELI KUNRADI; NEIVA INEZ MEDEIROS; MARIA ARLENE FAUSTO

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição - UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O câncer de mama é o segundo tipo de câncer mais freqüente no mundo e o mais comum entre as mulheres. Um grande número de fatores de risco para o câncer de mama tem sido identificado, dentre eles, a dieta inadequada tem sido responsável por 35% das mortes. Este estudo caso-controle não pareado por idade, realizado entre junho e novembro de 2003, teve como objetivo investigar a associação entre a ingestão alimentar pregressa e o câncer de mama, identificando-se os fatores de risco e proteção. A população do estudo foi formada por 33 casos e 33 controles recrutados na rede pública de saúde da cidade de Joinville, Santa Catarina. A ingestão alimentar foi avaliada através de um Questionário de Freqüência de Consumo Alimentar (QFA). Foram observadas diferenças estatisticamente significativas na distribuição de casos e controles por grupo etário ($p=0,007$), renda familiar ($p=0,02$), escolaridade ($p<0,0001$) e menopausa ($p<0,0001$). Após ajustar os dados de ingestão pregressa semanal por renda familiar, os alimentos associados com risco para câncer de mama foram banha de porco (OR= 6,32, IC95%= 1,52, 26,28) e carne bovina com gordura (OR= 3,48, IC95%= 1,21, 10,06), e os alimentos associados como fatores protetores foram maçã (OR= 0,30, IC95%= 0,09, 0,94), melancia (OR= 0,31, IC95%= 0,10, 0,93), tomate (OR= 0,16, IC95%= 0,03, 0,78), bolo simples (OR= 0,30, IC95%= 0,09, 0,97) e sobremesa (OR= 0,20, IC95%= 0,06, 0,65). Esses resultados mostram uma associação entre o consumo pregresso de banha de porco e carne bovina com gordura e risco de câncer de mama, enquanto que o consumo de maçã, melancia, tomate, bolo e sobremesa são fatores protetores contra esta patologia.

PO-16-111

EFEITO PROTETOR DOS NUTRIENTES NO EXCESSO DE GORDURA CORPORAL DE ADOLESCENTES PÓS-PÚBERES

LUANA CAROLINE DOS SANTOS; NATACHA TORAL; MAURO FISBERG; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A adolescência é um estágio de vida caracterizado por modificações da composição corporal e práticas alimentares inadequadas, que podem influenciar o perfil metabólico nesta fase. **Objetivos:** Verificar a associação entre o consumo alimentar, parâmetros bioquímicos e a composição corporal de adolescentes. **Métodos:** Estudo caso-controle, transversal, com adolescentes pós-púberes obesos e eutróficos. O consumo alimentar foi avaliado por meio do registro de 3 dias. Foram determinadas as concentrações de glicemia de jejum, insulina, triacilgliceróis, colesterol total e frações. Utilizou-se o DXA (*dual-energy X-ray absorptiometry*) para avaliação da composição corporal. **Resultados:** Foram avaliados 49 obesos (GO) e 47 eutróficos (GE), com média de idade de $16,6 \pm 1,3$ anos. O consumo alimentar foi similar entre os grupos, com diferença significativa na ingestão de lipídios, de gordura saturada e cálcio, sendo estes superiores no GE. Não houve diferença da glicemia de jejum entre os grupos. Os níveis de colesterol total, LDL-col e insulina foram estatisticamente superiores no GO, enquanto os níveis de HDL-col foram significativamente menores neste grupo. Verificou-se que a ingestão de fibras foi inversamente associada à gordura corporal total e positivamente associada com a massa magra em ambos os grupos. A ingestão de proteínas também se associou a massa magra. No GO, verificou-se associação inversa entre a ingestão de cálcio ajustado pela energia e a gordura do tronco ($r=-0,287$, $p=0,04$). Não houve associação do consumo alimentar com os parâmetros bioquímicos. **Conclusão:** A ingestão de fibras e de proteínas apresentou papel protetor na obesidade, assim como a ingestão de cálcio nos adolescentes obesos. Não houve associação entre o consumo alimentar e os parâmetros bioquímicos, apesar de terem sido observadas maiores alterações destes entre os obesos.

PO-16-112

RELAÇÃO ENTRE INGESTÃO DE CÁLCIO E COMPOSIÇÃO CORPORAL NA DENSIDADE MINERAL ÓSSEA DE MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA.

TATIANA MARTINS ANITELI; ROSA MARIA RODRIGUES PEREIRA; MELISA MOREIRA MADUREIRA; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O acompanhamento dietético é uma das principais condutas terapêuticas na osteoporose. Atualmente, sabe-se que mulheres afetadas por esta doença necessitam de uma dieta adequada em cálcio para a manutenção da massa óssea. O objetivo deste trabalho foi avaliar a ingestão de energia, macro e micronutrientes e a composição corporal de mulheres com osteoporose e verificar a relação destas variáveis com a Densidade Mineral Óssea (DMO). Avaliou-se a ingestão alimentar de 29 mulheres atendidas no Ambulatório de Osteoporose da disciplina de Reumatologia da Faculdade de Medicina da USP, com idade média de 74 anos. Aplicou-se o recordatório de 24 horas e a composição corporal foi avaliada através da DEXA. Foram utilizados os softwares NutWin (UNIFESP 2002) e SPSS versão 10.0. As análises estatísticas constaram de teste de Kolmogorov-Sminov, correlação de Pearson, ajuste da ingestão de micronutrientes (método nutriente residual), regressão linear múltipla. A média de gordura corporal (GC) foi de $38 \pm 8\%$. A média de ingestão de cálcio foi de 875 ± 349 mg/dia, sendo que 83% das pacientes tiveram uma ingestão menor que a recomendação segundo as DRI's, 2001 (AI-1200 mg/dia). Entretanto este valor de ingestão é superior à média de consumo da população brasileira (460 ± 284 mg/dia). A média de ingestão de fósforo foi de 993 ± 204 mg/dia, havendo 21% das mulheres com uma ingestão abaixo do recomendado (EAR-700 mg/dia). Todas as mulheres estiveram de acordo com o padrão recomendado para proteínas (10-35%), 76% adequadas para carboidratos (45-65%) e 21% apresentaram altos valores de ingestão lipídica (20-35%). A análise de regressão linear múltipla mostrou que ingestão de cálcio e porcentagem de gordura corporal são responsáveis por 36% da DMO em L1-L4 [$L1-L4 = 6,104 + 0,001$ (ingestão de cálcio) + $0,065$ (%GC)] ($R^2=0,358$; $p=0,001$). Este estudo demonstra a importância de uma ingestão adequada de cálcio e da composição corporal na manutenção da massa óssea e prevenção de fraturas em mulheres pós-menopausadas.

PO-16-113

CONSUMO CRÔNICO DE TRIENANTINA EM RATOS: EFEITO PROTETOR CONTRA A ESTEATOSE HEPÁTICA

TEREZINHA DA ROCHA ATAÍDE; ANTÔNIO EUZÉBIO G. SANTANA; MARIA CRISTINA DO N. TAVARES; FABIANA MENEZES DA SILVA; LIZETE G. C. VITORINO FILHA; SUZANA LIMA DE OLIVEIRA

Instituição: Departamento de Nutrição UFAL**Ag.Financiadora:** FAPEAL**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A trienantina, um triacilglicerol de cadeia média (TCM) do ácido enântico, apresenta-se como recurso promissor no tratamento de desordens metabólicas de ácidos graxos de cadeia longa. No entanto, ensaios experimentais que assegurem seu consumo por humanos ainda não foram estabelecidos. O objetivo do presente estudo consistiu em investigar, em ratos, os efeitos metabólicos do consumo crônico da trienantina e dos produtos de sua digestão parcial. Ratos machos *Wistar* recém-desmamados foram distribuídos em 3 grupos de dieta, durante 9 meses: controle, segundo AIN-93; TAGC70%, com substituição de 30% do óleo de soja da dieta controle por óleo experimental (2% monoacilglicerol, 34% diacilglicerol e 64% triacilglicerol) e TAGC750%, com substituição de 50%. Ao final do período experimental, coletou-se amostra de sangue do plexo retro-orbital e o soro obtido foi utilizado para as seguintes determinações: AST (aspartato aminotransferase), ALT (alanina aminotransferase), FA (fosfatase alcalina), gama-GT (gama-glutamyl transferase), albumina, proteínas totais, uréia, creatinina, ácido úrico, triacilgliceróis, colesterol total, HDLc ("high density lipoprotein cholesterol"), VLDLc ("very low density lipoprotein cholesterol"), LDLc ("low density lipoprotein cholesterol"), glicose e ferro. O fígado foi retirado para análise histológica. O crescimento dos ratos jovens foi similar para todos os grupos. O consumo crônico do óleo experimental, nos níveis de substituição empregados, não induziu diferenças significativas nos diversos parâmetros bioquímicos analisados, em relação ao grupo controle. Todos os grupos estudados apresentaram esteatose hepática, mas o grupo TAGC750% apresentou menor número de casos graves que o grupo controle ($p<0,05$), evidenciando um efeito hepatoprotetor da trienantina. As causas de tal benefício podem envolver o efeito termogênico preferencialmente ao lipogênico dos TCMs, mas investigações adicionais são necessárias e consistem objetivos de nosso grupo de pesquisa.

PO-16-114

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES PORTADORES DE TRANSTORNO DEPRESSIVO

THIAGO MARTINS BATISTA; HELICÍNIA GIORDANA E. PEIXOTO; MARINA KIYOMI ITO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O transtorno depressivo é uma desordem neurológica que geralmente demanda tratamento farmacológico por tempo prolongado. Associado à inatividade física observada nesse grupo, os medicamentos contribuem para elevada prevalência de sobrepeso e obesidade. Outras comorbidades associadas a esse estado nutricional (diabetes tipo 2, dislipidemias e hipertensão arterial) contribuem para o aumento das taxas de mortalidade entre os portadores de depressão. O presente trabalho tem por objetivo avaliar o estado nutricional dos pacientes ambulatoriais com depressão ($n = 229$) assim como identificar seu consumo alimentar ($n = 50$) para que estratégias de intervenção dietética possam ser elaboradas para esse grupo particular de pessoas. Para tais objetivos foram avaliados: 1) o estado nutricional segundo Índice de Massa Corpórea e composição corporal por bioimpedância elétrica e 2) o consumo alimentar pelo método recordatório de 24 horas (R24) sendo os cálculos realizados com o software Nutrisurvey. A avaliação antropométrica revelou presença de excesso de peso em 62% da amostra sendo 33% de sobrepeso e 29% de obesidade. O restante foi composto por 32% de eutróficos e 6% de baixo peso. A média da composição corporal obtida foi de $21,3 \pm 5,25\%$ de gordura e $78,7 \pm 5,25\%$ de massa magra em homens ($n = 21$) e $36,8 \pm 8,98\%$ de gordura e $63,2 \pm 8,98\%$ de massa magra em mulheres ($n = 183$). A avaliação do consumo alimentar revelou consumo energético médio de $1423 \pm 881,6$ Kcal/dia, $20 \pm 10,6$ Kcal/Kg peso sendo $53 \pm 8,8\%$ de carboidratos, $16 \pm 4,7\%$ de proteínas e $31 \pm 8,9\%$ de lipídios. Os resultados revelam a necessidade de atenção nutricional nesse grupo de pacientes. A ingestão energética baixa observada, em relação ao esperado, pode indicar um subrelato, comum em populações com sobrepeso e obesidade. Entretanto, deve ser considerado que a ingestão alimentar em pacientes depressivos pode oscilar em função dos episódios depressivos a que estão sujeitos no dia a dia, sendo o R24 um método limitado para identificar tais oscilações.

PO-16-115

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES RENais CRôNICOS QUE FORAM A ÔBITO

IZA DE CASTRO OLIVEIRA; TALITA MARQUES DE AQUINO; JOÃO TOMAS DE ABREU CARVALHAES

Instituição: UNIFESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: Crianças e adolescentes com Insuficiência Renal Crônica (IRC), independente da etiologia, apresentam déficit do estado nutricional (EN) e risco de morte aumentado. O EN contribui para o aumento deste risco uma vez que compromete a evolução clínica, favorece quadros infecciosos e dificulta a reabilitação. Objetivo: Avaliar o EN e a prevalência das etiologias na IRC em crianças e adolescentes que foram a óbito. Metodologia: Estudo retrospectivo, com 38 pacientes (19 do sexo masculino), com idade média de $5,7 \pm 4,4$ anos. Analisaram-se dois momentos: consulta de admissão e última consulta antes do óbito. As variáveis estudadas foram: a etiologia, classificada por Esbjörner, clearance de creatinina, calculado pelo método de Schwartz, e medidas antropométricas (NCHS, 1977), para as quais utilizaram os testes estatísticos: Kappa, McNemar, Wilcoxon. Fixou-se, para todos os testes, em 5% o nível de rejeição da hipótese de nulidade. Resultados: Entre as etiologias predominantes encontrou-se glomerulopatias (28,9%), outras causas (21,1%) e defeitos hereditários (15,8%). Foram estatisticamente significantes a manutenção do EN ($p < 0.001$) em 63,2% dos pacientes, o agravamento do mesmo ($p < 0.01$) em 31,6%; e a piora do escore-Z de peso/idade ($p < 0.001$) e estatura/idade ($p < 0.0001$). Conclusão: Independente da etiologia, a evolução clínica da IRC foi semelhante em todos os pacientes quando estes atingiram o estágio terminal da doença. O EN pode ter contribuído para o óbito, porém não foi a principal causa. Vimos que a manutenção do EN foi maior que a piora, o que é considerado positivo, pois conseguimos manter ou minimizar o déficit pñdero-estatural, já que a recuperação não é freqüente devido aos agravantes da doença. Isto comprova a importância do acompanhamento nutricional nesta patologia.

PO-16-116

AValiação OBJETIVA GLOBAL COMO INSTRUMENTO DE DIAGNÓSTICO DO ESTADO NUTRICIONAL DE RENais CRôNICOS

LUCIANE COUTINHO DE AZEVEDO; MÔNICA TESTONI CARDOZO; FRANCIELI MEDINA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Anormalidades nutricionais como a diminuição da ingestão energética e mudanças na composição corporal, assim como anormalidades bioquímicas têm sido encontradas em muitos pacientes em diálise. Estes problemas estão associados às altas taxas de mortalidade e morbidade. O presente estudo teve por objetivo avaliar o estado nutricional através de um instrumento de Avaliação Objetiva Global de pacientes renais crônicos. Foram avaliados 112 indivíduos adultos em tratamento hemodialítico há mais de seis meses, que se apresentaram clinicamente estáveis, nos centros de Itajaí e Rio do Sul da Clínica de Rins do Vale do Itajaí. A avaliação do estado nutricional foi medida pela Avaliação Objetiva Global (Adaptado de Kalantar-Zadeh et al., 1999) e a adequacidade da diálise através do Kt/V ou clearance fracional de uréia. Utilizou-se o ponto de corte 1,2. Utilizaram-se para análise os testes Q-quadrado e correlação de Pearson, considerando significativas diferenças e correlações com $p < 0,05$. A desnutrição leve foi observada em 84% da população, seguida da desnutrição moderada em 7% e eutrofia em 9%. Ao avaliar entre os centros, 81% dos pacientes do centro de Rio do Sul e 86% dos pacientes de Itajaí apresentaram desnutrição leve. Valores de Kt/V abaixo da normalidade foram verificados em 21% dos avaliados, porém, não houve relação significativa com a avaliação do estado nutricional. Não foram verificadas relações significativas entre o estado nutricional e a idade ou o sexo. Através destes resultados, observou-se elevado percentual de desnutridos nos renais crônicos avaliados e falta de correlação com o método utilizado pela clínica para verificação da adequação dialítica.

PO-16-117

MODULAÇÃO DE AUTOANTICORPOS ANTI-LDLOX POR ÁCIDOS GRAXOS INSATURADOS E ANTIOXIDANTES DA DIETA

ELAINE ABRÃO ASSEF SANIBAL; ELIZABETH A. F. S. TORRES; MAGNUS GIDLUND; CLAUDIA ASSEF SANIBAL; SARA M. M. SOUZA; ANA PAULA MELO; NÁGILA R. T. DAMASCENO

Instituição: Depto. Nutrição/FSP/PRONUT/ICB/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP E CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Há evidências de que a LDL oxidada (LDLox) tem uma associação na progressão da aterosclerose. O sistema imunológico, através da resposta imune humoral, está relacionado com a produção de autoanticorpos contra LDLox (Anti-LDLox). Esse estudo teve por objetivo avaliar a influência dos ácidos graxos monoinsaturados, poliinsaturados e antioxidantes da dieta na produção de autoanticorpos anti-LDLox em pacientes dislipidêmicos, que usam estatina, com e sem doença coronariana. Foram selecionados 30 pacientes da Unidade de Dislipidemia e do Ambulatório de Coronariopatia do Instituto do Coração - InCor, submetidos à dieta para dislipidemia mista (III Diretrizes da Sociedade Brasileira de Cardiologia). Para as determinações do perfil lipídico foi utilizado o método enzimático (kits comerciais), a geração de autoanticorpos anti-LDLox foi realizada em ELISA e os nutrientes da dieta (Recordatório Alimentar de 3 dias x 24h) foram calculados com o auxílio do programa Dietween. As análises estatísticas foram realizadas de acordo com o programa SPSS, versão 10.0, considerando-se o nível de significância $p < 0,05$. O Colesterol Total (206 ± 37 mg/dL), VLDL (32 ± 15 mg/dL), LDL (132 ± 32 mg/dL) e HDL (40 ± 9 mg/dL) indicaram uma dislipidemia moderada e o Índice da Massa Corporal ($IMC = 27 \pm 3$ Kg/m²) indicou pré-obesidade. A determinação de autoanticorpos anti-LDLox (10 ± 4 µg/mL) apresentou relação negativa com a ingestão de Vitamina C (171 ± 14 mg/dL) e Vitamina E (6 ± 2 ATE), e também indicou relação negativa com a ingestão de ácidos graxos monoinsaturados (21 ± 6 g) e poliinsaturados (15 ± 4 g). Através desses resultados, verificamos que o consumo dos ácidos graxos insaturados, vitamina C e vitamina E modulam, de forma inversa, a geração de autoanticorpos anti-LDLox em pacientes dislipidêmicos com e sem aterosclerose.

PO-16-118

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO COMBINADA DE ANTIOXIDANTES NO TEMPO DE REEPITELIZAÇÃO EM PACIENTES PEDIÁTRICOS QUEIMADOS

ELIANA BARBOSA; JOEL FAINTUCH; EMILIA ADDISON MACHADO MOREIRA; VIVIANE R. GOLÇALVES DA SILVA; MAURICIO JOSÉ LOPES PEREIRA; REGINA LÚCIA MARTINS FAGUNDES

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição - UFSC**Ag.Financiadora:** HJGG/SC; ROCHE®; GQF LTDA®; DERMUS®**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A queimadura, independente de sua causa, determina lesões locais e sistêmicas. Nas queimaduras moderadas e graves, ocorre reação local maior, acompanhada de severas repercussões sistêmicas. Esta grave condição clínica desenvolve um padrão endócrino catabólico, caracterizado pelo aumento acentuado da proteólise na musculatura esquelética, acompanhada de lipólise e gliconeogênese, depleção das reservas energéticas e perda de massa corporal magra. Com a mobilização de proteínas musculares, instala-se um importante balanço nitrogenado negativo, diretamente relacionado ao tamanho da queimadura agravado pela longa permanência no leito, falta de exercícios musculares, temperaturas muito baixas, anestésias repetidas e ingestão nutricional deficiente. Como consequência pode ocorrer deficiência de micronutrientes por ingestão deficiente e aumento da utilização nos processos metabólicos. A deficiência aguda de micronutrientes pode prejudicar o anabolismo e a cicatrização. O objetivo deste estudo foi verificar o efeito da suplementação combinada de vitamina E, vitamina C e zinco na evolução clínico-nutricional de pacientes pediátricos queimados (estudo duplo-cego randomizado). Avaliaram-se onze pacientes queimados com idade média de $34 \pm 39,4$ (Controle - C) e $52,5 \pm 51,35$ meses (Experimental - E); internados até 48 horas após o acidente, com superfície corporal queimada (SCQ) até 50%. Seis pacientes foram suplementados com antioxidantes (E) e cinco com placebo (C), durante a primeira semana de internação. A suplementação oferecida de forma combinada 3x/dia foi de 1,5 Vit C; 1,3 UL Vit E e dobro da RDA para zinco. A média de SCQ foi de $15,3 \pm 6$ (C) e $10,9 \pm 3\%$ (E). O grupo (E) apresentou menor tempo de reepitelização; uma redução na concentração da proteína C reativa e um aumento na pré-albumina sérica. Pode-se concluir que a suplementação de antioxidantes promoveu capacidade aumentada em recuperar o metabolismo anabólico e melhorou a resposta clínica ao estresse metabólico agudo.

PO-16-119

PREVALÊNCIA DO POLIMORFISMO C677T DA METILENOTETRAHIDROFOLATO REDUTASE (MTHFR) E CORRELAÇÃO COM FATORES DE RISCO PARA ATEROSCLEROSE EM PACIENTES ACOMETIDOS DE DOENÇA ARTÉRIO-CORONARIANA PRECOCE

LETÍCIA ELIZANDRA MEHL; KENIA GREICE DOS SANTOS; ANTÔNIO IVO MORITZ NETO; JOEL ROLIM DE MOURA JÚNIOR; SANDRA SOARES MELO; IRIANE EGER MANGRICH; ROGÉRIO PAULO MORITZ FILHO; DARLENE CAMATI PERSUHN

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Ag.Financiadora:** PROBIC/UNIVALI-CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A importância epidemiológica dos problemas vasculares é relevante no mundo ocidental, sendo a doença aterosclerótica a principal causa de mortalidade no Brasil. A hiperhomocisteinemia tem sido considerada um importante fator de risco para várias doenças vasculares, assim como a mutação C677T da metileno-tetra-hidrofolato redutase (MTHFR), que causa formação de uma enzima termolábil e com atividade diminuída. O objetivo deste trabalho foi detectar a prevalência deste polimorfismo numa população de pacientes acometidos de doença artério-coronariana (DAC) precoce e correlacionar os genótipos encontrados com o perfil clínico dos mesmos indivíduos. Para isso, 112 pacientes submetidos a cateterismo foram contactados. Realizou-se exame clínico e coletou-se sangue por punção venosa de todos os indivíduos. O DNA foi isolado e o genótipo para o polimorfismo C677T determinado pela metodologia de RFLP (polimorfismo do fragmentos de restrição). A análise molecular mostrou que dentre os pacientes estudados, 55 (49,1%) apresentaram genótipo heterozigoto e os demais foram caracterizados como homozigotos normais, sendo que nenhum homozigoto alterado foi encontrado na população estudada. Entre os pacientes analisados, 73 (65,18%) apresentaram resultado de cateterismo alterado, sendo destes 37 (50,68%) heterozigotos. A frequência do alelo alterado T foi 23% na população portadora de DAC precoce e 25% no grupo controle. Não foram observadas diferenças significativas entre os grupos quanto à presença de nenhum dos fatores de risco analisados. Entre os pacientes com resultado de cateterismo alterado, a história familiar prévia de acometimentos vasculares estava presente em 91,9% dos pacientes heterozigotos, contra 72,2% nos homozigotos normais. Os resultados obtidos permitem concluir que, na população estudada, o polimorfismo C677T parece não representar fator de risco isolado para a aterosclerose, entretanto, quando em presença de história familiar, contribui para o desenvolvimento de doenças vasculares.

PO-16-120

ESTRESSE OXIDATIVO E RESPOSTA DE FASE AGUDA EM PACIENTES COM ESCARA DE DECÚBITO

MARIA BERNARDA C. CORDEIRO; ÉLIDA JULIANA ANTONELLI; DANIEL FERREIRA DA CUNHA; DAVI DA SILVA NASCIMENTO; VIRMONDES RODRIGUES JÚNIOR; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR; HELIO VANNUCCHI

Instituição: Faculdade de Medicina do Triângulo Mineiro - FMTM**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Pacientes portadores de escara de decúbito (ED) apresentam um maior risco de morbi-mortalidade, uma vez que as ED estão associadas com um maior número de complicações, sendo a infecção uma das mais críticas. O objetivo deste estudo foi de verificar a ocorrência de níveis séricos reduzidos de α -tocoferol e ácido ascórbico e sua relação com o aumento da peroxidação lipídica, em pacientes com escara de decúbito. Pacientes com escara de decúbito (n=11), pneumonia (n=12) e controle (n=12) tiveram as concentrações circulantes de proteínas totais, albumina, creatinina, ferro, ferritina, transferrina, capacidade total de ligação de ferro, α 1-glicoproteína ácida, proteína C reativa, ácido ascórbico, α -tocoferol e malondialdeído, medidas durante os primeiros dias de admissão hospitalar. No grupo de pacientes escara de decúbito, as concentrações circulantes de albumina foram, significativamente, menores ($p<0,05$) e as de proteína C reativa foram significativamente maiores ($p<0,05$), quando comparadas ao grupo controle. Nos grupos escara de decúbito e pneumonia, as concentrações circulantes de ácido ascórbico e α -tocoferol apresentaram-se, significativamente, reduzidas ($p<0,05$), enquanto que as concentrações circulantes de malondialdeído estiveram, significativamente, aumentadas ($p<0,05$), quando comparadas ao controle. Cinco dos 11 (55,56%) pacientes com escara de decúbito e dez dos 12 (83,33%) pacientes com pneumonia apresentaram níveis séricos de ácido ascórbico abaixo do valor de referência (34-91 $\mu\text{mmol/L}$). Nos três grupos de pacientes, as concentrações circulantes de ácido ascórbico e α -tocoferol, respectivamente, versus malondialdeído foram significativamente correlacionadas ($r = -0,44$, $p<0,05$; $r = -0,55$; $p<0,01$). Pacientes com escara de decúbito e infecção aguda apresentam uma resposta inflamatória sistêmica, acompanhada de um aumento da peroxidação lipídica que está associada à diminuição dos níveis séricos de ácido ascórbico e α -tocoferol.

PO-16-121

FATORES NUTRICIONAIS E BIOQUÍMICOS INFLUENCIAM NOS NÍVEIS DE PARATORMÔNIO EM PACIENTES COM HIPERPARATIROIDISMO SECUNDÁRIO.

KARIN SEDÓ SARKIS; TATIANA MARTINS ANITELI; BÁRBARA SANTAROSA EMO PETERS; VANDA JORGETTI; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O hiperparatiroidismo secundário (HPTS) é uma doença mórbida que acarreta várias alterações fisiopatológicas. Este estudo teve como objetivo avaliar a contribuição da ingestão de nutrientes, do estado nutricional e dos parâmetros bioquímicos nos níveis de Paratormônio (PTH) em pacientes com Insuficiência Renal Crônica (IRC) e HPTS. A análise envolveu 158 pacientes com média de idade de 47 anos, atendidos no Ambulatório de Osteodistrofia Renal da Unidade de Nefrologia do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Os pacientes foram divididos em três grupos segundo os níveis de PTH de acordo com o proposto pelo Kidney Disease Outcomes Quality Initiative (K/DOQI): Grupo 1 (n=51), PTH < 300 pg/ml; Grupo 2 (n=55), PTH entre 300-800 pg/ml; e Grupo 3 (n=52), PTH >800 pg/ml. O estado nutricional foi avaliado por: Diário Alimentar de 3 dias, parâmetros antropométricos (peso seco e altura) e dados bioquímicos (cálcio sérico total e iônico, fósforo sérico -Ps, produto cálcio e fósforo -CaP e PTH). As análises estatísticas incluíram Correlação de Spearman e Teste de Kruskal-Wallis, para as variáveis que não apresentaram distribuição normal, Correlação de Pearson e Regressão Linear Múltipla. Não foram encontradas diferenças na ingestão de nutrientes entre os três grupos. No entanto, houve uma diferença significativa nos níveis de Ps ($p=0,017$), Índice de Massa Corporal -IMC ($p=0,045$), CaP ($p=0,035$) e níveis de PTH ($p=0,000$). No grupo 3, houve uma correlação negativa e significativa entre o tempo de hemodiálise e IMC ($r=-0,353$; $p=0,03$). Avaliando-se a contribuição da ingestão de nutrientes, do estado nutricional e dos parâmetros bioquímicos nos níveis de PTH, o Ps e a ingestão protéica contribuíram por 7,5% do nível total de PTH [PTH= -89,612 + [81,423 x Ps (mg/dl)] + [4,361 x (ingestão protéica)(g)] ($R^2=0,075$; $p=0,001$). O presente estudo fornece evidência de que a orientação nutricional pode contribuir para a melhora dos níveis de PTH em pacientes portadores de HPTS.

PO-16-122

IMPACT OF CALORIC RESTRICTION ON THE ACTIVITY OF THE AUTONOMIC NERVOUS SYSTEM IN HEALTHY SUBJECTS

LILLIAN DE JONGE; EMILIA ADDISON MACHADO MOREIRA; LEONI K. HEILBRONN; ERIC RAVUSSIN

Instituição: PBRC, Baton Rouge, USA / UFSC, SC / CNPq - Brazil**Ag.Financiadora:** NATIONAL INSTITUTE OF AGING**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Both the sympathetic (SNS) and parasympathetic (PNS) nervous system seem to be involved in modulating energy homeostasis. An altered SNS activity may affect the amount of fat mass in human, and in addition, some studies have indicated a reduction. The aim of this study was to examine the relationship between autonomic function and change in body composition, achieved under different conditions, in overweight subjects who participated in the CALERIE Trial, using power spectrum analysis of heart rate variability (HRV). Autonomic function was assessed for 30 min. after a 12-H overnight fast using spectral analysis of heart rate variability. The study was conducted over 6-months with assessments obtained at baseline (B), month 3 (M3) and month 6 (M6). Forty-eight subjects were randomized into one of four groups: C = control (weight maintenance); CR = 25% decrease in caloric intake, CREX = 12.5% reduction in caloric intake + 12.5% increase in physical activity energy expenditure; LCD = very low calorie diet until 15% weight loss followed by weight maintenance. Forty-six subjects completed the study (20M/26F; 37.7 ± 1 yrs; BMI: 27.8 ± 0.2 kg/m²). Heart rate decreased with weight loss but only reached significance in CREX (64 ± 6 , 60 ± 7 , 59 ± 7 for B, M3 and M6 respectively, $P < 0.05$). The SNS index decreased with weight loss but only reached significance at M6 in CREX ($p < 0.05$). The PNS index increased in all groups but the LCD group and only reached significance in CR at M6 and reached significance in CREX when adjusted for changes in weight and body composition ($p < 0.05$ for weight, fat mass and fat-free mass). The results of this study suggest that improvement in SNS and PNS function occurs with weight loss but that this is more pronounced when caloric restriction is combined with an increase in activity. In addition it shows that HRV can be a reliable and non-invasive tool for the assessment of ANS activity.

PO-16-123

PACIENTES ACAMADOS: ALTERNATIVA PARA ESTIMAR PESO E ALTURA.

ESTELA IRACI RABITO; GABRIELA BERGAMINI VANNUCCHI; VIVIAN MIGUEL MARQUE SUEN; LAÉRCIO LOPES CASTILHO NETO; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto/ USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A realidade dos hospitais brasileiros não disponibiliza recursos apropriados para realização de peso e a altura em caso de pacientes impossibilitados de realizarem tais medidas de formas convencionais. No entanto, estes dados são fundamentais na avaliação e no acompanhamento do estado nutricional de pacientes e também para estimar a terapia nutricional e farmacológica. Objetivo: desenvolver equações apropriadas para estimativa de peso e altura para a população hospitalizada brasileira a partir de medidas antropométricas simples. Métodos: realizou-se a antropometria de pacientes hospitalizados e por meio de regressão linear múltipla desenvolveu-se formas de estimar o peso e a altura dos pacientes acamados. Resultados: foram avaliadas 368 pessoas, em dois centros hospitalares distintos e a partir das medidas obtidas foram desenvolvidas três equações preditivas para peso e duas para altura. Dentre as equações desenvolvidas a mais simples delas, para estimativa de peso, foi: $\text{Peso (kg)} = 0,5759 \times (\text{circunferência do braço, cm}) + 0,5263 \times (\text{circunferência abdominal, cm}) + 1,2452 \times (\text{circunferência da panturrilha, cm}) - 4,8689 \times (S, \text{ masculino} = 1 \text{ e feminino} = 2) - 32,9241$ ($r = 0,94$); e altura (cm) = $58,6940 - 2,9740 \times (S) - 0,0736 \times (\text{idade, anos}) + 0,4958 \times (\text{comprimento do braço, cm}) + 1,1320 \times (\text{meia envergadura, cm})$, ($r = 0,88$). As estimativas realizadas não foram estatisticamente diferentes das reais, $p = 0,94$ e $0,89$ e o erro médio de 6,0 e 2,1%, para peso e altura respectivamente. Conclusão: Considerando que o erro médio das equações preditivas são menores que o erro da estimativa por observação e que os métodos de aplicação destas estimativas são mais simples que outros encontrados na literatura, sugerimos que estas equações possam ser utilizadas para estimar peso e altura de pacientes acamados, sempre que for necessário estimar estas medidas e for impossível de obtê-las usando balança e estadiômetro.

PO-16-124

EFEITO DA DIETA ISENTA DE GLUTAMINA SOBRE A RESPOSTA HEMATOLÓGICA EM CAMUNDONGOS PRECOCAMENTE DESMAMADOS

MARCELO MACEDO ROGERO; PRIMAVERA BORELLI; MARCO ANTÔNIO R. VINOLO; RICARDO A. FOCK; MARIANA C. F. SILVA; INAR ALVES DE CASTRO; JULIO TIRAPEGUI

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas -USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A glutamina é utilizada em altas taxas por células proliferativas, incluindo-se aqui os leucócitos, como substrato energético e para a síntese de nucleotídeos. A necessidade de glutamina em neonatos é suprida pela ingestão do leite materno. Contudo, neonatos precocemente desmamados dependem da síntese endógena e do fornecimento exógeno de glutamina. Contudo, a concentração de glutamina em fórmulas infantis artificiais é extremamente baixa ou inexistente. O objetivo deste estudo foi verificar o efeito da ingestão de uma dieta isenta de glutamina sobre a resposta hematológica em camundongos desmamados precocemente. Camundongos Swiss Webster, machos, foram distribuídos em dois grupos: desmamados no 21º (AMAM) (n=8) e desmamados precocemente no 14º (DESM) (n=8) dias pós-natal, sendo que o grupo DESM foi alimentado com uma dieta isenta de glutamina do 14º ao 21º dia pós-natal. No 21º dia pós-natal, os animais de ambos os grupos foram anestesiados, sacrificados e coletou-se material para a avaliação hematológica (hemograma, mielograma e esplenograma). Em relação ao hemograma, observou-se redução significativa ($p < 0,05$) do número de neutrófilos (AMAM = $108,4 \pm 24,5$ e DESM = $22,5 \pm 11,5$) e diminuição do número de linfócitos ($p = 0,066$) (AMAM = 1904 ± 173 e DESM = 1407 ± 217) do grupo DESM em relação ao grupo AMAM. Esses resultados associados aos dados do mielograma, que mostraram redução da contagem de células das séries granulocíticas ($p = 0,086$) e linfóide ($p < 0,05$) dos animais do grupo DESM em relação ao grupo AMAM, indicam diminuição da produção de células hematopoéticas no grupo DESM. Os resultados sugerem que o desmame precoce associado à ausência de ingestão de glutamina promovam alteração da resposta hematológica, fato esse possivelmente relacionado a maior suscetibilidade a infecções em neonatos precocemente desmamados.

PO-16-125

AValiação DA CARGA GLICÊMICA DAS REFEIÇÕES DE PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA

TATIANE CARVALHO LOPES; SILVIA LEITE; ELIANE SAID DUTRA; MARINA KIYOMI ITO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Ainda são poucos os estudos que relacionam o efeito da carga glicêmica (CG) das refeições na manutenção da perda ponderal. Neste estudo analisou-se o consumo alimentar em relação à CG das refeições, em pessoas submetidas à cirurgia bariátrica. Participaram do estudo pacientes voluntários (n=52), em fase pós-operatório de seis meses ou mais de cirurgia bariátrica, operados pela técnica de Fobi-Capella. Foram aplicados registros alimentares de quatro dias e o consumo alimentar por eles obtido foi analisado no programa Nutrisurvey. Para o cálculo das CG de cada refeição utilizou-se a tabela internacional de IG dos alimentos (Foster-Powell et al, 2002). Os alimentos tipicamente brasileiros, que não estavam presentes na tabela (ex: pão de queijo, pamonha) foram determinados seguindo protocolo estabelecido (FAO/WHO, 1998). As análises estatísticas foram feitas no programa SPSS. Os resultados mostraram uma média de 5,5 refeições (máx = 12, mín = 2) consumidas por dia. A CG média do total das refeições do dia (MD) foi 50 (± 10), do jejum (D) 51 (± 18), 47 (± 16) no almoço (A) e 56 (± 16) no jantar (J). O teste T indicou diferença significativa das CG entre estas refeições ($p < 0,05$), exceto entre o D e a MD. Verificou-se ainda correlação positiva entre a CG da MD e as CG do D, A e J ($p < 0,01$). Houve também correlação positiva entre as CG do D e A ($p < 0,05$). A média da CG das pequenas refeições (colações, lanches e ceias) variou de 31 a 61. Foi observada correlação positiva das CG da maioria dessas refeições com a CG da MD ($p < 0,01$). Estes resultados indicam que apesar de existir correlação positiva da CG da maioria das refeições do dia com a MD, a CG do jejum parece refletir melhor a CG do dia como um todo. Deve-se ressaltar que as CG calculadas podem estar sobrestimadas pois alimentos protéicos, que interferem na resposta glicêmica, não são considerados nos cálculos da CG.

PO-16-126

AValiação DE Viscosidade E pH DE FÓRMulas ENTERAIS ARTESANAIS ELABORADAS COM HIDROLISADO PROTÉICO DE CARNE.

MARIA CAROLINA VON ATZINGEN; MIRIAN RODRIGUES DE CASTRO; RENATA FONTES; MARIA ELISABETH MP SILVA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução. A nutrição enteral consiste em uma opção terapêutica amplamente utilizada na prática clínica visando-se a manutenção ou recuperação do estado nutricional. Formulações para nutrição enteral não-industrializadas, denominadas caseiras ou artesanais, são aquelas preparações à base de alimentos in natura ou de mesclas de produtos não-industrializados com módulos de nutrientes. A avaliação de algumas características de formulações artesanais não é comumente realizada. A viscosidade é um importante parâmetro na avaliação de dietas enterais pois influencia na velocidade de aplicação das mesmas. O pH de formulações enterais pode contribuir para o desenvolvimento de microorganismos e influenciar na motilidade gástrica. Objetivo. Determinação de viscosidade e pH de formulações enterais artesanais elaboradas com hidrolisado protéico de carne. Metodologia. Foram avaliadas fórmulas enterais artesanais elaboradas com legumes, amido de milho, glicose de milho, óleo de soja e, como fonte protéica, hidrolisado protéico de carne (bovina, frango e peru). Para a análise de viscosidade utilizou-se o viscosímetro digital programável Brookfield modelo DV-II, no Laboratório Novartis Biotecnologia S.A. A análise de viscosidade foi conduzida utilizando-se as dietas enterais artesanais liofilizadas e, reconstituídas, à temperatura de 25°C. O pH foi determinado em potenciômetro DMPH-2 (pH 0.01 Digimed), com as dietas em temperatura ambiente. Resultados. As fórmulas elaboradas com hidrolisado bovino, de frango e de peru apresentaram os seguintes valores de viscosidade: $43,9 \pm 1,1$ cPs; $65,3 \pm 3,2$ cPs e $57,1 \pm 0,0$ cPs, respectivamente. As nutrições industrializadas que fluem facilmente têm tipicamente viscosidade inferior a 60cPs. Embora a fórmula com hidrolisado de frango tenha apresentado viscosidade superior a 60cPs, houve fluidez adequada. As três dietas elaboradas com hidrolisado apresentaram pH de 6,1. A motilidade gástrica é menor com soluções de pH menor que 3,5. No entanto, o pH da maioria das fórmulas enterais, incluindo as desenvolvidas neste estudo, é maior que 3,5. Conclusão. A avaliação da viscosidade e do pH das fórmulas é um parâmetro fundamental na administração das mesmas. As fórmulas desenvolvidas apresentam padrões de pH e viscosidade compatíveis para sua administração.

PO-16-127

POLIMORFISMOS NO GENE QUE CODIFICA A ENZIMA MTHFR EM PACIENTES RENAI CRÔNICOS EM DIÁLISE

FERNANDA A DOMENICI; HELIO VANNUCCI; MARIA TIVANNUCCI; MÔNICA SS MEIRELLES; PAULA GARCIA CHIARELLO; RENATA CRISTINA LATARO

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A Metilenotetrahidrofolato redutase (MTHFR) é uma enzima reguladora do metabolismo da homocisteína. Variações nos genes que codificam esta enzima podem ser importantes causas de hiperhomocisteinemia em pacientes renais crônicos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a prevalência de polimorfismo C677T, A1298C e G1793A no gene que codifica a enzima MTHFR em pacientes renais crônicos. Foram genotipados 61 pacientes para as mutações C677T, A1298C e G1793A. Os grupos foram constituídos de 43 pacientes em hemodiálise (HD) e 18 em diálise peritoneal (DP). Estudou-se a associação entre as mutações, causa da doença renal e o sexo. A mutação C677T (CT-TT) foi encontrada em 63 % dos pacientes em HD, com prevalência nos homens hipertensos e em 44% dos pacientes em DP, com prevalência nas mulheres. A A1298C (AC-CC) foi encontrada em 33% dos HD, com prevalência nos homens hipertensos e em 44% em DP. A G1793A (GA-AA) foi encontrada em 9% dos HD com prevalência no sexo masculino hipertensos, sendo encontrada uma associação entre a mutação A1298C e G1793A. Constatou-se alta prevalência de mutações em diálise (88% HD e 83% DP). Na literatura é descrita uma incidência de mutações em indivíduos normais com variáveis étnicas de 43% a 44% (C677T), 18% a 42% (A1298C) e 3% a 12% (G1793A), assim como se relatam maior ocorrência em algumas condições de vida e hábitos (tabagismo, carência vitamínica e consumo de café), níveis hormonais (maiores níveis de homocisteína no sexo masculino) e níveis de creatinina. Conclui-se que os polimorfismos C677T e A1298C se constituem em fatores de risco na doença renal em hipertensos, principalmente masculinos em HD. O polimorfismo G1793A mostrou associação com A1298C em HD o que sugere diferenças quanto à modalidade dialítica. Considerando-se que o procedimento dialítico pode ser fator responsável por mutações, estes conhecimentos são de relevância clínica para minimizar efeitos sobre o que se constitui na maior causa de óbito nos renais crônicos. APOIO: FAPESP

PO-16-128

AValiação DO COBRE E PERFIL LIPÍDICO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM OBESIDADE

SEVERINA CARLA V. CUNHA LIMA; RICARDO FERNANDO ARRAIS; CRISTIANE HERMES SALES; MARIA DAS GRAÇAS ALMEIDA; KARINE CAVALCANTI M. SENA; VANESSA T. DE LIMA OLIVEIRA; ANA SUELY ANDRADE; NIETHIA REGINA DANTAS DE LIRA; LUCIA DE FÁTIMA C. PEDROSA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A importância funcional dos oligoelementos e os possíveis distúrbios metabólicos presentes em algumas doenças crônicas, despertaram o interesse recente do cobre como fator envolvido em variados aspectos fisiopatológicos. A obesidade provoca alterações metabólicas e sistêmicas, que de forma insidiosa conduzem ao desencadeamento de co-morbidades. O objetivo deste estudo foi avaliar as concentrações de cobre no eritrocito e plasma e correlacionar com o perfil lipídico das crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade atendidos no ambulatório de Endocrinologia Pediátrica da UFRN. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN. As médias de idade (ano) foram as seguintes para os grupos sobrepeso ($10,8 \pm 2,61$), obesidade ($12,0 \pm 1,60$) e controle ($11,3 \pm 2,70$). A avaliação antropométrica foi feita utilizando-se o índice de massa corporal (IMC). Os valores do colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol e triglicerídios foram classificados de acordo com Kwiterovich (1989). A determinação do cobre eritrocitário e plasmático foram feitos por espectrofotometria de absorção atômica. Constatamos nos grupos sobrepeso e obesidade, que, 47,06% apresentavam valores do colesterol total e LDL-colesterol aumentados ou limítrofes e para os triglicerídios, 17,65% encontrava-se com valores considerados indesejáveis. Detectamos maiores concentrações de cobre eritrocitário $80,8 \pm 2,7 \mu\text{g/dL}$ e plasmático $172,1 \pm 5,9 \mu\text{g/dL}$ no grupo obeso masculino. Observamos correlações negativas entre o cobre eritrocitário e plasmático no grupo sobrepeso masculino ($r = -0,66$) e obesidade feminino ($r = -0,41$). Verificamos uma correlação inversa entre o cobre eritrocitário e o HDL-colesterol no grupo sobrepeso feminino ($r = -0,58$) e entre o TGL no grupo sobrepeso masculino ($r = -0,58$). Concluímos que as reservas intracelulares de cobre não se alteram na obesidade, o que sugere um controle homeostático importante para compensar as oscilações plasmáticas e alterações metabólicas da doença.

PO-16-129

ANSIEDADE, DEPRESSÃO E IMAGEM CORPORAL NO TRATAMENTO INTERDISCIPLINAR DA OBESIDADE

LUCIANA PINTO RODRIGUES; PAULA OLIVEIRA MORA; RITA CÁSSIA MARGARIDO MOREIRA; TELMA MARIA BRAGA COSTA

Instituição: Curso de Nutrição UNAERP**Ag. Financiadora:** UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A prevalência da obesidade tem crescido na maioria dos países e hoje é considerada um problema de saúde pública. Além das doenças crônicas degenerativas associadas, a obesidade também está relacionada com uma sobrecarga psicossocial. Atitudes, sentimentos e demais elementos psicológicos podem estar relacionados à ingestão alimentar e ao excesso de peso. O presente estudo avaliou atitudes emocionais relacionadas ao excesso de peso em pacientes atendidos pelo Centro Interdisciplinar de Apoio Nutricional da UNAERP. Foram analisados 20 pacientes, adultos, em tratamento nutricional, não medicamentoso, com dieta hipocalórica, submetidos à reeducação alimentar. Estes pacientes apresentavam diagnóstico nutricional de sobrepeso e obesidade graus I, II e III e foram submetidos à aplicação de testes de ansiedade (IDATE), humor (EAH), depressão (IDB), e imagem corporal (QIC). Dos resultados obtidos, 60% da amostra apresentou nível de ansiedade-traço considerado como alto, maior que a média brasileira. Em relação à ansiedade-estado, observamos que 40% enquadravam-se na faixa média-alta. A avaliação da ansiedade medida pela Escala Analógica de Humor (EAH) mostrou que 60% dos sujeitos apresentaram avaliação subjetiva acima de 5,0 em uma escala que vai de 0 a 10. Quanto aos resultados referentes à depressão a amostra apresentou uma incidência de 42,7%, sendo importante destacar que a mesma não apresentava diagnóstico prévio de depressão. Através do QIC foi avaliada a distorção da imagem corporal que mostrou que mais de 60% da amostra apresentou intensa distorção. Análise estatística realizada mostrou existir uma correlação entre os valores de IDB e QIC, sendo esta correlação não linear. À partir da alta prevalência de ansiedade, depressão e imagem corporal encontrada, destaca-se a necessidade de acompanhamento psicológico buscando uma maior adesão ao tratamento nutricional, o que, provavelmente, reverterá em perda de peso.

PO-16-130

ESCORE DE RISCO DE FRAMINGHAM E MUTAÇÕES C677T E G1793A NO GENE QUE CODIFICA A ENZIMA METILENOTETRAHIDROFOLATO REDUTASE (MTHFR) EM TRIPULANTES DE BARCO DE PESCA INDUSTRIAL DOS MUNICÍPIOS DE ITAJAÍ E NAVEGANTES/SC

SANDRA SOARES MELO; MÁRCIA REIS FELIPE; ELISABETH BARTH; DARLENE CAMATI PERSUHN; IRIANE EGER MANGRICH; JULIANA BERNADON PRETTO; MICHAELA EICKEMBERG; FABIANE DALLAGNOL; MÔNICA TESTONI CARDOZO

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Ag.Financiadora:** FAPESC/SC E PROBIC - UNIVALI**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Fatores de risco clássicos para as doenças do coração permitem calcular o escore de Framingham que determina o risco absoluto de doenças vasculares em 10 anos. Recentemente tem-se reconhecido um novo fator de risco para as doenças cardiovasculares - a hiperhomocisteinemia. Esta pode estar associada a deficiências nutricionais e/ou a fatores genéticos (mutações no gene da MTHFR). O presente trabalho verificou o risco de eventos vasculares, a partir da determinação do escore de Framingham e detecção das mutações C677T e G1793A da MTHFR. Participaram do estudo 132 indivíduos de diferentes embarcações pesqueiras dos municípios de Itajaí e Navegantes/SC. Foram coletados dados de estilo de vida, peso corporal, estatura, circunferência da cintura e pressão arterial. Coletas de sangue foram realizadas para determinação dos exames bioquímicos e extração de DNA de leucócitos. As mutações C677T e G1793A foram detectadas por Polimorfismo de Tamanho nos Fragmentos de Restrição. O estado nutricional foi avaliado segundo IMC (WHO,1995) e circunferência da cintura (Han et al., 1995). O perfil nutricional revelou que 66,9% dos indivíduos pesquisados apresentaram sobrepeso ou obesidade e 48,84% valores para a circunferência da cintura acima dos parâmetros de normalidade. A hipertensão arterial sistêmica foi encontrada em 67,8%, o hábito de fumar foi relatado por 35% dos pescadores, e o de consumir bebidas alcoólicas por 65,41%. A maioria dos entrevistados apresentou valores elevados para colesterol total e LDL-colesterol. Da totalidade dos indivíduos estudados, 23% apresentaram médio e alto risco para doenças vasculares nos próximos 10 anos. Um elevado percentual (40,90%) da população estudada apresentou genótipo heterozigoto para a mutação C677T e 10% para a mutação G1793A. Elevados riscos clínicos, nutricionais e genéticos foram identificados nesta população, sugerindo a implantação de um plano de intervenção nutricional para prevenir e evitar a progressão de doenças vasculares.

PO-16-131

DETERMINAÇÃO DO ZINCO PLASMÁTICO E ERITROCITÁRIO EM PACIENTES HEMODIALISADOS

AMANDA DE CASTRO AMORIM; RUBENS DE SOUSA SANTANA; SEMIRAMIS JAMIL HADAD DO MONTE; FÁBIO ARAÚJO DA SILVA ALMEIDA; JOSÉ RIBEIRO DOS SANTOS JÚNIOR; CARMEM MARIA B. DE CARVALHO; JOSÉ TIBÚRCIO DO MONTE NETO; JOSÉ ADAIL FONSECA DE CASTRO; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO; OSMAM MENDES RIBEIRO; LUIZ CARLOS VIANA TEIXEIRA

Instituição: Universidade Federal do Piauí- UFPI**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

INTRODUÇÃO: A insuficiência Renal Crônica (IRC) constitui-se numa das principais condições clínicas associadas à deficiência de zinco (Zn), que parece estar ligada a muitos sintomas da doença, comprometendo vários sistemas fisiológicos. **OBJETIVO:** Determinar as concentrações plasmáticas e eritrocitárias de Zn e sua associação com a idade e o tempo de hemodiálise (HD) em pacientes hemodialisados crônicos de Teresina-PI. **MÉTODOS:** Estudo transversal, tendo como critério de elegibilidade, estar há pelo menos seis meses em programa regular de HD, possuir acesso artéreo-venoso, com ausência de intercorrências clínicas. O sangue foi coletado antes da sessão de hemodiálise e os níveis de Zn medidos por espectrofotometria de absorção atômica. Paralelamente, foram analisadas as variáveis de sexo, idade, tempo de HD, hemoglobina, saturação de transferrina (STFE), ferritina, fosfatase alcalina, albumina, cálcio, fósforo e uso de medicamentos como eritropoietina (EPO), ferro, cálcio e vit.D. **RESULTADOS:** Foram estudados 51 pacientes, sendo 59% do sexo masculino. As medianas de idade e tempo de HD foram, respectivamente, 51 anos e 48 meses. As médias de Zn plasmático e eritrocitário foram de 70,6 +/-4,3 (p<0,05) e 50,9 +/-2,1 (p<0,05), respectivamente. A ocorrência de Zn plasmático baixo (<70ug/dL) foi observada em 53% dos pacientes (n=27) e, o Zn eritrocitário estava abaixo do valor de normalidade (<42,2mg de Zn/g de Hb) em apenas 04 destes pacientes. Em 1 paciente, o nível de Zn eritrocitário estava baixo com zincemia normal. Verificou-se associação positiva entre os níveis de Zn plasmático com o tempo de HD (p<0,05) e STFE (p<0,05). **CONCLUSÃO:** A distribuição do zinco mostrou-se diferente nos compartimentos celulares destes pacientes, detectando-se hipozincemia em 53% dos casos. O estudo mostrou haver ainda associação significativa entre a concentração plasmática do mineral com o tempo de HD e com a saturação de transferrina.

PO-16-132

EFEITOS DE DIFERENTES ÓLEOS DIETÉTICOS SOBRE OS NÍVEIS DE PRESSÃO ARTERIAL, REMODELAMENTO CARDÍACO E BIOQUÍMICA DE RATOS ESPONTANEAMENTE HIPERTENSOS E COM DIABETES EXPERIMENTAL

FERNANDA MEDEIROS; MÁRCIA BARBOSA ÁGUILA; CARLOS ALBMANDARIM DE LACERDA

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Avaliar efeitos de diferentes óleos dietéticos sobre a pressão arterial (PA) e miocárdio em ratos espontaneamente hipertensos (SHR) e com diabetes experimental (DB). Estudou-se 25 SHR, DB (estreptozotocina, 45mg/kg i.p.), machos, divididos em 5 grupos: SHR, SHR-DB, SHR-DB + óleo de palma (Pal), SHR-DB + óleo de oliva (Ol) e SHR-DB + óleo de peixe (Px). Os grupos tratados receberam óleos (1,5 g/kg/dia + 1 UI vit. E/ml) e os grupos SHR e SHR-DB receberam placebo, por gavagem orogástrica durante 6 semanas. A PA foi aferida por pleitismografia. Foram avaliados os seguintes parâmetros estereológicos: densidade de volume de tecido conjuntivo (Vv[tc]), área transversa de cardiomiócitos (A[cmi]), densidade de comprimento de vasos intramiocárdicos (Lv[vim]) e relação vasos intramiocárdicos/cardiomiócitos (vim/cmi). Testes estatísticos utilizados: análise de variância e Newman-keuls, Kruskal-Wallis e Mann-Whitney. A PA foi -21% no grupo peixe, -9% no grupo palma ($p < 0,001$) e -12% no grupo oliva ($p < 0,001$). Comparando com o grupo SHR-DB, o Vv[tc] foi -63% no grupo SHR-DB-Px, -59% no grupo SHR-DB-Pal e -48% no grupo SHR-DB-Ol ($p < 0,001$). Para A[cmi], o grupo SHR-DB-Pal apresentou valor de -20% ($p < 0,01$) e o grupo SHR-DB-Px apresentou -323% ($p < 0,001$) quando comparados com os grupos SHR e SHR-DB. Lv[vim] foi +168% no grupo SHR-DB-Px, +99% no grupo SHR-DB-Pal e +91% no grupo SHR-DB-Ol em comparação com os grupos SHR e SHR-DB ($p < 0,001$). A relação [vim]/[cmi] foi +300% no grupo SHR-DB-Px, +238% no grupo SHR-DB-Ol e +225% no grupo SHR-DB-Pal. Os grupos SHR-DB-Ol e SHR-DB-Pal apresentaram hipertrigliceridemia. O grupo com SHR-DB-Px manteve níveis normais de triglicerídeos. Os efeitos mais benéficos exercidos sobre o miocárdio, PA e níveis de triglicerídeos séricos foram encontrados no grupo SHR-DB-Px, mas os óleos de oliva e palma também apresentaram efeitos positivos na estrutura cardíaca de animais hipertensos e diabéticos. (Apoio: CNPq, Faperj).

PO-16-133

DESNUTRIÇÃO MATERNA DURANTE A FASE DE LACTAÇÃO E A PROPENSÃO À TROMBOSE NA PROLE ADULTA.

SUSANA ORTIZ COSTA; RUSSOLINA BENEDETA ZINGALI; THEREZA CRISTINA BARJA FIDALGO

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag. Financiadora:** CAPES**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A relação entre nutrição na gestação e/ou lactação e o desenvolvimento de doenças não-transmissíveis na idade adulta tem sido amplamente estudado. Entretanto, poucos estudos exploram a relação entre a privação de nutrientes durante a lactação e a propensão à trombose na idade adulta. O objetivo do trabalho foi investigar a propensão à trombose em ratos adultos jovens (60 dias) cujas mães foram submetidas à desnutrição protéica durante o período de lactação. Ratos Wistar foram separados em dois grupos: controle (CN) e desnutrido (DN) ($n=6$ /grupo), cujas mães receberam dietas contendo 20% e 8% de proteína durante a fase de lactação, respectivamente. Após o desmame, ambos os grupos receberam ração industrializada específica contendo 22% de proteína e água ad libitum. Foi observado um menor peso corporal no DN desde a primeira semana de vida até a vida adulta (60 dias), confirmando a programação metabólica. As curvas de agregação plaquetária, foram similares entre os grupos. O tempo de coagulação, analisado através dos testes de TTPa e TP, sugerem que o DN não apresenta alterações no sistema hemostático. O lipidograma revelou que os níveis de HDL, LDL, VLDL, e triglicérides não tiveram diferença significativa entre os grupos, enquanto os níveis de colesterol total foram significativamente menores no grupo DN. A análise da formação de trombos in vivo pelo modelo de trombose venosa profunda não mostrou diferença entre os grupos. Através do teste t-student, foi adotado o nível de significância $p < 0,05$. Os dados sugerem que a programação metabólica, em ratos jovens, não produz alterações metabólicas relacionadas ao risco de desenvolvimento da trombose, visto que os animais desnutridos não apresentaram alterações na coagulação sanguínea, bem como nos níveis de lipídeos do sangue, que seriam fatores de risco para a formação de trombos patológicos. Apoio: CAPES, CNPq.

PO-16-134

PARÂMETROS BIOQUÍMICOS E NUTRICIONAIS ASSOCIADOS A POLIMORFISMOS DA METILENOTETRAHIDROFOLATO REDUTASE (MTHFR) EM INDIVÍDUOS DIABÉTICOS TIPO 2

ADRIANA LIMA MELLO; RENATA CRISTINA LATARO; MÔNICA S.S. MEIRELLES; HELIO VANNUCCHI

Instituição: Departamento de Clínica Médica - FMRP - USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Estudos sobre a prevalência dos polimorfismos C677T e A1298C no gene da MTHFR têm evidenciado a sua contribuição no surgimento de complicações micro e macrovasculares em diabetes tipo 2. O presente estudo avaliou, em indivíduos diabéticos tipo 2, a associação dos polimorfismos C677T e A1298C do gene que codifica a MTHFR com índice de massa corpórea (IMC), circunferência abdominal (CA), índice cintura quadril (ICQ), nefropatia e níveis séricos de folato e vitamina B12. Foram selecionados 52 indivíduos diabéticos tipo 2, sendo 67,31% do sexo feminino e 32,69% do masculino, com idade entre 30 e 59 anos. Os pacientes foram genotipados utilizando o protocolo padrão de PCR. Dos pacientes selecionados, foram formados três grupos compostos por pacientes que tinham exclusivamente a mutação C677T (n=24), por indivíduos que apresentavam apenas a mutação A1298C (n=10) e por pacientes que não apresentaram nenhuma das mutações em estudo (n=8). As análises estatísticas foram feitas com auxílio do *software* GraphPad InStat 3.0 para verificar associações entre os polimorfismos e as demais variáveis. Foi utilizado como nível de significância o $p < 0,05$. A média do IMC para os grupos que apresentaram exclusivamente as mutações C677T, A1298C e aqueles sem mutação, foi $31,26\text{Kg/m}^2 \pm 5,56$, $29,20\text{Kg/m}^2 \pm 5,08$ e $29,89 \pm 9,16$ respectivamente, sem diferença estatisticamente significativa entre os grupos. Não foi observada diferença estatisticamente significativa também em relação à CA, ICQ e aos valores de microalbuminúria e creatinina sérica. Para os três grupos não foi verificada deficiência nos níveis séricos das vitaminas analisadas, sem diferença estatisticamente significativa entre estes e os polimorfismos. Em conclusão, constatou-se que, na população em estudo, não foi evidenciada associação entre os polimorfismos e os parâmetros bioquímicos e nutricionais analisados. Apoio: CNPq

PO-16-135

ANORMALIDADES NO PERFIL LIPÍDICO EM AUTISTAS MENORES DE 18 ANOS

MAÍRA SILVEIRA COELHO; MARINA KIYOMI ITO; PAULA BAGNO LEMOS

Instituição: Universidade de Brasília**Ag.Financiadora:** BOLSAS CAPES E CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: Estudos recentes relacionam as anormalidades no metabolismo dos ácidos graxos e dos fosfolípidios de membrana com o autismo. **Objetivo:** Este estudo transversal e controlado teve como objetivos comparar o estado nutricional e os níveis eritrocitários de ácidos graxos entre o grupo autista e o grupo controle. **Métodos:** Todas as medidas e a obtenção do sangue das crianças foram em jejum. As concentrações de ácidos graxos foram medidas nas membranas eritrocitárias de crianças autistas (n=30) e comparadas com crianças não autistas (n=30), pareadas por sexo e idade. O estado nutricional foi avaliado por antropometria e o padrão alimentar de fontes lipídicas foi investigado a partir de inquérito dietético. As amostras de sangue foram congeladas em nitrogênio líquido e armazenadas a -70°C e analisadas por cromatografia gasosa. A análise estatística foi feita com o teste T pareado. **Resultados:** As crianças autistas foram mais suscetíveis a alterações no estado nutricional, principalmente baixo peso ($p < 0,001$). Nenhuma diferença significativa foi observada nos hábitos alimentares entre os grupos. Os níveis totais de n-6 estavam reduzidos no grupo autistas, mas esta redução não foi significativa ($p=0,056$). Houve redução nos níveis de 22: 1 n-9 ($p=0,04$) e de 22: 2 n-6 ($p=0,01$) no grupo autista. Nas crianças autistas menores de 12 anos (n = 21) houve aumento no total de 16: 1 n-9 ($p=0,02$), redução no total de 20: 0 ($p=0,024$), de 22: 1 n-9 ($p=0,047$) e de 22: 2 n-6 ($p=0,005$) em relação ao grupo controle pareado por sexo e idade. **Conclusão:** Este estudo sugere maior suscetibilidade de crianças autistas ao baixo peso corporal, ao excesso de peso e a alterações dos níveis eritrocitários de ácidos graxos. Ainda pode ser sugerido um possível efeito da idade no perfil de ácidos graxos destes pacientes.

PO-16-136

RELAÇÃO ENTRE A MASSA MUSCULAR E A DENSIDADE MINERAL ÓSSEA DE MEMBROS SUPERIORES E INFERIORES EM PACIENTES COM DPOC

MARIA CRISTINA LERARIO; DEBORA STROSE VILLAÇA; SIMONE DAL CORSO; CARLA MALAGUTI; LARA MARIS NÁPOLIS; GABRIELA SARAIVA; LUÍZ EDUARDO NERY; JOSÉ ALBERTO NEDER

Instituição: SEFICE, Departamento de Pneumologia- UNIFESP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Pacientes com doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC) frequentemente apresentam depleção muscular periférica, principalmente nos membros inferiores. O uso de corticosteróides e a diminuição da atividade física podem levar a perdas ósseas, aumentando assim, o risco de fraturas. Entretanto, pouco se sabe acerca da massa muscular periférica e densidade mineral óssea (DMO) nestes pacientes. Neste estudo, comparou-se a massa muscular periférica e a DMO, ambas obtidas por DEXA (dual energy X-ray absorptiometry), em 21 homens (idade= 63 ± 7 anos) portadores de DPOC moderada à grave (VEF1= $54,4 \pm 16,7\%$ do previsto) e 15 controles saudáveis, pareados por idade. Pacientes com DPOC apresentaram redução significativa do índice de massa magra (massa livre de gordura/ estatura²) e da massa magra corpórea; em adição, observaram-se menores valores de massa magra dos membros inferiores, mas não dos superiores, nos pacientes com DPOC ($p < 0,05$). De forma interessante, apenas nos pacientes com DPOC, houve significativa correlação entre massa magra e DMO apendicular tanto nos membros superiores, como inferiores ($r = 0,58$ e $0,51$, respectivamente, $p < 0,05$). Conclui-se que a perda de massa muscular, notadamente nos MMII, correlacionou-se com a densidade mineral óssea em pacientes com DPOC. Desta forma, medidas reabilitadoras que evitem a depleção muscular periférica podem ter impacto positivo na correlação da massa mineral óssea nesta população de pacientes.

PO-16-137

ALTERAÇÕES NA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA E HIPERPARATIREOIDISMO SECUNDÁRIO SUBMETIDOS A PARATIREOIDECTOMIA, AVALIADAS ATRAVÉS DA ANÁLISE CONVENCIONAL E VETORIAL DA BIOIMPEDÂNCIA

BÁRBARA SANTAROSA EMO PETERS; VANDA JORGETTI; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ / FAPESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Sendo o Hiperparatireoidismo Secundário (HPT2) um agravante para desnutrição em pacientes com Insuficiência Renal Crônica (IRC), o objetivo deste trabalho foi avaliar mudanças na composição corporal de pacientes com IRC e HPT2 submetidos a Paratireoidectomia (PTX), através da análise convencional e vetorial da bioimpedância. Foram acompanhados, 12 pacientes adultos, de ambos os sexos, com média de idade de $43,4 \pm 12,7$ anos. Os dados para avaliação nutricional e bioquímica foram coletados antes e após 6 meses de realização da PTX. Foi realizado diário alimentar de 3 dias, para a análise da média de ingestão de energia, proteína, cálcio e fósforo; medidas antropométricas como peso, altura, Índice de Massa Corporal (IMC) e Impedância Bioelétrica (BIA); e análise de parâmetros bioquímicos nutricionais (proteína total e albumina sérica) e do metabolismo ósseo (cálcio sérico total, fósforo sérico, e paratormônio intacto-iPTH). Não houve alteração significativa na ingestão energia, proteínas e fósforo após a cirurgia. Entretanto, a ingestão média de cálcio aumentou significativamente após a PTX ($382,3 \pm 209,6$ mg para $656,6 \pm 313,8$ mg; $p < 0,05$). Não foram observadas alterações significativas nas medidas convencionais da BIA, como gordura corporal (GC), massa magra (MM) e água corporal total (ACT) após a cirurgia; entretanto, as medidas vetoriais da BIA como o ângulo de fase e a reactância aumentaram significativamente após a PTX ($5,0 \pm 1,4$ graus para $5,6 \pm 1,3$ graus, e $44,1 \pm 15,6$ Ohm para $57,1 \pm 14,4$ Ohm; $p < 0,05$). Antes da cirurgia, foi encontrada correlação negativa entre o iPTH e a GC ($r = -0,69$, $p < 0,05$). Houve aumento significativo da albumina sérica após a PTX ($3,9 \pm 0,4$ g/dl para $4,2 \pm 0,6$ g/dl; $p < 0,05$). O presente estudo mostrou que a PTX traz benefícios ao estado nutricional de pacientes com IRC e níveis elevados de iPTH, e foi demonstrado que a análise vetorial da bioimpedância (BIVA) é o método mais sensível para se avaliar alterações na composição corporal de pacientes com IRC e HPT2.

PO-16-138

QUAL A MELHOR EQUAÇÃO PARA ESTIMATIVA DE PESO PARA SER USADA EM PACIENTES INTERNADOS?

ELINE DE ALMEIDA SORIANO; MARCOS FERREIRA MINICUCCI; PAULA SCHIMIT AZEVEDO GAIOLLA; SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA; ÁLVARO OSCAR CAMPANA; MARIANNE LOZANO G. FERNANDES; SANDRA REIKO HASEGAWA

Instituição: Dpto. Clínica Médica - FM Botucatu - UNESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: O peso é uma das variáveis antropométricas importante para a avaliação do estado nutricional; de difícil mensuração nos pacientes acamados. Objetivo: Verificar qual das equações de estimativa de peso, descritas na literatura, fornece valor mais próximo com o medido por balança de precisão (peso real). Método: 50 pacientes (26 mulheres) com idade $48,4 \pm 16,7$ anos, internados no Hospital das Clínicas de Botucatu e Hospital Estadual Bauru. Sete equações foram usadas: Chumlea et al, 1988 (Ch); Martins & Cardoso, 2000 (MC); Rabito, 2004 (R1 e R2) e Santos, 2004 (S1, S2 e S3). Para comparação, foi utilizada ANOVA por medidas repetidas, significância 5% e a concordância foi verificada pelo procedimento de Bland & Altman, 1986. Resultados: 1) Nas comparações com o peso real: os valores das equações nos homens (S1 e S2) e nas mulheres, (S1, S2 e S3) não foram diferentes estatisticamente; 2) A equação S1 apresenta o menor viés e menor intervalo de concordância. Conclusão: A aplicação da equação de estimativa de peso S1 mostrou a melhor concordância com o peso real. Equação S1: $\log(\text{peso}) = -3,801 + 0,352 \times \log(\text{CP}) + \text{estatura} + 1,045 \times \log(\text{CQ}) + 0,011 \times \text{CB} + 0,002 \times \text{PSE} - 0,002 \times \text{PT} \times \text{sexo} + 0,416 \times \text{CC/CQ} + 0,001 \times \text{PSI}$, onde: CP= circunferência da panturrilha; CQ= circunferência do quadril; CB= circunferência do braço; PSE= prega subescapular; PT= prega tricipital; CC/CQ= índice cintura/quadril e PSI= prega suprailíaca

PO-16-139

COMPARAÇÃO ENTRE EQUAÇÕES PREDITIVAS DE PESO E ALTURA COM DADOS REAIS OBTIDOS EM PACIENTES HOSPITALIZADOS.

ESTELA IRACI RABITO; MIRELE SAVEGNAGO MIALICH; EDSON ZANGIACOMI MARTINEZ; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

As medidas de peso e altura são dados importantes para a avaliação do estado nutricional e também para o planejamento das terapias nutricional e medicamentosa. Entretanto, algumas situações impossibilitam a realização destas medidas da forma convencional. Nestes casos são necessários equipamentos especiais ou a estimativa por meio de equações preditivas de peso e altura. Recentemente foram desenvolvidas equações preditivas de peso e altura que requerem como instrumento a fita métrica. Objetivo: avaliar a qualidade e a confiabilidade dos resultados fornecidos pelas três equações preditivas para peso e as duas equações para a altura, validando-as estatisticamente. Resultados: foram coletados os dados: sexo, idade e medidas antropométricas: peso (kg), altura (m), dobra cutânea subescapular (mm), circunferências: da panturrilha, do braço e abdominal (cm), comprimento do braço, e meia envergadura (cm). A avaliação estatística foi feita utilizando o coeficiente de concordância St. Laurent. Resultados: foram avaliados 50 indivíduos de ambos os sexos internados no HCFMRP/USP. A avaliação estatística das três equações para estimativa de peso apresentaram coeficiente de concordância entre 0,85 e 0,89; com intervalo de confiança de 95% entre 0,80 e 0,93. Enquanto as duas equações para estimar a altura apresentaram coeficientes de concordância igual a 0,81 para ambas e intervalo de confiança de 95% variando entre 0,71 e 0,88. Conclusão: A avaliação estatística comparando as medidas reais com as medidas estimadas de peso e altura demonstra que as equações preditivas apresentam confiabilidade para serem aplicadas na prática clínica.

PO-16-140

EFEITO DE PLANTAS MEDICINAIS NO CONTROLE DO DIABETES

SILMARA RODRIGUES MACHADO; CRISTIANE DA S. M. GRASSELLI; CAMILA V. B. C. COSTA; GERALDO ALVES DA SILVA; MARCELO H. DOS SANTOS; HÉRCIA S. D. MARTINO; TOMAZ H. ARAÚJO

Instituição: Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas/Centro**Ag.Financiadora:** PROBIC/EFOA-CEUFE**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

INTRODUÇÃO- A obesidade é um fator de risco para as doenças crônicas, sendo responsável por 61% dos casos de diabetes tipo 2. O tratamento crônico do diabetes inclui o uso de drogas, que estão associadas à efeitos colaterais e ao alto custo, fazendo-se necessário o desenvolvimento de formas alternativas para o controle da doença. Diante disso, as plantas medicinais constituem fontes de drogas potencialmente terapêuticas. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar os efeitos das plantas *Cissus sicyoides* (insulina vegetal), *Mangifera indica* (mangueira) e *Solanum lycocarpum* St. Hill (lobeira) no controle do diabetes em ratos. **MÉTODO -** De acordo com o processo A da Farmacopéia Brasileira obtiveram-se os extratos da insulina vegetal e da casca da mangueira e, manualmente extraiu-se os amidos claro e escuro da lobeira. Utilizou-se 40 animais em 6 grupos experimentais. O diabetes foi induzido por aloxano (150mg/Kg). Semanalmente houve controle da variação de peso e da glicemia. Verificou-se os níveis de colesterol e de triglicérides no início e no final do experimento. A dosagem dos parâmetros bioquímicos foi feita pelo aparelho AccutrendGCT Roche. **RESULTADOS** Houve redução significativa da glicemia apontada pela ANOVA e complementada por Tuckey e Dunnet com $p<0,05$. Ao final do experimento os animais que receberam extrato da casca da mangueira, insulina vegetal e amido claro da lobeira tiveram aumento significativo do colesterol pelo teste de Tukey e pelo teste de Dunnet. Não houve variação significativa do triglicérides. Também foi estudada a variação de peso nos animais e observou-se que todos os grupos diabéticos apresentaram perda de peso significativa apontada pelos mesmos testes. **CONCLUSÃO -** Todos os tratamentos foram efetivos no controle da glicemia. Não houve variação significativa nos níveis de triglicérides e o aumento nos níveis de colesterol somente não foi significativo no grupo que recebeu o amido escuro da lobeira.

PO-16-141

EFEITO DO DESMAME PRECOCE ASSOCIADO À DIETA ISENTA DE GLUTAMINA SOBRE AS CONCENTRAÇÕES PLASMÁTICA E TECIDUAL DE GLUTAMINA EM CAMUNDONGOS

MARCELO MACEDO ROGERO; PRIMAVERA BORELLI; IVANIR S. OLIVEIRA PIRES; INAR ALVES DE CASTRO; JULIO TIRAPEGUI

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas -USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A glutamina é o aminoácido livre mais abundante no plasma e no músculo esquelético, e é utilizada em altas taxas por células de divisão rápida, incluindo leucócitos, como substrato energético e na síntese de nucleotídeos. Recém-nascidos apresentam necessidade aumentada de glutamina, que é suprida pela ingestão do leite materno. Por outro lado, neonatos precocemente desmamados dependem da síntese endógena e do fornecimento exógeno de glutamina. Contudo, a concentração de glutamina em fórmulas infantis artificiais é extremamente baixa ou inexistente. O objetivo desse estudo foi verificar o efeito da ingestão de uma dieta isenta de glutamina sobre as concentrações de glutamina, glicose, insulina, albumina e de proteínas totais no sangue e de glutamina e proteína no fígado e no músculo de camundongos precocemente desmamados. Camundongos Swiss Webster, machos, foram distribuídos em dois grupos: desmamados no 21º (AMAM) ($n=8$) e desmamados precocemente no 14º (DESM) ($n=8$) dias pós-natal, sendo o grupo DESM alimentado com uma dieta isenta de glutamina do 14º ao 21º dia pós-natal. Os animais dos grupos AMAM e DESM foram sacrificados no 21º dia pós-natal. Concentrações de glutamina, glicose, insulina, albumina e de proteínas totais no sangue e de glutamina e proteína no fígado e no músculo foram avaliadas. Em relação aos parâmetros sanguíneos, observou-se apenas redução da concentração de glutamina do grupo DESM em comparação ao grupo AMAM ($p<0,05$). O grupo DESM apresentou diminuição da concentração muscular de glutamina ($p<0,05$) e diminuição das concentrações hepática ($p<0,05$) e muscular ($p<0,05$) de proteína em relação ao grupo AMAM. Esses resultados demonstram que o desmame precoce associado à ausência de ingestão de glutamina diminui os estoques corporais de glutamina, o que pode estar possivelmente relacionado a maior suscetibilidade a infecções em neonatos precocemente desmamados.

PO-16-142

ÍNDICE GLICÊMICO DO CUBIU (SOLANUM SESSILIFLORUM DUNAL) EM PACIENTES DIABÉTICOS E NÃO DIABÉTICOS

EVELYN DE OLIVEIRA ALVES; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; JAIME PAIVA LOPES AGUIAR; FERNANDO R. L. FERREIRA; DEBORA L. JEZINI; EMERSON S. LIMA; CLARICE S. O. H. KITAYAMA; ROBERTO N. MAEDA; LÍLIAN PANTOJA; FERNANDO H. ALENCAR; LÉA S. SOUZA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A região amazônica, detentora de fruteiras nativas com potencial econômico, tecnológico e nutricional, como o cubiu (*Solanum sessiliflorum* Dunal), não tem o seu perfil nutricional totalmente elucidado. Sendo assim, o presente estudo avaliou o índice glicêmico do cubiu, na forma de farinha, precedido de análise físico-química e microbiológica objetivando contribuir na disponibilização de uma tabela não só dos constituintes nutricionais mas também com o índice glicêmico de alimentos amazônicos. Foram utilizados frutos oriundos da Estação Experimental do Ariau, do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia-INPA, em estágio de maturação comercial e processados até a obtenção da farinha, forma em que foi administrada, após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia e consentimento livre e esclarecido dos participantes. Participaram do estudo, intencional, 6 indivíduos diabéticos e 6 não diabéticos, segundo critérios preconizados pela ADA (2003), Jenkins et al. (1981), Truswell (1992) e FAO/WHO (1998). O cubiu apresentou baixa concentração de energia e teores expressivos de fibra alimentar corroborando com os estudos viabilizados pelo Grupo de Alimentos e Nutrição do INPA. A idade média dos indivíduos não diabéticos e diabéticos foram: $57,8 \pm 21,2$ e $59,6 \pm 15$ anos e o índice de massa corporal $27,8 \pm 5,3$ e $28,0 \pm 2,7$ respectivamente, demonstrando homogeneidade entre os grupos. Os valores do índice glicêmico na ordem de (49,4) em participantes diabéticos e (44,9) nos não diabéticos e média de 47, permite classificar o cubiu como de baixo índice glicêmico. Tais constatações têm a sua relevância na terapia nutricional de diabéticos, com a vantagem de ser um alimento autóctone, podendo auxiliar os profissionais da área de nutrição na orientação e elaboração de dietas.

PO-16-143

PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES COM DOENÇA ARTERIAL CORONARIANA (DAC) SUBMETIDOS À ANGIOPLASTIA E/OU CIRURGIA DE REVASCULARIZAÇÃO

NIETHIA REGINA DANTAS DE LIRA; LUCIA DE FATIMA CAMPOS PEDROSA; MARIA SANALI M DE O. PAIVA; TELMA MARIA DE ARAÚJO SILVA; ADRIANA AUGUSTO DE REZENDE; ANNA CECILIA Q DE MEDEIROS; ULISVALDO BRUNNO DE O MACEDO; ALINE NARA DE MESQUITA BRITO

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte-UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A associação entre dislipidemia e aterosclerose, e conseqüentemente o desenvolvimento da Doença Arterial Coronariana (DAC) fundamenta mecanismos fisiopatológicos da doença. O estudo teve como objetivo identificar o perfil lipídico de pacientes submetidos à angioplastia e/ou cirurgia de revascularização. A amostra foi constituída por 26 homens adultos (19 a 60 anos) portadores de DAC diagnosticada por angiografia (estenose $\geq 70\%$ em uma ou mais artéria coronária), atendidos em uma Unidade Hospitalar da Cidade de Natal credenciada ao SUS, no período de junho de 2003 a junho de 2004. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN. Antes da revascularização a frequência de dislipidemia correspondia a 81%. O perfil lipídico foi avaliado, após a revascularização em espaço de tempo mínimo de 2 meses, com base nas concentrações plasmáticas de Colesterol Total (CT), Triglicerídeos (TG) e Lipoproteína de alta densidade (HDL-c), determinados por método enzimático colorimétrico, e pelo cálculo das concentrações plasmáticas de Lipoproteína de baixa densidade (LDL-c) e Colesterol não-HDL. Os resultados obtidos demonstraram que 58% dos pacientes apresentavam CT acima de 200mg/dL; 41% encontravam-se com LDL-c superior a 130mg/dL; 58% tinham Colesterol não-HDL maior que 160mg/dL; 73% apresentavam HDL-c abaixo de 40mg/dL; 65% encontravam-se com TG acima de 150mg/dL. Com base nestes resultados conclui-se que mesmo após a revascularização e/ou angioplastia, a ocorrência de dislipidemia persistiu na maioria dos pacientes. Este fato alerta para a cronicidade dos determinantes da aterosclerose e a necessidade de uma vigilância clínica e nutricional, mesmo diante da modernização das técnicas de diagnóstico e tratamento disponíveis.

PO-16-144

A OBESIDADE PODE ESTAR RELACIONADA COM O AUMENTO DA PREVALÊNCIA E GRAVIDADE DA ASMA EM ADOLESCENTES ESCOLARES DE SANTA MARIA/RS E REGIÃO?

DÉBORA FERNANDA BASSO; VITOR EMANUEL CASSOL; MARTIN MALDONADO; TIAGO RIZZATO; STEFÂNIA TECHE

Instituição: Departamento de Nutrição - UFSC**Ag.Financiadora:** FAPEU**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: a prevalência da obesidade está aumentando mundialmente. Nas duas últimas décadas observa-se também o aumento da prevalência de asma, tanto em países desenvolvidos como nos em desenvolvimento. Estudos sugerem associação entre estas duas condições, principalmente em crianças e adolescentes. Objetivo: avaliar se a obesidade está relacionada com o aumento da prevalência e gravidade da asma em adolescentes escolares de Santa Maria/RS e região. Método: dos 6123 adolescentes escolares que preencheram corretamente o questionário escrito do ISAAC (International Study of Asthma and Allergies in Children), obteve-se dados de peso, altura e Dobra Cutânea Tricipital (DCT) de 4010 adolescentes. Foram classificados obesos os adolescentes que apresentaram o Índice de Massa Corpórea e a DCT maior ou igual ao percentil 85. Para verificar a relação entre obesidade e a prevalência e gravidade dos sintomas de asma foi utilizado o teste do qui-quadrado com nível de significância menor ou igual a 0.05 e a força de associação pelo odds ratio com 95% de intervalo de confiança. Resultados: a prevalência de obesidade foi de 11,3%. Houve uma associação estatisticamente significativa ($p < 0.05$) entre adolescentes obesos e resposta afirmativas para “sibilos alguma vez na vida” (OR=1.28 95%IC 1.08-1.52), “asma alguma vez” (OR=1.29 95% IC 1.03-1.62), “sibilos após exercício” (OR=1.36 95% IC 1.11-1.66) e asma grave (OR=1.55 95% IC 1.12-2.14). Após a estratificação por sexo, os dados apontaram uma associação entre meninos obesos e respostas afirmativas para “sibilos alguma vez” (OR=1.49 95%IC 1.13-1.86). Quanto ao sexo feminino, encontrou-se associação com “asma alguma vez” (OR=1,38 95% IC 1.01-1.88) e “sibilos após o exercício” (OR=1.36 95% IC 1.11-1.66). Conclusão: neste estudo a obesidade relacionou-se com o aumento na prevalência e gravidade dos sintomas de asma nos adolescentes escolares. Mais estudos são necessários para elucidar a dimensão da relação entre obesidade e asma. dfbnutri@yahoo.com.br

PO-16-145

SÍNDROME METABÓLICA EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES: ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR E DA ANTROPOMETRIA

FLÁVIA LIMA CAMPISTA; LUCIANA SILVEIRA DE SOUZA; ÉRICA MARIA P. DE OLIVEIRA; ISABEL REY MADEIRA; CLÁUDIA COPLÉ -RODRIGUES; CECILIA LACROIX DE OLIVEIRA; CECILIA NORONHA DE M. CARVALHO

Instituição: Instituto de Nutrição/UERJ - CNPq**Ag.Financiadora:** CNPq / UERJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O objetivo deste estudo foi avaliar e comparar dados antropométricos e dietéticos de um grupo de crianças e adolescentes obesos com e sem síndrome metabólica. Em um estudo transversal foram incluídos pacientes com sobrepeso e obesos acompanhados no ambulatório de Obesidade Infantil do Hospital Universitário Pedro Ernesto (UERJ/RJ). Foram coletadas medidas de massa corporal (Kg), de estatura (m), circunferência da cintura e do abdômen e calculado o Índice de Massa Corporal (IMC). Adotou-se a definição de Boney et al (2005) para síndrome metabólica que considera 3 dos 5 critérios: presença de IMC superior ao percentil 85, hipertrigliceridemia, glicemia plasmática de jejum acima de 100mg/dl e HDL-c abaixo de 40mg/dl. O recordatório de 24h foi calculado por meio do software Nutwin®, v. Windows ® para os seguintes elementos: energia, macronutrientes, Ca, Col, Ác. graxos totais, saturados, polinsaturados e monoinsaturados. Foram analisadas 22 crianças e adolescentes com síndrome metabólica (SM+) e 21 sem a síndrome (SM-). As idades variaram entre 43 e 141 meses (SM+) e 51 e 137 meses (SM-). O IMC médio foi de $26,57 \pm 4,8$ no grupo SM+ e de $22,53 \pm 3,7$ no grupo SM-. Os dois grupos apresentaram diferença estatística significativa (Mann Whitney; $p < 0,001$) para carboidrato ingerido (g), % de carboidrato da dieta e para as variáveis HDL (teste t; $p < 0,001$) e IMC (Mann Whitney; $p = 0,004$); No grupo SM+ houve correlação significativa entre a circunferência da cintura e o consumo de gorduras totais (Pearson; $p = 0,035$) e tendência estatística à significância com o consumo de carboidrato (Pearson, $p = 0,095$) e com o de cálcio (Pearson, $p = 0,095$). Quanto à circunferência abdominal houve tendência estatística a significância para o % de carboidrato consumido (Pearson, $p = 0,077$) e gorduras totais (pearson, $p = 0,067$). O consumo de mono e polinsaturados foi maior no grupo SM-. Concluímos que o grupo SM+ ingeriu maior quantidade de carboidratos associado com o aumento da circunferência da cintura.

PO-16-146

REPRESENTATIVIDADE FUNCIONAL DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS DOS MEMBROS INFERIORES EM PACIENTES COM DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA MODERADA A GRAVE

MARIA CRISTINA LERARIO; DEBORA STROSE VILLAÇA; SIMONE DAL CORSO; ANA CRISTINA GIMENES; LARA MARIS NÁPOLIS; CARLA MALAGUTI; JOSÉ ALBERTO NEDER; LUÍZ EDUARDO NERY

Instituição: SEFICE, Departamento de Pneumologia- UNIFESP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A perda de massa muscular esquelética tem sido associada a diversos desfechos negativos em pacientes com doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC), incluindo mortalidade. Neste estudo, avaliou-se a utilidade clínica de medidas antropométricas segmentares (circunferência e prega cutânea da coxa) em 23 indivíduos com DPOC moderada a grave ($VEF1 = 1,38 \pm 0,50$ L; $54,2 \pm 15,9$ % do previsto). As medidas antropométricas foram relacionadas com indicadores de capacidade funcional: distância na caminhada de 6 minutos (DC6), pico de torque isocinético (PT), capacidade de endurance (trabalho total) e medidas diretas da massa muscular obtidas por densitometria (DEXA). A DC6 correlacionou-se marginalmente ($p=0,108$) com as medidas antropométricas. Houve correlação significativa entre a massa livre de gordura por DEXA e a circunferência da coxa ($p<0,001$). De forma interessante, observou-se forte associação entre todos os índices de desempenho muscular esquelético e medidas de circunferência da coxa (R entre $0,75-0,86$, $p<0,001$). Conclui-se que medidas de circunferência da coxa, de fácil obtenção e massa livre de gordura da perna, obtidos por DEXA, relacionam-se independentemente com indicadores de desempenho funcional da musculatura esquelética em pacientes com DPOC.

PO-16-147

NOÇÕES DE TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL DOS TÉCNICOS E AUXILIARES DE ENFERMAGEM DE UM HOSPITAL GERAL

LUCIANE COUTINHO DE AZEVEDO; ANA ALICE MENEGAT; ELISA CRISTINA VIDOTTO; LIDIANE HELLMANN; FRANCIELI MEDINA; ALESSANDRA MONESTEL; EMANUELA UENO

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A equipe de enfermagem desempenha papel importante na assistência, acompanhamento e orientação ao paciente que recebe nutrição enteral. O objetivo deste estudo foi avaliar os conhecimentos em nutrição enteral de auxiliares e/ou técnicos de enfermagem em um hospital do município de Blumenau/SC. Foram avaliados 43 técnicos e 32 auxiliares de enfermagem das clínicas: médica, cirúrgica, pediátrica e unidades de terapia intensiva. O questionário aplicado abordava a existência da disciplina de nutrição no curso, conhecimento adquirido, fontes de informação pesquisadas, conhecimentos básicos de administração e monitoramento da dieta via sonda. Adotou-se para análise o teste qui-quadrado ($p<0,05$). Constatou-se que os formados há mais de cinco anos referiram com menor frequência ter tido a disciplina de nutrição no curso técnico. Os conhecimentos adquiridos na disciplina de nutrição foram insuficientes para 68%. A maior parte dos participantes (85%), acessa informações sobre nutrição em materiais não científicos. Quanto à observação do consumo alimentar do paciente, 68% perguntam diretamente ao paciente. Os sinais e sintomas mais observados nos pacientes em uso de sonda nasointestinal (SNE) foram: 61% vômito, 47% diarreia, 39% náuseas e 23% distensão abdominal. Observou-se que os profissionais formados há menos de um ano responderam com mais frequência que não sabem quando a dieta por SNE deve ser suspensa. Quanto à bomba de infusão, verificou-se que 36% apresentavam dificuldade na instalação e programação. Quarenta e um por cento relatam não conseguir cumprir a programação de instalação da dieta conforme horário prescrito. Quanto ao tempo após a passagem da sonda é iniciado a dieta, apenas 28% responderam corretamente, porém, 60% dos entrevistados referiram realizar o procedimento de administração de medicação corretamente. Desta forma, constataram-se inadequações nos resultados encontrados entre técnicos e/ou auxiliares de enfermagem quanto a prática de nutrição enteral.

PO-16-148

EVOLUÇÃO NUTRICIONAL DO GRANDE QUEIMADO: RELATO DE CASO

PAULA PILEGGI VINHA; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN; ESTELA IRACI RABITO; RUBENS GUTIERREZ GRANATO; JOSÉ LUIZ LEMES JÚNIOR; LUCIANA VILASBOAS MONTE; ENDRIGO PIVA PONTELLI; LUIS FERNANDO UNGARELLI; WERTHER GUILHERME MARCHESAN; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A avaliação e acompanhamento do estado nutricional de pacientes hospitalizados têm por objetivo evitar a desnutrição intra-hospitalar e complicações decorrentes desta, como as infecções que aumentam o tempo de internação e onerando o sistema de saúde. Nos grandes queimados a contribuição da terapia nutricional fica mais evidente, pois tais pacientes possuem uma elevação importante do gasto energético e do catabolismo protéico, além de maior susceptibilidade às infecções, necessitando em média de 1 a 1,5 dias de internação por cada 1% de superfície corporal queimada. Nestes casos a adoção de condutas dietéticas adequadas pode contribuir para uma melhor evolução clínica e na cicatrização cutânea. Objetivo: relatar a evolução nutricional de um paciente grande queimado durante sua internação hospitalar. Métodos: quantificação da superfície corporal queimada (SCQ) (por LUND BROWDER), acompanhamento do tempo de cicatrização; balanço nitrogenado; albumina e proteínas totais séricas; relato de intercorrências clínicas e descrição da terapia nutricional adotada. Resultados: na admissão do paciente C.L.S., 31 anos, apresentando queimaduras de 2º e 3º grau (65,5% da SCQ), com albumina=2,2g.dl-1, prot. totais=3,2g.dl-1, em ventilação mecânica, IMC=29,4 kg.m-2, Gasto Energético Total=3300kcal. Instituída terapia nutricional enteral, parenteral e mista com oferta calórica de 3400kcal totais, 2688kcal não protéicas e 2,5g.kg-1.dia de proteína. Alta hospitalar após 33 dias com cicatrização satisfatória das áreas enxertadas e doadoras, alb=2,5g.dl-1, área restante em cicatrização equivalente a 10% da SCQ. Conclusão: As alterações metabólicas do paciente queimado prejudicam a manutenção do estado nutricional e conseqüentemente a situação anabólica da cicatrização, marcada pelo balanço nitrogenado negativo. No entanto, neste caso, o acompanhamento nutricional multiprofissional pode ter favorecido a melhora clínica, diminuindo o período de internação para o equivalente a 0,5 dias de internação por 1% de SCQ.

PO-16-149

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM MULHERES OBESAS E SUA RELAÇÃO COM MUDANÇAS NA COMPOSIÇÃO CORPORAL E NA TAXA METABÓLICA BASAL

DENISE MAFRA; LUIZ ANTÔNIO DOS ANJOS; VIVIAN WAHRLICH; FRANCINE M. BOSSAN; GISELE CRUZ; MÁIRA MAZOTO; VÂNIA T VIANA

Instituição: Universidade Federal Fluminense - UFF**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

INTRODUÇÃO: Obesidade é um problema grave de saúde pública e a relação entre excesso de peso corporal e mortalidade cardiovascular já é bem estabelecida e documentada e, por isso, é cada vez maior o número de estudos na área de prevenção e intervenção. **OBJETIVOS:** Avaliar os efeitos da intervenção nutricional no percentual de gordura corporal e gasto energético em mulheres obesas. **MÉTODO:** O metabolismo basal, a composição corporal e medidas antropométricas e bioquímicas foram avaliadas em 14 mulheres obesas (% gordura corporal - %GC \geq 30) na pré-menopausa ($38,17 \pm 9,13$ anos) antes e após prescrição de dieta com restrição energética individualizada de 20% do gasto energético total diário (GET) incluindo orientação de realização de atividade física de 300 kcal diárias durante um período médio de 90 dias. **RESULTADOS:** Foi observado ao final do estudo, uma média de perda de peso de 1,4 kg ($p < 0,028$) com redução significativa do %GC ($41,9 \pm 7,1\%$ para $39,4 \pm 7,4\%$). A medida do perímetro da cintura reduziu significativamente de $83,1 \pm 10,5$ cm para $80,9 \pm 9,0$ cm. Os valores de metabolismo basal não foram modificados. Houve diminuição significativa nos valores do colesterol total e de triglicerídeos. **CONCLUSÕES:** Apesar de pouca perda de peso nas mulheres obesas estudadas, que pode ser explicada pela baixa aderência das pacientes à dieta com restrição energética, houve redução significativa nos parâmetros antropométricos (perímetro da cintura) e na %GC.

PO-16-150

DEFICIÊNCIA DE FERRO EM PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA SOB HEMODIÁLISE

LILIANE VIANA PIRES; ANA MARA DE OLIVEIRA E SILVA; MÁRCIA LUÍZA DOS S. BESERRA; TICIANE CARVALHO MORAES BRITO; ANTONIO CARLOS MARREIROS; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Departamento de nutrição- UFPI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A anemia na insuficiência renal crônica (IRC) é multifatorial e está presente na maioria dos pacientes renais crônicos, sendo a diminuição da produção de eritropoetina a causa mais importante. A deficiência de ferro nesses pacientes contribui para um desequilíbrio mineral-orgânico. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional relativo ao ferro de pacientes com insuficiência renal crônica em tratamento hemodialítico. Este estudo foi de natureza transversal, sendo conduzido com 40 pacientes com IRC, faixa etária de 18 a 82 anos, de ambos os sexos, com tempo médio de duração do tratamento com hemodiálise de 47,5 meses, que faziam parte da demanda espontânea da Clínica Nefrológica do Hospital Aliança Casamater - Teresina/PI. A avaliação da composição corporal foi obtida por meio do peso, altura, prega cutânea tricriptal (PCT), circunferência do braço, circunferência muscular do braço (CB) e circunferência da cintura (CC). Para a determinação das concentrações séricas de ferro, transferrina foi utilizado o método colorimétrico. A análise de hemoglobina foi feita por meio do método de espectrofotometria. A avaliação do consumo alimentar foi realizada utilizando o questionário de frequência alimentar semiquantitativo e a análise um software. A média encontrada de peso, altura, IMC e CC foi de $60,8 \pm 9,2$ kg, $1,6 \pm 0,1$ m, $23,5 \pm 2,7$ kg/m² e $83,6 \pm 9,6$ cm, respectivamente. O percentual médio de adequação para PCT, CB e CMB foi de $99,1 \pm 55,2\%$, $89,0 \pm 9,7\%$ e $85,0 \pm 11,0\%$. Os valores médios encontrados para as concentrações séricas de ferro, transferrina e hemoglobina foram de $103,9 \pm 38,6$ µg/dL, $32,5 \pm 12,8$ mg/dL e $10,8 \pm 1,8$ g/dL, respectivamente. A média encontrada de proteína na dieta foi de $67,1 \pm 39,6$ g/dia ($1,1$ g/kg/dia) e a ingestão média diária de ferro foi de $10,3 \pm 4,5$ mg/dia. A partir dos resultados obtidos, verifica-se a presença de anemia nos pacientes renais crônicos participantes deste estudo, considerando os parâmetros bioquímicos utilizados.

PO-16-152

FATORES DETERMINANTES DA CONCENTRAÇÃO DE LICOPENO NO TECIDO ORAL NEOPLÁSICO EM PACIENTES COM CÂNCERES DA CAVIDADE ORAL E DA OROFARINGE

REGIANE MAIO; CAMILA RENATA CORRÊA; JOSÉ CARLOS BERTO; ÁLVARO OSCAR CAMPANA; SÉRGIO ALBERTO RUPP PAIVA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu-unesp**Ag.Financiadora:** CNPQ E FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

INTRODUÇÃO: O licopeno pode ser importante na prevenção e no tratamento do câncer porque possui vários mecanismos de ação anticarcinogênicos. **OBJETIVO:** Verificar quais fatores clínicos e/ou nutricionais e/ou laboratoriais estão associados às concentrações teciduais de licopeno no tecido oral neoplásico, em pacientes com cânceres da cavidade oral e da orofaringe. **CASUÍSTICA E MÉTODOS:** Estudo transversal e prospectivo. Foram avaliados 37 pacientes homens e 11 mulheres, sem tratamento anterior da doença. As seguintes informações foram obtidas: dados clínicos, nutricionais e laboratoriais. Para avaliar a ingestão habitual de carotenóides foi utilizado o questionário de frequência alimentar quantitativo. As concentrações teciduais de carotenóides foram determinadas por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). As associações foram examinadas pelas análises univariada (correlação de Spearman/Pearson) e de regressão linear múltipla, tendo a concentração de licopeno no tecido oral neoplásico como variável dependente. **RESULTADOS:** As concentrações de licopeno, no tecido oral neoplásico, foram associadas com as seguintes variáveis na análise univariada: idade ($r = -0,38$; $P = 0,027$), concentrações séricas de licopeno ($r = 0,46$; $P = 0,001$), circunferência do braço ($r = 0,38$; $P = 0,008$) e circunferência muscular do braço ($r = 0,44$; $P = 0,001$). Na análise de regressão linear múltipla as variáveis determinantes das concentrações de licopeno no tecido oral neoplásico foram: tecido neoplásico do palato mole ($\beta = -0,699$; $P = 0,017$), creatinina sérica ($\beta = 0,995$; $P = 0,028$), licopeno sérico ($\beta = 1,628$; $P < 0,001$) e beta-caroteno sérico ($\beta = -2,106$; $P = 0,003$); estas quatro variáveis explicaram 41% da variação das concentrações teciduais de licopeno. **CONCLUSÕES:** Os fatores determinantes da concentração de licopeno no tecido oral neoplásico, foram: sítio do tumor (câncer em palato mole) e as concentrações séricas de creatinina, licopeno e beta-caroteno.

PO-16-153

EFEITO DA DIETA E DA ATIVIDADE FÍSICA NA MODULAÇÃO DOS FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR

ELAINE ABRÃO ASSEF SANIBAL; CLAUDIA ASSEF SANIBAL; NÁGILA N. T. DAMASCENO; ELIZABETH A. F. S. TORRES

Instituição: Depto. Nutrição/FSP/PRONUT/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

As dislipidemias associadas às doenças cardiovasculares representam uma das principais causas de mortalidade. O objetivo desse estudo foi avaliar o efeito dos componentes da dieta e do nível de atividade física sobre os fatores de risco cardiovascular. Foram selecionados 30 pacientes dislipidêmicos com e sem doença coronariana, pertencentes à Unidade de Dislipidemia e do Ambulatório de Coronariopatia do Instituto do Coração - InCor. Foram consideradas variáveis independentes os nutrientes da dieta (Recordatório Alimentar de 3 dias x 24h) e o nível de atividade física (Questionário do IPAQ). A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), a formação de autoanticorpos anti-LDLox e o perfil lipídico foram considerados como variáveis dependentes. Para a determinação do perfil lipídico foi utilizado o método enzimático (kits comerciais) e para a determinação de autoanticorpos anti-LDLox foi utilizado o ELISA. Os resultados indicaram que os níveis de LDL-c plasmático apresentaram relação positiva com a ingestão de lipídeos ($p < 0,032$) e relação negativa com o consumo de ácidos graxos monoinsaturados ($p < 0,003$). A formação de autoanticorpos anti-LDLox plasmático apresentou relação negativa com a ingestão de colesterol ($p < 0,025$). O consumo de fibras promoveu uma relação negativa com os níveis de HAS ($p < 0,03$). Verificou-se também que a atividade física não exerceu efeito modulador sobre as variáveis lipídicas, formação de autoanticorpos anti-LDLox e HAS, sugerindo possíveis limitações do questionário do IPAQ, conforme verificado por outros autores. Esses resultados sugerem que o consumo de calorias totais, fibras e de lipídios, em pacientes dislipidêmicos, modulam, direta e indiretamente, os fatores de risco cardiovasculares.

PO-16-154

AValiação DA RESPOSTA GLICÊMICA, SACIEDADE E PALATABILIDADE DE MULHERES, A REFEIÇÕES COM BAIXO, MÉDIO E ALTO ÍNDICE GLICÊMICO

SÔNIA MARIA DE MEDEIROS BATIST; EVANILDA TEIXEIRA; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Estudos com o Índice Glicêmico (IG) dos alimentos têm demonstrado sua importância na prevenção e controle da obesidade e outras doenças. O objetivo deste trabalho foi avaliar a resposta glicêmica de refeições com alto, médio e baixo IG em mulheres com índice de massa corporal (IMC) acima de 25 Kg/m² e comparar o índice de saciedade e palatabilidade destas refeições. Foram oferecidas três refeições, com alto, médio e baixo IG, em dias alternados, a 15 mulheres. Após um período de jejum, foi colhido sangue, e em seguida as voluntárias consumiram a refeição teste. Em intervalos de 15 minutos, foram colhidas novas amostras de sangue, durante duas horas. Sensações de saciedade e palatabilidade foram avaliadas após o consumo das refeições através de uma escala análoga da sete pontos. A saciedade foi avaliada após cada coleta de sangue e a palatabilidade, numa única vez, após o consumo da refeição. Os resultados mostraram que a refeição de baixo IG produzia maior saciedade do que a de alto IG. As refeições com alto IG produziram resposta glicêmica mais elevada, seguida das refeições com médio IG. Quanto à palatabilidade, as voluntárias consideraram mais palatável a refeição de médio IG, seguida da refeição de baixo IG e a menos palatável, a de alto IG. Estes resultados são similares a outros achados da literatura a respeito dos benefícios do índice de saciedade e do índice glicêmico dos alimentos na prevenção e controle de doenças como obesidade, diabetes e cardiopatias, e sua utilização na prática clínica. Palavras-chaves: Diabetes, saciedade, índice glicêmico.

PO-16-155

FOOD INTAKE AND BODY COMPOSITION IN HIV-POSITIVE CHILDREN

JACQUELINE P. MONTEIRO; PATRICIA VIGANO CONTRI; ERICA MIRANDA BERCHIELLI; MARINA HJERTQUIST TREMESCHIN; JOSÉ SIMON CAMELO JÚNIOR

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

Malnutrition is usually seen in HIV-positive children. The aim of this study was to assess the adequacy of nutrient intake and body composition in HIV-positive children. Methods: Seventeen HIV-positive children and five HIV-negative ones were followed in the ambulatory at a School Hospital in the University of São Paulo. Food intake was assessed by a 24 hour dietary recall (R-24h) and by the food frequency questionnaire (FFQ). Body composition was assessed by a multi-frequency impedance bioelectric model (IBM). Results: Children were five to ten years old. The energy and protein intakes were adequate in both food questionnaires in HIV-positive group without statistical difference comparing to the HIV-negative group nevertheless, lean body mass (HIV-positive: 67.8 +ou- 8.7%; HIV-negative: 78.7 +ou- 4.3%), fat mass (HIV-positive: 32.3 +ou- 8.7%; HIV-negative: 21.3 +ou- 4.3%) and total body water (HIV-positive: 52.9 (15.6 - 60.9)%; HIV-negative: 61.3 (55.2 - 64)%) were statistically lower in the HIV-positive group. Conclusions: Energy and protein intake are not associated to malnutrition in HIV-positive children. Malabsorption, endocrine and metabolic disorders and drug interaction may be implicated in this process.

PO-16-156

EQUAÇÃO DE HARRIS-BENEDICT PARA ESTIMAR O GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO DE PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE

MARIA AYAKO KAMIMURA; CARLA MARIA AVESANI; SÉRGIO ANTÔNIO DRAIBE; LILIAN CUPPARI

Instituição: UNIFESP**Ag. Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A avaliação do gasto energético de repouso (GER) é de suma importância na determinação das necessidades nutricionais e na avaliação da homeostase energética. Devido ao elevado custo dos métodos confiáveis e precisos como o a calorimetria indireta, a equação de Harris-Benedict tem sido tradicionalmente utilizada para estimar a taxa de metabolismo basal na prática clínica. No entanto, a sua aplicabilidade na estimativa do gasto energético de pacientes em hemodiálise (HD) não tem sido estudada. Este estudo teve como objetivo comparar o GER estimado pela equação de Harris-Benedict (GER-HB) com as medidas de GER obtidas pela calorimetria indireta (GER-CI) em pacientes em HD. Foram estudados 80 pacientes em HD [51H/29M, idade 43,1±14,2 anos, tempo em HD 27,9±28,9 meses, IMC 23,1±3,5 kg/m²] da Unidade de Diálise da Fundação Oswaldo Ramos - Unifesp/EPM. Os critérios para inclusão foram pacientes com idade >18 anos, tempo em HD >2 meses, sem doenças malignas, autoimunes ou da tireóide, e sem uso de corticosteróides. A análise comparativa foi realizada também em um grupo de 66 indivíduos saudáveis [27H/39M, idade 41,8±12,5 anos, IMC 25,3±3,8 kg/m²]. O exame de calorimetria indireta foi realizado após jejum de 12 horas e no dia interdialítico nos pacientes em HD. A média do GER-HB foi similar a do GER-CI no Grupo HD: 1441±220 vs 1408±287 kcal/dia, respectivamente. No Grupo Saudável o GER-HB (1491±246 kcal/d) foi maior que o GER-CI (1423±259 kcal/d), sendo P<0,05. Apesar dos métodos apresentarem uma forte correlação em ambos os grupos (HD r=0,71; saudável r=0,77), a análise gráfica de Bland & Altman mostrou que o limite de concordância entre os métodos é amplo. Além disso, no Grupo HD foi observada uma subestimação do GER-HB à medida que aumentava os valores de GER. A diferença entre o GER-HB e GER-CI correlacionou-se positivamente apenas com o GER medido pela calorimetria. Embora a média do GER-HB tenha sido similar ao GER-CI no Grupo HD, a visualização individual mostrou que a equação de Harris-Benedict apresenta uma tendência de erro gradativo conforme o aumento do GER. Sugere-se, desta forma, que possíveis aumentos do GER por fatores relacionados à doença e ao tratamento de diálise podem não ser detectados pela equação de Harris-Benedict.

PO-16-157

MONITORING NUTRITIONAL ASSESSMENT IN AIDS PATIENTS WITH LYPODISTROPHY SYNDROME AFTER DIETITIAN ADVICE

ELOISA MARCHI DOS ANJOS; MARINA HJERTQUIST TREMESCHIN; LIDIANE BATISTA FARIA VILELA.; ALCYONE ARTIOLI MACHADO; KARINA PFRIMER; MARTA N. C. M. VIEIRA; JOSÉ ERNESTO DOS SANTOS; JACQUELINE P. MONTEIRO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Drugs and nutritional counseling are the main strategies to control Lipodystrophy Syndrome (LS) usually found in AIDS patients in the era of antiretroviral therapy (HAART). The aim of this study was to assess the effect of a dietitian counseling approach in lowering biochemical parameters related to LS. Methods: Eleven patients were followed, three times in a year, and were submitted to weight, height, bioelectrical impedance, a 24 hours food recall and biochemical measurement. They were also submitted to a standardized nutritional education and eventually to drug intervention. The parameters of the patients were appraised in the three periods, during a year of follow up. Results: There were no significant differences in anthropometric and body composition parameters in the three periods of follow up. There were, also, no significant differences in nutrient intake in the three periods of follow up, including energy, lipid, saturated, polinsaturated and monoinsaturated fatty acid, and cholesterol. The percentage of patients using fibrate was increased at the middle of the study (Initial = 20%; Middle = 36.3%; Final = 36.3%; $p > 0.05$), and it was followed by a significant reduction in serum triglyceride levels (Initial = 420 (130 - 1031)mg/dl; Middle = 208 (114 - 619)mg/dl; Final = 161.5 (62 - 217) mg/dl), and by a reduction of total serum cholesterol, without statistical difference. Conclusions: Three standardized nutritional advices were not sufficient to change energy and nutrient intake in AIDS patients with Lipodystrophy Syndrome in one year. Triglyceride serum level reduction was probably due to fibrate use.

PO-16-158

PROPENSÃO À TROMBOSE EM RATOS NA FASE DE ENVELHECIMENTO (180 DIAS) RELACIONADA À INGESTÃO DE DIFERENTES FONTES LIPÍDICAS.DANIELLA DE MORAES MIZURINI; INGRID DA COSTA MAIA; DANIELLA E. DUQUE GUIMARÃES; SUSANA ORTIZ COSTA; M^a DAS GRAÇAS TAVARES DO CARMO**Instituição:** Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag. Financiadora:** CAPES E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Dentre as doenças cardiovasculares, àquelas relacionadas com a formação de trombos ocupam lugar importante entre as causas de morbimortalidade. Estudos sugerem que o perfil lipídico dietético pode produzir alterações no sistema hemostático, culminando com eventos trombóticos. O objetivo deste trabalho foi comparar os efeitos de dietas normolipídicas de diferentes fontes sobre a propensão à trombose na fase de envelhecimento. Ratos Wistar receberam suas respectivas dietas durante a lactação que continuou a ser dada aos filhotes ($n=8$ /grupo) após o desmame e até o 180º dia de vida pós-natal. Os animais foram divididos em cinco grupos: Óleo de Soja (GS), Óleo de Palma (GPA), Gordura Vegetal Parcialmente Hidrogenada (GH), Óleo de Canola (GC) e Óleo de Peixe (GPE). O peso corporal e consumo alimentar foram analisados diariamente. O tempo de coagulação sanguínea foi medido através dos testes de Tempo de Tromboplastina Parcialmente Ativada (TTPa) e do Tempo de Protrombina (TP). A agregação plaquetária induzida por ADP foi analisada por turbidimetria, sendo determinada a concentração necessária de ADP para promover 50% de agregação (EC50). Para comparar as médias dos resultados obtidos entre os grupos foram usados os testes ANOVA e BONFERRONI ($P < 0,05$). Aos 180 dias observou-se um menor ganho de peso do GC, apesar dos grupos apresentarem consumo alimentar semelhante. Não foi observada diferença significativa na agregação plaquetária dos diferentes grupos experimentais. O tempo de coagulação mostrou que os animais do grupo GPA apresentaram tempo de TTPa significativamente maior em relação aos demais, enquanto que no tempo de TP não foi encontrada diferença significativa entre os grupos. Nossos resultados mostram que apesar de não observarmos alterações na agregação plaquetária com ingestão de diferentes fontes lipídicas, o consumo de dietas a base de óleo de palma provocam alteração na coagulação sanguínea sugerindo um provável efeito benéfico contra a formação de trombos.

PO-16-159

ESTADO NUTRICIONAL DA VITAMINA D EM MULHERES COM OSTEOPOROSE.

PATRÍCIA DE SOUZA GENARO; GISELLE A. DE PAIVA PEREIRA; MARCELO DE MEDEIROS PINHEIRO; VERA LÚCIA SZEJNFELD; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A hipovitaminose D é um importante determinante fisiopatológico da osteoporose. Sabe-se que o nível sérico da 25(OH)D, precursora da 1,25(OH)D, é o melhor indicador de deficiência, insuficiência e hipovitaminose no organismo humano. Sendo assim esse estudo tem como objetivo de avaliar o estado nutricional da vitamina D em mulheres com osteoporose. Foram avaliadas 45 mulheres frequentadoras do Ambulatório de Osteoporose do Hospital São Paulo com idade média 63,32 (8,2) anos. O consumo alimentar foi avaliado por diário de três dias e amostras de sangue foram coletadas para exames bioquímicos do metabolismo mineral ósseo (cálcio total, cálcio iônico, fósforo, paratormônio intacto, 25(OH)D, 1,25(OH)D). Foi encontrado 71,2% de hipovitaminose D e 24,4% apresentavam insuficiência de vitamina D. Os demais exames bioquímicos estiveram em média dentro dos parâmetros de normalidade, porém os valores do PTH para 51% das mulheres estavam acima de 54 pg/ml, indicando hipersecreção de paratormônio. No consumo alimentar observou-se que a ingestão de cálcio e vitamina D não estavam adequados de acordo com o proposto pelas DRI's. A média de ingestão de cálcio 723,80 (263,96) mg/dia estava abaixo do recomendado para esse grupo (1200 mg/dia), constatou-se ainda que 96% das mulheres ingeriam esse mineral abaixo da AI (Adequate Intake). Quanto ao consumo de vitamina D, 100% das pacientes tanto de 51 a 70 anos (10 mg/dia) como as pacientes acima de 70 anos (15 mg/dia) tiveram consumo abaixo do recomendado. Os resultados enfatizam a alta prevalência de hipovitaminose/deficiência de vitamina D e alerta para necessidade de intervenção nutricional.

PO-16-160

CONSUMO QUALITATIVO DE LIPÍDIOS E DISLIPIDEMIA EM CRIANÇAS OBRASAS

VANESSA MELLO; LÚCIA RODRIGUES

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

OBJETIVO: Este trabalho visa avaliar a influência que a ingestão qualitativa de lipídios exerce na determinação de dislipidemia em crianças obesas. **MÉTODOS:** O presente trabalho consiste num estudo descritivo analítico realizado com 51 crianças obesas entre 4 e 15 anos de ambos os sexos. A ingestão alimentar qualitativa foi avaliada na primeira consulta através do questionário de frequência alimentar, assim como a solicitação do lipidograma. Ressalta-se que a conduta dietoterápica foi estabelecida na segunda consulta para que os exames refletissem a ingestão relatada previamente. Para fins estatísticos utilizou-se o teste Qui-quadrado com nível de significância de 0,05. **RESULTADOS:** A dislipidemia foi encontrada em 67% das crianças estudadas. Das diversas formas, apenas a hipertrigliceridemia apresentou relação direta com o grau de obesidade ($p < 0,005$). O consumo de lipídios foi demasiado, predominando os ácidos graxos trans (AGT) e os ácidos graxos saturados (AGS) a partir de biscoitos industrializados e alimentos fritos. É relevante mencionar que as crianças dislipidêmicas apresentaram maior frequência no consumo de alimentos fontes de AGS e AGT, aliado a um menor consumo de fibras, ácidos graxos monoinsaturados (AGMI) e cálcio. Por outro lado, as crianças normolipidêmicas apresentaram menor frequência no consumo de fontes de AGS e AGT e consumo regular de fibras, cálcio e AGMI, os quais demonstraram relevância na profilaxia de desordens do metabolismo lipídico. **CONCLUSÕES:** A dislipidemia e a obesidade devem ser detectadas nos estágios iniciais para que sejam contornadas com maior rapidez, minimizando os efeitos adversos na vida adulta. A qualidade do lipídio dietético ingerido, assim como a forma de preparo dos alimentos e a ingestão concomitante de alimentos protetores, influenciam os níveis dos lipídios plasmáticos de crianças obesas.

PO-16-161

PROTEASE INHIBITOR AND BODY COMPOSITION IN CHILDREN WITH AIDS

JACQUELINE P. MONTEIRO; PATRICIA VIGANO CONTRI; ERICA MIRANDA BERCHIELLI; MARINA HJERTQUIST TREMESCHIN; MARTA N. C. M. VIEIRA; JOSÉ SIMON CAMELO JÚNIOR

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Protease inhibitor (PI) treatment has been related to Lipodystrophy Syndrome (LS) in AIDS patients. The aim of this study was to assess the fat mass and the fat free mass in AIDS children with and without PI. Methods: Body composition was assessed by a multi-frequency impedance bioelectric model (IBM) and by triceps and subscapular skinfold thickness. Food intake was assessed by the food frequency questionnaire (FFQ). Results: Nine patients with PI and eight patients without PI were enrolled in this study. They were almost the same age (PI = 7.3 +ou- 2.5years; non-PI = 7.5 +ou - 1.97years) and same height/age (PI = 93.0 + ou- 12.3%; non-PI = 96.5 +ou- 3.6%). Body mass index (BMI kg/m²) was significantly lower in the PI group compared to non-protease inhibitor group. (BMI = 14.99 +ou- 1.79 vs 17.04 +ou- 1.66kg/m², respectively). Fat free mass bioelectric impedance percentage and fat mass bioelectric impedance percentage were similar between the groups. Energy and protein intake were adequate and similar between the two groups. The percentage of weight adequacy was statically lower in the protease inhibitor group (PI = 93.0 +ou- 12.3%; non-PI = 111.2 +ou- 9.45%). The percentage of weight/height and triceps skinfold thickness adequacy were also statically lower in the protease inhibitor group (PI = 93.0 +ou- 12.3%; non-PI = 111.2 +ou- 9.45% and PI = 69.5 +ou- 44.3%; non-PI = 70.5 +ou- 48.3%, respectively). Conclusions: Energy and protein intake seems not to be related to malnutrition. PI treatment may be implicated in TST reduction in children with AIDS.

PO-16-162

CONCENTRAÇÃO SÉRICA E DIETÉTICA DE POTÁSSIO, CÁLCIO E FÓSFORO DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA SOB HEMODIÁLISE

ANA MARA DE OLIVEIRA E SILVA; LILIANE VIANA PIRES; TICIANE CARVALHO MORAES BRITO; MÁRCIA LUÍZA DOS S. BESERRA; ANTONIO CARLOS MARREIROS; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Departamento de nutrição- UFPI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Diversos estudos têm demonstrado a deficiência de minerais decorrente das alterações metabólicas da insuficiência renal crônica (IRC). O objetivo deste estudo foi avaliar as concentrações séricas de potássio, cálcio e fósforo e a presença desses minerais na dieta de pacientes com insuficiência renal crônica em tratamento hemodialítico. Este estudo foi de natureza transversal, sendo conduzido com 40 pacientes com IRC, faixa etária de 18 a 82 anos, de ambos os sexos, com tempo médio de duração do tratamento com hemodiálise de 47,5 meses, que faziam parte da demanda espontânea da Clínica Nefrológica do Hospital Aliança Casamater - Teresina/PI. A avaliação da composição corporal foi obtida por meio do peso, altura, prega cutânea triptical (PCT), circunferência do braço, circunferência muscular do braço (CB) e circunferência da cintura (CC). Foram utilizados os métodos eletroselectivo, titulométrico e de Basques-Lustosa para a determinação das concentrações séricas de potássio, cálcio e fósforo, respectivamente. Para a avaliação do consumo alimentar foi utilizado o questionário de frequência alimentar semiquantitativo e análise foi feita por meio de um software. A média encontrada de peso, altura, IMC e CC foi de 60,8±9,2 kg, 1,6±0,1m, 23,5±2,7kg/m² e 83,6±9,6cm, respectivamente. O percentual médio de adequação para PCT, CB e CMB foi de 99,1±55,2%, 89,0±9,7% e 85,0±11,0%. As concentrações séricas de potássio, cálcio e fósforo verificadas nos pacientes avaliados foram de 5,0±0,3 mEq/L, 10,6±0,9 mg/L e 4,2±1,4 mg/dL, respectivamente. Em relação a composição da dieta, a concentração de potássio observada foi de 1586,2±1359,2 mg/dia, cálcio de 384,8±212,2 mg/dia e fósforo de 707,9±305,8 mg/dia. A partir dos resultados obtidos, pode se observar que os pacientes deste estudo apresentavam níveis séricos dos minerais avaliados dentro dos padrões de normalidade, e que as concentrações de cálcio e fósforo encontradas na dieta estavam abaixo dos valores recomendados.

PO-16-163

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS NEFROPATAS COM GASTROSTOMIA

MARIA FERNANDA SOARES NAUFEL; TALITA MARQUES DE AQUINO; JOÃO TOMAS ABREU CARVALHAES

Instituição: UNIFESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

INTRODUÇÃO: Uma das principais conseqüências da insuficiência renal crônica (IRC) e acidose tubular (AT) é a desnutrição energético-protéica e o déficit de crescimento, que embora apresentem causas multifatoriais, tem a ingestão inadequada como um dos principais contribuintes. **OBJETIVO:** Analisar a evolução do estado nutricional de crianças nefropatas antes e após a realização da gastrostomia. **METODOLOGIA:** Foram estudadas, prospectivamente, todas as crianças com gastrostomia (n=4), 1 do sexo feminino, com idade média de $27,25 \pm 5,89$ meses. Três pacientes apresentaram IRC e 1 acidose tubular distal. Foram feitas dosagens laboratoriais de creatinina e medidas antropométricas com periodicidade de 2 meses, sendo o primeiro momento 6 meses antes da gastrostomia e o último 4 meses depois. Para o clearance de creatinina utilizou-se a fórmula de Schwartz e, os parâmetros nutricionais estudados foram peso e estatura, calculados em escore-Z (NCHS - 1977). O teste estatístico utilizado foi a análise de variância de Friedman, fixando em 0,05 ou 5% o nível de rejeição da hipótese de nulidade. **RESULTADOS:** Após a realização da gastrostomia, houve melhora estatisticamente significativa do escore-Z de estatura/idade ($p < 0.05$), peso/idade ($p < 0.02$) e peso/estatura ($p < 0.05$). Em todos os momentos o clearance de creatinina dos renais crônicos se manteve abaixo de $15 \text{ ml/min/1,73 m}^2$ e do tubulopata em torno de 50. **CONCLUSÃO:** Apesar da forte rejeição social no Brasil, inclusive dos profissionais da saúde, a gastrostomia mostrou-se recurso eficaz na melhora do estado nutricional de crianças nefropatas, independente do clearance de creatinina. Os resultados confirmam a necessidade de incentivo a este tipo de tratamento, o que já vem acontecendo em países economicamente desenvolvidos.

PO-16-164

MONITORING LYPODISTROPHY SYNDROME AFTER NUTRITIONAL COUNSELING

ELOISA MARCHI DOS ANJOS; MARINA HJERTQUIST TREMESCHIN; LIDIANE BATISTA FARIA VILELA; ALCYONE ARTIOLI MACHADO; KARINA PFRIMER; JOSÉ ERNESTO DOS SANTOS; JACQUELINE P. MONTEIRO; MARTA N. C. M. VIEIRA

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Drugs and nutritional counseling are the main strategies to control Lipodystrophy Syndrome (LS) usually found in AIDS patients using antiretroviral therapy (HAART). The aim of this study was to assess the effect of a multidisciplinary nutrition team approach in lowering biochemical parameters related to LS. **Methods:** Fifty one patients were followed, for almost five years, two to four times a year. They were also submitted to a standardized nutritional assessment, education and eventually to drug intervention. The parameters of the patients were appraised in the initial period, after four years (Middle) and after five years of follow up (Final). **Results:** Body mass index (kg/m^2) was significantly lower at the beginning (23.3 ± 3.7 vs 25.9 ± 4.3 vs 25.8 ± 4.5). Total cholesterol was significantly lower at the beginning (Initial = 165.6 ± 61.25 mg/dl; Middle = 245.4 ± 69.6 mg/dl; Final = 222.5 ± 56.3 mg/dl) the same occurring to high density lipoprotein (Initial = $27 (17 - 50)$ mg/dl; Middle = $38 (23 - 59)$ mg/dl; Final = $34 (14 - 98)$ mg/dl) and to glycemia (Initial = $88 (66.6 - 150)$ mg/dl; Middle = $99 (81.6 - 277)$ mg/dl; Final = $97.5 (61 - 186)$ mg/dl). Triglyceride was statically lower at the beginning comparing to the others two periods (Initial = $169 (115 - 389)$ mg/dl; Middle = $420 (164 - 1758)$ mg/dl; Final = $310 (85 - 1014)$ mg/dl). Low density lipoprotein was not different. The percentage of patients using protease inhibitor or nucleoside transcriptase reverse inhibitor was significantly higher at the beginning (Initial = 39.6%; Middle = 24.8%; Final = 18.9% and Initial = 66.7%, Middle = 55.7%, Final = 51.8%, respectively). The use of non-nucleoside transcriptase reverse inhibitor was significantly lower at the beginning (Initial = 3.2%; Middle = 12.12%; Final = 17.5%). **Conclusions:** A multidisciplinary nutritional team approach was effective in reduce triglyceride and increase HDL after five years of intervention.

PO-16-165

TERAPIA COM NUTRIÇÃO PARENTERAL INTRADIALÍTICA EM PACIENTE RENAL CRÔNICO EM HEMODIÁLISE: RELATO DE CASO

ALINE DE ARAUJO ANTUNES; LIDIANE SILVA RODRIGUES; ALEXANDRE CARVALHO P. COELHO; GINIVALDO VICTOR DO NASCIMENTO; SAMANTHA MARQUETTI BATISTÃO; LUCIANA HELENA THOMAZ; MARIANNE LOZANO GOMES FERNADES; ELINE DE ALMEIDA SORIANO; ANDRÉ LUIS BALBI; JACQUELINE TEIXEIRA CARAMORI

Instituição: UNESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: A desnutrição proteico-calórica incide em 20 a 70% dos pacientes com insuficiência renal crônica (IRC) em tratamento por hemodiálise (HD), contribuindo para as elevadas taxas de morbi-mortalidade. A nutrição parenteral intradialítica (NPI) é uma opção terapêutica para a melhora do estado nutricional. Objetivo: Relatar a evolução de um paciente com IRC em HD com terapia nutricional parenteral intradialítica em um hospital universitário. Método: VA, 79 anos, sexo feminino, hipertensa, com doença renal de base nefrosclerose hipertensiva. Iniciou tratamento por HD há 10 meses, eutrófica, com perda de peso grave. Testada suplementação alimentar via oral, com baixa aceitação pela paciente. Introduzida NPI 3 vezes por semana, complementar às suas necessidades diárias, fornecendo 1000Kcal e 40g de aminoácidos. A formulação era ajustada com base na ingestão alimentar. A paciente foi avaliada mensalmente através do registro alimentar de 3 dias, antropometria, bioimpedância e exames bioquímicos. Resultados: A paciente foi considerada adequada do ponto de vista dialítico e evoluiu bem a terapia, com bom controle glicêmico durante a infusão, mas com episódios de hipoglicemia reativa após o término da NPI. Comparando os valores iniciais e após 3 meses de tratamento, apresentou melhora da albumina (2,5 para 3mg/dl), ingestão calórica (18,5 para 23Kcal/kg) e protéica (0,5 para 1,1g/kg), circunferência e área muscular do braço (entre percentil 5-10 para 10-25) e ângulo de fase (2,1° para 4,2°), sem alterações perceptíveis da massa adiposa. Nos 2 momentos intermediários de avaliação nutricional, após 1 e 2 meses do início da NPI, não percebeu-se alterações dos parâmetros analisados. Conclusão: Os efeitos benéficos da terapia com NPI são esperados ocorrer 3 a 6 meses após o início, como observado neste relato. Deve ser dada atenção especial à glicemia durante e após a infusão da NPI. Essa terapia parece ser favorável a melhora a longo prazo do estado nutricional do paciente em HD.

PO-16-166

REDUÇÃO PONDERAL NA CIRURGIA BARIÁTRICA

MICHELE BATISTA CONCEIÇÃO; LEILA SICUPIRA C. S. LEÃO

Instituição: Centro Universitário Plínio Leite - UNIPLI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A obesidade é uma doença crônica, de etiologia multifatorial, que incrementa o risco de outras doenças e de morte antecipada. Devido a transição nutricional, a frequência de obesidade está aumentando tanto em países desenvolvidos quanto nos países em desenvolvimento, se tornando um problema de saúde pública. Por motivo de falhas no tratamento clínico, a cirurgia bariátrica é indicada para obesos mórbidos, com IMC acima de 40kg/m² ou maior que 35kg/m² associado à comorbidades. Entretanto, observa-se resultados diferenciados de redução ponderal, segundo as técnicas utilizadas. Os objetivos do presente estudo foram descrever as características sócio-demográficas dos candidatos à cirurgia bariátrica, descrever o perfil antropométrico no pré-operatório e comparar a redução ponderal no pós-operatório identificada neste estudo, com resultados encontrados na literatura consultada. O trabalho apresenta caráter retrospectivo, com coleta de dados secundários, de 32 pacientes operados pela técnica de Fobi e Capella em uma clínica especializada na cidade de Niterói, RJ. Dos 32 pacientes operados a maioria era casada, do sexo feminino, com idade média de 35,3 +/- 3,32 anos, e com elevado grau de escolaridade. Em relação as características antropométricas, a média do IMC no pré-operatório foi de 42,89 +/- 6,0kg/m². A frequência de obesidade mórbida reduziu de 78,1% no pré-operatório para 4% no pós. A redução ponderal foi semelhante aos resultados encontrados em outros autores, sendo 18,5% e 25% em três e seis meses após a cirurgia, respectivamente. Em seis meses após a cirurgia, 25% dos pacientes evoluíram para sobrepeso, fato que, de acordo com a literatura consultada, colabora para redução das comorbidades associadas à obesidade. Sendo assim, conclui-se que a técnica de Fobi e Capella apresenta resultados satisfatórios de redução ponderal, contribuindo para a melhora da qualidade de vida de obesos mórbidos. Palavras-chave: obesidade mórbida, cirurgia bariátrica, redução ponderal, Fobi e Capella

PO-16-167

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA PELO

TATIANA RICCIARDI GUIDOTTI; PAULO INÁCIO DA COSTA; THAIS BORGES CÉSAR

Instituição: Faculdade de C. Farmacêuticas/UNESP/Araraquara

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 18: 00-19: 00: 00

Introdução: O HEI (Healthy Eating Index) é um índice utilizado para avaliar a qualidade da dieta frente às necessidades nutricionais, podendo ser utilizado como um instrumento de intervenção nutricional para grupos populacionais. **Objetivo:** Avaliação da qualidade da dieta em pacientes com AIDS sob tratamento ambulatorial. **Casística:** 45 pacientes com AIDS, sendo 17 homens e 28 mulheres, com 35 ± 7 anos, IMC de $24 \pm 4,5$ kg/m², sob acompanhamento nutricional, atendidos no Serviço Especial de Saúde de Araraquara (SESA-USP) e Núcleo de Atendimento à Comunidade (NAC) da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UNESP. **Metodologia:** O HEI é medido pela soma de 10 componentes da dieta consumida. Os componentes são: 1 a 5 relativos às porções recomendadas dos cinco grupos principais da pirâmide alimentar; 6: lípides totais; 7: gordura saturada; 8: colesterol; 9: sódio e 10: variedade da dieta. Cada componente é pontuado entre 0 a 10, sendo que a soma total será de no máximo 100. Quando a soma for >80 indica dieta adequada; quando for entre 51 a 80 indica dieta que necessita ser melhorada; e quando for <51 indica dieta deficiente. **Resultados:** A análise da qualidade da dieta dos pacientes pelo HEI mostrou que a maioria dos indivíduos apresentava uma alimentação inadequada, com excesso de sódio, colesterol e gordura saturada. Dos 45 pacientes, apenas 5% das mulheres atingiram pontuação > 80, indicativo de dieta adequada. 55% obtiveram nota entre 51 a 80, enquanto 40% não atingiram 51 pontos. **Conclusões:** A maioria dos pacientes com AIDS apresentou dieta com qualidade nutricional precária e deficiente, necessitando reduzir a ingestão de gordura saturada, colesterol e sódio, e aumentar o consumo de frutas e hortaliças, visando promover um melhor estado nutricional durante o curso da doença.

PO-17-105

OBESIDADE NA ADOLESCÊNCIA: GRAVIDADE DA OBESIDADE, HORAS EM FRENTE À TV, CONSUMO ALIMENTAR E GRAU DE SUBNOTIFICAÇÃO

MONICA PICCOLOMINI DUARTE CORB; ISA DE PÁDUA CINTRA; MAURO FISBERG

Instituição: CAAA - Departamento de Pediatria - UNIFESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A obesidade na adolescência tem apresentado um grande aumento nos últimos anos, portanto o objetivo deste trabalho foi conhecer o perfil do adolescente obeso que procura atendimento nutricional. Participaram deste estudo 36 adolescentes, com proporções equivalentes de ambos os sexos, com IMC > P95, pós-púberes e com registro alimentar de 3 dias corretamente preenchidos. Para a avaliação do peso corporal, utilizou-se a balança Filizola e a Pletismografia (Body Pod), sendo a estatura obtida por meio de estadiômetro fixo. Para a avaliação do IMC utilizou-se os critérios do CDC (2000). A circunferência abdominal (CA) foi medida com auxílio de fita métrica inelástica. Foi calculado o Índice de Gravidade da Obesidade por meio da fórmula proposta por Cintra et al. (2004). A necessidade energética foi calculada de acordo com as recomendações das DRI's (2002) para adolescentes obesos. O consumo médio habitual foi calculado por meio do software Virtual Nutri e a análise qualitativa por meio da Pirâmide Alimentar Adaptada (Philippi et al, 1999). Para a subnotificação do consumo alimentar utilizou-se o critério de Black & Cole (2001). O IMC médio foi de 37,44 kg/m², sendo que 67% dos adolescentes apresentaram obesidade grave, 17% moderada e 16% leve. A obesidade na forma grave estava mais presente no sexo masculino (89%). O valor médio da CA no sexo feminino e masculino foi de 114,85 cm e 120,19 cm, respectivamente, atingindo valores máximos de 139 cm nas meninas e 147 cm nos meninos. O número médio de horas diárias assistindo TV foi de 4,38h (DP 2,03). Embora os macronutrientes estejam de acordo com a Adequate Macronutrient Distribution Range (AMDR), a média de consumo energético não atingiu a recomendação das DRI's. De acordo com Black & Cole, 78% da amostra apresentou valores médios de ingestão alimentar inferior a 1,35 da Taxa Metabólica de Repouso. Segundo a pirâmide, o número de porções média (DP) do grupo dos carboidratos foi de 6,64 (1,95), hortaliças 1,05 (1,21), frutas 1,36 (1,69), carnes 3,0 (1,63), leite 1,38 (0,85), leguminosas 1,12 (0,95), óleos e gorduras 2,54 (1,36), açúcares e doces 4,98 (3,09). Estes resultados demonstram a gravidade da obesidade entre os adolescentes e o quanto se faz necessária uma orientação nutricional adequada.

PO-17-106

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO COM ZINCO EM PACIENTES COM DIABETES TIPO 1

KARINE CAVALCANTI M. DE SENA; LUCIA DE FÁTIMA C. PEDROSA; RICARDO FERNANDO ARRAIS; ZÉLIA MARIA DE SOUZA; SEVERINA CARLA V.C. LIMA; VANESSA T. DE LIMA OLIVEIRA; ANA CECÍLIA QUEIROZ MEDEIROS

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O zinco apresenta funções catalíticas, estruturais, reguladoras, bem como participa do estímulo à secreção, estocagem de insulina e metabolismo da glicose, explicando a sua relação com o diabetes. Considerando a essencialidade do zinco e as alterações metabólicas deste mineral em pacientes com diabetes, alguns estudos sugerem a suplementação com zinco neste grupo de pacientes. O objetivo deste estudo foi identificar o efeito da suplementação oral de zinco em pacientes com diabetes tipo 1 (DMT1) sobre o controle metabólico e as concentrações sanguíneas de zinco. A amostra foi constituída por 20 pacientes com DMT1, comparando a um grupo controle (n=17). O controle metabólico foi avaliado pela glicemia de jejum, glicosúria 24h e HbA1c. As concentrações de zinco foram medidas no plasma e eritrócito. Após a primeira coleta do material biológico, teve início a suplementação oral com zinco, durante 4 meses, no grupo de pacientes com DMT1 (T1). As doses diárias foram estabelecidas baseadas nas Dietary Recommended Intakes (DRI's), considerando ainda a ingestão de zinco baseada em dados de outros estudos desenvolvidos anteriormente nesta população. Todas as análises foram repetidas no segundo momento (T2). O controle metabólico foi insatisfatório, observando-se uma elevação da HbA1c no segundo momento. Não houve diferença nas concentrações de zinco no plasma e eritrócitos entre pacientes com DMT1 e controle. As concentrações de zinco no plasma estiveram dentro da faixa de normalidade nos grupos de pacientes antes e após a suplementação e controle. As concentrações de zinco no eritrócito apresentaram valores inferiores aos da faixa de normalidade em todos os grupos. Observou-se uma elevação do zinco no eritrócito em pacientes com diabetes após a suplementação, embora sem significância estatística. A suplementação com zinco favoreceu a um aumento na reserva eritrocitária dos pacientes com diabetes, protegendo contra uma provável espoliação celular do mineral, mesmo diante de um controle metabólico.

PO-17-107

AValiação DE FERRO E ZINCO URINÁRIO EM IDOSOS SAUDÁVEIS

RUTINÉIA DE FÁTIMA MICHELETTI; KARINA PFRIMER; GILBERTO JOÃO PADOVAN; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI; EDUARDO FERRIOLLI; JOSÉ EDUARDO DUTRA-DE-OLIVEIRA

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O ferro e zinco são minerais que exercem várias funções metabólicas, sendo preocupante a prevalência da deficiência nutricional destes elementos. É importante estudar o metabolismo dos mesmos, principalmente suas vias de eliminação, visto que em relação ao ferro, os bioquímicos afirmam que ele não é excretado na urina. Determinar a concentração de ferro e zinco na urina de indivíduos saudáveis e empregar metodologia no laboratório de Espectrometria de Massa da FMRP-USP. Foram selecionados sete idosos saudáveis, nestes foram realizados exames laboratoriais para comprovação. Ficaram em jejum, na Unidade Metabólica do Hospital, durante 12h e após este período foi coletada a urina, em frascos lavados com ácido nítrico 30% (v/v) e enxaguado com água MiliQ®, basal e a cada 2h era ofertada uma refeição padronizada e foram coletadas amostras de urina em três períodos com intervalo de 4h30min de cada coleta, sendo também padronizada a ingestão de líquido. As amostras de urina foram armazenadas refrigeradas a -20°C e dosadas pelo equipamento de espectrofotometria de absorção atômica no modo chama para o zinco e acoplado forno de grafite para o ferro. As análises dos dados foram realizadas com auxílio do programa *Excel Microsoft®*. A média das concentrações de zinco urinário foi de $1,2039 \pm 0,1570$ mg/L; a média das concentrações de ferro foi de $0,0194 \pm 0,0009$ mg/L, a média do valor de zinco total excretado durante o período do estudo foi de $0,0264 \pm 0,0122$ mg e de ferro total de $1,307 \pm 1,5736$ mg. Este estudo comprova pequena eliminação de ferro pela urina de idosos saudáveis, e a excreção de zinco dentro dos valores considerados normais, porém são necessários mais estudos para definição da origem do ferro excretado.

PO-17-108

INFLUÊNCIA DO TIPO DE LIPÍDIO DIETÉTICO NO RISCO DE DOENÇAS TROMBÓTICAS EM RATOS JOVENS (45 DIAS).

DANIELLA DE MORAES MIZURINI; INGRID DA COSTA MAIA; DANIELLA E. DUQUE GUIMARÃES; SUSANA ORTIZ COSTA; Mª DAS GRAÇAS TAVARES DO CARMO

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag.Financiadora:** CAPES E CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Tem sido demonstrado que o tipo de lipídio da dieta determina o perfil lipoprotéico sanguíneo e pode contribuir para alterações na hemostase. E tem sido proposta uma associação entre a quantidade de lipídios ingeridos e a ocorrência de doenças tromboembólicas, sendo controverso se o tipo de ácido graxo influencia nestes processos. O objetivo do nosso trabalho foi comparar os efeitos de dietas normolipídicas de diferentes fontes sobre a predisposição à trombose. Ratas Wistar receberam suas respectivas dietas durante a lactação que continuou a ser dada aos filhotes (n=8/grupo) após o desmame e até o 45º dia de vida pós-natal. Os animais foram divididos em cinco grupos: Óleo de Soja (GS), Óleo de Palma (GPA), Gordura Vegetal Parcialmente Hidrogenada (GH), Óleo de Canola (GC) e Óleo de Peixe (GPE). O peso corporal e consumo alimentar foram analisados diariamente. O tempo de coagulação sanguínea foi medido através dos testes de Tempo de Tromboplastina Parcialmente Ativada (TTPa) e do Tempo de Protrombina (TP). A agregação plaquetária induzida por ADP foi analisada por turbidimetria onde foi determinada a concentração necessária de ADP para promover 50% de agregação (EC50). Os testes ANOVA e BONFERRONI foram usados para comparar as médias dos resultados obtidos entre os grupos (P<0,05). Apesar de não se observar diferença significativa no consumo alimentar, GPA e GH apresentaram um maior ganho de peso. Analisando o tempo de coagulação, o TP foi maior no GH e menor no GC e GPE sem que houvesse diferença significativa entre os grupos no TTPa. Em relação à agregação plaquetária foi observado que o GPE apresentou uma agregação plaquetária maior que GH e GPA. Estes resultados mostram que dietas à base de ácidos graxos trans induzem um maior ganho de peso e uma menor coagulabilidade sanguínea. Constata-se também que dietas à base de ácidos graxos poliinsaturados n-3 levam à uma maior agregação plaquetária comparada à base de ácidos graxos saturados.

PO-17-109

NUTRITIONAL AND BIOCHEMICAL ASSESSMENT IN PATIENTS SUBMITTED TO ENTERECTOMY

JACQUELINE P. MONTEIRO; GABRIELA S. F. DE CASTRO; LILLIAN PIMENTA DE ALMEIDA; MARIA DO ROSÁRIO UNAMUNO; JULIO SÉRGIO MARCHINI; VIVIAN MM SUEN; MARTA N. C. M. VIEIRA; FERNANDO CHUEIRE; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

The aim of this study was to describe anthropometry and some biochemical parameters related to nutrition in patients after enterectomy. Methods: Biochemical measures and anthropometry were assessed several times after each patient enterectomy. The mean value for each parameter in three different periods was determined. Results: Nineteen patients were assessed. Except for sodium (Initial = 139.7 \pm 2.8mEq/L; Intermediate = 142 \pm 2.9mEq/L; Final = 141.7 \pm 3.5mEq/L; $p < 0.05$) all other nutrient serum levels were equal during all three periods. Except for magnesium (Initial = 1.54 \pm 0.27mg/dl; Intermediate = 1.55 \pm 0.19mg/dl; Final = 141.7 \pm 3.5 mg/dl) and vitamin C serum levels (Initial = 0.24 \pm 0.09mg/dl; Intermediate = 0.26 \pm 0.07mg/dl; Final = 0.27 \pm 0.08mg/dl) all other parameters were adequate during all three periods. There was no significant difference in weight (Initial = 51.2 \pm 10.1Kg; Intermediate = 52.2 \pm 13.6Kg; Final = 50.8 \pm 10.9Kg) and triceps skinfold thickness (Initial = 10 (4 - 29.7)mm; Intermediate = 6.2 (3.7 - 13)mm; Final = 6.2 (3.5 - 12.4)mm). Albumin and hemoglobin were statistically lower at the beginning (Initial = 3.4 (2.1 - 4.7)g/dl; Intermediate = 4 (2.3 - 4.8)g/dl; Final = 3.9 (2.5 - 16.8)g/dl) and (Initial = 10.8 \pm 1.59g/dl; Intermediate = 12.4 \pm 1.9g/dl; Final = 11.7 \pm 1.4g/dl), respectively. Conclusions: Patients submitted to enterectomy should have magnesium and vitamin C supplementation as a routine protocol.

PO-17-110

ENSAIO PARA A CRIAÇÃO DE UM TESTE DE PRONTIDÃO PARA ADEÇÃO AO TRATAMENTO DA DOENÇA RENAL CRÔNICA NO PERÍODO PRÉ-DIÁLISE.

HAYDEÉ SERRÃO LANZILOTTI; BÁRBARA SILVA DO VALE; MARIA INÊS BARRETO SILVA; RACHEL BREGMAN

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Recente-se da falta de instrumentos que avaliem o comportamento do nefropata em relação à adesão ao tratamento. Partiu-se do pressuposto que a atitude do paciente é resultado de uma organização de processos cognitivos, motivacionais, emocionais e comportamentais. Na Doença Renal Crônica (DRC) o componente cognitivo refere-se ao conhecimento sobre a doença, o afetivo à carga emocional por ela produzida e o comportamental a uma predisposição ao tratamento. Objetivo: testar um questionário de prontidão capaz de detectar a percepção dos pacientes sobre a severidade e vulnerabilidade da DRC e a disposição para adotar mudanças no estilo de vida, onde se inclui adesão à dieta. Participaram 25 nefropatas e 25 indivíduos sadios de ambos os sexos. O projeto foi aprovado pelo CEP/HUPE/UERJ, protocolo 1090. O critério de inclusão exigiu o acompanhamento ambulatorial no período pré-díalise e taxa de filtração glomerular menor ou igual a 60 ml/mim. Foi elaborado um questionário em escala Likert nortado pela teoria rogerina da Proteção-Motivação, aplicado através de entrevista e os desvios da atenção (cansaço, irritação e desatenção) detectados por observação. A análise de conteúdo privilegiou a análise das relações. Tratamento estatístico: teste de Student para amostras relacionadas, teste de padronização de variáveis, teste de correlação de Pearson e teste de diferença entre coeficientes de correlação para amostras independentes. Os resultados mostraram que: um questionário longo (33 proposições) leva aos desvios da atenção; existe uma frágil correlação entre a percepção da severidade/vulnerabilidade da DRC e a disposição para adoção de um novo estilo de vida, a inclinação comportamental é semelhante entre nefropatas e sadios. Concluiu-se que anteriormente à transmissão das recomendações relativas ao tratamento da DRC, deve haver a focagem sobre saúde imediata e mediata, se o desejo é a formação do “coping appraisal” (motivo) para a mudança no estilo de vida.

PO-17-111

EVOLUÇÃO DE UM CASO DE ATROFIA MUSCULAR ESPINHAL DO TIPO II: UMA ABORDAGEM FISIOTERÁPICA E NUTRICIONAL

VIVIANA TEIXEIRA HENRIQUES; MARIA CÉLIA RIGUETTO NUNES; SYLVIA FRANCESCHINI

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A Síndrome de Werdnig Hoffmann é uma desordem neuromuscular infantil, transmitida de forma recessiva, sendo uma forma intermediária de atrofia muscular espinhal. Este estudo de caso acompanhou a evolução de uma criança portadora desta enfermidade, através de abordagem fisioterápica e nutricional. Criança do sexo masculino, iniciou tratamento fisioterápico aos 5 meses de idade. Ao exame físico foi observado fraqueza e hipotonia de membros e reflexos tendinosos deprimidos. Tórax com maior diâmetro ântero-posterior, predomínio da respiração diafragmática e fraqueza dos intercostais. Havia retração do peitoral menor, escalenos esternocleidomastóideo e fibras superiores de trapézio. AP indicava secreção em VAS e VAI. Foram utilizados os seguintes recursos fisioterápicos: drenagem postural, RTA, higiene brônquica e nasal, alongamentos e cinesioterapia respiratória e motora. Aos 5 anos e 9 meses foram realizadas avaliações nutricionais. A criança apresentava peso de 10,2 Kg inconsistente com o p50 de 17,6 Kg para peso/estatura. O valor da estatura de 106,5cm demonstrou-se abaixo do p50 de estatura/idade de 126,5 cm (NCHS). A CB de 11cm apresentou 58,82% e a AMB 30,41% de adequação ao p50. A PCT demonstrou adequação de 77% ao p50. O consumo alimentar (registro de 13 dias) foi de 1179 Kcal/d, sendo 61% CHO, 26% lipídeos e 13% proteínas. Foi constatada baixa ingestão de frutas e alto consumo de CHO simples. Os valores bioquímicos encontravam-se dentro da normalidade, com exceção da 3 metil-histidina. Apresentava fezes ressecadas, sialorréia, dificuldade de deglutição, perda de peso de 400g durante internações. Durante o acompanhamento nutricional houve melhora da consistência das fezes e ganho de 300g no peso, sem variação do mesmo. A criança evoluiu com aumento da fraqueza e hipotonia musculares, internações causadas por pneumonia, escoliose e deformidade torácica. Após 6 anos e 4 meses a criança foi à óbito, devido à falência cardio-respiratória. Devido à morbidade e severidade desta enfermidade, torna-se necessário um acompanhamento multidisciplinar, visando melhorar as condições de saúde e qualidade de vida dessas crianças e mais estudos que possibilitem um diagnóstico precoce.

PO-17-112

INVESTIGAÇÃO DO CONSUMO PROTÉICO A PARTIR DO EQUIVALENTE PROTÉICO DO APARECIMENTO DE NITROGÊNIO (PNA) E DE FÓSFORO EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA (DRC) PRÉ-DIALÍTICA

FERNANDA FERNANDES GONÇALVES; VIVIANA TEIXEIRA HENRIQUES; MARCUS GOMES BASTOS

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A dieta hipoprotéica prescrita para pacientes com doença renal crônica (DRC) tem efeito multifatorial incluindo diminuição da pressão intraglomerular, redução no consumo de oxigênio em consequência da menor excreção de amônia e fosfatos. O paciente com DRC deve ter cuidado com a ingestão excessiva de fósforo, que pode trazer como consequências calcificações de tecidos moles, doenças ósseas e disfunção hormonal. As fontes protéicas são ricas em fósforo. Este estudo teve como objetivos verificar a ingestão protéica de proteína através do calculado equivalente protéico do aparecimento de nitrogênio (PNA) e relaciona-lo aos níveis séricos de fósforo, bem como verificar a ingestão de fontes ricas neste mineral. Foram avaliados 45 pacientes com DRC em tratamento pré-dialítico, idade média de 56 anos, de ambos os sexos, através de parâmetros dietéticos (questionário de frequência alimentar de alimentos ricos em fósforo) e bioquímicos. Foi calculado equivalente protéico do aparecimento de nitrogênio (PNA) a partir da uréia urinária. O ritmo de filtração glomerular foi estimado através da creatinina sérica. Os pacientes foram comparados de acordo com os valores séricos de fósforo ($\leq 5\text{mg/dL}$, $>5\text{mg/dL}$). Foram demonstrados 37 pacientes com fósforo sérico $\leq 5\text{mg/dL}$ e 8 com $>5\text{mg/dL}$. Destes o PNA encontrado foi $0,97 \pm 0,3\text{g/Kg}$ e $0,99 \pm 0,19\text{g/Kg}$ respectivamente. Foi verificado através do questionário de frequência alimentar uma alta ingestão de alimentos ricos em fósforo, entre estes miúdos, lingüiça, salsicha e presunto, nos pacientes com fósforo sérico $>5\text{mg/dL}$. Os pacientes com níveis de fósforo $\leq 5\text{mg/dL}$ encontram-se no estágio 3 da DRC e aqueles com fósforo $>5\text{mg/dL}$ estão no estágio 4. Foi observado alto consumo protéico, no entanto o mesmo não alterou os níveis séricos de fósforo nos pacientes que se encontram no estágio menos avançado da DRC, visto o contrário com os pacientes no estágio mais avançado e que se caracterizaram por elevada ingestão de fontes ricas em fósforo.

PO-17-113

PREVALENCIA DO DIABETES MELLITUS GESTACIONAL E SUA CORRELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL E OS HABITOS ALIMENTARES

ELISEIA FABIANA DE CARVALHO; SYLVIA DO CARMO C FRANCESCHINI; CLAUDIA DA SILVA FOLLY

Instituição: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E SAÚDE - UFV**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O Diabetes Mellitus Gestacional (DMG) é definido como qualquer grau de intolerância a glicose, com início ou primeiro reconhecimento durante a gravidez. O objetivo deste estudo foi determinar a prevalência de DMG entre as gestantes do município de Caratinga (MG) e sua correlação com os fatores de risco. Para a sua realização foram aplicados questionários sobre frequência de consumo de alimentos e sobre antecedentes familiares e obstétricos. As gestantes foram pesadas e medidas de acordo com as técnicas propostas por Jelliffe (1968). O estado nutricional pre-gestacional e o ganho de peso durante a gestação foram avaliados de acordo com a recomendação do Institute of Medicine (1990), o estado nutricional gestacional pelo Índice de Massa Corporal (IMC) de acordo com a idade gestacional (IG) proposta por Atalah (1997). Todas as gestantes foram submetidas ao teste de sobrecarga oral com 50g de glicose pura (Glutol) utilizando-se a glicemia capilar. Foi considerado intolerância a glicemia acima de 140mg/dL e diabetes acima de 200mg/dL. A amostra foi composta por 132 gestantes, com idade entre 13 e 35 anos e idade gestacional acima de 20 semanas. O Diabetes Mellitus Gestacional foi diagnosticado em 3,0% das gestantes e a intolerância em 14,4%. Neste estudo, foram encontradas relações estatisticamente significantes entre idade e glicemia capilar, ou seja, mulheres com idade superior ou igual a 25 anos apresentaram maior risco de desenvolverem DMG; entre sobrepeso e obesidade pre-gestacional e gestacional e maiores níveis de glicemia capilar pos-dextrosol, o que reforça a importância do peso na ocorrência do DMG, pois quando excessivo pode causar uma resistência à ação da insulina levando à diminuição da captação periférica de glicose. Não foi encontrada relação entre o ganho de peso na gestação, maior frequência de consumo de alimentos energéticos e antecedentes familiares e obstétricos e DMG, devido, provavelmente, ao tamanho da amostra.

PO-17-114

UTILIZAÇÃO DE BETA-GLUCANAS COMO COADJUVANTE NO TRATAMENTO DIETOTERÁPICO DA DISLIPIDEMIA NA OBESIDADE INFANTIL

VANESSA MELLO; LÚCIA RODRIGUES

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A dislipidemia secundária à obesidade infantil vem sendo freqüentemente associada à hiperinsulinemia e hipertensão arterial, os quais juntos corroboram para o início do processo aterosclerótico na infância. A utilização de nutracêuticos, como as beta-glucanas, associada a modificações dietéticas visando uma normalização mais rápida do perfil lipídico vem sendo exaustivamente relatada em adultos. Contudo, em crianças seu emprego ainda é escasso. Este estudo objetivou avaliar a eficácia da utilização regular de beta-glucanas para a redução da colesterolemia total e da LDL em crianças obesas dislipidêmicas. Quinze crianças obesas (pré-púberes), que nunca tinham recebido orientação nutricional previamente, preencheram os critérios de inclusão (IMC/Idade > p85, dois primeiros estágios da prancha de Tanner) e tiveram o consentimento de seus pais para participarem deste ensaio clínico. Após o diagnóstico de dislipidemia, receberam uma prescrição dietética com base na dieta passo 1 do NCEP acrescida de 40g de aveia em flocos (2,32g de beta-glucanas) diários, durante 6 semanas consecutivas. A adesão ao tratamento foi verificada por meio de diários alimentares de três dias. Duas crianças abandonaram o tratamento. Para fins estatísticos, utilizou-se o teste t de Student. A perda ponderal média foi de 5,4% e as modificações do colesterol total e LDL apresentaram significância estatística ($p < 0,01$) com reduções de 18,6% e 25,9%, respectivamente. Ressalta-se que as alterações da HDL e dos triglicérides não foram estatisticamente significativas, sendo a redução deste último relacionada à redução do peso. A utilização regular de beta-glucanas em associação com a estratificação da qualidade do lipídio dietético foi eficaz na normalização dos lipídios plasmáticos de crianças obesas. Para a manutenção do perfil lipídico normal deve-se enfatizar a manutenção dos novos hábitos alimentares adquiridos e para uma perda ponderal mais pronunciada e relevante recomenda-se um período mais longo de tratamento.

PO-17-115

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA: TRANSIÇÃO ENTRE O TRATAMENTO CONSERVADOR E DIALÍTICO.

TALITA MARQUES DE AQUINO; IZA DE CASTRO OLIVEIRA; MARIA FERNANDA SOARES NAUFEL; NAIRY P.MELLO MARINHO INAOKA; LORENZA OLIVEIRA TESTA; JOÃO TOMAS ABREU CARVALHAES

Instituição: UNIFESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: A desnutrição energético-proteica e o déficit de crescimento são comuns nos pacientes pediátricos com insuficiência renal crônica (IRC) e à medida que a perda da função renal se agrava o estado nutricional (EN) tende a piorar. Objetivo: Avaliar o EN de crianças e adolescentes na transição do tratamento conservador (TC) para a diálise. Metodologia: Estudo retrospectivo, com 34 pacientes (21M/13F), idade mediana de 7,08 anos. Analisou-se consulta de: admissão, pré-diálise, 3 e 6 meses pós-diálise. As variáveis investigadas foram o clearance de creatinina, (Schwartz), IMC e escore-Z de P/I, E/I, P/E (NCHS, 1977), AMB, AGB e PCT (Frisancho, 1990). Para o diagnóstico do EN utilizou-se a classificação de Waterlow e o percentil do IMC (OMS, 1995), quando necessário. Para análise estatística utilizaram-se os testes de Friedman e Kappa. Fixou-se, para todos os testes, em 0,05 ou 5% o nível de rejeição da hipótese de nulidade. Resultados: Foi estatisticamente significativa a piora do clearance ($p < 0.0001$), da PCT ($p < 0.017$) e a manutenção da classificação do EN ($p < 0.001$) no período de transição desses tratamentos. Dos 79% que mantiveram o EN 74% eram desnutridos e 26% eutróficos. Conclusão: A esperada diminuição da função renal na transição do TC para a diálise, não comprometeu a classificação do EN desses pacientes. Isso comprova que a nutrição é de suma importância nesta patologia, já que conseguimos manter e/ou minimizar o déficit pondero-estatural nesta fase terminal da IRC.

PO-17-116

ASSOCIAÇÃO ENTRE DIETA E ANTICOAGULAÇÃO: ANÁLISE DE FATORES

SÍLVIA MARIA C. DAS DÔRES; SÉRGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA; SARAH L. BOOTH; LÍGIA MARTINI; CARLOS ROBERTO PADOVANI; FRANCISCO HUMBERTO A. MAFFEI; ÁLVARO OSCAR CAMPANA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu-unesp**Ag. Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: Drogas anticoagulantes (ACO) possuem uma estreita faixa terapêutica sendo necessário monitoração cuidadosa das doses administradas a fim de evitar perda de eficácia ou complicações hemorrágicas. A dieta é um dos fatores que interagem com as ACO. Objetivo: Verificar a associação entre elementos da dieta e variáveis da anticoagulação. Casuística e Métodos: Foram estudados 115 pacientes atendidos Hospital das Clínicas de Botucatu (UNESP). Todos utilizavam medicação anticoagulante tipo varfarina sódica. Foram avaliados o tempo de protrombina (TP), a razão normatizada internacional (RNI), dosagem de filoquinona sérica e aplicado os inquéritos alimentares (recordatório de 24 horas e questionário de frequência alimentar quantitativo). Utilizou-se técnica estatística multivariada que evidencia a estrutura de dependência entre as variáveis estudadas (análise de fator). O protocolo de estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da mesma instituição. Resultados: A idade dos pacientes foi de 59 ± 15 anos e 54% deles eram homens. A principal indicação para anticoagulação foi doença arterial (58%) e outra importante indicação foi a trombose venosa profunda. A ingestão recente de vitamina K foi de $76 \mu\text{g}/\text{dia}$ e a ingestão habitual foi de $120 \mu\text{g}/\text{dia}$ e os valores de filoquinona plasmática foram 2.21 nmol/L . Os alimentos que mais contribuíram para a ingestão habitual de vitamina K foram os vegetais verde escuros, óleo vegetal de soja, e o feijão. Conjunto de seis fatores obtidos explica 72,8% da variabilidade total dos dados. A análise indicou que as variáveis; feijão, óleo vegetal de soja e ingestão de vitamina K em 24 horas apresentaram coeficientes de correlação significativos e positivos em oposição aos coeficientes de correlação negativos das variáveis TP e RNI. Conclusão: A coagulação sanguínea está associada a ingestão recente de vitamina K e a ingestão de certos alimentos em particular (feijão e óleo de soja).

PO-17-117

A DESNUTRIÇÃO ENERGÉTICO-PROTÉICA (DEP) EM PACIENTES COM CÂNCERES DA CAVIDADE ORAL E DA OROFARINJE

REGIANE MAIO; CAMILA RENATA CORRÊA; JOSÉ CARLOS BERTO; GUILHERME A. CESTARI FILHO; ANTONIO F. BORTOLUCCI; ÁLVARO OSCAR CAMPANA; SÉRGIO ALBERTO RUPP PAIVA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu-unesp**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

INTRODUÇÃO: Pacientes com DEP prévia são suscetíveis a maior morbidade pós-operatória e menor tolerância à radioterapia e/ou quimioterapia. **OBJETIVOS:** Caracterizar pacientes com cânceres da cavidade oral e da orofaringe quanto ao estado nutricional energético-protéico, e à presença de atividade inflamatória. **CASUÍSTICA E MÉTODOS:** Foram avaliados 48 pacientes encaminhados para cirurgia sem tratamento anterior. O estado nutricional foi analisado utilizando-se o índice de massa corporal (IMC), a % de perda de peso, a ingestão energética-protéica (Recordatório 24 horas), a albumina (Alb), a proteína ligadora do retinol (RBP), a transtirretina (TTR), e a avaliação nutricional subjetiva (ANS). A atividade inflamatória foi determinada pela alfa-1-glicoproteína ácida (AGP) e proteína-C-reativa (PCR). **RESULTADOS:** Verificou-se perda de peso moderada a grave (>5%) em 31% dos pacientes nos últimos seis meses, sendo esta significativamente maior ($P=0,08$) nos pacientes com doença avançada. Destes, 16% apresentaram valores diminuídos de IMC, e 60% perda de peso >5%. A adequação percentual da ingestão energética foi 61 ± 25 segundo as recomendações nutricionais (RDA). Pela ANS, 37% dos pacientes estavam desnutridos. Encontraram-se concentrações séricas diminuídas de albumina 44%, RBP 33% e TTR 14%, e valores aumentados de AGP 4% e PCR 10%. Dos três pacientes que apresentaram retinol sérico < $70\mu\text{mol/L}$, somente um apresentou concentração diminuída de RBP. **CONCLUSÕES:** 1) A desnutrição é elevada no grupo estudado; 2) A % de perda de peso em relação ao peso corpóreo anterior parece ser indicador mais apropriado de alterações na composição corporal do que o IMC; 3) A frequência de pacientes com atividade inflamatória foi pequena e 4) A diminuição das proteínas séricas sugere desnutrição aguda. Assim, é comum a ocorrência de déficits nutricionais antes do paciente passar por qualquer tratamento anticâncer, o que evidencia a necessidade imediata de atenção nutricional.

PO-17-118

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO ORAL SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

FABIANA SANCHES M.RIBEIRO; PRISCILA VASSELLAI; CARLA MARIA AVESANI; MARIA AYAKO KAMIMURA; LILIAN CUPPARI; SÉRGIO ANTÔNIO DRAIBE

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A desnutrição energético-protéica é uma condição que atinge 29 a 65% dos pacientes em hemodiálise (HD) e está associada com o aumento das taxas de mortalidade. A suplementação oral constitui uma alternativa de tratamento. **OBJETIVO:** Avaliar o impacto da suplementação oral sobre o estado nutricional de pacientes em HD. **MÉTODOS:** Foram estudados 12 pacientes (4F/8M; idade: $38,7\pm 15,1$ anos; média \pm DP) que apresentavam redução do apetite e do peso corporal por aproximadamente 6 meses. Foi feita uma suplementação oral por 2 meses, com 1 lata/dia de Nefrodial® - Abbott, o qual fornecia 475 kcal, 16,6 g proteína/lata. Os pacientes foram avaliados em 3 momentos: antes ($5,6\pm 2,3$ meses), no início e ao término da suplementação. Em todos os momentos avaliou-se o peso corporal, a circunferência do braço (CB), prega cutânea do tríceps (PCT), albumina plasmática e ingestão protéica (equivalente protéico do aparecimento de nitrogênio-PNA). **RESULTADOS:** Antes da suplementação observou-se uma tendência de redução de todos os parâmetros estudados (Pré vs Início- peso: $52,4\pm 11,6$ vs $51\pm 10,1$ kg; IMC: $20\pm 3,8$ vs $19,5\pm 3,4$ kg/m²; CB: $22,5\pm 4$ vs $22\pm 3,3$ cm; PCT: $8,2\pm 5,4$ vs $7,5\pm 5,4$ mm; Albumina: $4,1\pm 0,5$ vs $3,7\pm 0,6$ mg/dl; PNA: $1,04\pm 0,47$ vs $0,96\pm 0,27$ g/kg/dia. No término da suplementação, apenas a CB, adequação da CB e o PNA aumentaram de forma significativa (início vs término- CB: $22\pm 3,3$ vs $23,5\pm 4$ cm; Adequação CB: $71,8\pm 8,2$ vs $76,9\pm 11,3\%$; PNA: $0,96\pm 0,27$ vs $1,16\pm 0,45$ g/kg/dia - $p<0,05$; ANOVA). Os demais parâmetros apresentaram uma tendência de melhora no término da suplementação, embora sem aumento significativo. **CONCLUSÃO:** Embora preliminares, os resultados sugerem que a suplementação oral, ainda que em pouca quantidade e por um curto período, contribuiu para a estabilização do quadro de piora do estado nutricional que vinha se desenvolvendo.

PO-17-119

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM CÂNCER POR MEIO DE DIFERENTES MÉTODOS/ INDICADORES DO ESTADO NUTRICIONAL

NATHALIE BORGES; LEONARDO MURAD; BÁRBARA D'ALEGRIA; FERNANDA MEDEIROS; PEDRO PORTARI

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Avaliamos o risco nutricional em pacientes oncológicos hospitalizados no Hospital Universitário Gaffrée Guinle fazendo uso da Avaliação Subjetiva Global (ASG, Detsky 1987), Malnutrition Universal Screening Tool (MUST), Índice de Massa Corporal ($IMC < 18,5 \text{ Kg/m}^2$) e Albumina sérica ($< 3,5 \text{ g/dL}$). foram registrados idade, sexo, localização do tumor, presença de metástase, tipo de tratamento e sintomas relacionados ao câncer. Análise estatística: testes qui-quadrado e McNemar. Foram avaliados 69 pacientes. A prevalência de desnutrição foi (MUST, 73,91%, ASG, 71%; valor sérico de albumina $< 3,5 \text{ g/dL}$, 53,23%; IMC, 20,29%). Houve maior prevalência de pacientes com câncer do trato gastrointestinal (60%), o tipo de câncer mais comum o de estômago (27,54%), deste total 26% apresentavam metástases. 46% dos pacientes apresentaram náuseas como principal sintoma gastrointestinal. A ressecção cirúrgica foi a forma de tratamento predominante (58%), independente da localização do tumor. Os tumores do trato digestório apresentaram maior risco nutricional segundo todas as ferramentas utilizadas, apresentando 5 a 13 vezes mais chance de risco nutricional em relação aos pacientes com câncer em outros sítios (ASG, $p < 0,01$; MUST, $p < 0,05$; albumina sérica, $p < 0,05$ e IMC, $p < 0,05$). Os pacientes com metástase também apresentaram maior comprometimento nutricional segundo a ASG ($p < 0,05$), o MUST ($p < 0,01$) e albumina sérica ($p < 0,01$). Demonstramos que não há diferença entre o diagnóstico de risco nutricional segundo o MUST e a ASG, porém os valores entre MUST e ASG quando confrontados com os de albumina sérica e IMC são diferentes ($p < 0,005$). A ASG, o MUST, o valor de albumina sérica e o IMC são instrumentos que podem ser utilizados na identificação do risco nutricional. O MUST, a ASG e o valor sérico da albumina se mostraram sensíveis na captação do risco nutricional em pacientes com câncer metastático. Os testes ASG e MUST apresentaram convergência nos seus resultados.

PO-17-120

COMPARAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR HABITUAL DE DIABÉTICOS TIPO 2 COM A PIRÂMIDE ALIMENTAR BRASILEIRA

LUCIANA DE A. VITTORI GOUVEIA; EMILSON SOUZA PORTELLA; SONIA DA SILVA AVILA; ELIANE DE ABREU SOARES

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Ag. Financiadora:** SR-2 UERJ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O hábito alimentar inadequado é um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento do diabetes mellitus tipo 2. O objetivo deste trabalho foi comparar os hábitos alimentares de 67 diabéticos, virgens de tratamento nutricional, com a pirâmide alimentar brasileira. Foram coletadas informações sobre a alimentação habitual destes indivíduos, através da história alimentar e do questionário de frequência de consumo de alimentos. As medidas caseiras foram convertidas em gramaturas e transformadas em porções dos diferentes grupos de alimentos. Os resultados demonstraram que os homens atingiram as recomendações de óleos e gorduras, frutas, hortaliças e cereais, e as mulheres apenas as de frutas e óleos e gorduras. Entre as frutas, a mais frequentemente consumida foi a banana, que apresenta um alto índice glicêmico. Destaca-se, ainda, que 10% das mulheres não consumiam frutas. Em ambos os sexos, as porções de produtos lácteos foram consumidas em pequenas quantidades e, dentre os que consumiam leite, 35% das mulheres e 30% dos homens utilizavam leite do tipo integral. Os alimentos do grupo das carnes e ovos e do grupo das leguminosas foram consumidos em quantidades maiores do que as recomendadas. É importante ressaltar que 56% dos diabéticos não consumiam peixe. Em relação aos açúcares e doces, o consumo médio foi menor do que o recomendado, mas observou-se que 12% dos homens e 22% das mulheres consumiam açúcar refinado diariamente. Verifica-se a importância de um acompanhamento nutricional, visando a modificação dos hábitos alimentares, a fim de retardar as complicações do diabetes mellitus e, portanto, melhorar a qualidade de vida destes indivíduos.

PO-17-121

USO DE COMPLEMENTOS HIDRO-ELETROLÍTICOS E PROTÉICO-ENERGÉTICOS EM CORTADORES DE CANA EM PERÍODO DE SAFRA

PAULA GARCIA CHIARELLO; PAULO SCATENA; SUELI AGUIAR; ROSA WANDA DIEZ GARCIA

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A alimentação do trabalhador rural, especialmente durante o corte de cana-de-açúcar é notoriamente deficiente em quantidade e qualidade e geralmente não supre as necessidades nutricionais aumentadas neste período. **Objetivo:** avaliar os efeitos, em estado nutricional de cortadores de cana-de-açúcar, do uso de dois complementos (hidro-eletrolítico e protéico-energético), durante período de safra. **Metodologia:** Dados antropométricos (peso, altura, circunferência abdominal e prega bicipital), bioquímicos (albumina, colesterol total, HDL-colesterol e ferritina) e de composição corporal por bioimpedância foram coletados em início e fim de safra em 15 trabalhadores rurais, que durante o período usaram sachês de suplemento hidro-eletrolítico (ao longo do dia) e protéico-calórico sob duas formas: “shake” (de manhã) e farofa (no almoço). Exceto pela farofa, que era misturada à refeição trazida de casa, os outros suplementos eram sempre diluídos em água gelada ou quente. **Resultados:** Houve perda significativa de peso, com queda de 2,45% no IMC médio, às custas de massa gordurosa, indicada pela diminuição em massa corporal gordurosa (-15,27%), dobra bicipital e circunferência abdominal. O aumento significativo em albumina sérica (+12,04%) e colesterol total (+9,2%; de 161,6 a 176,5 mg/dL) indicam ligeira melhora em estado nutricional. Durante o período não houve atestado com diagnósticos relativos a perdas líquido-eletrolíticas e transtornos musculares. **Conclusões:** Na falta de refeições de melhor qualidade para o cortador de cana-de-açúcar em plena atividade de campo, o uso de complementos protéico-energéticos, para pronta diluição ou adição à refeição caseira, pode ser solução eficiente na preservação de massa magra e estado protéico deste trabalhador em período de safra.

PO-17-122

DIMINUIÇÃO DE MASSA MAGRA “WASTING” E ALTA PORCENTAGEM DE GORDURA CORPORAL EM DIFERENTES ESTÁGIOS DA DOENÇA RENAL CRÔNICA (DRC)

VIVIANA TEIXEIRA HENRIQUES; NATALIA FERNANDES; ROBERTO PECOITS-FILHO

Instituição: UFJF/PUC PR**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O estado nutricional de pacientes com DRC pré-dialítica parece estar relacionada à progressão da doença. A % de gordura corporal e a diminuição de massa magra “wasting” têm sido relacionadas a este fato. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de pacientes em diferentes estágios da DRC. Estudados 169 pacientes com DRC pré-dialítica, de ambos sexos, entre 22 e 87 anos, atendidos na Fundação IMEPEN/UFJF, de 2003 à 2005. Foram divididos em estágios conforme a evolução da DRC NKF(K/DOQI-2000). O consumo nutricional foi verificado por inquérito dietético de 3 dias. Valores bioquímicos foram coletados dos prontuários. Avaliações corporais foram realizadas através de IMC, pregas cutâneas e circunferências. O consumo calórico dos pacientes foi <25 Kcal/Kg. O consumo protéico foi > 0,8g/kg nos estágios 2,3 e 4, já no estágio 5 de 0,74g/kg, sendo 50% de alto valor biológico. Os dados bioquímicos demonstram diminuição da albumina conforme evolução da DRC ($p < 0,05$), não sendo inferior a 3,5g/dL. Houve diminuição nos valores de hemoglobina ($p < 0,05$). A antropometria encontrada de acordo com a progressão dos estágios: IMC (kg/m²): 31,27 ± 7,11a, 27,64 ± 4,68b, 25,86 ± 4,09c, 23,80 ± 4,22d; % de adequação ao percentil 50: prega cutânea tripectral (PCT): 142,82 ± 40,40a, 128,82 ± 41,942,25a, 128,20 ± 50,95a, 92,39 ± 26,85b; circunferência braquial (CB): 101,76 ± 15,82a, 99,61 ± 12,15a, 93,63 ± 10,49b, 82,24 ± 15,30c, circunferência muscular do braço (CMB): 94,74 ± 18,19 ab, 94,19 ± 12,10a, 89,08 ± 9,51b, 84,93 ± 14,02b), área muscular do braço (AMB): 92,71 ± 34,18 ab, 90,27 ± 22,75a, 80,01 ± 17,20b, 74,03 ± 23,05b) e % de gordura corporal: 33,50 ± 8,26 abc, 35,33 ± 8,07 a, 31,06 ± 7,48 bc, 28,77 ± 7,91 c ($p < 0,05$). Os pacientes dos estágios 2,3 e 4 tiveram maior IMC. Com relação à PCT são classificados como obesos até o estágio 4. A CB nota-se desnutrição no estágio 5 da DRC. A CMB e a AMB são parâmetros que estimam massa magra e conforme observado houve diminuição conforme evoluiu os estágios da DRC. Já a % de gordura corporal apresentou-se alta em todos os estágios. A progressão da DRC evolui com piora do estado nutricional, podendo, estar relacionada à diminuição de massa magra “wasting” e alta % de gordura corporal.

PO-17-123

COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES EM DIÁLISE PERITONEAL E RELAÇÃO ENTRE TÉCNICAS UTILIZADAS -SOMATÓRIO DE PREGAS CUTÂNEAS E IMPEDÂNCIA ELÉTRICA (BIA)

VIVIANA TEIXEIRA HENRIQUES; NATALIA FERNANDES; ROBERTO PECOITS-FILHO

Instituição: UFJF/PUC PR**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: A composição corporal de pacientes em diálise deve ser constantemente avaliada. A utilização de métodos diferentes para esta análise faz-se necessário com objetivo de maior confiabilidade dos resultados. Objetivos: Verificar a composição corporal de pacientes renais em terapia renal substitutiva por diálise peritoneal e analisar a concordância entre as técnicas de avaliação corporal utilizando estimativas a partir de somatório de pregas cutâneas e BIA. Métodos: Foram avaliados 17 pacientes em terapia renal substitutiva - diálise peritoneal, com mediana de 42 meses de tratamento (5-96 meses), com idade média de 58 anos, sendo 7 do sexo masculino, 59% brancos, 24% negros e 17% pardos. Foram classificados de acordo com o índice de massa corporal - IMC (WHO, 1998). Foram estimadas % de gordura corporal, massa magra (Kg), massa gorda (Kg) a partir somatório de pregas cutâneas (Durnin e Womersley, 1974) e por BIA. Foi utilizado o software sigma para cálculos estatísticos, teste t de Student, com confiabilidade de 95% as comparações ($p < 0,05$) e correlação de Pearson. As variáveis foram comparadas entre os gêneros. Resultados: De acordo com o IMC, 41% dos pacientes encontravam-se eutróficos, 29,5% sobrepesos e 29,5% obesos, sendo 1 do sexo feminino classificado como obesidade grau III. As análises feitas pelo somatório das pregas cutâneas e pela BIA corresponderam respectivamente: massa gorda: $24,86 \pm 10,39$; $22,74 \pm 9,48$ ($p=0,40$) ($r=0,96$; $p < 0,001$); massa magra: $45,89 \pm 9,59$; $48,18 \pm 10,22$ ($p=0,50$) ($r=0,94$; $p < 0,001$) e % de gordura corporal: $34,40 \pm 8,40$; $31,62 \pm 8,39$ ($p=0,34$) ($r=0,89$ $p < 0,001$). Nas comparações entre os gêneros (feminino X masculino) foi visualizada significância estatística com relação a massa magra: pregas cutâneas ($41,08 \pm 7,55$; $52,78 \pm 8,10$) e BIA ($42,74 \pm 8,52$; $55,95 \pm 7,05$) e a % de gordura corporal: pregas cutâneas ($38,83 \pm 4,74$; $28,07 \pm 8,66$) e BIA ($35,64 \pm 5,93$; $25,88 \pm 8,33$). Conclusões: Os pacientes estudados possuem alta % de gordura corporal, sendo observado maior massa magra no sexo masculino. Com relação as técnicas de avaliação corporal utilizadas foi observada boa correlação entre as mesmas.

PO-17-124

INGESTÃO DE FIBRA DIETÉTICA POR PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE PROCTOLOGIA DA LIGA NORTE RIOGRANDENSE CONTRA O CÂNCER EM NATAL-RN

CASSIANA ARAÚJO DO MONTE; LARISSA MONT ALVERNE J. SEABRA; KARINE CAVALCANTI M. DE SENA; HENRIQUE A. L. DOS SANTOS; MARIA AMÉLIA MARQUES DANTAS

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A fibra dietética é a parte comestível das plantas, resistente à digestão e absorção no intestino delgado de humanos, com fermentação completa e parcial no intestino grosso. Pesquisas realizadas nos últimos 25 anos mostram que os efeitos da fibra dietética podem resultar em redução dos riscos de várias doenças crônicas não transmissíveis, como doenças cardiovasculares, diabetes mellitus tipo 2 e certos tipos de câncer. O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo de fibra dietética por pacientes adultos no Ambulatório de Proctologia do Hospital Luís Antônio - Liga Norte Riograndense Contra o Câncer. A amostra foi constituída por 21 pacientes, sendo 11 do sexo masculino e 10 do sexo feminino, com idade entre 30 e 90 anos, que compareceram à consulta com o médico proctologista pela primeira vez, independentemente do motivo. Para avaliação da ingestão de fibra, foi utilizado o método do Registro alimentar de 3 dias (R3d), cujos dados foram analisados utilizando-se o software Virtual Nutri 1.0. Como referência, foram considerados os valores da AI (ingestão adequada) propostos pelas DRI's 2002. Os resultados demonstram que a ingestão de fibra foi abaixo do valor da AI para ambos os sexos na maioria dos pacientes estudados. Para o sexo masculino no estágio de vida entre 19 e 50 anos, a ingestão média de fibra foi de $17,21g \pm 4,40g$ e naqueles com idade acima de 50 anos, $16,24g \pm 3,49g$. Em relação ao sexo feminino, a ingestão de fibra foi $13,22g \pm 3,88g$ nas mulheres com idade entre 19 - 50 anos e $15,34g \pm 8,63g$ no grupo com idade maior que 50 anos. Os alimentos mais frequentes na dieta habitual dos pacientes foram feijão, arroz, pão francês e banana, observando-se um pequeno consumo de frutas e hortaliças. A baixa ingestão de fibra é um fator preocupante, principalmente nesta população de risco para doenças intestinais, considerando todo o efeito fisiológico da fibra nestas situações.

PO-17-125

OCORRÊNCIA DETRANSTORNO DE COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA EM OBESOS

NOA PEREIRA PRADA DE SOUZA; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; DENISE GIÁCOMO DA MOTTA

Instituição: Pós Graduação em Nutrição Clínica - UNIMEP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A obesidade no Brasil e no mundo é alarmante e em constante crescimento, quase sempre acompanhada de transtornos alimentares, principalmente do Transtorno de Compulsão Alimentar Periódica (TCAP), encontrado especialmente em indivíduos em tratamento. O objetivo deste estudo foi avaliar e comparar a ocorrência de TCAP em pessoas obesas que não procuraram tratamento para obesidade em relação às que procuraram. A amostra do estudo foi constituída por 42 obesos adultos em atendimento no Ambulatório de Nutrição da Universidade Metodista de Piracicaba (8 homens e 34 mulheres) e por 35 obesos adultos da comunidade que não procuraram tratamento para a obesidade (8 homens e 27 mulheres). A seleção dos obesos fora de tratamento foi visual e ao acaso, assim que avistados eram convidados a participar do estudo. Em seguida, era realizada a entrevista com a aplicação do Questionário sobre Padrões de Alimentação e Peso revisado (QEWP-R) - instrumento validado em outros estudos - que avalia a relação do indivíduo com a alimentação e com a imagem corporal. As diferenças entre a média obtida de cada variável foram avaliadas pelo teste t student ou pelo teste qui-quadrado conforme a natureza dos dados, sendo considerada a probabilidade de significância de $p < 0,05$. Entre os grupos (em tratamento vs fora de tratamento), não houve diferenças em relação à altura (1,62m vs 1,66m), ao peso (109kg vs 104,83kg) e ao IMC (41,44kg/m² vs 38,08kg/m²). Não foi notada diferença de ocorrência de TCAP entre os grupos (28,57% vs 22,86%). Foi notada uma maior preocupação dos obesos em tratamento com o peso e com a forma corpórea em relação ao outro grupo. A ocorrência de TCAP entre os grupos não apresentou diferença, sendo, portanto, necessários mais estudos para comprovar esse achado. A porcentagem de TCAP entre os obesos em tratamento foi condizente com as porcentagens achadas em outros estudos. Ainda não está claro se a maior preocupação com o peso e com a forma corpórea entre os obesos em tratamento é causa ou efeito da procura por esse tratamento.

PO-17-126

ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES EM MATERNIDADE NO MUNICÍPIO DE BLUMENAU - SC

DEISIRE REGINA SCHWABE; CAROLINE BRANDT FIRMO; ANA PAULA VIEIRA; LUCIANE COUTINHO DE AZEVEDO; FRANCIELI MEDINA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A alimentação possui papel relevante para a saúde dos indivíduos, principalmente nas etapas de vida caracterizadas pelo aumento da demanda de energia e de nutrientes, como a gestação. O objetivo do presente estudo foi analisar o estado nutricional pré e pós-gestacional e suas influências nas gestantes da maternidade do Hospital Santa Isabel (Blumenau-SC). O estudo foi desenvolvido com 44 gestantes pós-parto, com idade variando entre 18 e 42 anos. Os dados foram coletados no período de outubro a dezembro de 2004. Aplicou-se um questionário sobre: escolaridade, número de gestações, presença de diabetes melitus (DM) e de hipertensão arterial (HÁ) durante a gestação, prática de atividade física, uso de sulfato ferroso e de ácido fólico durante a gestação, tipo de parto, anamnese alimentar durante a gestação e se as mesmas receberam algum tipo de orientação nutricional durante o período gravídico. Para avaliação do estado nutricional, foram utilizados o IMC pré-gestacional, com pontos de corte da Organização mundial da saúde (OMS, 1995) e para avaliar o IMC pós-gestacional, utilizou-se a curva do IMC, segundo Atalah et al. (1997). Aplicaram-se o Test "t", a ANOVA e a correlação de Pearson ($p < 0,05$). Quanto ao aparecimento de DM e HA durante o período gestacional, 88,63% e 77,27% não apresentaram tais doenças, respectivamente. O uso de sulfato ferroso e ácido fólico durante o período gravídico foi relatado por 59,09% e 45,45% das pacientes, respectivamente. Quanto ao IMC Pré-gestacional, a maioria (59,09%) apresentou-se eutrófica. No entanto, a maior parte das gestantes (38,63%) apresentou IMC Pós-gestacional de sobrepeso, 36,36% de eutrofia e 25% de baixo peso. As gestantes que apresentaram sobrepeso tiveram RN mais pesados. Desta forma, fica evidente a importância do profissional nutricionista inserido na prática clínica para orientar de forma correta e específica as gestantes sobre a necessidade de uma alimentação equilibrada, com um consumo adequado dos alimentos.

PO-17-127

AValiação Nutricional e Cardiopulmonar de um Programa de Exercícios Físicos em Pacientes Portadores de Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC)

FERNANDA NEGRINI; AURELUCE DEMONTE

Instituição: Faculdade de C. Farmacêuticas/UNESP/Araraquara**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

A DPOC é uma doença caracterizada por limitação ao fluxo aéreo que não é totalmente reversível, tendo como consequência um conjunto de alterações sistêmicas clinicamente importantes nas quais se desenvolvem os distúrbios nutricionais. Tendo em vista que o treinamento físico tem mostrado contribuir para a melhora da dispnéia e da tolerância aos esforços nos quais estariam associados alterações de parâmetros bioquímicos, nutricionais, musculares e cardiopulmonares, objetivou-se avaliar o efeito de um programa de treinamento físico (TF) sobre o estado nutricional e cardiopulmonar de pacientes portadores de DPOC. Foram avaliados 9 pacientes (65,56 +/- 8,19 anos), por meio de variáveis nutricionais (antropometria, ingestão alimentar e dados bioquímicos) e cardiopulmonares (Pressões Inspiratórias e Expiratórias Máximas - PImáx e PEmáx, Pico de Fluxo Expiratório (PF), Teste de Esforço Cardiopulmonar (TCP), Teste de Caminhada de Seis Minutos (TC6)) antes e após um programa de TF de 8 semanas de duração. Os resultados dos parâmetros nutricionais indicaram valores de Índice de Massa Corpórea (IMC), Prega Cutânea Tricipital (PCT), Circunferência de Braço (CB) e Circunferência Muscular de Braço (CMB) dentro dos previstos de normalidade, bem como os de ingestão calórica (2100 kcal) e macronutrientes, os quais não sofreram alterações com o TF. Os dados bioquímicos não indicaram diferenças significativas de ácido úrico, proteínas totais e albuminas. Os valores de força muscular respiratória (PImáx e PEmáx) e de PF apresentaram um aumento significativo do pré para o pós-treinamento, assim como da distância percorrida, tempo e velocidade máxima atingidos no TCP. Adicionalmente, o TC6 apresentou aumento da distância percorrida na reavaliação. A partir dos dados obtidos, infere-se que o programa de TF sem intervenção nutricional foi eficiente na melhora dos parâmetros cardiopulmonares, não acompanhadas por alterações relevantes das variáveis nutricionais.

PO-17-128

AValiação Antropométrica de Crianças Hospitalizadas no Município de Araraquara

ANA CAROLINA DE ALMEIDA; FABIANA SANCHEZ; CAMILA MARIA ZANIN

Instituição: Centro Universitário de Araraquara- UNIARA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A hospitalização coloca a criança em um ambiente estranho, podendo ocorrer consequências psicológicas e nutricionais. Com isso a avaliação nutricional é extremamente importante e fundamental no paciente pediátrico possibilitando melhor e adequada intervenção dietoterápica e em tempo suficiente para evitar agravo da doença. **Objetivo:** O objetivo do trabalho foi avaliar o estado nutricional de crianças internadas em um hospital público no município de Araraquara. **Metodologia:** Foi realizada avaliação nutricional através das medidas antropométricas de peso e altura, em crianças de 2 a 9 anos na admissão e na alta hospitalar. O estado nutricional foi avaliado pelos critérios recomendados pela OMS (1984) de distribuição de inadequação dos indicadores: peso/idade, expressos em escores Z, tendo como referencial a população do NCHS (1977). **Resultados:** Foram avaliadas 25 crianças, 60% do sexo masculino e 40% do sexo feminino, variando a idade entre 2 a 9 anos. A pneumonia destacou-se como a principal causa de internação (68%), seguido de diarreia e vômitos, cirurgias e bronquites. Todas as crianças perderam peso, 68% perderam de 100 gramas a 1 Kg e 32% perderam mais de 1 Kg. As crianças permaneceram em média 5 dias hospitalizadas, com variação entre 2 a 7 dias. As crianças que ficaram 7 dias internadas perderam mais peso do que aquelas que ficaram 2 dias, entretanto, o maior tempo de internação não indicou maior porcentagem em perda de peso diário. **Conclusão:** A hospitalização independente do tempo de permanência no hospital acarreta perda de peso em crianças podendo comprometer o estado nutricional e principalmente o agravamento da doença.

PO-17-129

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DOS DESCENDENTES NIPÔNICOS DA ASSOCIAÇÃO CULTURAL E ESPORTIVA DE MARINGÁ-PR

CATIA LEIKA NISHIMURA; ERASMO B. S. M. TRINDADE; GISLAINE NAVARETE

Instituição: Cesumar-Centro Universitário de Maringá**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Os descendentes nipônicos vem modificando o seu estilo de vida pela forte presença de fatores ambientais e culturais, com a ocidentalização dos seus hábitos, podendo alterar a sua composição corporal. O objetivo do presente estudo foi avaliar o estado nutricional dos descendentes nipônicos da Associação Cultural e Esportiva de Maringá quanto à composição corporal. Para tanto, foram avaliados 41 indivíduos de ambos os sexos (M: 13/F: 28), com faixa etária no intervalo de 20 a 59 anos de idade, onde submeteram-se a avaliação antropométrica que constou da aferição do peso, estatura, pregas cutâneas (PCT, PCB, PCSE, PCSI), circunferência da cintura, do quadril e do braço. Assim sendo, quanto ao Índice de Massa Corporal (IMC), os indivíduos apresentaram valores similares, onde 58,53% encontraram-se eutróficos e 34,14% pré-obeso. Quanto a porcentagem de gordura (%G), 38,46% dos indivíduos do sexo masculino e 89,28% dos indivíduos do sexo feminino apresentaram-se acima do intervalo de referência, em relação às medidas da cintura e do quadril, 48,78% dos indivíduos apresentaram-se com risco moderado para a saúde, sendo que 21,95% com alto risco e 7,32% com muito alto risco para a saúde. Segundo a Circunferência Muscular do Braço (CMB), 73,17% estavam eutróficos. Diante dos resultados encontrados, pode-se concluir que os descendentes nipônicos avaliados, mesmo com valores de IMC, na sua maioria, com grau de eutrofia, apresentam riscos de saúde, uma vez que a %G encontraram-se elevados, bem como a concentração de gordura abdominal (central), onde esses podem ter como consequência morbidades importantes como doenças cardiovasculares.

PO-17-130

AVALIÇÃO DA ALTERAÇÃO DO PESO EM ADOLESCENTES OBESOS APÓS REEDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM GRUPO

CRISTINA MARIA MENDES RESENDE; MARINA HJERTQUIST TREMESCHIN; EUNICE; VALÉRIA SALOMÃO AMBRÓSIO; MARTA NEVES C. MARÇAL VIEIRA; JAQUELINE PONTES MONTEIRO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: O tratamento da obesidade deve ser precoce, pois quanto maior a idade e o excesso de peso, mais difícil será a reversão do quadro, pelos hábitos alimentares incorporados e alterações metabólicas incorporadas. A educação nutricional e acompanhamento psicológico são estratégias necessárias para o controle de peso. Objetivo: avaliar a repercussão da atividade de educação nutricional e o suporte psicológico no ganho de peso de adolescentes obesos. Metodologia: foram estudados 8 pacientes, de 8 a 13 anos de idade, 4 do sexo feminino e 4 do sexo masculino, com IMC acima do percentil 95 da Curva do NCHS, seguidos no Ambulatório de Obesidade Infantil. Foram coletados nos prontuários dados de peso e altura, determinado o IMC anterior à formação do Grupo de Reeducação Nutricional e após 8 reuniões quinzenais, dos pacientes e respectivos responsáveis, com equipes de nutrição e psicologia. Durante este período todos mantiveram o seguimento ambulatorial individualizado. Foi elaborada curva de ganho de peso utilizando gráfico do NCHS. Resultados: 50% dos pacientes apresentou redução do peso e do IMC; em 12,5% houve perda de peso no intervalo, com manutenção do IMC; 37,5% apresentou aumento do peso e do IMC, porém em 66,7% dos pacientes teve ganho de peso menor em comparação ao período que antecedeu o trabalho de reeducação nutricional em grupo. Conclusão: O presente trabalho confirma a dificuldade do tratamento da obesidade, que necessita de seguimento a longo prazo. Os dados revelaram que o tratamento em grupo, com retornos periódicos associado a abordagem individualizada pode otimizar os resultados do tratamento.

PO-17-131

NUTRITIONAL STATUS AND ENERGY AND PROTEIN INTAKE ASSESSMENT IN CHILDREN WITH CONGENITAL HEART DISEASE AFTER SURGICAL REPAIR

JACQUELINE P. MONTEIRO; MÔNICA AKISSUE DE CARMARGO; MARINA HJERTQUIST TREMESCHIN; WALTER VILELA A. VICENTE; MARTA N. C. M. VIEIRA; ANA PAULA DE C. P. CARLOTTI; PAULO HENRIQUE MANSO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Objective: The purpose of this study was to evaluate the nutritional status and the energy and protein intake after surgical repair in children with congenital heart disease. Methods: Weight (WT), triceps skinfold thickness (TST), mid arm circumference (MAC), energy and protein recorded intake were performed in two moments during hospitalization. Results: Sixteen patients (5 newborn and 11 infants; age 4.25 +ou- 1.15 months) were enrolled in the study during 8.81+ou- 1.38 days, from the pediatric intensive care unit (PICU) in a teaching hospital in Ribeirão Preto, Brazil. The anthropometry was done the day prior the surgery and in the last day in the PICU. The recorded energy and protein intake was performed on postoperative days 2.93 +ou- 0.7 and 11.75 +ou- 1.6. Children lost weight and body fat during the hospitalization (variation of weight: - 90.63 +ou- 96.47 kg; variation TST= -0.46 +ou- 0.27 mm). Energy and protein intake was statistically increased at the end of hospitalization (initial: 35 +ou- 6.5kcal, final: 92 +ou- 9 kcal; initial 0.9 +ou- 0.2 grams, final 2.2 +ou- 0.2 grams; respectively). There was a statistical negative correlation between variation MAC and energy intake ($r = - 0.55$; $p = 0.02$). Variation WT and protein intake were almost negative correlated ($r = - 0.49$; $p = 0.05$). The variation of MAC and protein intake were correlated but without statistical significance ($r = - 0.15$; $p = 0.6$). Conclusions: The increased energy and protein intake was inadequate to prevent weight and body fat lost during hospitalization in PICU. The energy expenditure in the critically ill children must be monitored in an accurate manner.

PO-17-132

PERFIL NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE DE SAÚDE: NÚCLEO DE ATENÇÃO À MULHER - NAM, NO MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC

LUCIANE ANGELA NOTTAR NESELLO; SANDRA SOARES MELO; FRANCIELI MEDINA

Instituição: Universidade de Ensino Superior Vale do Iguaçu**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A identificação precoce de gestantes com inadequação do estado nutricional é fundamental para poder oferecer uma eficiente assistência nutricional durante a gravidez. **Objetivo:** Avaliar o perfil nutricional de gestantes atendidas pelo Núcleo de Atenção à Mulher - NAM, no município de Balneário Camboriú/SC. **Metodologia:** A avaliação do estado nutricional foi realizada em 98 gestantes adolescentes e adultas, coletando-se as variáveis peso, estatura e idade gestacional. Estas foram classificadas através do nomograma e gráfico de ganho de peso (ROSSO; MARCONDES, 1986). A anamnese clínica e socioeconômica foi aplicada a 39 gestantes que compareceram a consulta individual de nutrição, aplicado ainda uma anamnese alimentar a fim de verificar o consumo habitual de alimentos, o intuito da aplicação dos protocolos foi de coletar as informações necessárias para fornecer as devidas orientações nutricionais. **Resultados:** Evidenciou-se que 76% das gestantes adolescentes e 77% das adultas apresentavam-se em condição nutricional diferente do padrão de normalidade para a idade gestacional. Em relação às condições socioeconômicas, destaca-se o nível de escolaridade relativamente alto, e a condição estável da maioria das gestantes, que apresentavam-se morando com seus companheiros. É importante destacar que mais da metade das gestantes avaliadas não praticavam nenhum tipo de atividade física. Quanto ao inquérito alimentar observa-se na população estudada que a energia alimentar consumida foi insuficiente para a maioria das gestantes. Quanto aos macronutrientes, observou-se consumo insuficiente de carboidratos e excessivo de proteínas e lipídios. Em relação aos micronutrientes, observaram-se insuficiências importantes que poderiam vir a comprometer a saúde materno-fetal. **Conclusão:** Conclui-se que o acompanhamento nutricional no período gestacional é de indiscutível importância, para identificar precocemente fatores que comprometem o bem-estar materno-fetal.

PO-17-133

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DOS PACIENTES ADULTOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO NA CIDADE DE MARINGÁ-PR

KHARY KELLY FANHANI; VANESSA TAÍS NOZAKI; ERASMO B. S. M TRINDADE

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A desnutrição é uma doença crônica muito frequente nos pacientes hospitalizados. Sendo assim, avaliar o estado nutricional dos indivíduos hospitalizados é imprescindível, pois dessa maneira pode-se identificar os pacientes com risco nutricional e delinear os processos terapêuticos. Objetivo: Avaliar o estado nutricional de indivíduos adultos internados num hospital geral da cidade de Maringá-PR. Método: Para tanto, foi avaliado 31 pacientes adultos, do sexo masculino e feminino, hospitalizados na Clínica Médica e Cirúrgica. Esse estudo é de natureza transversal com coleta de dados primários, onde utilizou-se as medidas antropométricas para classificação do estado nutricional quanto ao Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência Muscular do Braço (CMB), Prega Cutânea Tricipital (PCT). Resultados: Assim sendo, quanto ao IMC, foi encontrado 35,48% dos pacientes com desnutrição, 38,70% de eutrofia, 12,90% de sobrepeso e 12,90% de obesidade. Quando analisado o CMB, houve aumento do grau de desnutrição (54,84%). Quanto a PCT os indivíduos foram classificados em desnutrição (61,29%), eutrofia (25,81%), sobrepeso (3,22%) e obesos (9,68%). Os indivíduos quando classificados quanto ao estado nutricional (IMC e CMB) e distribuídos quanto ao sexo, observou-se que o sexo masculino apresentou maior incidência de desnutrição (25,80%) em relação ao sexo feminino (9,67%). Conclusão: Conclui-se, portanto, que a desnutrição foi o diagnóstico prevalente nos pacientes avaliados, com maior expressão no sexo masculino em ambas as clínicas.

PO-17-134

O POTENCIAL DA PECTINA EXTRAÍDA DO MARACUJÁ NA REDUÇÃO DA GLICEMIA DE PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO II

AMANDA VILELA SANTOS SILVEIRA; MARIA SIONARA P. CHIBA; ALEXANDRE TOURINO MENDONÇA; ÉRIKA AP. AZEVEDO PEREIRA

Instituição: Universidade Vale do do Rio Verde - UNINCOR**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18:00-19:00:00

O diabetes mellitus tipo II é uma síndrome de etiologia múltipla decorrente da resistência e/ou deficiência relativa de insulina. Caracteriza-se pela presença de hiperglicemia crônica com distúrbios do metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas, e consequências a curto e longo prazo, incluindo hipoglicemia, cetoacidose diabética, danos, disfunção e falência de vários órgãos, especialmente rins, olhos, nervos, coração e vasos sanguíneos. Tal patologia atinge 7,6% da população brasileira entre 30 e 69 anos. A fibra é um importante componente dietético no tratamento do diabetes devido ao seu valor terapêutico e poder de redução na prevalência do diabetes. A função das fibras na redução da glicemia tem sido bem documentada. O estudo tem como objetivo avaliar a eficácia da fibra solúvel (pectina) contida na casca de *Passiflora edulis f. flavicarpa* (maracujá amarelo ou azedo) no controle da glicemia de portadores de diabetes mellitus tipo II. Para tal, produziu-se uma farinha da casca da fruta pela desidratação em forno industrial a 70°C. Para a aplicação do estudo foi selecionado um grupo de diabéticos formado por dez mulheres com idade média de 63 anos. Os pacientes realizaram dois exames de glicemia de jejum, responderam a um questionário de inquérito alimentar, antes e após a utilização da farinha. No decorrer de dez dias, cada paciente deveria administrar 60g diárias, fracionados de modo uniforme do desjejum, almoço e jantar. Após o segundo exame, foi observado uma redução da glicemia em 50% dos pacientes, variando entre 7,5 e 56,1%, sobretudo em pacientes que não praticam atividade física. Quanto aos pacientes que não apresentaram melhora da glicemia, constatou-se que parte destes não mantiveram sua dieta habitual, além do não-seguimento integral do tratamento. Conclui-se que a utilização da farinha da casca do maracujá é um diferencial no controle glicêmico do diabetes mellitus tipo II. Vale salientar que este estudo necessita de estudos complementares.

PO-17-135

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE MARINGÁ
KHARY KELLY FANHANI; ROSE MARI BENNEMANN**Instituição:** Cesumar - Centro Universitário de Maringá**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

INTRODUÇÃO: O crescimento e desenvolvimento da criança na idade escolar, devem ser acompanhados para prevenir a ocorrência de distúrbios nutricionais e qualquer comprometimento no aprendizado. O objetivo deste estudo é avaliar o estado nutricional de escolares da rede municipal de ensino de Maringá-PR. **MÉTODO:** Se trata de um estudo transversal com coleta de dados primários, onde foi avaliado 1772 escolares de 6 escolas da rede municipal de ensino, com idade entre 6 a 16 anos do sexo feminino (473 escolares) e masculino (550 escolares). O estado nutricional dos escolares foi avaliado através do ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC). Para classificar o estado nutricional dos escolares foi utilizado a classificação de Must, 1999. **RESULTADO:** Quanto ao sexo masculino 614 escolares (34,65%) apresentam-se com estado nutricional de eutrofia, 108 escolares (6,09%) encontram-se em sobrepeso, 91 escolares (5,14%) com risco ou limítrofe para desnutrição, 75 crianças (4,23%) com obesidade e 52 escolares (2,93%) foram classificados como desnutridos. Entretanto quando avaliado, o sexo feminino os escolares foram classificados em eutrofia (519 escolares ou 29,29%), sobrepeso (109 escolares ou 6,15%), obesidade (77 crianças ou 4,34%), limítrofe para desnutrição (76 crianças ou 4,29%) e desnutrição (51 escolares ou 2,88%). **CONCLUSÃO:** Conclui-se que o estado nutricional prevalente nos escolares foi de eutrofia. Entretanto mesmo o sexo masculino apresentar uma maior porcentagem desta classificação não é significativo, pois o número de escolares avaliados do sexo masculino foi relativamente maior ao se comparar com o sexo feminino. É importante relatar que os percentuais de sobrepeso e obesidade nos estudantes avaliados são discretamente maior no sexo feminino, já os percentuais de desnutrição e limítrofe para desnutrição apresentou-se levemente elevado no sexo masculino.

PO-17-136

TRATAMENTO DO HIPERPARATIROIDISMO SECUNDÁRIO SEGUNDO TRÊS CONDUTAS CLÍNICAS: CONTROLE EXCLUSIVO PELA DIETA, PARATIROIDECTOMIA QUÍMICA E PARATIROIDECTOMIA CIRÚRGICA.

TATIANA MARTINS ANITELI; KARIN SEDÓ SARKIS; BÁRBARA SANTAROSA EMO PETERS; VANDA JORGETTI; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O hiperparatiroidismo secundário (HPTS) é uma doença que pode iniciar-se de forma precoce no curso da doença renal crônica, caracterizada pela hiperplasia da glândula paratireóide, excessiva secreção de paratormônio e anormalidades no metabolismo do cálcio e fósforo, sendo uma importante causa de morbidade e diminuição da qualidade de vida dos pacientes dialíticos. Tendo isso em vista, o objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional e controle do HPTS em pacientes com Insuficiência Renal Crônica segundo três condutas clínicas: controle exclusivo pela dieta, paratiroidectomia (PTx) química e cirúrgica. A amostra foi composta por 35 pacientes, com idade entre 17 e 77 anos, divididos em 3 grupos de acordo com o procedimento clínico. A avaliação nutricional de todos os pacientes foi feita por meio do Diário alimentar de 3 dias, análise de parâmetros antropométricos (Índice de Massa Corporal, circunferências e espessura de dobras cutâneas) e dados bioquímicos (cálcio total e iônico, fósforo sérico e paratormônio -PTH). As análises estatísticas incluíram teste de Kolmogorov-Sminorv, análise de variância (ANOVA), teste T-Student e correlação de Pearson, significantes quando $p < 0,05$. Não houve diferença significativa entre os parâmetros antropométricos nos dois momentos da avaliação, em todos os grupos avaliados. A ingestão energética e protéica esteve abaixo do recomendado pelo National Kidney Foundation-Disease Outcome Quality e a ingestão de fósforo esteve dentro do recomendado, havendo ausência de correlação entre os parâmetros dietéticos avaliados. Houve uma redução significativa, após um ano, para cálcio total ($p=0,017$), fósforo ($p=0,56$), produto cálcio/fósforo ($p=0,021$) e PTH ($p=0,002$) no grupo submetido a PTx cirúrgica. Os resultados sugerem que a PTx cirúrgica foi mais efetiva no controle do HPTS. No entanto, o controle dietético e PTx química revelaram-se medidas eficientes para a manutenção do estado nutricional dos pacientes até que estes pudessem ser submetidos à cirurgia.

PO-17-137

ATENÇÃO NUTRICIONAL A PACIENTES ONCOLÓGICOS: DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL

VANESSA BUENO MOREIRA JAVERA; CRISTINA PEREIRA GAGLIANONE

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Ag.Financiadora:** PROBIC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O progressivo aumento de doenças crônicas não transmissíveis é evidente no Brasil e no mundo. Uma das doenças dessa categoria é o câncer. Tanto a evolução clínica desta patologia quanto o tratamento utilizado causam efeito deletério sobre o estado nutricional. Este trabalho tem como objetivo diagnosticar o estado nutricional dos pacientes oncológicos. Foram avaliados 43 pacientes, de ambos os sexos (30F/13M), com idade de 26 a 74 anos (média de 53 anos), sendo 36 adultos e 7 idosos com diagnóstico confirmado de câncer, assistidos pelo Serviço Municipal de Saúde de Maringá-PR. Foram utilizados os parâmetros de IMC e classificado de acordo com OMS (1995) em adultos e Nutrition Screening Initiative (NSI, 1992) para classificar os idosos. Para composição corporal dos adultos e idosos foram utilizadas a circunferência do braço, dobra cutânea tricipital, área muscular do braço e circunferência muscular do braço e classificados segundo Frisancho (1990). Como resultado da avaliação nutricional observou-se segundo os valores de IMC que 22,22% das mulheres adultas encontravam-se em eutrofia, enquanto que 40,74% e 33,33% encontravam-se em sobrepeso e obesidade respectivamente. Os homens adultos apresentavam 44,44% em eutrofia, 33,33% em sobrepeso e 11,11% em obesidade. Entre os indivíduos idosos 57,14% encontravam-se com peso inadequado ou indesejável, sendo que 28,57% encontravam-se acima e 28,57% abaixo do peso desejável. Ao avaliarmos a composição corporal encontramos 41,46% com risco para déficit de massa muscular. Embora grande parte da população apresente o peso excessivo observamos uma alteração na composição corporal. Maiores estudos são indicados para detectar as causas desse quadro bem como seu impacto na composição corporal e saúde do paciente.

PO-17-138

AValiação DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE CRIANÇAS ATENDIDAS EM CONSULTÓRIO PARTICULAR DE ARARAQUARA

MARINA FREDERICE CAMARGO; HELOISA FREDERICE CAMARGO; PATRÍCIA MECIANO BARRETO

Instituição: Centro Universitário de Araraquara - UNIARA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

1.Introdução: A Organização Mundial da Saúde recomenda o aleitamento materno exclusivo por seis meses e a partir deste período devem ser introduzidos alimentos complementares. A alimentação complementar é qualquer alimento que não o leite humano oferecido a criança. A introdução da alimentação complementar é uma fase de elevado risco para a criança, tanto pela administração de alimentos inadequados, quanto pelo risco de contaminação o que pode favorecer a ocorrência de diarreia e desnutrição. Portanto a orientação da mãe nesse período por profissionais de saúde é importante. 2.Objetivo: Avaliar a alimentação complementar de crianças atendidas em consultório particular de Araraquara. 3.Casuística e Métodos: Foram entrevistadas 61 mães de crianças entre 0 e 24 meses de ambos os sexos de três consultórios pediátricos particular de Araraquara. Os dados foram coletados através da aplicação de um questionário contendo história alimentar da criança e dados pessoais da mãe. Os dados obtidos foram comparados com o Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos elaborado pelo Ministério da Saúde. 4.Resultados e Discussão: A idade média das crianças foi de 13,89 meses. Observou-se que 24% das mães não amamentaram exclusivamente e 23% amamentaram exclusivamente até o sexto mês. Houve a prevalência da utilização de líquidos durante a amamentação como água, chá, suco e outros leites. A primeira fruta mais utilizada na dieta da criança foi a banana maçã (26%). Com relação aos primeiros legumes introduzidos obteve uma maior prevalência para batata e cenoura(32%). No preparo das papas salgadas a maioria das mães(56%)utilizam a forma amassada. Os alimentos industrializados mais consumidos pelas crianças foram as papas salgadas(n=27),papas doce(n=20) e refrigerantes(n=18). 5.Conclusões: Observa-se uma alta prevalência de crianças que não foram amamentadas exclusivamente e com isso ocorre uma introdução precoce de alimentos, o que pode acarretar problemas no desenvolvimento da criança.

PO-17-139

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CORPORAL EM RECÉM-NASCIDOS A TERMO E SUA RELAÇÃO COM A COMPOSIÇÃO CORPORAL MATERNA - DADOS PRELIMINARES

THAÍS DE OLIVEIRA; LUÍS ÂNGELO MARTI TRAVER; ANA PAULA LARA MICHELIN SANCHE; FRANCISCO EULÓGIO MARTINEZ; JAQUELINE PONTES MONTEIRO; JOSÉ SIMON CAMELO JR.

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A restrição de crescimento intra-uterino (RCIU) e o baixo peso ao nascer estão associados à maior morbimortalidade no período neonatal. Diversos problemas maternos e/ou fetais podem estar relacionados com a ocorrência da RCIU. Dentre os aspectos relevantes, a má nutrição materna, com consequente baixo ganho ponderal na gestação e ainda a baixa estatura materna encontrada nas gestantes que tiveram problemas nutricionais desde a infância são destacados. Desta forma, o presente trabalho tem como objetivo descrever a composição corporal das mães e correlacioná-las com a dos seus recém-nascidos (RN) a termo e adequados para a idade gestacional (AIG), buscando um parâmetro confiável de comparação com os RN que apresentam RCIU e suas mães. Deverão ser estudados 40 RN a termo AIG e suas respectivas mães. A idade gestacional é avaliada pelo método de Capurro e a adequação para a idade gestacional, por Richardson. A avaliação da composição corporal das mães e de seus RN está sendo realizada entre o primeiro e o sétimo dia de nascimento, através de medidas antropométricas e DEXA ("Dual-energy X-ray absorptiometry"). Já foram coletados dados de 15 mães e seus RN a termo AIG. Desses dados parciais, a média \pm desvio-padrão de peso e altura, respectivamente das mães foi de $68,16 \pm 13,28$ Kg e $156,66 \pm 0,059$ cm e de peso e comprimento dos RN foi de $2,98 \pm 0,55$ Kg e $48,2 \pm 1,77$ cm. Em relação aos dados obtidos do DEXA, a média de CMO (Conteúdo mineral ósseo), DMO (Densidade mineral óssea) e a % de gordura das mães analisadas foi, respectivamente, $1791,05 \pm 242,2$ g; $1,0714 \pm 0,22$ g/cm² e $30,38 \pm 7,52$ %, enquanto que para os bebês esses números corresponderam a $37,64 \pm 13,77$ g; $0,416 \pm 0,066$ g/cm² e $21,05 \pm 2,95$ %. Serão realizados estudos de correlação e regressão com os dados completos. Concluímos que os valores da composição corporal materna e de seus RN a termo AIG são parâmetros de referência a ser utilizados para comparação com a situação da RCIU.

PO-17-140

PERFIL DE FREQUENTADORES DE RESTAURANTES VEGETARIANOS

BRUNA BOLANHO MURTA; ESTER DE QUEIRÓS COSTA; LUIS GUILLERMO COCA VELARDE

Instituição: Universidade Federal Fluminense - UFF**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Ultimamente têm ficado evidente as vantagens da ingestão de alimentos vegetais na redução do risco de doenças crônicas. O objetivo do trabalho foi conhecer o perfil dos frequentadores de uma rede de restaurantes vegetarianos em Niterói. Realizou-se estudo observacional, de corte transversal, em 90 indivíduos de 19 a 60 anos. Coletou-se dados pela aplicação de questionário. Na análise estatística utilizou-se teste de comparação de duas proporções independentes, para comparar vegetarianos e não vegetarianos e teste exato binomial para comparar a população estudada com a referência brasileira. Resultados apresentando p-valor $< 0,05$ foram considerados como estatisticamente significativos. Encontraram-se 13,3% (n=12) vegetarianos e 86,6% (n=78) não vegetarianos. 50% dos vegetarianos e 67,9% dos não vegetarianos com curso superior. A dieta ovolactovegetariana era seguida por 75% dos vegetarianos. 66,7% dos vegetarianos não ingeria bebidas alcoólicas e 53,8% dos não vegetarianos as consumiam, sendo que 38,4% eventualmente. Houve diferenças estatisticamente significativas no consumo de bebidas alcoólicas entre os vegetarianos e os não vegetarianos. Sobre o tabagismo 91,6% dos vegetarianos e 94,8% dos não vegetarianos relatou não ter este hábito. Encontraram-se diferenças estatisticamente significativas entre os indivíduos estudados e a estimativa da OMS sobre o tabagismo para a população. Os dois grupos praticavam atividade física (veg. 75% e não veg. 74,3%), com frequência diária ou de 3 a 5 vezes por semana (50% veg. e 58,9% não veg.). Não houve diferenças significativas para prática de atividade física entre os dois grupos. Na amostra total, 66,6% relatou frequentar restaurantes vegetarianos pela preocupação com a saúde. Concluiu-se que a maioria, independente de sua dieta, mantinha um estilo de vida saudável quanto à prática de atividades físicas e uso de cigarros e álcool, o que, aliado a uma dieta com maior proporção de vegetais, pode contribuir para a prevenção de doenças crônicas.

PO-17-141

ASSOCIAÇÃO DAS CONCENTRAÇÕES DE ÁCIDO ÚRICO COM PARÂMETROS DO PERFIL LIPÍDICO E GLICOSE PLASMÁTICA DE PACIENTES OBESOS MÓRBIDOS

ANA HERCÍLIA C. SOARES SANTOS; BRUNO GELONEZE NETO; SEMÍRAMES JH DO MONTE; GUSTAVO SANTOS DE SOUSA; LILIANE VIANA PIRES; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Departamento de nutrição- UFPI**Ag.Financiadora:** PIBIC/UFPI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Diversos estudos têm demonstrado a presença da hipertrigliceridemia e de hiperuricemia em pacientes obesos mórbidos. A hiperuricemia ainda é considerada um fator contribuinte para manifestação de doenças cardiovasculares, estando associada a anormalidades metabólicas que caracterizam a síndrome plurimetabólica. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar a existência de associação entre a uricemia e as alterações clássicas da síndrome metabólica (hipertrigliceridemia, aumento do LDL-colesterol e hiperglicemia de jejum). Foram selecionados 43 pacientes obesos mórbidos, faixa etária entre 17 e 57 anos, de ambos os sexos, que faziam parte da demanda espontânea da Clínica de Tratamento de Obesidade - ClínObesi, em Teresina/PI. Para a avaliação da composição corporal, foram utilizados parâmetros antropométricos, tais como: peso, altura e o índice de massa corpórea. A avaliação da concentração de ácido úrico, triacilglicerol e LDL-colesterol foram realizadas segundo os métodos enzimático de Trinder e Raichem, respectivamente. A determinação da glicemia de jejum foi feita por meio do método da glicose oxidase. Os valores médios verificados para o peso e índice de massa corpórea foram de $114,01 \pm 21,29\text{kg}$ e $43,19 \pm 5,70\text{kg/m}^2$, respectivamente. Dentre as alterações bioquímicas da síndrome metabólica, a uricemia foi a que apresentou maior prevalência. Associado a isso, pôde-se verificar a existência de uma correlação positiva com diferença estatística significativa entre a uricemia e os parâmetros do perfil lipídico (triacilglicerol: $r= 0,561$; LDL-colesterol: $r= 0,333$) nos pacientes avaliados.

PO-17-142

MUDANÇA DO PERFIL DE ATIVIDADE FÍSICA E DA ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

CAROLINA FACUNDES DE SILVA; CRISTIANE LEIKO TESIMA; JULIANA FARIAS BRITO; REGIANE NAKANO; RENATA CALIGARI; JULIANA MORIMOTO; CARLA MARIA AVESANI

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Condições impostas pela hemodiálise podem contribuir para que ocorram mudanças na ingestão alimentar e no perfil da prática de atividade física espontânea e programada. OBJETIVO: Avaliar se após o início do tratamento de hemodiálise existe mudança na ingestão alimentar e na prática da atividade física espontânea e programada de pacientes em hemodiálise. METODOLOGIA: Foram avaliados 30 pacientes (18 M/ 12F; $56 \pm 10,9$ anos; média \pm DP) que estavam em hemodiálise por no mínimo 3 meses. Todos os participantes responderam a um questionário que investigava a ingestão de alguns alimentos específicos e a prática da atividade física espontânea e programada antes e depois do início da hemodiálise. Também foi avaliado se esses pacientes haviam recebido orientação nutricional após o início de hemodiálise. RESULTADOS: De 30 pacientes estudados, 24 (80%) haviam recebido alguma orientação sobre a alimentação, porém nenhum orientado por nutricionista. Com relação a ingestão de alguns alimentos específicos, de 30 pacientes, 29 (97%) referiram ter reduzido o consumo de carnes (bovina, frango, peixe e suína), 25 (83%) referiram redução no consumo de feijão, 23 (77%) redução no consumo de laticínios (leite, queijos e iogurtes). Todos os pacientes referiram reduzir o consumo de sal e de alimentos embutidos e de líquidos. Quanto a ingestão de frutas, a maioria costumava consumi-las cozidas, sendo que apenas 16 pacientes (53%) as consumiam diariamente. Com relação a prática de atividade física relacionadas ao cotidiano (ir ao banco, fazer compras em mercado etc) e programada (esportes, caminhadas, natação etc), todos os participantes referiram redução importante das mesmas. Apenas 2 pacientes continuaram a praticar esportes após início da hemodiálise, embora com menor intensidade e frequência. CONCLUSÃO: Embora esse estudo tenha avaliado apenas 1 centro de diálise, os resultados mostram que o início do tratamento de hemodiálise determinou modificações importantes tanto na alimentação quanto na prática de atividade física. Este estudo ressalta a importância do papel do nutricionista na equipe multidisciplinar que trata o paciente em hemodiálise.

PO-17-143

PERMEABILIDADE INTESTINAL EM AUTISTAS: NECESSIDADE DE RESTRIÇÕES DIETÉTICAS? DADOS PRELIMINARES

NILIAN C S SOUZA; ANDRESA M MATTOS; MARIA C B V POETA DE CARVALHO; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: Autismo é uma desordem de comportamento com possível conexão entre componentes dietéticos e o desencadeamento ou piora dos sintomas. Uma permeabilidade intestinal alterada permitiria a absorção de peptídeos (de glúten e caseína) não digeridos, que poderiam exercer uma atividade opióide no cérebro. Objetivo: Avaliar estado nutricional e permeabilidade intestinal de um grupo de autistas na Associação dos Amigos do Autista, em Ribeirão Preto-SP. Metodologia: Até então foram aplicados recordatórios de 24hs e inquéritos semi-quantitativos de frequência alimentar, em responsáveis por 13 autistas, entre 5 e 25 anos. Também foram aferidos peso, altura, pregas cutâneas e circunferências para avaliação antropométrica. Para os valores de referência foram consideradas as respectivas faixas etárias, sexo e idade. A permeabilidade intestinal será avaliada por meio de excreção urinária de manitol/lactulose. Resultados: Quase metade da amostra (43,7%) apresentava sobrepeso/obesidade, segundo IMC/idade (percentil >85). Os dois casos de obesidade (12,5%) também foram anotados pela prega cutânea triциptal acima do percentil 90. Na dieta notou-se uma substituição de parte de alimentos-fonte de carboidratos (49% do VCT) por alimentos gordurosos (35% do VCT), representados por carne vermelha, pipoca, salgadinhos e salsicha, e quantidades adequadas de proteína (15%). Todos os indivíduos consumiam mais do que o recomendado quanto ao grupo de açúcares e óleos, em média 5 porções ao dia. A média de consumo dos grupos vegetais (folhas e legumes) e frutas foi de 2,8 e 2,5 porções ao dia, respectivamente. Conclusão: Conhecer estado nutricional e a dieta destes autistas torna-se fundamental quando há a perspectiva de restrições dietéticas de glúten e caseína. A dieta com restrições deverá ser, na medida do possível, adaptada a estas escolhas sem colocar o grupo em risco nutricional.

PO-17-144

IMPACTO DA MUDANÇA DE MODALIDADE DIALÍTICA SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES EM DIÁLISE PERITONIAL

MIRIAM GHEDINI GARCIA LOPES; ROSINA GABRIELA AGLIUSSI; CARLA MARIA AVESANI; SÍLVIA REGINA MANFREDI; ANA PAULA BAZANELLI; MARIA AYAKO KAMIMURA; SÉRGIO ANTÔNIO DRAIBE; LILIAN CUPPARI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Diferenças relacionadas às modalidades dialíticas podem interferir no estado nutricional de pacientes em diálise peritoneal. OBJETIVO: Avaliar prospectivamente a composição corporal de pacientes em diálise peritoneal ambulatorial contínua (CAPD) transferidos para diálise peritoneal automática (DPA). MÉTODOS: Foram incluídos 20 pacientes (13F/7M; idade: 50,5±15,6 anos; 40% diabéticos; média±DP) que foram avaliados em dois momentos: em CAPD e 6 meses após entrada em DPA. Nos dois momentos avaliou-se a gordura corporal (GC) e a massa magra (MM) pela somatória das pregas cutâneas e a água corporal pela bioimpedância elétrica. Além disso, foi avaliado a absorção de glicose do dialisato e a ingestão protéica estimada pelo equivalente protéico do aparecimento de nitrogênio (PNA). RESULTADOS: Após 6 meses observou-se que 11 pacientes (55%) ganharam mais de 1 kg (Grupo 1), 5 pacientes (25%) perderam mais de 1 kg (Grupo 2) e 4 pacientes (20%) mantiveram o peso (Grupo 3). No Grupo 1 notou-se aumento significativo ($P < 0,05$; ANOVA) de peso (68,7±10,9 vs 71,7±11,5 kg), IMC (27,9±6,5 vs 29,1±6,8 kg/m²), GC (25,3±7,9 vs 27,6±7,9 kg) e de glicose absorvida (1,6±0,7 vs 2,6±1g/kg). Já no Grupo 2 observou-se redução significativa do peso (65,4±14,5 vs 61±13,4 kg), IMC (25,9±4,5 vs 24,2±4,2 kg/m²), GC (23,1±9,5 vs 20,9±10 kg), água corporal (35,2±10 vs 32,8±9L) e PNA (0,75±0,1 vs 0,59±0,1 g/kg/dia). No Grupo 3 notou-se aumento significativo de GC (20,6±5,6 vs 22,3±5,1) e diminuição da água corporal (41±5,8 vs 38,2±40). O compartimento de MM não sofreu modificações no três grupos. CONCLUSÃO: Embora preliminares, esses resultados mostram que independente da variação do peso corporal a MM manteve-se em todos os grupos, enquanto que a GC foi o compartimento que mais sofreu modificação.

PO-17-145

CIRCUNFERÊNCIA MUSCULAR DO BRAÇO E INGESTÃO ENERGÉTICA COMO PREDITORES DE MORTALIDADE EM PACIENTES INCIDENTES EM HEMODIÁLISE

ISABEL CRISTINA DE ARAÚJO; MARIA AYAKO KAMIMURA; SÉRGIO ANTÔNIO DRAIBE; MARIA EUGÊNIA F. CANZIANI; SILVIA REGINA MANFREDI; CARLA MARIA AVESANI; RICARDO SESSO; LILIAN CUPPARI

Instituição: UNIFESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A prevalência de desnutrição em pacientes em hemodiálise (HD) é elevada e a sua relação com morbidade e mortalidade já foi demonstrada em vários estudos. Em pacientes iniciando HD a associação do estado nutricional com desfechos clínicos foi pouco investigada. OBJETIVO: Avaliar o impacto dos marcadores nutricionais utilizados na prática clínica sobre a mortalidade de pacientes incidentes em HD. METODOLOGIA: O estudo foi conduzido utilizando as informações contidas em um banco de dados em um período de 10 anos. Foram incluídos pacientes da Unidade de Diálise da Fundação Oswaldo Ramos-UNIFESP/EPM, com a primeira avaliação nutricional realizada antes de completar 3 meses do início da HD, totalizando 344 pacientes. A ingestão dietética foi avaliada por meio do registro alimentar de 3 dias. O desfecho clínico analisado foi a mortalidade. RESULTADOS: No final do estudo, 105 pacientes tinham falecido. Na análise de Kaplan-Meier a adequação da circunferência muscular do braço (CMB) <90%, a albumina sérica <3,5 g/dL, ingestão energética <25kcal/kg/dia e ingestão protéica <1g/kg/dia foram associados com pior sobrevida. Para analisar a relação entre o índice de massa corporal (IMC) e a massa muscular com a mortalidade, os pacientes foram divididos, de acordo com valores específicos para IMC e adequação da CMB. Pacientes com IMC >25kg/m² e adequação da CMB <90% tiveram a pior sobrevida e aqueles com IMC <25kg/m² e adequação da CMB >90% apresentaram a melhor sobrevida. No teste de Cox Proportional Hazards, ajustando as variáveis para diabetes, idade >60anos e albumina sérica <3,5g/dL, a adequação da CMB <90% (P=0,008) e a ingestão energética <25kcal/kg/dia (P=0,03) foram preditores independentes de mortalidade. CONCLUSÃO: Podemos concluir que sinais de desnutrição evidenciados pela redução da CMB e da ingestão energética estiveram associados com maior risco de morte em pacientes incidentes em HD.

PO-17-146

NUTRIENT INTAKE OF HOSPITALIZED INFANTS

MIRELE SAVEGNAGO MIALICH; LAISA REZENDE E SILVA; JACQUELINE P. MONTEIRO; LIDIANE BATISTA FARIA VILELA; MARTA N. C. M. VIEIRA; CRISTINA MM RESENDE; MARIA OLÍMPIA RV ALMADA

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

The aim of this study was to assess the adequacy of nutrient intake in hospitalized children during hospitalization. Methods: Twenty one infants were followed from July to September in 2004. Food intake was assessed by a dietary record during three periods of hospitalization. Infants received formula only, formula plus solid foods, human milk and human milk plus solid foods. Results: The adequacy of weight was unchangeable and inadequate during the hospitalization (Initial = 76.4 +ou- 18.2%; Middle = 76.1 +ou- 18.6%; Final = 76.7 +ou- 19.6%). Energy intake (Initial = 61.1 60.8 +ou- 40.9%; Middle = 60.8 +ou- 43.3%; Final = 66.8 +ou- 42.9%) was inadequate but protein (Initial = 120.4 +ou- 96.2%; Middle = 113.0 +ou- 96.5%; Final = 122.4 +ou- 92.9%) and micronutrients intakes were according to the recommended dietary allowances. The percentage of adequacy of energy, protein, sodium, potassium, calcium, phosphorus, magnesium, iron and zinc intakes were no significantly different during the study. Conclusions: The multidisciplinary team should give all the efforts to meet the energy requirement of hospitalized infants.

PO-17-147

INTERVENÇÃO E EVOLUÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTE COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO: RELATO DE CASO CLÍNICO

MARIANNE LOZANO G. FERNANDES; YEDA S. DINIZ NOVELLI; ELINE DE ALMEIDA SORIANO; SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; SANDRA REIKO HASEGAWA

Instituição: Dpto. Clínica Médica - FM Botucatu - UNESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: A Síndrome do Intestino Curto inclui um espectro de distúrbios metabólicos e fisiológicos. Ressecções maiores que 45% do intestino delgado levam ao prejuízo do processo absorptivo. A gravidade da desnutrição e das complicações metabólicas dependem da doença de base e fatores prognósticos. Objetivo: Descrever caso clínico atendido no Hospital das Clínicas de Botucatu, onde o paciente foi submetido à ressecção intestinal extensa passando a ter a Síndrome do Intestino Curto. Método: BGO, 77 anos, sexo masculino, peso habitual de 82,5kg, admitido com quadro de dor abdominal importante e instabilidade hemodinâmica, sendo submetido a laparotomia exploradora, onde foi observada necrose de metade do jejuno e todo íleo até 10cm da válvula ileocecal e necrose segmentar do sigmóide e reto. Foi realizada enterectomia a partir de 1m do ângulo de Treitz até íleo terminal, retossigmoidectomia e colostomia proximal, com preservação da válvula ileocecal. Até o 24º dia de pós operatório, recebeu exclusivamente nutrição parenteral (NP), seguido de suplemento oral hidrolisado por 1 semana, evoluindo para dieta oral hipogordurosa, obstipante, sem resíduos, isenta de lactose, fracionada. A NP foi administrada por 60 dias, iniciando a nutrição enteral (NE) contínua. Conforme aceitação da dieta oral, a NE foi gradativamente diminuída, atingindo então as necessidades nutricionais exclusivamente pela via oral. Resultados: Paciente evoluiu com perda de 20% do peso em 1 ano, sendo recuperado 10% do peso perdido já em tratamento domiciliar. Atualmente estabilizou o peso em 72kg (IMC 21,9); hábito intestinal 2 vezes ao dia com fezes formadas. Pelo recordatório 24 horas foi observado fracionamento das refeições, consumo de carboidratos simples e lactose sem queixas de sintomas gastrintestinais. Conclusão: A evolução desse caso mostra a importância da intervenção nutricional para garantir um estado clínico adequado e um equilíbrio metabólico, aumentando assim o tempo de sobrevida desses pacientes.

PO-17-148

AValiação DO GASTO ENERGÉTICO POR CALORIMETRIA INDIRETA E BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA

ANA CRISTINA R FERREIRA CRUZ; CRISTIANE GONÇALVES OLIVEIRA; FERNANDA CRISTINA E OLIVEIRA; VÂNIA MAYUMI NAKAJIMA; ANA CAROLINA MELLO CRUZ; FABIANE APARECIDA C REZENDE; NEUZA MARIA BRUNORO COSTA; JOSEFINA BRESSAN R MONTEIRO; RITA DE CÁSSIA GONÇALVES

Instituição: PÓS GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO / DNS - UFV**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A calorimetria indireta (CI) é um método bastante acurado para avaliação do gasto energético, mas equipamentos que utilizam essa metodologia são geralmente caros e de difícil acesso, sendo a bioimpedância elétrica (BIA) e fórmulas os mais utilizados. O objetivo deste trabalho foi comparar a estimativa do gasto energético de repouso (GER) obtida por BIA com a avaliação feita por CI. Após 12h de jejum, em posição supina por 15min, a GER foi estimada por aparelho BIA modelo 310 (TBW). Após repouso de 30min, a calorimetria indireta foi aferida em monitor metabólico Deltatrac (Datex Engstrom) por 60min. Todos os indivíduos foram orientados a urinar antes do teste. Para mulheres as avaliações foram realizadas no máximo 1 semana após o fim da menstruação. Analizaram-se os dados no programa Sigma Stat for Windows versão 2.06. Utilizou-se o test t de student e correlação de Pearson, ao nível de 5% de probabilidade. Foram avaliados 57 indivíduos, com idades de 18 a 40 anos, sendo 61,4% do sexo masculino. A média do IMC foi de $22,37 \pm 2,67 \text{ kg/m}^2$ (mediana = $21,84 \text{ kg/m}^2$), sendo 3,51% com $\text{IMC} < 18,5 \text{ kg/m}^2$, 80,7% com IMC de 18,5 a $24,99 \text{ kg/m}^2$ e 15,79% com IMC de 25 a $29,99 \text{ kg/m}^2$. As médias de GER obtidas por BIA e CI apresentaram diferenças estatisticamente significantes somente para o sexo masculino ($p < 0,05$). A estimativa por BIA apresentou subestimação média de 140,63Kcal e 63,77Kcal em homens e mulheres, respectivamente. Os valores de GER dos 2 métodos apresentaram forte e significativa correlação tanto no sexo feminino ($r = 0,918$; $p < 0,01$) quanto no masculino ($r = 0,0867$; $p < 0,05$). Conclui-se que a estimativa de gasto energético por BIA deve ser usada com critérios, já que subestima de forma significativa, principalmente em homens, o que não implica na sua não utilização. Deve-se considerar a importância da realização adequada do protocolo, já que o seu descumprimento pode gerar estimativas ainda mais discrepantes da CI, podendo comprometer assim sua aplicabilidade na prática clínica.

PO-17-149

EVOLUÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INTERNADAS NAS UNIDADES DE CLÍNICA E CIRURGIA PEDIÁTRICA DE HOSPITAL GERAL: SÃO PAULO, BRASIL

SOLANGE MALENTACHI ABREU; JOSÉ A. A. C. TADDEI; FERNANDO A. B. COLUGNATI; MARIA CRISTINA F. S. CURY

Instituição: Universidade de Santo Amaro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

Objetivo: Avaliar o impacto da hospitalização sobre o estado nutricional de crianças internadas e identificar potenciais fatores de risco nutricional. **Método:** Estudo de coorte, incluindo 132 crianças de 0 a 120 meses, internadas nas enfermarias pediátricas de hospital público do Município de São Paulo. Foram estudadas associações entre incidência de piora da condição nutricional durante a internação e variáveis socioeconômicas e clínico-epidemiológicas. Para análises bivariadas aplicou-se o teste do qui-quadrado e para as multivariadas ajustou-se modelo de regressão logística. Adotou-se como nível de significância estatística $p \leq 0,05$. **Resultados:** Apresentaram piora estatisticamente significativa na condição nutricional durante a internação: 52,4% das crianças com idade inferior a 24 meses; 56,8% das que tinham níveis de hemoglobina inferior a 11mg/dL; 50,7% das nascidas de parto normal; 50,9% das que tiveram infecção prévia das vias aéreas inferiores (IVAI); 62,5% daquelas cujas mães estavam desempregadas; 42,7% das que moravam em casas com mais de quatro moradores; 61% das que foram mantidas em medicação intravenosa por seis dias ou mais; e 53,6% das que tiveram tempo de internação igual ou superior a quatro dias. **Conclusão:** Em hospitais públicos que atendem a maioria das crianças brasileiras, a evolução nutricional durante a internação é insatisfatória, com grande proporção de crianças apresentando piora da condição nutricional. Foram identificados alguns fatores de risco associados a essa piora que podem orientar gerentes, médicos e nutricionistas na priorização de cuidados de promoção nutricional por ocasião da internação. A relevância de tais orientações fica evidente ao constatarmos que no Sistema Único de Saúde ocorrem, no país, aproximadamente 1,5 milhão de internações pediátricas por ano.

PO-17-150

DEFICIÊNCIA DE FERRO EM PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA SOB HEMODIÁLISE

LILIANE VIANA PIRES; ANA MARA DE OLIVEIRA E SILVA; MÁRCIA LUIZA DOS S. BESERRA; TICIANE CARVALHO DE M. BRITO; ANTONIO CARLOS MARREIROS; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Departamento de nutrição- UFPI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A anemia na insuficiência renal crônica (IRC) é multifatorial e está presente na maioria dos pacientes renais crônicos, sendo a diminuição da produção de eritropoetina a causa mais importante. A deficiência de ferro nesses pacientes contribui para um desequilíbrio mineral-orgânico. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional relativo ao ferro de pacientes com insuficiência renal crônica em tratamento hemodialítico. Este estudo foi de natureza transversal, sendo conduzido com 40 pacientes com IRC, faixa etária de 18 a 82 anos, de ambos os sexos, com tempo médio de duração do tratamento com hemodiálise de 47,5 meses, que faziam parte da demanda espontânea da Clínica Nefrológica do Hospital Aliança Casamater - Teresina/PI. A avaliação da composição corporal foi obtida por meio do peso, altura, prega cutânea tripectral (PCT), circunferência do braço, circunferência muscular do braço (CB) e circunferência da cintura (CC). Para a determinação das concentrações séricas de ferro, transferrina foi utilizado o método colorimétrico. A análise de hemoglobina foi feita por meio do método de espectrofotometria. A avaliação do consumo alimentar foi realizada utilizando o questionário de frequência alimentar semiquantitativo e a análise um software. A média encontrada de peso, altura, IMC e CC foi de 60,8±9,2kg, 1,6±0,1m, 23,5±2,7kg/m² e 83,6±9,6cm, respectivamente. O percentual médio de adequação para PCT, CB e CMB foi de 99,1±55,2%, 89,0±9,7% e 85,0±11,0%. Os valores médios encontrados para as concentrações séricas de ferro, transferrina e hemoglobina foram de 103,9±38,6µg/dL, 32,5±12,8mg/dL e 10,8±1,8g/dL, respectivamente. A média encontrada de proteína na dieta foi de 67,1±39,6g/dia (1,1 g/kg/dia) e a ingestão média diária de ferro foi de 10,3±4,5mg/dia. A partir dos resultados obtidos, verifica-se a presença de anemia nos pacientes renais crônicos participantes deste estudo, considerando os parâmetros bioquímicos utilizados.

PO-17-152

CONCENTRAÇÕES DE CAROTENÓIDES NO TECIDO ORAL EM PACIENTES COM CARCINOMAS EPIDERMÓIDES DA CAVIDADE ORAL E DA OROFARINJE

REGIANE MAIO; CAMILA RENATA CORRÊA; JOSÉ CARLOS BERTO; JOÃO FANTON NETO; AFONSO DO CARMO JAVARONI; ÁLVARO OSCAR CAMPANA; SÉRGIO ALBERTO RUPP PAIVA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu-unesp**Ag.Financiadora:** CNPQ E FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

INTRODUÇÃO: Mecanismos de ação protetora dos carotenóides, no câncer, devem estar ocorrendo nos tecidos. OBJETIVOS: 1) Determinar a quantidade e o tipo de carotenóides no tecido oral em pacientes com cânceres da cavidade oral e da orofaringe e Comparar as concentrações de carotenóides nos tecidos normal e neoplásico. CASUÍSTICA E MÉTODOS: Estudo transversal. Foram avaliados 37 pacientes homens e 11 mulheres, com idade entre 39 e 77 anos, sem tratamento anterior da doença. As biópsias orais (tecidos normal e neoplásico) foram obtidas durante o ato cirúrgico em todos pacientes. Determinação tecidual de carotenóides foi realizada por HPLC utilizando a coluna C18. RESULTADOS: A luteína/zeaxantina representou aproximadamente 65% dos carotenóides totais no tecido oral, sendo o licopeno 25%. Não foi verificada diferença estatística significativa dos valores teciduais orais dos carotenóides quando se comparou o tecido normal com o tecido neoplásico. CONCLUSÕES: O predomínio de luteína/zeaxantina no tecido oral não está relacionado às alterações metabólicas do câncer mas provavelmente às características do tecido.

PO-17-153

RELAÇÃO DAS CONCENTRAÇÕES DE ZINCO COM O AIMC DE ADOLESCENTES OBESAS ANTES E DEPOIS DA INTERVENÇÃO DIETÉTICA

SIMONE FREIRE; MAURO FISBERG; SILVIA M.F. COZZOLINO

Instituição: Universidade de São paulo**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A obesidade é multifatorial e pode estar associada às complicações metabólicas que ocorrem no indivíduo com esta patologia. Há diminuição nas concentrações do zinco no plasma e eritrócitos nos indivíduos obesos, levando a um desequilíbrio, indicando possíveis alterações nas funções deste mineral. O objetivo do estudo foi verificar se a alimentação equilibrada em macro e micronutrientes visando a redução de gordura corporal, melhora os parâmetros sanguíneos de zinco. Participaram 18 adolescentes do sexo feminino (IMC > P85), com idade de 16,8 +/- 1,3 anos, peso 71,9 +/- 10,0 kg e estatura 161 +/- 7,8 cm. Foram realizadas 8 consultas individuais, seguindo o guia alimentar da pirâmide dos alimentos visando uma dieta normocalórica. As participantes preencheram o registro alimentar de 3 dias (2 sem/1 final)/mês, durante 3 meses, que foram avaliados pelo programa VIRTUAL NUTRI. As amostras de sangue foram coletadas em jejum e a análise do zinco realizada por espectrofotometria de absorção atômica por chama. A evasão foi de 16%. Dez adolescentes tiveram redução de peso, alterando os valores de Adequação de Índice de Massa Corpórea (AIMC) de 157,8 +/- 19,8 para 153,0 +/- 16,8, sendo que as demais tiveram aumento de peso, com valores de AIMC inicial 172,0 +/- 28,6 e final 176,8 +/- 29,1. Os valores do zinco plasmático das adolescentes que reduziram peso, passaram de 58,2 +/- 7,3 para 66,2 +/- 8,0 g/dL e das demais de 67,36,2 para 59,9 +/- 3,2 g/dL. Em relação aos valores do zinco eritrocitário houve aumento nas adolescentes que reduziram e aumentaram peso, de 40,1 +/- 1,3 para 44,5 +/- 3,9 gZn/Hb, para três casos de diminuição de peso também houve redução deste parâmetro de 35,2 +/- 8,7 para 31,9 +/- 11,0 gZn/Hb. A variação na ingestão de zinco durante o estudo foi de 7,3 +/- 4,8; 9,7 +/- 6,0; 10,3 +/- 6,2 e 8,6 +/- 4,8 mg/dia. Concluímos que a orientação da dieta normocalórica para adolescentes obesas é eficiente para aumentar os parâmetros de zinco plasmático e eritrocitário e diminuir os níveis de AIMC.

PO-17-154

AValiação Subjetiva Global e Risco de Complicações Pós-Cirúrgicas em Pacientes com Câncer

CÉLIA COHEN; BÁRBARA D’ALEGRIA; ALICE; ÁLVARO PADRON; FERNANDA MEDEIROS; PEDRO PORTARI

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O objetivo deste trabalho foi relacionar o diagnóstico obtido através da ASG com complicações cirúrgicas associadas ao estado nutricional e à antropometria, e verificar a associação entre câncer e risco nutricional e entre câncer e complicações pós-cirúrgicas. 24 horas após a admissão 196 pacientes do hospital universitário do RJ foram avaliados. Os dados obtidos foram analisados pelo teste qui-quadrado e t-student. A idade média foi 55,7 anos e 52,6% eram do sexo masculino. A desnutrição estava presente em 57,7% dos pacientes e 55,6% tinham câncer. Os diagnósticos fornecidos pela ASG e pela antropometria foram similares ($p < 0,001$). Pacientes com risco nutricional possuíam 8,71 vezes mais chance de apresentarem alguma complicação. O risco nutricional estava associado com a ocorrência de complicações cirúrgicas ($p < 0,001$) e o câncer possuía relação com risco nutricional pela ASG ($p < 0,001$) e complicações pós-cirúrgicas ($p < 0,001$). Pacientes com câncer possuíam 18 vezes mais chance de apresentarem complicação e 22,1 vezes mais chance de risco nutricional. Desta forma, esse método de mapeamento nutricional foi efetivo e pode ser aplicado na população cirúrgica. Câncer é um fator de morbimortalidade e pacientes com este diagnóstico devem receber terapia nutricional especial a fim de reduzir o risco de complicações associadas ao estado nutricional

PO-17-155

Consumo Alimentar entre Obesos com e sem Transtorno de Compulsão Alimentar Periódica

BRUNA MARCELA ZANATTA; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; NOA PEREIRA PRADA DE SOUZA

Instituição: Faculdade de Ciências da Saúde-UNIMEP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O Transtorno de Compulsão Alimentar Periódica (TCAP) é um comportamento alimentar caracterizado pela ingestão de grande quantidade de comida em um curto período de tempo associada à sensação de perda de controle sobre o episódio, processo esse que parece se envolver com a obesidade. O objetivo do estudo foi avaliar e comparar o consumo alimentar entre obesos com TCAP e obesos não portadores. Primeiro aplicou-se, em 50 obesos adultos, que não estivessem em tratamento para obesidade, escolhidos ao acaso, um questionário sobre padrões de alimentação e peso, sendo detectados 8 obesos com TCAP. Em seguida, foram selecionados 8 obesos sem TCAP da mesma comunidade, como controles, pareados por sexo, idade (35,5 anos \pm 10,47 vs 34,8 anos \pm 12,83) e IMC (37,87 kg/m² \pm 4,89 vs 38,26 kg/m² \pm 6,75). Foi aplicado um questionário para avaliar o consumo alimentar entre as pessoas com TCAP e o grupo controle. A estimativa de consumo de macro e micronutrientes foi calculada com auxílio de um software. As diferenças entre as médias dos dados de cada grupo foram testadas pelo teste t Student. Notou-se maior ingestão diária de calorias entre os obesos com TCAP em relação ao grupo controle (5094,11 cal vs 2670,88 cal). Em relação à distribuição do valor energético entre os macronutrientes, observou-se maior consumo, nos obesos com TCAP, de carboidrato (49,71% vs 47,91%), menor de proteína (13,21% vs 18%) e sem diferença de lipídio (37,05% vs 33,30%) entre os grupos. Em termos absolutos, houve maior consumo de ácidos graxos saturados (63,65g \pm 31,03 vs 23,50g \pm 20,19) no grupo com TCAP. O consumo de carboidrato foram maiores nos obesos com TCAP em relação ao grupo controle, provavelmente pelos episódios de compulsão, que costumam ser ingeridos alimentos ricos em carboidratos simples. O alto consumo energético nos obesos com TCAP pode auxiliar na manutenção ou no agravamento da obesidade, podendo ser esse um dos prováveis fatores de fracasso nos tratamentos para perda de peso.

PO-17-156

IMPACTO DA PERDA DE PESO SOBRE O PERFIL METABÓLICO DE PACIENTES OBESOS MÓRBIDOS SUBMETIDOS À GASTROPLASTIA VERTICAL COM DERIVAÇÃO GASTRO-JEJUNAL

ANA HERCÍLIA C. SOARES SANTOS; BRUNO GELONEZE NETO; SEMÍRAMES JH DO MONTE; GUSTAVO SANTOS DE SOUSA; LILIANE VIANA PIRES; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Departamento de nutrição- UFPI**Ag.Financiadora:** PIBIC/UFPI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A cirurgia bariátrica tem sido adotada como forma terapêutica em pacientes obesos mórbidos visando melhorar no perfil metabólico destes pacientes. Este estudo teve como objetivo avaliar o impacto da perda de peso sobre o perfil metabólico de pacientes obesos mórbidos submetidos à gastroplastia vertical com derivação gastro-jejunal. Foi realizado um estudo de natureza longitudinal, com 21 pacientes obesos mórbidos, faixa etária entre 17 a 56 anos, de ambos os sexos. A avaliação da composição corporal foi conduzida por meio de parâmetros antropométricos. A avaliação do perfil lipídico e glicose plasmática foram realizadas por meio dos métodos enzimático de Raichem e glicose oxidase, respectivamente. Os resultados encontrados da avaliação da composição corporal, demonstraram média de perda de peso de $27,6 \pm 4,7\%$. Os valores médios antes da realização da cirurgia para o peso e índice de massa corpórea foram de $108,37 \pm 18,27$ kg e $42,40 \pm 5,63$ kg/m², respectivamente. Após seis meses da intervenção, foi observada uma redução destes parâmetros para $78,80 \pm 12,46$ kg e $30,71 \pm 4,01$ kg/m². Os valores médios encontrados para glicemia de jejum foram de $101,95 \pm 28,89$ mg/dL, havendo redução deste índice após seis meses de intervenção ($81,42 \pm 10,77$ mg/dL). O perfil lipídico avaliado antes da intervenção cirúrgica apresentou concentrações médias para triacilglicerol de $140,19 \pm 46,01$ mg/dL, colesterol total de $205,35 \pm 21,14$ mg/dL, HDL-c de $51,19 \pm 12,24$ mg/dL e LDL-c de $125,07 \pm 26,07$ mg/dL. Após a cirurgia verificou-se uma diminuição destes valores para $100,00 \pm 49,21$ mg/dL, $174,76 \pm 25,12$ mg/dL, $49,28 \pm 11,18$ mg/dL e $105,04 \pm 27,39$ mg/dL, respectivamente. A partir desses resultados, pode-se concluir que os pacientes avaliados neste estudo apresentaram melhora significativa dos parâmetros de avaliação do perfil metabólico, após seis meses da realização da cirurgia bariátrica.

PO-17-157

IMPACTO DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM RECÉM-NASCIDOS PRÉ-TERMO DE MÃES CANGURU EM ARACAJU-SE

INGRID NOVAIS; TATIANA SANTOS BARBALHO

Instituição: IPCE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O método mãe-canguru tem evidenciado diversas vantagens para os recém-nascidos pré-termo, como: aceleração da velocidade de crescimento; melhora da termorregulação, do padrão respiratório e do desenvolvimento neuropsicomotor; redução da permanência hospitalar e dos riscos de infecções; melhor vínculo mãe-filho. O aleitamento materno exclusivo garante uma nutrição adequada aos bebês, bem como ação positiva do sistema imunológico, da função gastrointestinal e do desenvolvimento neurológico. Este trabalho teve, portanto, como objetivo verificar a evolução do aleitamento materno exclusivo, bem como o período de hospitalização e o peso dos bebês inseridos no método mãe-canguru da Maternidade Hildete Falcão Baptista -Aracaju-Se. Os dados foram coletados nos prontuários dos recém-nascidos, sendo excluídos do estudo os prematuros que foram a óbito ou apresentaram patologias não associadas à prematuridade, permanecendo, ao final do estudo, 76 RNPT's. Os recém-nascidos foram classificados de acordo com o tipo de aleitamento administrado. Nos resultados, detectou-se que 71,05% dos bebês foram mantidos em aleitamento materno exclusivo, enquanto 27,63% evoluíram com aleitamento misto e apenas 1,32% recebia aleitamento artificial exclusivo na alta hospitalar. O período de hospitalização dos bebês foi em média de 22,85 dias, com ganho de peso diário de 17,5 g, atingindo um peso médio na alta hospitalar de 1875,07g. Ao realizar este estudo, verificou-se que o aleitamento materno exclusivo, associado ao método mãe-canguru contribuiu para melhora do estado nutricional e a redução do tempo de hospitalização dos RNPT's.

PO-17-158

COMPLICAÇÕES METABÓLICAS DA NUTRIÇÃO PARENTERAL: SÍNDROME DA REALIMENTAÇÃO

ANDERSON MARLIERE NAVARRO; MARIANNE LOZANO G. FERNANDES; ELINE DE ALMEIDA SORIANO; SANDRA REIKO HASEGAWA

Instituição: Faculdade de Medicina Botucatu - UNESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: A Terapia Nutricional (TN) é importante como integrante do tratamento global do paciente, mas não está isenta de complicações. A Síndrome da Realimentação (SR) é uma das complicações metabólicas mais graves da Nutrição Parenteral (NP). Objetivo: Descrever um caso clínico de SR com uso da NP. Método: Paciente GAAP, 84 anos, internada com quadro de suboclusão intestinal, submetida a colectomia direita e hemicolectomia esquerda com anastomose transverso-reto. Foi prescrita Nutrição Parenteral Total (NPT) após 10 dias de jejum, fornecendo o total das necessidades nutricionais: 1680 Kcal/dia (25,8 Kcal/kg) e 65g de proteína (1,0g/kg). Foi realizado acompanhamento clínico-laboratorial. Resultados: Paciente evoluiu com insuficiência respiratória e acidose metabólica, apresentando hipofosfatemia (0,9 mg/dl), hipopotassemia (2,9 mEq/l), hiponatremia (124 mEq/l), hiperglicemia (700 mg/dl) e hipertrigliceridemia (235 mg/dl), caracterizando a Síndrome da Realimentação. Foi corrigido a NP para 1/3 do total dos nutrientes evoluindo a cada 2 dias até atingir as necessidades nutricionais da paciente. Após estabilização do quadro (em 4 dias) foi prescrito nutrição enteral 50ml 3/3horas (6 vezes ao dia) com diminuição gradativa da NP até sua retirada total. Conclusão: A infusão total de NP após longo período de jejum, não respeitando a taxa de infusão e oxidação dos nutrientes, induziu a SR. Isso mostra a importância do aumento lento e gradativo da NP e do acompanhamento clínico-laboratorial.

PO-17-159

SÍNDROME DE DOWN E EXCESSO DE PESO: COMPARAÇÃO ENTRE METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL

MARIA CLÁUDIA LUIZ; FÁBIO RAINATO GABRIEL; TELMA MARIA BRAGA COSTA

Instituição: Curso de Nutrição UNAERP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A síndrome de Down (SD) é uma condição genética, onde seus portadores apresentam algumas complicações como hipotonia muscular generalizada, hipotireoidismo, diminuição do gasto energético, baixa estatura e, conseqüentemente, excesso de peso. Dessa forma, o objetivo geral do presente trabalho foi avaliar a composição corporal através de dois métodos: somatória das pregas cutâneas e bioimpedância elétrica (BIA) em indivíduos portadores da SD com excesso de peso, adultos, do sexo masculino. Para isso o presente estudo foi desenvolvido na escola Egidio Pedreschi, em Ribeirão Preto, S.P., onde a população estudada foi composta de onze portadores da SD. Foram avaliados peso e altura, circunferência da cintura, do quadril, pregas cutâneas e BIA. Foi utilizado como critério de inclusão indivíduos com índice de massa corporal $> 24,9 \text{ Kg/m}^2$ de acordo com a OMS (1998). O risco cardiovascular foi classificado utilizando-se a relação cintura-quadril de acordo com os critérios de Bray e Gray (1988). A porcentagem de gordura de acordo com os critérios de Durnin e Womersley (1977) e BIA. Observou-se que 72,7% dos indivíduos analisados possuem risco cardiovascular aumentado e que este risco aumentou com a idade. Verificou-se que 81,8% dos indivíduos possuem gordura corporal acima do recomendado, de acordo com a somatória das pregas cutâneas e que 54,5% dos indivíduos apresentaram gordura corporal acima do recomendado de acordo com a BIA, sendo que 45,5% destes indivíduos apresentaram porcentagem de água corporal $> 55\%$. Concluiu-se que há grande diferença entre os dois métodos e esta diferença pode ter ocorrido pela porcentagem de hidratação, subestimando a gordura corporal real medida pela BIA.

PO-17-160

ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL E SUA RELAÇÃO COM O ALEITAMENTO MATERNO

CAMILA BONA; CLAIZA BARRETTA; FABIANA BARBIERI; SANDRA SOARES MELO; AMANDA ALCARAZ DA SILVA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Ag.Financiadora:** PROBIC-UNIVALI/CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A consulta pré-natal representa uma medida de prevenção/tratamento bastante importante para vários tipos de doenças/complicações comuns no período da gestação e também para preparar a futura mãe para o processo de amamentação. A gravidez, o parto e o processo de amamentação são determinantes importantes no estado de saúde da mulher. O Ministério da Saúde recomenda iniciar o acompanhamento da gestante no primeiro trimestre de gravidez e realizar pelo menos seis consultas. O objetivo deste estudo foi avaliar a assistência pré-natal das mães e a prevalência de aleitamento materno de lactentes hospitalizados. Participaram da pesquisa 101 crianças, no período de agosto a novembro de 2004. Realizou-se entrevista com as mães contendo questões sobre assistência pré-natal, tempo e tipo de amamentação. Quanto às consultas pré-natal, 95,04% das mães relatam participação mensal, com um número médio de consultas de $7,76 \pm 2,79$ e 88,11% delas receberam orientação sobre o aleitamento materno. O aleitamento materno exclusivo foi relatado por 84,15% das mães, sendo que a duração média foi de 2,76 meses. Porém a maioria das crianças, no momento da entrevista, encontrava-se em aleitamento artificial misto (74,25%). Dados muito semelhantes são encontrados em um estudo realizado por Ribas et al. (1999) na região Centro Oeste do país, onde 95,9% das mães participaram do pré-natal, realizando no mínimo 6 consultas durante a gestação. Outro estudo realizado em Santa Catarina evidenciou que 96,6% das gestantes realizaram pelo menos uma consulta pré-natal e 80,5% receberam orientação sobre a amamentação durante o período de internação hospitalar. Nota-se que, apesar de ser elevado o número de consultas realizadas pelas mães associadas com a orientação à prática do aleitamento materno, a duração da amamentação exclusiva ainda é baixa. A efetividade do aconselhamento em amamentação pelos profissionais da saúde constitui um importante instrumento para o aumento do percentual e duração da amamentação.

PO-17-161

DIAGNÓSTICO E AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DOS PACIENTES DOS HOSPITAIS DE CAMPINAS

MARINA RODRIGUES BARBOSA; ROSA WANDA DIEZ GARCIA

Instituição: Universidade de São paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A desnutrição hospitalar gera um importante contingente de pacientes hospitalizados que acarreta no aumento da permanência hospitalar e de gastos com hospitalização. A avaliação nutricional e uma apropriada intervenção, possibilita prevenir a depleção nutricional, as perdas de nutrientes e as complicações da desnutrição. O objetivo deste estudo é conhecer quais as ações relacionadas à avaliação nutricional de pacientes hospitalizados são realizadas pelos serviços de nutrição hospitalar e, particularmente, os indicadores e equipamentos utilizados para realização das mesmas, em hospitais do município de Campinas. Materiais e Métodos: A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista estruturada, com questões abertas e fechadas, dirigida aos coordenadores de serviço de nutrição hospitalar de 17 hospitais do município de Campinas. Resultados: Dos hospitais que compunham a amostra, 47% (8) são privados, 29,4% (5) público/privado e 23,5% (4) públicos; 6% (1) são de pequeno porte; 60% (10) de médio e 32% (6) de grande porte. Dos 17 hospitais estudados 88,2% (15) realizam avaliação nutricional, e 11,7% (2) não realizam. Dos que realizam avaliação nutricional, 86,6% (13) utilizam indicadores bioquímicos, antropometria e histórico alimentar e 13,3% (2) utilizam apenas 2 destas categorias de indicadores. Em 73,3% (11) dos hospitais que utilizam testes bioquímicos quem faz o pedido do exame é o médico e em 26,6% (4) é o nutricionista e o médico; em 66% (10) dos hospitais que utilizam antropometria, os equipamentos que os serviços dispõem são balança e paquímetro; e 34% (4) possuem apenas balança; em 13,3% (2) dos hospitais, todos os pacientes são avaliados, em 86,6% (13) apenas os pacientes com risco nutricional. Pode-se constatar através dos resultados a necessidade de sistematizar a avaliação nutricional do hospitalizado e ampliar os indicadores e os recursos para avaliação nutricional.

PO-17-162

AValiação Nutricional de Gestantes Atendidas em Clínica-Escola de Nutrição de Maringá-PR

SIMONE BERALDO DIAS; CLARISSA MAGALHÃES Cervenka; VANESSA Tais Nozaki

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A gestação é um período em que ocorrem diversas alterações, entre elas anatômicas, fisiológicas e psicológicas. O estado nutricional adequado é imprescindível para que esses ajustes regulem o metabolismo materno e promovam o crescimento fetal necessário. Os objetivos deste trabalho foram avaliar o estado nutricional e a ingestão alimentar de gestantes atendidas em uma Clínica-escola de Nutrição de Maringá, Paraná. Foram analisadas 16 gestantes com idade entre 19 e 32 anos, no ano de 2004. A idade gestacional variou de 12 a 41 semanas. As gestantes foram pesadas e medidas e a partir dessas medidas foi calculado e classificado o Índice de Massa Corporal em relação à idade gestacional, de acordo com o proposto por Atalah (1997). A avaliação alimentar foi realizada a partir do Método Recordatório 24 horas e os nutrientes foram calculados com o auxílio do Software Nutwin. Observou-se que 62,5% das gestantes apresentavam-se eutróficas, 18,75% com sobrepeso e 18,75%, obesas. A média de ganho de peso entre as gestantes que estavam com no máximo 24 semanas gestacionais foi de 5,24kg e 10,4kg naquelas que estavam no último trimestre gestacional. A avaliação do comportamento alimentar revelou que 81,25% fazem o café da manhã, 56,25% a colação, 93,75% o almoço, 82,32% o lanche da tarde, 93,75% o jantar e 62,5% a ceia. A média do consumo energético diário foi de 1492 Kcal. Com relação à porcentagem de carboidratos, proteínas e lipídios ingeridos na dieta, a média obtida foi de 58,43%, 19,82% e 22,19%, respectivamente. O consumo médio de cálcio estava abaixo do recomendado em 93,75% das gestantes. Somente 6,25% e 25% das pacientes apresentaram ingestão adequada de ferro e vitamina A, respectivamente. A recomendação de vitaminas C, B12 e folato foram atingidas por 43,7%, 87,5% e 6,25%, respectivamente. O aporte calórico e de nutrientes deve ser adequado, garantindo o ganho ponderal suficiente para o bom crescimento e desenvolvimento fetal e manter a saúde materna durante a evolução da gravidez.

PO-17-163

APRENDENDO A CONVIVER COM O DIABETES: O QUE OS PACIENTES SABEM SOBRE SUA PRÓPRIA DOENÇA?

RENATA NOÊMIA ALVES DE ALMEIRA; CAROLINA BRAGIOLA BUCHIERI; LUCIANA BRONZI DE SOUZA; ADRIANA L. M. HADDAD; REGINA C. C. CALLIELE DE PAULA; SANDRA R. L. ROSA OLBRICH; MARIA JOSÉ TREVISANI NIPSCHKE; JULIANA DE BARROS CRUZ; LEONARDO P. S. FERNANDES; ERICA DOMINGUES LEITE; WALKYRIA DE PAULA PIMENTA

Instituição: Departamento de Clínica Médica - UNESP - botucatu**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

O diabetes mellitus é uma das principais síndromes de evolução crônica que acometem o homem moderno em qualquer idade, condição social e localização geográfica. Seu difícil controle pode levar à ocorrência de complicações, exigindo dos profissionais da saúde uma maior assistência educativa para com os pacientes. O objetivo do estudo foi levantar o conhecimento geral dos pacientes sobre o diabetes. Foram avaliados 79 pacientes do Ambulatório de Diabetes do HC-FMB-UNESP, no período de abril a junho/2005. Foi aplicado um questionário de 14 perguntas envolvendo conhecimentos sobre alimentação, cuidados gerais da saúde e noções básicas de diabetes. Constava também identificação quanto ao sexo, idade, tempo de diabetes, medicação, fontes de informação sobre a doença e estado emocional. Foi constatado que 81% eram do sexo feminino, com média de idade total de $57,1 \pm 15$ anos, com média de tempo da doença de $15 \pm 7,6$ anos; 95,3% utilizam medicação, sendo principalmete a insulina; 93% são alfabetizados; 68,3% relataram algum problema emocional ligado à doença, destacando-se a depressão; 54,4% encontram dificuldades em um ou mais aspectos do tratamento. O desempenho dos pacientes ao questionário foi: 5% acertaram 100% das perguntas, 87,3% acertaram de 51 a 99%, e apenas 7,6% acertaram 50% ou menos. Focalizando somente a parte nutricional foi visto que 37,8% obtiveram acerto total, 54,4% acertaram de 51 a 99% e somente 7,5% acertaram 50% ou menos. Foi relatado que a maioria das informações sobre diabetes foram obtidas em aulas dadas em nosso ambulatório, seguida por informações provenientes da televisão, revistas, amigos e livros. Concluímos portanto que a maioria dos pacientes tem conhecimento dos vários aspectos de sua doença. Contudo, é sabido, que existem intercorrentes no tratamento como problemas emocionais, principalmente a aceitação da doença, e financeiros que podem atrapalhar para um controle ideal da patologia.

PO-17-164

INFLAMAÇÃO E ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES RENAI CRÔNICOS HEMODIALISADOS

FRANCIANE ODEBRECHT; DENISE MAFRA; ANDRESSA HERNANDES; ITAMAR O. VIEIRA; LUIZ G. C. VELARDE

Instituição: Departamento de Nutrição e Dietética - UFF**Ag.Financiadora:** PROPP-UFF, ASSOCIAÇÃO RENAL VIDA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

INTRODUÇÃO: A proteína c-reativa (PCR) é um simples marcador de inflamação e tem sido muito utilizado em pacientes renais crônicos, principalmente nos hemodialisados. A PCR pode tanto estar ligada ao estado nutricional, aos fatores de risco cardiovasculares, bem como, aos fatores de morbimortalidade nesses pacientes. **OBJETIVOS:** Avaliar as concentrações de PCR em pacientes hemodialisados e verificar se há alguma relação com o estado nutricional. **MÉTODOS:** Foram avaliados os parâmetros antropométricos como, índice de massa corporal (IMC), prega cutânea tricipital (PCT) e área muscular do braço corrigida (AMBc) e, parâmetros bioquímicos (albumina, PCR) de 72 pacientes ($49,1 \pm 12,1$ anos, 30 do sexo feminino) atendidos pela Associação Renal Vida, Blumenau-SC. Foi utilizado o programa S-Plus, para análise estatística. **RESULTADOS:** A média do IMC foi de $25,0 \pm 4,7$ Kg/m², havendo um predomínio de indivíduos com IMC > 25 Kg/m² (64%), sendo que apenas 5,5% dos pacientes estavam desnutridos. A avaliação da AMBc demonstrou que 60,0% dos pacientes apresentaram valores < percentil 5 e, 50% apresentaram percentual de adequação de PCT acima de 110%. A média de albumina dos pacientes foi de $4,4 \pm 0,38$ mg/dL e nenhum paciente estava hipoalbuminêmico. A média dos níveis de PCR foi de $0,35 \pm 0,3$ mg/dL, e apenas 4,1% dos pacientes apresentaram níveis maiores que 0,8 mg/dL. Não houve correlação entre níveis de PCR, albumina e antropometria. **CONCLUSÕES:** Observamos que a maioria dos pacientes apresentou sobrepeso ou obesidade, segundo IMC. Porém, este aumento de IMC parece estar ligado ao aumento da massa gorda. O excesso de tecido adiposo não se correlacionou com processo inflamatório subclínico, visto que os níveis de PCR da maioria dos pacientes estavam normais e não havia nenhum paciente hipoalbuminêmico. A perda de massa magra pode estar relacionada com a ingestão protéica, bem como pela acidose metabólica. Sendo assim, são necessários mais estudos para diagnosticar a causa da depleção da massa magra.

PO-18-103

CONDIÇÕES DE VIDA E ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS QUE NECESSITAM DE ASSISTÊNCIA DOMICILIAR NO SISTEMA PÚBLICO EM RELAÇÃO AO PRIVADO, EM PIRACICABA - SP

MARINA ANTONIASSI BRUNELLI; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; VÂNIA APARECIDA LEANDRO MERHI

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba - UNIMEP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O aumento da população idosa vem modificando as demandas dos cuidados da saúde e favorecendo a expansão de serviços de assistência domiciliar. O objetivo do trabalho foi comparar as condições de vida e o estado nutricional de idosos, assistidos em um serviço público de assistência domiciliar em relação aos assistidos em um serviço privado, em Piracicaba-SP. Participaram do estudo 34 indivíduos de ambos os sexos, com idade em torno de 70 anos, 21 assistidos pelo serviço municipal de assistência domiciliar e 13 no plano privado. Os dados foram coletados a partir de entrevista com o usuário ou com o seu responsável, buscando informações sobre as condições de vida, tanto materiais quanto sociais, dos usuários de ambos serviços. O estado nutricional foi conferido pela Avaliação Global Subjetiva, que leva em conta elementos relativos a perda recente de peso, à ingestão de alimentos, ao grau de estresse conferido pelo estado de saúde e aos sinais físicos visuais de desnutrição. O estado nutricional foi classificado em bem nutrido, moderadamente desnutrido e gravemente desnutrido. Nas comparações entre os grupos, verificou-se que o número de cuidadores no serviço público foi inferior ao privado. O usuário do serviço público está inativo num tempo cinco vezes maior que aquele do serviço privado e a sua renda corresponde à metade do mesmo. Além disso, a condição de interação social e lazer desses usuários do serviço público são piores. Apesar dessas diferenças, não houve diferença nas distribuições dos dados, avaliada pelo teste Qui-quadrado, quando os pacientes foram classificados quanto ao estado nutricional, bem nutridos (privado: 23%; público: 23%), moderadamente desnutridos (privado: 23%; público: 42%), gravemente desnutridos (privado: 54%; público: 33%). Concluiu-se que, apesar de não haver diferença na distribuição do estado nutricional entre as duas populações, os pacientes atendidos no sistema público estão incapacitados por mais tempo e apresentarem piores condições de vida.

PO-18-104

CONSUMO ALIMENTAR E PERFIL METABÓLICO DE MULHERES COM EXCESSO DE PESO

MAURO FISBERG; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; MILENA BUENO; PRISCILA MAXIMINO

Instituição: Universidade São Marcos**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: A obesidade no Brasil é mais frequente entre as mulheres e pode ocasionar alterações do perfil metabólico com consequente aumento do risco de doenças crônicas não-transmissíveis neste grupo. **Objetivo:** Verificar o consumo alimentar e as alterações do perfil metabólico de mulheres adultas com excesso de peso. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal em que foram avaliadas 76 mulheres, com média de idade de 36,8 (6,5) anos, inscritas em um programa de acompanhamento nutricional para emagrecimento. Foram aferidos o peso e a altura, para obtenção do índice de massa corporal (IMC). O consumo alimentar foi avaliado por meio do registro de 3 dias e comparado às *Dietary Reference Intakes*. Foram determinadas as concentrações séricas em jejum de glicemia, insulina, colesterol total e frações lipoprotéicas e triacilgliceróis. A resistência à insulina foi calculada a partir do HOMA-IR (*homeostasis model assesment-insulin resistance*). **Resultados:** Entre as 76 mulheres avaliadas, 63,2% foram classificadas como obesas. A média do consumo energético foi de 1886,9 kcal, sendo verificado excesso de consumo de lipídios em 34,21% das participantes. As médias dos parâmetros bioquímicos não diferiram segundo o estado nutricional. Verificou-se que 40,8% das mulheres apresentavam colesterol total superior ao valor recomendado, bem como 26,3% e 17,1% apresentavam LDL-colesterol e triacilgliceróis acima da normalidade, respectivamente. A intolerância a glicose foi observada em 15,8% dos participantes, enquanto a resistência à insulina foi determinada em 13,2% da amostra. **Conclusão:** Não houve diferenças significativas em relação ao consumo alimentar das mulheres com sobrepeso e obesidade. Verificou-se um elevado percentual de participantes com consumo de lipídios excessivo. As alterações do perfil metabólico foram importantes demonstrando a necessidade de uma intervenção clínica e nutricional neste grupo.

PO-18-105

CONSUMO DE SUPLEMENTOS POR PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA EM ACADEMIAS DE RIBEIRÃO PRETO- SP.

GISELE SALES GOMES; GABRIEL CARVALHO DEGIOVANNI; MONIKE RIBEIRO GARLIPP; PAULA GARCIA CHIARELLO; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR

Instituição: Curso de Nutrição e Metabolismo da FMRP/USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O crescente aumento do número de praticantes de atividade física, associado a uma preocupação com estética, tem levado ao uso abusivo de suplementos, muitas vezes sem uma orientação adequada. Em virtude do pequeno número de estudos sobre o consumo excessivo de suplementos e seu impacto na saúde, o objetivo desse trabalho foi verificar o uso de suplementos alimentares por praticantes de atividade física em academias de Ribeirão Preto. Para realização da pesquisa foi feita a coleta de dados através de questionários aplicados a 101 voluntários em 10 academias. Os participantes foram escolhidos aleatoriamente, sendo somente do sexo masculino, com idade variando entre 20 e 40 anos. Os resultados mostraram que 52,47% utilizam algum tipo de suplemento, e 47,53% não utilizam. Dos que utilizam, 45,28%, consomem apenas suplementos protéicos, 35,86% consomem suplementos protéicos e outros (energéticos e vitamínicos), e 18,86% utilizam não protéicos. Entre os indivíduos que não utilizam, 62,50% já utilizaram e 37,50% nunca o fizeram. Quanto à orientação para o uso do suplemento, entre os mais citados estavam o instrutor (33,70%), nutricionista e amigos (15,80% em cada). Dentre os indivíduos que usavam suplementos, 22,80% não receberam orientação alguma. A maior parte (65,30%) já recebeu algum tipo de orientação de dieta (nutricionista 29,70%; instrutor 20,80% e médico 18,80%), e 34,70% nunca receberam. É grande o consumo de suplementos entre os frequentadores de academias, principalmente os protéicos (whey protein, aminoácido e creatina), grande parte sem orientação especializada. Quanto às orientações dietéticas, percebe-se que apesar da sua procura ser cada vez maior ainda temos um grande número de praticantes de atividade física em academias que utiliza suplementos sem nenhuma orientação profissional, ou orientação inadequada, o que enfatiza a importância do nutricionista como o profissional habilitado para o planejamento dietético adequado.

PO-18-106

PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA (DRC) EM TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA (DIÁLISE PERITONEAL) POSSUEM MELHOR ESTADO NUTRICIONAL EM RELAÇÃO A PACIENTES EM PRÉ-DIÁLISE

VIVIANA TEIXEIRA HENRIQUES; NATALIA FERNANDES; ROBERTO PECOITS-FILHO

Instituição: UFJF/PUC PR**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: A DRC pode causar alterações orgânicas diversificadas e alteradas pelo tipo de terapia. Nos pacientes em diálise ocorre diminuição das complicações provocadas pela uremia, como anorexia, alterações no metabolismo energético e protéico que conduzem ao catabolismo. Estas encontram-se mais pronunciadas em pacientes pré-dialíticos. **Objetivos:** Avaliar o estado nutricional de pacientes com DRC em terapia pré-dialítica e substitutiva (diálise peritoneal - DP) e realizar comparação entre os mesmos. **Metodos:** Incluídos 139 pacientes em terapia pré-dialítica, idade mediana de 62 anos (entre 22 a 89 anos), nos estágios 3 e 4 (50% em ambos) da DRC NKF (K/DOQI-2000) e 29 pacientes em diálise DP, idade mediana de 54 (entre 26 a 81 anos), em DP por 36 meses (entre 3 e 96 meses). Foi avaliada antropometria a partir do IMC, circunferência braquial (CB), circunferência muscular do braço (CMB), área muscular do braço (AMB), prega cutânea triцепtal (PCT) e ingestão alimentar por análise de inquérito e recordatório dietético. As variáveis foram comparadas entre as duas populações por teste t de Student ($p < 0,05$). **Resultados:** O IMC encontrado nos pacientes pré-diálise e dialíticos classifica-os como sobrepeso, respectivamente: $26,89 \pm 6,14$; $26,74 \pm 4,47$. Na avaliação da PCT em relação ao p50 encontram-se obesos: $123,04 \pm 52,44$; $128,50 \pm 46,62$ ($p=0,40$). Já a % de adequação ao p50 da CB ($100,48 \pm 19,8$; $96,53 \pm 11,68$) e da CMB ($98,24 \pm 19,31$; $91,56 \pm 11,10$ $p=0,03$) classifica-os como eutróficos. Os pacientes pré-dialíticos são classificados com desnutrição leve de acordo com a AMB, sendo $84,98 \pm 20,65$ contra $100,02 \pm 38$, eutrofia, dos pacientes dialíticos ($p=0,03$). Estima-se que os pacientes em DP possuem melhor consumo calórico e protéico em relação aos pré-dialíticos, sendo estes: $29,88 \pm 6,41$ Kcal/Kg e $24,34 \pm 7,34$ Kcal/Kg; $0,93 \pm 0,24$ g/Kg (63% de alto valor biológico (AVB)); $0,87 \pm 0,40$ g/Kg (47% de AVB) $p < 0,05$. Em relação a % de carboidratos os pacientes em DP possuem maior consumo, visto que é incluído a glicose absorvida a partir das bolsas ($62,21 \pm 9,32$; $58,29 \pm 22,18$ $p = 0,004$). Já com relação ao consumo lipídico não ocorreu diferença estatística entre as duas populações. **Conclusões:** Os pacientes em DP possuem um perfil de consumo dietético mais adequado e parecem preservar melhor a massa magra corporal em comparação aos pacientes pré-dialíticos, o que pode refletir um impacto nutricional positivo da iniciação de DP, porém também pode representar uma intervenção nutricional mais efetiva.

PO-18-107

SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL AUMENTA A CONCENTRAÇÃO DE ALBUMINA EM PACIENTES HEMODIALISADOS

NAJLA E. FARAGE; DENISE MAFRA; GISELE GOMIDE VIANA; DANIELA L. AZEVEDO; JULIANA P. MATTOS; LUIZ GUILLERMO COCA VELARDE

Instituição: Universidade Federal Fluminense - UFF**Ag.Financiadora:** PROPP-UFF**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

INTRODUÇÃO: A presença de hipoalbuminemia está associada com maior risco de hospitalização e mortalidade em pacientes hemodialisados. A intervenção nutricional através da suplementação de dietas específicas, pode melhorar o estado nutricional dos pacientes e reduzir os riscos de morbimortalidade nestes pacientes. **OBJETIVOS:** Verificar se a administração de um suplemento nutricional específico para pacientes hemodialisados tem influência nos níveis de albumina. **MÉTODO:** Foram avaliados os níveis de albumina antes e após a suplementação nutricional por um tempo médio de 5 meses (frasco de Novasource Renal, contendo 237mL com 17g de proteína e 474Kcal, 3x/sem após as sessões de diálise) em 16 pacientes hemodialisados ($64,6 \pm 19,3$ anos, sendo 62,5% de homens) e comparados com um grupo de 16 pacientes sem suplementação ($67,4 \pm 13,7$ anos, sendo 60% de homens) atendidos na Clínica Nefrológica Renalcor, na cidade do Rio de Janeiro. Foi utilizado o programa S-Plus, para análise estatística. **RESULTADOS:** A média da concentração de albumina no início do estudo não foi diferente entre os grupos, e mostrou que os pacientes estavam hipoalbuminêmicos ($3,42 \pm 0,21$ mg/dL). Houve um aumento significativo nos níveis médios de albumina nos pacientes suplementados, quando comparados com os não suplementados. Após o período de suplementação, o grupo suplementado apresentou um aumento nas concentrações de albumina para $3,71 \pm 0,21$ mg/dL, enquanto o grupo não suplementado permaneceu hipoalbuminêmico ($3,46 \pm 0,2$ mg/dL) ($p < 0,001$). **CONCLUSÕES:** Com este estudo concluímos que a suplementação nutricional é um importante instrumento utilizado pelos nutricionistas para o aumento dos níveis de albumina nos pacientes hemodialisados, reduzindo com isso, os vários riscos que a hipoalbuminemia pode causar.

PO-18-108

AValiação DA PREFERÊNCIA DOS BISCOITOS ENRIQUECIDOS COM CÁLCIO PARA FENILCETONÚRICOS

FABIANA FERREIRA MARTINS; ANDRÉA BARCELLOS MENDES; WANISE MARIA SOUZA CRUZ; GILSON TELES BOAVENTURA; SHIZUKO KAJISHIMA; ESTER DE QUEIRÓS COSTA

Instituição: Departamento de Nutrição e Dietética - UFF**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A Fenilcetonúria é um erro inato do metabolismo bastante frequente (1: 12.000) e caracteriza-se pela deficiência da enzima hepática fenilalanina hidroxilase, responsável pela conversão do aminoácido essencial fenilalanina (phe) em tirosina (tir); em crianças não tratadas o principal sintoma é o retardo mental. O tratamento desta doença é essencialmente dietético com restrição de phe e reposição de tir. Muito se tem estudado sobre a relação entre desmineralização óssea e a dieta utilizada para o tratamento da Fenilcetonúria, pois quando se restringe phe, conseqüentemente provocamos a deficiência de outros nutrientes, sendo um deles o cálcio, importante na formação e manutenção óssea. Contudo, o aumento na ingestão de cálcio, através do enriquecimento de alimentos, pode prevenir a desmineralização óssea. Este trabalho tem como objetivo avaliar a preferência entre os biscoitos especiais, enriquecidos com cálcio, nos sabores baunilha, chocolate e limão. Os biscoitos foram elaborados com farinha de trigo especial marca Rilla® (farinha com baixo teor de phe) e enriquecidos com carbonato de cálcio, contendo 1000mg de cálcio em 100g de biscoito. Para o Teste de Preferência utilizou-se a escala hedônica de 7 pontos com 80 provadores não treinados. Os dados foram submetidos à análise de variância e para a comparação entre as médias, foi aplicado o teste de *Tukey* a 5% de significância. Os resultados apresentaram diferença significativa entre os três sabores de biscoito, sendo o mais preferido o sabor baunilha (5,9), seguido pelo sabor chocolate (5,3). O biscoito de sabor limão (4,6) apresentou menor performance. Nas três amostras de biscoito, o “sabor” foi a característica mais apreciada pelos provadores. Desta forma apesar de ter apresentado diferença significativa de preferência, é viável a elaboração dos três sabores para compor a variação de cardápio para os portadores de fenilcetonúria.

PO-18-109

ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO ZINCO EM PACIENTES HEMODIALISADOS PORTADORES DE DIABETES MELLITUS

AMANDA DE CASTRO AMORIM; RUBENS DE SOUZA SANTANA; SEMIRAMIS JAMIL HADAD DO MONTE; CARMEM MARIA B. DE CARVALHO; JOSÉ TIBÚRCIO DO MONTE NETO; JOSÉ ADAIL FONSECA DE CASTRO; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO; OSMAM MENDES RIBEIRO; LUIZ CARLOS VIANA TEIXEIRA; FÁBIO ARAÚJO DA SILVA ALMEIDA; JOSÉ RIBEIRO DOS SANTOS JÚNIOR

Instituição: Universidade Federal do Piauí- UFPI**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

INTRODUÇÃO: O zinco (Zn) é um micronutriente essencial ao organismo humano. A deficiência de Zn tem sido relatada em pacientes renais crônicos em tratamento hemodialítico, bem como em portadores de Diabetes Mellitus. **OBJETIVO:** Comparar o estado nutricional relativo ao zinco plasmático entre pacientes hemodialisados diabéticos e não-diabéticos. **MÉTODOS:** Foram estudados 100 pacientes, sendo, 28 portadores de Diabetes Mellitus. O sangue foi coletado antes da sessão de hemodiálise (HD). O Zn plasmático foi mensurado por meio de espectrofotometria de absorção atômica sendo analisadas as variáveis sexo, idade, tempo de HD, hemoglobina, saturação de transferrina (STFE), uso de eritropoietina (EPO), ferro endovenoso (FeEv) e cálcio. **RESULTADOS:** A idade e tempo de HD foram expressados em média e nível de confiança. Os valores encontrados para os pacientes diabéticos e não-diabéticos foram de $58,1 \pm 4,45$ vs $49,9 \pm 3,9$ ($p < 0,05$) e $24,9 \pm 8,24$ vs $59,5 \pm 13,9$ ($p > 0,05$), respectivamente. As demais variáveis analisadas não apresentaram diferença estatisticamente significante entre os grupos testados. A média do Zn plasmático não diferiu estatisticamente entre os dois grupos analisados (diabéticos: $69,26 \pm 5,4$, $p > 0,05$; não-diabético: $69,35 \pm 3,5$, $p > 0,05$). A prevalência de hipozincemia nos portadores de Diabetes Mellitus foi de 71,4% contra 52,8% para os não-diabéticos, porém sem diferença estatística significativa ($p > 0,05$). **CONCLUSÃO:** Os pacientes em programa de HD, independentemente da etiologia da doença renal ser metabólica ou não, apresentam deficiência de zinco plasmático. Atualmente, ainda não se dispõe de biomarcadores mais sensíveis que possam indicar a necessidade de suplementação de zinco nestes pacientes com vistas à melhoria nas suas atividades metabólicas.

PO-18-110

RISCOS PARA A SAÚDE ASSOCIADOS AO SOBREPESO E À OBESIDADE

ANNE ELISE SAARA S. CARVAJAL; MILENE ENZ FAGÁ PEREIRA; CRISTINA PEREIRA GAGLIANONE

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O aumento do peso corporal na população tem sido observado em diversos países. Sobrepeso é tido como aumento excessivo do peso corporal total, o que pode ocorrer em consequência de modificações em apenas um de seus constituintes (gordura, músculo, osso e água) ou em seu conjunto. A obesidade, porém, refere-se especialmente ao aumento na quantidade generalizada ou localizada de gordura em relação ao peso corporal, associado a elevados riscos para a saúde. O presente estudo teve o objetivo de avaliar a prevalência de doenças associadas ao sobrepeso e obesidade. Participaram deste estudo 90 mulheres com idade entre 25 e 55 anos e diagnóstico nutricional de sobrepeso ou obesidade, atendidas em uma clínica de endocrinologia do município de Maringá - PR. Os dados foram retirados do prontuário eletrônico da clínica. Foi utilizado o Índice de Quetelet para avaliação do estado nutricional. Dentre a população estudada, 42,2% apresentava sobrepeso, 32,2% obesidade grau I, 15,6% obesidade grau II e 10% obesidade grau III. Em relação à atividade física, 92,2% eram sedentárias. Pôde-se constatar que 62,2% da amostra apresentou alguma co-morbidade relacionada ao excesso de peso, sendo que 16% apresentou hipertensão, 85,7% apresentou dislipidemia e 26,8% apresentou intolerância à glicose oral ou diabetes. Vale ressaltar que alguns indivíduos apresentaram mais que uma doença associada. Também foi constatado que 48,9% da população apresentava ao menos um familiar de primeiro grau com excesso de peso, indicando a ação do componente hereditário. Os dados demonstram que, na população estudada, o sobrepeso e a obesidade estão associados a maiores riscos de desenvolver doenças. Além disso, os resultados ressaltam que o sedentarismo pode ser um agravante para o surgimento de doenças crônicas - degenerativas. Os resultados indicam a importância do controle do peso corporal e de hábitos saudáveis como forma de evitar o surgimento e agravamento de doenças associadas ao excesso de peso.

PO-18-111

AValiação Nutricional de Indivíduos Portadores de Síndrome de Down do Município de Araraquara

TATIANA FERNANDES ILKIV; GABRIELA BOLOGNESI BOMBIG; ANA PAULA FAGION PALOTA

Instituição: Uniara - Centro Universitário de Araraquara**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A síndrome de Down, causada pela trissomia do 21, mosaicismos ou translocação robertsoniana, causa comprometimentos importantes aos indivíduos portadores, destacando-se a altura e o peso. A velocidade do crescimento parece estar mais comprometida durante a infância e a adolescência, uma vez que o estirão de crescimento inicia-se 0,5 a 1 ano mais tarde e com déficit de 3 a 5 centímetros em relação a crianças normais. A insuficiência cardíaca (moderada ou grave) presente nestes indivíduos também parece exercer efeito na altura e no peso, desde a infância e durante todo o período de crescimento. Os pacientes com síndrome de Down também têm, como regra geral, tendência para o excesso de peso. As causas da obesidade ainda não foram totalmente esclarecidas e, semelhante ao que é observado na população geral, ela é multifatorial. Estudos em crianças com síndrome de Down encontraram, como fatores determinantes da obesidade, hábitos alimentares inadequados, ingestão energética excessiva, menor taxa de metabolismo basal, menor atividade física, hipotonia e hipotireoidismo. Participaram deste estudo 26 indivíduos, sendo 10 do sexo feminino e 16 do masculino. Para análise dos resultados os participantes foram divididos em três grupos de acordo com a idade, da seguinte maneira: 16-18 anos, 19-22 anos e 23-46 anos. Os métodos utilizados para a avaliação nutricional foram o recordatório de 24 horas, questionário de frequência alimentar (onde os alimentos foram organizados em grupos com nutrientes em comum, juntamente com perguntas referentes à ingestão hídrica, consumo de óleo, hábito intestinal, entre outras) e avaliação antropométrica (peso e altura). Concluiu-se então, que estes indivíduos portadores da síndrome são obesos mesmo sendo classificados de acordo com suas próprias curvas de crescimento (curvas de CRONK). Este fato justifica-se pela sua compulsão alimentar, além das anomalias genéticas já citadas.

PO-18-112

Aspectos Clínico-Nutricionais de Pacientes HIV Positivos Internados no Hospital Universitário Julio Muller/UFMT - Estudo de 37 Casos.

GIOVANNY VINÍCIUS A. DE FRANÇA; LUDYMILA OLIVEIRA ALVES; MARGARETH P. CORRÊA LIMA

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Estudos epidemiológicos têm mostrado que a população de baixa renda, bem como minorias, vêm sendo consideravelmente afetadas pela AIDS. O presente estudo objetivou identificar aspectos clínico-nutricionais de pacientes HIV positivos internados no Hospital Universitário Julio Muller - HUJM, da Universidade Federal de Mato Grosso, no período de outubro de 2004 a maio de 2005. Trata-se de um estudo descritivo de uma série de casos, sendo feita a coleta de dados a partir dos roteiros individuais de controle clínico-nutricional de pacientes internados na Clínica Médica do HUJM. Os dados foram consolidados e analisados através do software Epi Info versão 6.0. A amostra estudada constituiu-se de 37 pacientes, sendo 20 do sexo masculino (54,1%). A mediana das idades foi de 35 anos. Identificou-se ocorrência de diarreia em 59,5% dos casos. Cerca de 73,0% dos pacientes apresentaram co-morbidades associadas. Desconsiderando-se 1 paciente que não recebeu alimentação durante a internação, para 91,4% dos pacientes (n=32) foram prescritas dietas modificadas. No momento da internação, considerando-se 21 pacientes que realizaram avaliação antropométrica no serviço, observou-se que 61,9% (n=13) encontravam-se eutróficos, segundo o IMC (OMS, 1995). Percebe-se elevada prevalência de AIDS para o sexo feminino, bem como para indivíduos adultos jovens. A elevada prevalência de co-morbidades pode ser explicada pelo fato de que, pela deficiência imunológica, pacientes HIV positivos apresentam maior vulnerabilidade a infecções oportunistas. A prescrição de dietas modificadas fez-se necessária, na maioria dos casos, pela alta ocorrência de diarreia. Apesar de grande parte dos indivíduos apresentar-se em eutrofia, nota-se considerável percentual de pacientes desnutridos, o que requer cuidados específicos. Deste modo, recomenda-se que pacientes HIV positivos sejam constantemente monitorados, a fim de que seja garantido o sucesso do tratamento e a maior sobrevida do paciente.

PO-18-113

INTERVENÇÃO E EVOLUÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTE COM ANOREXIA NERVOSA: RELATO DE CASO CLÍNICO

MARIANA BATTAGLIN VILLAS BOAS; ELINE DE ALMEIDA SORIANO

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu-unesp**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A anorexia nervosa acomete principalmente jovens adolescentes do sexo feminino, que por medo de engordar reduzem a ingestão alimentar, ocorrendo perda progressiva de peso. Existem dois subtipos: o restritivo que se caracteriza pela restrição dietética e o bulímico que consiste na ingestão excessiva seguida de vômitos ou uso de laxantes/diuréticos. O objetivo do trabalho foi descrever caso clínico de anorexia nervosa atendido no Hospital das Clínicas da UNESP de Botucatu. Paciente AAB, 29 anos, sexo feminino, peso habitual de 49,0 Kg, admitida com 38,1 kg, IMC 15,4 Kg/m², caracterizando quadro de desnutrição grave, com medo mórbido de engordar, distorção da imagem corporal, períodos de compulsão alimentar seguidos de vômitos provocados ou restrição alimentar voluntária, constipação intestinal e baixa ingestão hídrica, tratando-se, portanto, de um caso de anorexia nervosa tipo bulímico. Foi decidido pelo tratamento hospitalar devido à recusa alimentar e os episódios de vômitos frequentes. O acompanhamento nutricional foi realizado durante nove dias em que a paciente permaneceu internada. Para análise dos dados, aplicou-se o recordatório alimentar de 24 horas e aferição antropométrica do peso, altura e pregas cutâneas. Inicialmente, foi administrada dieta oral leve evoluindo para uma geral, acompanhada de suplemento hipercalórico, composto de fibras e probióticos. Durante a internação a paciente parou de provocar vômitos, houve aumento de aproximadamente 90% na ingestão calórica, ganho de 16% do peso, sendo recuperado 55,9% do peso perdido em relação ao habitual, chegando a 44,2 Kg (IMC 17,9 Kg/m²). A evolução desse caso mostra a importância da intervenção nutricional na recuperação e posterior manutenção do estado de saúde adequado para o paciente com diagnóstico de anorexia nervosa.

PO-18-114

AValiação DE FERRAMENTAS PARA TRIAGEM NUTRICIONAL EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

MARIANNE LOZANO G. FERNANDES; ANA PAULA NASCIMENTO DAS NEVES; MARCOS FERREIRA MINICUCCI; SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA; ELINE DE ALMEIDA SORIANO; DANIELA REZENDE DUARTE

Instituição: Dpto. Clínica Médica - FM Botucatu - UNESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: A prevalência de desnutrição em pacientes internados é elevada, estando relacionada a maior morbimortalidade, por isso é importante a utilização de métodos de triagem para detecção de pacientes com desnutrição em ambiente hospitalar. **Objetivo:** Avaliar duas ferramentas de triagem nutricional para detecção de pacientes internados com risco de desnutrição. **Método:** Foram avaliados 15 pacientes internados na enfermaria de Clínica Médica do Hospital das Clínicas de Botucatu, por meio de 2 questionários distintos, Questionário do Primary Care NHS Trust (Q1) e Questionário adaptado de Weekes (Q2), aplicados por uma nutricionista e por uma enfermeira. Foi utilizado o teste t-Student pareado e o teste de Wilcoxon, com nível de significância de 5%. **Resultados:** No Q1 houve diferença estatisticamente significativa em relação a ingestão de líquidos e ao escore final. No Q2 houve diferença estatisticamente significativa nas medidas do tamanho do braço e estatura, mas não houve diferença em relação ao escore final. **Conclusão:** Ocorreu concordância entre a nutricionista e a enfermeira no escore final do Q2 e não no Q1. Assim o Q2 deve ser a ferramenta de escolha para ser utilizada na triagem do risco de desnutrição em pacientes internados.

PO-18-115

COMORBIDADES ASSOCIADAS À OBESIDADE DE PACIENTES ACOMPANHADOS EM UM AMBULATÓRIO DA REDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ

LETÍCIA DONEGA; MARIA TEREZA AMARAL DOS SANTOS; MARCIA REGINA DONATONI URBANO; CARLA MARIA AVESANI

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A obesidade é uma enfermidade crônica que se caracteriza pelo acúmulo excessivo de gordura, a qual pode comprometer a saúde, em razão das diversas complicações associadas. O objetivo do presente estudo foi verificar a prevalência das doenças associadas à obesidade em um grupo de pacientes com índice de massa corporal (IMC) maior ou igual a 30 kg/m² e, averiguar se a prevalência de comorbidades relacionadas à obesidade diferia em relação ao gênero. Este estudo tem desenho retrospectivo e foi realizado no Ambulatório de um Hospital Público localizado no Município de Santo André. Para tanto, foram selecionados os prontuários de 249 pacientes (47 M; 202 F) com IMC maior ou igual a 30 kg/m², de ambos os gêneros e com idade igual ou superior a 18 anos. Além dos dados como IMC, idade e gênero, também foram colhidas informações referentes às comorbidades de cada paciente. Analisando os resultados obtidos, pode-se verificar que a média de idade e IMC de ambos os gêneros foram semelhantes (idade: M: 36,5 ± 14,3 anos, F: 37,4 ± 11,7 anos; IMC: M: 38,7 ± 11 kg/m², F: 36,7 ± 8,8 kg/m²; média ± DP). Dos prontuários avaliados observou-se que apenas 1 homem não apresentava alguma comorbidade associada à obesidade. Ao avaliar as comorbidades mais frequentes de acordo com o gênero, verificou-se que em primeiro lugar, no gênero masculino, estão as doenças metabólicas (n=19, 40%) em segundo as doenças cardiovasculares (n=17, 36%) e em terceiro osteomioarticulares e gastrintestinais (n=6, 12%). Já no gênero feminino, observou-se que as doenças cardiovasculares estão em primeiro lugar (n=74, 37%), em segundo as doenças metabólicas (n= 45, 22%) e em terceiro a doença osteomioarticular (n=44, 22%). Esse trabalho mostra que pacientes obesos apresentam uma série de comorbidades, ressaltando assim a importância de prevenir o desenvolvimento da obesidade.

PO-18-116

CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL POR FAIXA ETÁRIA DOS PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO UNIVERSITÁRIO DE NUTRIÇÃO

ROBERTA FONTES AMARAL; EMÍLIA EIKO CURADOMI; JULIANA PEDEZZI; CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA ROSA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO NEWTON PAIVA**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O avanço na Ciência da Alimentação e Nutrição tem sido constante nos últimos, gerando resultados que devem ser usados para a melhoria da qualidade de vida da população. As mudanças nas práticas de alimentação são complexas em várias aspectos e funções. Diante desta realidade o nutricionista deve atuar como um agente de mudanças e, em cada situação, definir a opção mais nutritiva e adequada, sendo a avaliação nutricional um instrumento que permite direcionar de forma objetiva o trabalho de intervenção. O objetivo deste estudo foi caracterizar o perfil nutricional, por faixa etária, dos pacientes atendidos no primeiro ano do Ambulatório de Nutrição do Centro Universitário Newton Paiva em Belo Horizonte (MG), para uma proposta de abordagem educativa no aconselhamento dietético. Foram analisados todas as fichas do protocolo de atendimento, constituindo uma amostragem de 269 clientes, com faixa etária entre 06 e 77 anos, sendo 23,42% do sexo masculino e 76,58% do feminino. A classificação do estado nutricional baseou-se nos resultados propostos pela OMS (1998), através do IMC na base de dados do programa Diet-Pró. Observou-se na classificação geral prevalência de Eutrofia em 40%, 7% apresentaram desnutrição e 53% sobrepeso ou obesidade. Em relação à faixa etária de 06 a 09 anos, 33,33% apresentaram eutrofia e 66,67% obesidade. Dos adolescentes, entre 10 e 17 anos, 21,43% apresentaram baixo peso, 35,71% eutrofia, 21,43% com sobrepeso e 21,43% para obesidade. Entre adultos, 6,03% de baixo peso, 38,79% eutróficos, 31,47% com sobrepeso e 23,71% com obesidade. Já os idosos com faixa etária maior ou igual a 60 anos, 10% apresentaram baixo peso, 50% eutrofia, 25% sobrepeso e 15% obesidade. Consideramos positiva a alta prevalência de eutrofia no atendimento como busca de qualidade de vida através da reeducação alimentar, mas o quadro de sobrepeso e obesidade encontrado mostra a necessidade de programas de controle e tratamento nutricional.

PO-18-117

INGESTÃO DE VITAMINAS COM AÇÃO ANTIOXIDANTE DE INDIVÍDUOS ONCOLÓGICOS EM TRATAMENTO RADIOTERÁPICO.

MILENE ENZ FAGA PEREIRA; ERASMO B. S. DE M. TRINDADE

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O câncer é um problema de saúde pública no mundo e no Brasil, constituindo a segunda causa de morte por doença no país. A ingestão de nutrientes com ação antioxidante, em especial as vitaminas A, E e C, auxiliam na resposta positiva do estresse oxidativo inerente à doença, bem como a resposta terapêutica oncológica (radioterapia). Assim sendo, o presente trabalho objetivou avaliar a ingestão de vitaminas antioxidantes (A, E e C) em indivíduos oncológicos em tratamento radioterápico. Para tanto, foram avaliados 20 indivíduos oncológicos (M: 10/F: 10), com idade média de 61 anos (41-83 anos), em radioterapia. A investigação alimentar foi realizada através do registro alimentar de três dias, utilizando-se para análise quanto à adequação alimentar segundo as DRIs, as médias dos três dias. Desta forma, observou-se que a ingestão das vitaminas A e E foi abaixo do recomendado para ambos os sexos, enquanto que as mulheres obtiveram ingestão adequada para vitamina C, diferentemente do sexo masculino. Diante dos dados, observa-se a deficiência quantitativa de vitaminas com ação antioxidante (A, E e C), sugerindo portanto, a adequação das mesmas com o propósito de prover suas necessidades e talvez, melhorar a resposta ao estresse oxidativo oncológico.

PO-18-118

IDENTIFICAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

MARIA ALICE BITENCOURT ROTOLO; LUCIENE VENÂNCIO; KÁTIA CRISTINA DA CRUZ PORTERO

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba - UNIMEP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A insuficiência renal crônica (IRC) é uma síndrome clínica causada pela perda progressiva e irreversível das funções renais. O objetivo do presente estudo foi identificar o estado nutricional de pacientes com insuficiência renal crônica em hemodiálise em uma Clínica de Apoio Dialítico do Noroeste Paulista (SP). A população foi composta por 24 pacientes, de ambos os sexos com insuficiência renal crônica em tratamento de hemodiálise. As medidas antropométricas estudadas foram peso seco (Kg), estatura (cm), circunferência braquial (CB) e prega cutânea tricípital (PCT). Os parâmetros nutricionais utilizados para classificar o estado nutricional foram: índice de massa corpórea (IMC), percentual de adequação da circunferência muscular do braço (CMB) e prega cutânea tricípital (PCT). Os exames bioquímicos levantados e analisados foram hematócrito, potássio, fósforo, cálcio, albumina. Dos 24 indivíduos avaliados, 58% do sexo masculino e 42% do sexo feminino e a média de idade foi de $56,41 \pm 16,60$ anos. Em relação ao estado nutricional dos pacientes, verificou-se que 38% estavam eutróficos, sendo a média de IMC de $24,60 \pm 5,21 \text{ Kg/m}^2$. Observou-se que a média de adequação da CMB foi de $95,31 \pm 18,19\%$ e da PCT foi de $110,59 \pm 55,03\%$. De acordo com os resultados obtidos dos exames laboratoriais, observou-se que 71% dos pacientes apresentaram hematócrito e hemoglobina abaixo do normal e 96% apresentaram albumina abaixo dos valores de referência. Quanto aos hábitos alimentares, notou-se que os paciente ingeriam, em média $20,79 \pm 9,89 \text{ Kcal/Kg}$ de peso, já em relação a ingestão de proteína verificou-se que a média de consumo foi de $0,83 \pm 0,40 \text{ g/Kg}$ peso. Portanto, esses pacientes precisam de um acompanhamento nutricional adequado para manter e ou melhorar o estado nutricional.

PO-18-119

AValiação DE UM INSTRUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO DE RISCO DE DESNUTRIÇÃO PARA INDIVÍDUOS ADULTOS HOSPITALIZADOS

RITA DE CÁSSIA DE AQUINO; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução. A desnutrição em indivíduos hospitalizados tem sido frequentemente observada no mundo e no Brasil. Até o momento, não existe em nosso meio uma ferramenta desenvolvida e validada para identificar precocemente o risco de desnutrição de pacientes no momento da internação hospitalar. Porém, algumas instituições têm se utilizado de instrumentos disponibilizados pela literatura. O MST (Malnutrition Screening Tool), desenvolvido por Ferguson e col. (1999) é um instrumento simples e rápido e tem sido utilizado por alguns hospitais em São Paulo. Objetivo. Avaliar um instrumento de identificação de risco de desnutrição para indivíduos adultos hospitalizados. Métodos. Em um estudo transversal, foram avaliados 300 pacientes adultos hospitalizados, de ambos os gêneros e idade entre 18 e 65 anos. Os pacientes foram submetidos a uma avaliação nutricional completa e detalhada, composta por medidas antropométricas, bioquímicas, clínicas e dietéticas e dicotomizados em desnutridos e não desnutridos. O MST foi aplicado na mesma população e os resultados foram comparados por meio de análise de concordância, utilizando-se o coeficiente kappa, adotando-se um nível de significância de 5%. Resultados. Foram estudados 142 homens (47,3%) e 158 mulheres (52,7%). O intervalo de idade mais freqüente foi de 30 a 49 anos de idade (47,0%). Em relação ao estado nutricional, a avaliação nutricional completa identificou 60,7% de pacientes desnutridos e o MST 57,5% de pacientes com risco de desnutrição. A concordância entre os métodos foi de 92,5% ($k=0,841$ e Intervalo de Confiança de 95% entre 0,771 e 0,902). Conclusão. A avaliação precoce do risco de desnutrição permite o diagnóstico nutricional a tempo de intervir com adequada terapia nutricional. O MST é um instrumento com boa concordância, porém outros instrumentos precisam ser desenvolvidos para nossa realidade.

PO-18-120

COMPARAÇÃO ENTRE O CARDÁPIO PROPOSTO E O OFERECIDO EM DIFERENTES DIETAS ESPECIAIS DE UM HOSPITAL GERAL

DÉBORA LINK; JOSEANA TAISA GRAHL SCHWAB; LARISSA FERNANDA TACHINI; LUCIANE COUTINHO DE AZEVEDO; ANA LÚCIA RHOD; FRANCIELI MEDINA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A dietoterapia compete às modificações da alimentação normal, procurando preservar ou recuperar a saúde das pessoas. Esta pesquisa teve por objetivo analisar as dietas especiais propostas e oferecidas em um hospital geral. O estudo foi realizado através da pesagem das refeições escolhidas de forma aleatória das dietas pré-determinadas. Para avaliar a composição nutricional das dietas fez-se uso do Programa de Apoio a Nutrição (NUTRI), versão 2.5. Os nutrientes verificados foram: valor energético total (Kcal), proteínas, carboidratos, lipídios, sódio e potássio. Utilizou-se como recomendação para adequação o preconizado pela Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (1990) e a Recommended Dietary Allowances (1989). Como resultados, encontrou-se que a dieta livre proposta pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) era hipoglicídica, hiperlipídica e hiperprotéica. A dieta livre ofertada apresentou um VET superior ao que é proposto pelo SND. Comparando a dieta livre às demais que apresentam modificação na consistência, verificou-se que o VET reduziu à medida que a consistência da dieta passava a ser mais líquida. Com relação às proteínas, as dietas modificadas pela consistência revelaram-se hiperprotéicas. Quanto às dietas para diabetes mellitus, verificou-se que eram semelhantes quanto ao VET (ofertavam aproximadamente 2.400 Kcal), não respeitando as recomendações energéticas. Todas eram hipoglicídicas, hiperlipídicas e semelhantes quanto ao teor de sódio e potássio. A dieta hipercalórica e hiperprotéica, quando comparada à dieta livre, mostrou-se com reduzido VET (85,92%) e aumentado percentual protéico. Na dieta para diarreia, as quantidades de calorias e de potássio ofertadas apresentaram-se reduzidas e a dieta para insuficiência renal mostrou-se levemente hiperprotéica. Com base nos resultados obtidos, observaram-se: (1) diferenças entre as dietas propostas teoricamente pelo SND e as ofertadas aos enfermos e (2) inadequações quanto ao alcance dos objetivos de cada dieta servida.

PO-18-121

COMPLICAÇÕES DA TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTES DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO E FATORES ASSOCIADOS

NATHALIA CANTERO; RENATA GORINSTEIN; CÉLIA COHEN; BÁRBARA D ALEGRIA; FERNANDA MEDEIROS; PEDRO PORTARI

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

As complicações provenientes da terapia nutricional são freqüentes intercorrências que devem ser conhecidas e monitoradas. Uma vez diagnosticadas, devem ser tratadas a fim de uma maior efetividade da terapia e, conseqüentemente, uma melhora do estado geral do paciente. Foram registrados sexo, idade, diagnóstico principal, estado nutricional, tipo de terapia instituída, tipo de fórmula enteral e cateter, forma de administração da dieta, tempo de suporte, sintomas e complicações associados a ele e motivo do final de suporte. Os dados foram analisados através do teste qui-quadrado com o programa estatístico Stata 7.0. Foram avaliados 222 pacientes com idade média de 59.4 ± 18.56 anos, sendo 115 (51.8%) homens e 92 (41,44%) com diagnóstico nutricional de desnutrição. Entre as doenças, Câncer foi a de maior prevalência (27.47%), seguida por HIV (14.41%) e AVE (6.76%). 191 (86.04%) pacientes receberam nutrição enteral, sendo que 117 (63.23%) via cateter nasogástrico. 121 (54.5%) pacientes apresentaram algum tipo de complicação, entre sintomas digestivos relacionados à dieta e complicações mecânicas. O principal sintoma digestivo associado à dieta foi diarreia (22.52%) e a principal complicação mecânica foi a saída do cateter (19.82%). Quando comparados, os pacientes diagnosticados com câncer tiveram 5.79 mais chance de desenvolver complicações gastrointestinais ($p < 0.05$). A principal causa de fim do suporte foi o óbito (50.46%). A Terapia Nutricional é um tratamento de suma importância na prática clínica que não pode deixar de ser monitorado. Nesse estudo foi possível ver que a maioria dos pacientes analisados sofreu algum tipo de complicação, assim como os pacientes com câncer são os mais susceptíveis às complicações gastrointestinais e por isso devem ser observados com uma atenção maior a fim de minimizar esses sintomas. Desse modo, uma equipe de terapia nutricional é muito importante para que haja um monitoramento detalhado e maior efetividade da TN e assim melhorar estado geral do paciente.

PO-18-122

PROTOCOLO DE UM MÉTODO PARA VERIFICAÇÃO DO EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA C, E E ZINCO NO ESTRESSE OXIDATIVO E TEMPO DE REEPITELIZAÇÃO EM PACIENTES PEDIÁTRICOS QUEIMADOS.

ELIANA BARBOSA; JOEL FAINTUCH; EMILIA ADDISON MACHADO MOREIRA; MAURICIO JOSÉ LOPES PEREIRA; REGINA LÚCIA MARTINS FAGUNDES

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição - UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A produção de radical livre é uma conseqüência fisiológica e fisiopatológica de diversos processos metabólicos no organismo. O desequilíbrio entre moléculas oxidantes e antioxidantes pode resultar no estresse oxidativo. Quando a inflamação torna-se sistêmica, em situações clínicas como nas queimaduras, o estresse oxidativo é fator perpetuante da resposta inflamatória, podendo causar lesões à distância. Desta maneira, qualquer substância que demonstre estimular as defesas antioxidantes ou diminuir a produção de radicais livres, constitui-se como importante objeto de estudo. O objetivo desta proposta é estabelecer um método capaz de verificar o efeito da suplementação combinada de vitamina E, vitamina C e zinco no estresse oxidativo (E.O.) e no tempo de reepitelização de pacientes pediátricos queimados. O modelo experimental proposto foi sustentado por uma revisão exploratória e analítica da literatura. Obteve-se como resultado deste levantamento que um estudo do tipo ensaio clínico randomizado duplo cego seria a opção mais adequada para avaliar-se efeito da suplementação de nutrientes antioxidantes combinados em paciente queimado. O estudo teria início até 48 horas após o acidente, com uma Superfície Corporal Queimada de até 50%. A duração da suplementação dos antioxidantes ou placebo de 7 dias (oferecida 3x/dia), durante a primeira semana de internação, na dose de 1,5 e 1,3 UL para vitamina C e E e 2 vezes a RDA para o zinco. Os dados laboratoriais séricos para avaliação do E.O. são: vitamina C, E, zinco, malondialdeído e a capacidade antioxidante total e devem ser coletados antes e logo após a suplementação e o tempo de reepitelização das lesões de 2º grau superficial determinado clinicamente pela presença de uma nova camada de epitélio estável cobrindo completamente a queimadura e calculada em dias. Conclui-se que este método possibilitará a verificação do efeito da suplementação combinada dos referidos antioxidantes no estresse oxidativo e na reepitelização de queimados pediátricos.

PO-18-123

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE USUÁRIOS DE UMA UAN NO MUNICÍPIO DE ITAJAÍ, SC.

CASSIANI GOTÂMA TASCA; LUCIANE ÂNGELA NOTTAR NESELLO; JULIO CÉSAR LEÃO PEDROSO; RENATA LABRONICI BERTIN

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição - UFSC**Ag.Financiadora:** UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A transição nutricional, representada pela mudança de padrão alimentar da população, com a adoção da chamada dieta ocidental - rica em gorduras, açúcar e reduzida em carboidratos complexos e fibras, tem sido relatada em diversos países em desenvolvimento, incluindo o Brasil, sendo diretamente associada ao aumento da incidência de obesidade e doenças crônicas degenerativas. Este trabalho teve por objetivo avaliar o estado nutricional de usuários de uma UAN, bem como realizar orientação nutricional. Foram avaliados 87 indivíduos, de ambos os sexos, usuários de uma UAN no município de Itajaí/SC, no período de novembro a dezembro de 2004. Para avaliação antropométrica coletaram-se as variáveis: peso, altura para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), além da circunferência abdominal (CA). Para avaliação do consumo, aplicou-se recordatório alimentar de 3 dias, além de orientação nutricional quanto a escolha adequada dos alimentos. Os indivíduos foram questionados em relação a prática de atividade física. Em ambos os sexos os resultados demonstraram prevalência de eutrofia: 57% (n= 49), no entanto 30% (n=26) dos indivíduos apresentaram certo grau de sobrepeso. Em relação a CA 87% (n=75) das mulheres apresentaram medidas acima de 0,80 cm. Através do recordatório alimentar, os resultados apresentaram elevado consumo de alimentos ricos em gorduras e açúcares e frutas. Já o consumo de vegetais e carboidratos complexos foi considerado baixo. Cinquenta e três por cento (n=46) dos indivíduos relataram não praticar atividade física, e 24% (n= 20) referem praticar eventualmente. Conclui-se que é muito importante a atuação do nutricionista na prática de medidas educativas e preventivas nas empresas, a fim de proporcionar melhoria na qualidade de vida dos usuários, através da formação de novos hábitos alimentares e estilo de vida mais saudáveis.

Palavras-chave: transição nutricional, avaliação nutricional, usuários, UAN.

PO-18-124

SUBSTITUTOS DA CARNE MAIS UTILIZADOS POR FREQUENTADORES DE RESTAURANTES VEGETARIANOS

BRUNA BOLANHO MURTA; ESTER DE QUEIRÓS COSTA; LUIS GUILLERMO COCA VELARDE; WANISE MARIA DE SOUZA CRUZ

Instituição: Universidade Federal Fluminense - UFF**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Diets vegetarianas podem incluir, além de vegetais, laticínios e ovos. Entretanto, podem conter quantidades inadequadas de alimentos benéficos e excessivas de outros que podem interferir na biodisponibilidade de nutrientes. Substituições corretas permitem elaboração de dieta equilibrada. O objetivo do trabalho foi analisar os substitutos da carne mais utilizados por frequentadores de uma rede de restaurantes vegetarianos em Niterói. Realizou-se estudo observacional, de corte transversal, com 90 indivíduos, de 19 a 60 anos. Coletaram-se os dados através de questionário. Analisaram-se os alimentos comparando-os com a composição nutricional das carnes por meio de tabelas de composição de alimentos e informações nutricionais de rótulos. Encontraram-se 13,3% vegetarianos e 86,6% não vegetarianos. A dieta ovolactovegetariana era seguida por 75% dos vegetarianos. Ninguém seguia dieta vegan. A forma de preparação mais utilizada foi cozida: 83,3% dos vegetarianos e 80,7% dos não vegetarianos. Os 5 substitutos mais apontados pelos vegetarianos foram: hortaliças folhosas (100%), demais hortaliças (100%), leguminosas (91,6%), soja e derivados (83,3%), nozes e castanhas (58,3%). Os 5 mais citados pelos não vegetarianos foram: hortaliças folhosas (94,8%), demais hortaliças (89,7%), leguminosas (88,4%), ovos (73%), derivados do leite (70,5%). Concluímos que as substituições alimentares nem sempre foram as mais corretas. Analisando a composição nutricional das hortaliças verificamos que não têm condições de substituir zinco, ferro, proteína, vitamina B12, vitamina B6 e niacina, presentes na carne. Para se atingir as recomendações nutricionais há necessidade do consumo diário de nozes e sementes, soja e demais leguminosas, visto a maior semelhança destes em relação à composição nutricional das carnes. Atenção deve ser dada aos fatores que aumentam ou inibem a absorção de nutrientes. Ficou clara a necessidade de orientação quanto às substituições alimentares para adequar essa prática às recomendações

PO-18-126

AValiação Nutricional em Crianças Portadoras de Paralisia Cerebral

GLEYSSEN KELLY OLIVEIRA SANTOS; CLARISSA MAGALHÃES CERVENKA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A paralisia cerebral (PC) é uma doença neurológica que compromete a postura, equilíbrio, coordenação e movimento. As crianças portadoras de PC normalmente apresentam dificuldade para se alimentar e, conseqüentemente podem chegar a um quadro de desnutrição, comprometendo seu crescimento. O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional de crianças portadoras de PC entre 3 e 6 anos de idade, de ambos os sexos de uma escola especializada em reabilitação infantil no município de Maringá, PR. Foram avaliadas as medidas de peso, estatura, circunferência do braço (CB), prega cutânea do tríceps (PCT), circunferência muscular do braço (CMB) e área muscular do braço (AMB). Do total de crianças, 52,2% eram do sexo masculino e 47%, do sexo feminino. Observou-se que 55,5% dos meninos e 37,5% das meninas apresentavam desnutrição crônica, segundo a classificação de Waterlow para os índices Peso/Estatura e Estatura/Idade. A partir das pregas cutâneas, observou-se que 58,8% e 64,7% das crianças de ambos os sexos estavam com déficit de massa corpórea, segundo CB e PCT, respectivamente. Em relação à massa muscular, foi observada diferença significativa entre os sexos: 66,6% dos meninos apresentaram déficit contra 12,5% das meninas, segundo CMB. Em relação à AMB foram observados valores semelhantes: 77,7% dos meninos e 12,5% das meninas apresentaram déficit de massa muscular. Os valores que indicam desnutrição, déficit de massa corporal e massa muscular provavelmente estão relacionados à baixa ingestão calórica, devido à dificuldade das crianças com PC em ingerir certos alimentos, além do baixo movimento motor, por incapacidade muscular. Assim, faz-se necessário acompanhamento nutricional específico, utilizando variáveis antropométricas diversas, dietas direcionadas e individualizadas e, se necessário, suplementação alimentar.

PO-18-127

ESTUDO RETROSPECTIVO SOBRE OS CRITÉRIOS DE INCLUSÃO DE PACIENTES QUE REALIZARAM CIRURGIA BARIÁTRICA

IZABELLA CRISTINA O. MAGRINE; ROSANA HELENA CHIUCHETTA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: A chamada obesidade mórbida é uma doença de etiologia multifatorial que acarreta graves comorbidades, como a hipertensão arterial sistêmica (HAS), dislipidemia, diabetes Mellitus (DM) e doenças cardiovasculares que estão associadas à sua manifestação. Objetivo: Analisar se os pacientes que realizaram cirurgia bariátrica estão dentro dos critérios solicitados pelo Ministério da Saúde no período de janeiro a março de 2005, como também calcular Índice de Massa Corpórea (IMC) para verificar o estado nutricional pré-cirúrgico e verificar as comorbidades pré-cirúrgicas através de exames laboratoriais. Método: Foram avaliados 82 pacientes que foram submetidos a cirurgia bariátrica de ambos os sexos, adolescentes e adultos com idade entre 11 a 64 anos de uma clínica particular da região de Maringá-Pr. O estudo foi efetuado através da leitura de prontuário pré-cirúrgico, sendo avaliados exames laboratoriais, como perfil glicêmico, perfil lipídico e ácido úrico. Dados antropométricos altura e peso para classificar o IMC, segundo Organização Mundial da Saúde, 1995 e como parâmetro fisiológico será utilizado a pressão arterial. Resultados: Em relação a técnica utilizada em ambos os sexos 70,73% realizaram a capala e 39,26% a bypass, 9,75% estavam entre 11 a 19 anos, 87,80% de 20 a 60 anos e 2,44% maior de 60 anos. Em relação ao IMC 13,41% apresentaram-se maior 35 kg/m², 31,70% ficaram entre 35 a 40 kg/m² e 54,87% apresentaram IMC maior que 40 kg/m², em relação a HAS 73,17% possuem níveis normais e 26,82% níveis elevados, 67,07% possuem níveis desejáveis de colesterol, 13,41% no limite e 19,41% níveis aumentados, em relação aos triglicérides 81,70% encontraram-se desejáveis, 18,29% aumentado, 91,46% com níveis normais de ácido úrico e 8,53% com níveis aumentados, em relação ao diabetes 10,97% níveis superiores a 126 mg/dl. Conclusão: Em ambos os sexos os pacientes se enquadraram nos critérios de inclusão, que podem ser notificados através de exames laboratoriais e do estado nutricional pré-cirúrgico.

PO-18-128

ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO ZINCO DE PACIENTES PORTADORES DA DOENÇA DA URINA DE XAROPE DE BORDO EM UM HOSPITAL INFANTIL DE REFERÊNCIA EM FORTALEZA - CEARÁ

GRACIANA TEIXEIRA COSTA; SÔNIA MARIA VIEIRA DE CASTRO; CARLA SORAYA COSTA MAIA; KRISHNAMURTI MORAIS DE CARVALH; SÍLVIA MARIA FRANCISCATO COZZO

Instituição: UECE/ PRONUT-USP**Ag.Financiadora:** FUNCAP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A doença da urina em xarope de bordo (MSUD) ou leucinose é causada por uma deficiência na atividade do complexo desidrogenase que metaboliza os aminoácidos de cadeia ramificada (AACR). Sua incidência é estimada em 1 dentre 225.000 neonatos. Falha no tratamento leva à acidose, deterioração neurológica, convulsões, coma e óbito. Recomenda-se a manutenção das concentrações plasmáticas de leucina entre 150 a 380 $\mu\text{mol/dL}$. O objetivo desse trabalho foi avaliar o estado nutricional relativo ao zinco em crianças portadoras de MSUD atendidas em um hospital infantil de Fortaleza - Ce. Foram seguidos procedimentos éticos de acordo com a resolução CNS 196/96. Foi realizada coleta de sangue em jejum de 12 horas; avaliação antropométrica segundo parâmetros do CDC, 2000; entrevista com responsáveis (anamnese sócio-econômica, clínica e alimentar); preenchimento de diário alimentar (em 3 dias). As análises de Zn no plasma e eritrócito foram realizadas por espectrofotometria de absorção atômica utilizando Bovine Liver como padrão de referência certificado. A dieta foi analisada pelo software Nutwin e adequada segundo as DRI's para macronutrientes, energia e zinco. São cadastradas no Ceará, apenas duas crianças com a doença, ambas do sexo masculino: AB, três anos e cinco meses; e AA, três anos. AB teve diagnóstico precoce e preserva melhores condições neurológicas. AA teve diagnóstico tardio com sérios comprometimentos neurológicos (cognitivos, motores etc.). As crianças estavam compensadas no dia da avaliação. Quanto ao estado nutricional, as duas crianças estavam eutróficas em relação ao peso. Quanto à dieta consumida, AB consumia dieta hipocalórica e alta ingestão de zinco (20 mg); AA consumia dieta hipercalórica e alta ingestão de zinco, e melhor estado nutricional. Ambas consumiam dieta hipoprotéica. O Zn (plasma e eritrócito) apresentou-se abaixo do padrão de referência para as duas crianças. Assim, as crianças com MSUD apresentam dificuldade de absorção ou incorporação do Zn em dietas hipoprotéicas.

PO-18-129

AValiação ANTROPOMÉTRICA DE IDOSOS RESIDENTES EM UM ABRIGO DE SÃO CARLOS

VALDETE REGINA GUANDALINI; JULIANA FERNANDES DOS SANTOS; ALUNAS 7PERÍODO DIURNO

Instituição: Centro Universitário Central Paulista - UNICEP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O processo de envelhecimento leva a alterações da composição corporal que devem ser consideradas na avaliação do estado nutricional. O peso e a estatura sofrem alterações simultaneamente ao envelhecimento. Ocorre a diminuição da massa magra e da estatura e modificações na massa gorda, principalmente nas mulheres e a cada década de vida. O objetivo deste trabalho foi verificar as alterações de peso e estatura e conseqüentemente IMC durante o envelhecimento em ambos os sexos. Foram avaliados 31 idosos residentes em um abrigo na cidade de São Carlos. As variáveis antropométricas utilizadas foram peso e estatura e então calculado o IMC, do qual o ponto de corte para magreza foi $<22,0\text{kg/m}^2$ e para obesidade $>30,0\text{kg/m}^2$. Na impossibilidade de realizar as aferições de peso e/ou estatura utilizou-se o protocolo de Chumlea et al. A idade foi verificada através da consulta aos prontuários. O grupo apresentou-se homogêneo. Dos 31 idosos avaliados, 16 (51,6%) foram do sexo masculino e 15 (48,4%) do sexo feminino. A média da idade foi de 71,2 anos (DP=7) para os homens e 81,5 (DP=9,5) para as mulheres. Quanto ao peso a média foi de 63,6kg (DP=9,2) e 43,4kg (DP=13,3) para homens e mulheres respectivamente. A estatura apresentou média de 1,70m (DP=0,07) para os homens e 1,50m (DP=0,05) para as mulheres. Tais dados levaram a um IMC médio para os homens de $23,4\text{kg/m}^2$ e para as mulheres de $19,5\text{kg/m}^2$. A análise com test-t Student mostrou diferença significativa entre os sexos para IMC, com $p=0,034$ ($p<0,05$). Constatou-se neste trabalho resultados semelhantes aos da literatura, que demonstraram um declínio superior das variáveis antropométricas nas mulheres, principalmente quando associado a idade, que foi evidente neste estudo. Porém devem ser consideradas as dificuldades de aferições das variáveis e a utilização das equações preditivas das mesmas, o que reforça a necessidade da associação de diversos parâmetros e indicadores antropométricos, para ajudar na avaliação nutricional deste grupo.

PO-18-130

ANÁLISE DO LEITE HUMANO DOADO PARA UM BANCO DE LEITE DE UM HOSPITAL NA CIDADE DE MARINGÁ-PR

ADRIANA RIBEIRO TOLEDO; CLAUDIA ULIANI BASSO; VANESSA TAÍS NOZAKI

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: São vários os motivos pelos quais muitos lactentes são alimentados com leite obtido em bancos de leite humano (BLH), produto de doações voluntárias de mulheres que tem produção excedente. O problema mais grave dos bancos de leites são as contaminações microbiológicas do leite doado, sendo que o consumo de leite humano contaminado pode ser a causa de doenças neonatais. Objetivos: Verificar o volume de leite doado e desprezado devido a acidez inadequada, contaminação microbiológica e presença de corpo estranho, no período de outubro de 2004 á março de 2005. Método: Este projeto se trata de uma pesquisa de natureza transversal com coleta de dados secundários. Foram coletados dos livros atas de pasteurização, dados sobre as quantidades de leites doados e pasteurizados, obtendo-se resultados do teste de acidez, microbiológico e presença de corpo estranho. Resultados: Foram detectados acidez inadequada, presença de coliformes fecais e corpo estranho. Dos 634.300ml de leite doado no período de seis meses, 18.800ml (2,96%) foram identificadas a presença de coliformes fecais, em 1.150ml (0,18%) foi encontrado a presença de corpo estranho (formiga e cabelo). Através do método de acidez Dornic, foram detectados 66.550ml (10,49%) com pH acima de 8. Dessa forma totalizou-se 86.500ml (13,63%) de leite materno inadequado para o consumo. Conclusão: Detectou-se que uma grande quantidade de leite humano foi desprezado devido a presença de coliformes fecais, corpo estranho e acidez elevada, caracterizados pela inadequada manipulação e armazenamento do leite materno doado.

PO-18-131

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE FORMULAÇÃO ENTERAL DE HOSPITAL PRIVADO E VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE PREPARAÇÃO

ANGÉLICA APARECIDA MAURÍCIO; GRACIETTE MATIOLI; TÂNIA MARIA DE SOUZA GENTA

Instituição: Universidade Estadual de Maringá**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

As formulações enterais são importantes para a recuperação de pacientes imunossuprimidos. São compostas por macro e micronutrientes, portanto, excelente meio para o crescimento de microrganismos. A contaminação destas formulações pode ocorrer em diferentes etapas do processamento. Esta pesquisa teve por objetivo, verificar a qualidade microbiológica de dieta enteral de hospital privado, a porcentagem de Conformidades e Não Conformidades nos setores da preparação e identificar a etapa de maior risco. Os métodos utilizados foram: análise microbiológica, baseada na Resolução RDC 12\01 e 63\00 para dietas enterais não industrializadas e aplicação de check list para verificação das Boas Práticas de Preparação. Foi verificada uma contaminação elevada por coliformes totais e fecais e um índice de 61% de Não Conformidades na preparação. A presença de coliformes fecais pode estar associada aos manipuladores ou aos utensílios utilizados no processamento. Portanto, é necessária a adequação aos padrões de higiene de manipuladores e da área física destinada ao processamento das dietas enterais.

PO-18-132

OSTEOPOROSE: O QUE OS PACIENTES SABEM À RESPEITO?

RENATA NOÊMIA ALVES DE ALMEIRA; LUCIANA BRONZI DE SOUZA; CAROLINA BRAGIOLA BUCHIERI; GLAUCIA M. F. S. MAZETO

Instituição: Departamento de Clínica Médica - UNESP - botucatu**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A osteoporose é uma doença que acomete milhões de pessoas em todo o mundo, principalmente mulheres menopausadas e idosos. A baixa ingestão de cálcio nas primeiras 2 a 3 décadas de vida podem ocasionar um baixo pico ósseo, podendo levar, na vida adulta à uma maior probabilidade de desenvolver a doença. O objetivo do estudo foi de averiguar o conhecimento de pacientes com osteoporose do Ambulatório de Distúrbios do Cálculo da HC-FMB-UNESP, no período de abril a junho/2005, sobre sua doença. Foi aplicado um questionário em 21 pacientes constando identificação, sexo, idade, procedência, profissão, escolaridade, condições de saneamento básico, renda mensal, número de pessoas que residem na casa, além de 8 questões que abrangiam conhecimentos gerais sobre a doença. Como resultado, obtivemos que 86% são do sexo feminino, a média das idades foi de $58,7 \pm 20,7$ anos; todos os são de Botucatu e região; todos alfabetizados e com boas condições de saneamento básico. A renda mensal média foi de R\$833,00 \pm 568. Em cada residência moram $2,66 \pm 1,8$ pessoas sendo destas $1,28 \pm 0,9$ economicamente ativas. Verificou-se que 90,4% sabem o que é osteoporose; 57% conhecem as funções do cálcio; 81% reconhecem a importância de associar alimentação e medicação; 47,6% sabem as fontes principais de cálcio; 19,6% sabem de alguns alimentos que interferem na biodisponibilidade deste; 81 e 76% conhecem a frequência medicamentosa e alimentar respectivamente; 42,8% reconhecem a importância da atividade física e sua regularidade. Foi concluído que a maioria dos pacientes tem o conhecimento de sua patologia e de algumas maneiras de evitar possíveis complicações. Mas algumas medidas de tratamento não são bem assimiladas, por razões sociais ou culturais. Mudanças de hábito dificilmente recebem aderência, principalmente dos mais idosos. Acreditamos que a total compreensão da doença faz com a aderência se fortaleça, tornando o tratamento adequado para cada caso.

PO-18-133

USO DE GLICOSE E TIAMINA NA ALCOOLEMIA APÓS INTOXICAÇÃO AGUDA POR ETANOL EM RATOS

GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR

Instituição: Departamento de Clínica Médica - FMRP - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O uso de solução de glicose e tiamina é comum no atendimento de pacientes com intoxicação aguda por etanol, embora existam poucos estudos a respeito. Nesse estudo avaliamos o efeito da infusão endovenosa de glicose 50% e de glicose 50% mais tiamina (100mg/kg) em ratos tratados com uma dose aguda de etanol (5g/kg) sobre a curva do decaimento sanguíneo e a excreção urinária de etanol. Inicialmente 75 animais foram separados em 3 grupos (Grupo Controle, Grupo Glicose e Grupo Glicose+B1). Cada grupo de 25 animais recebeu por gavagem o etanol (tempo zero do experimento). Após 15 minutos, os grupos receberam o tratamento específico, exceto o Grupo Controle, que seguiu sem nenhum tratamento. Cada grupo foi subdividido em 5 subgrupos com 5 animais cada, os quais foram sacrificados após 60, 90, 240 e 360 minutos do início do experimento para coleta de sangue. Posteriormente, 30 animais foram separados em 3 grupos (Grupo Controle, Grupo Glicose e Grupo Glicose+B1). Cada grupo recebeu o mesmo tratamento usado no primeiro experimento e os animais foram colocados em gaiola metabólica para coleta de urina nas 12 e 24 horas após a gavagem. Etanol e acetaldeído foram quantificados no sangue e urina por cromatografia gasosa. Os dados dos grupos foram comparados por ANOVA com teste de Tukey. O Grupo Glicose+B1 apresentou o maior valor de etanol (2,24g/L) e acetaldeído (24,1mg/L) aos 60 minutos, enquanto os demais grupos apresentaram pico aos 90 minutos ($p < 0,05$). A excreção urinária de etanol foi significativamente maior ($p=0,0001$) no Grupo Glicose+B1 quando comparado aos demais grupos tanto nas primeiras 12 horas quanto nas 12 horas seguintes, o mesmo acontecendo com a excreção urinária de acetaldeído. Os dados sugerem maior metabolização e excreção do etanol nos animais que receberam glicose e tiamina provavelmente pelo melhor aporte de glicose intracelular favorecido pelo uso de tiamina.

PO-18-134

CONCENTRAÇÃO SÉRICA E DIETÉTICA DE POTÁSSIO, CÁLCIO E FÓSFORO DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA SOB HEMODIÁLISE

ANA MARA DE OLIVEIRA E SILVA; LILIANE VIANA PIRES; TICIANE CARVALHO DE M. BRITO; MÁRCIA LUÍZA DOS S. BESERRA; ANTONIO CARLOS MARREIROS; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Departamento de nutrição- UFPI**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Diversos estudos têm demonstrado a deficiência de minerais decorrente das alterações metabólicas da insuficiência renal crônica (IRC). O objetivo deste estudo foi avaliar as concentrações séricas de potássio, cálcio e fósforo e a presença desses minerais na dieta de pacientes com insuficiência renal crônica em tratamento hemodialítico. Este estudo foi de natureza transversal, sendo conduzido com 40 pacientes com IRC, faixa etária de 18 a 82 anos, de ambos os sexos, com tempo médio de duração do tratamento com hemodiálise de 47,5 meses, que faziam parte da demanda espontânea da Clínica Nefrológica do Hospital Aliança Casamater - Teresina/PI. A avaliação da composição corporal foi obtida por meio do peso, altura, prega cutânea tricaptal (PCT), circunferência do braço, circunferência muscular do braço (CB) e circunferência da cintura (CC). Foram utilizados os métodos eletroselectivo, titulométrico e de Basques-Lustosa para a determinação das concentrações séricas de potássio, cálcio e fósforo, respectivamente. Para a avaliação do consumo alimentar foi utilizado o questionário de frequência alimentar semiquantitativo e análise foi feita por meio de um software. A média encontrada de peso, altura, IMC e CC foi de $60,8 \pm 9,2$ kg, $1,6 \pm 0,1$ m, $23,5 \pm 2,7$ kg/m² e $83,6 \pm 9,6$ cm, respectivamente. O percentual médio de adequação para PCT, CB e CMB foi de $99,1 \pm 55,2\%$, $89,0 \pm 9,7\%$ e $85,0 \pm 11,0\%$. As concentrações séricas de potássio, cálcio e fósforo verificadas nos pacientes avaliados foram de $5,0 \pm 0,3$ mEq/L, $10,6 \pm 0,9$ mg/L e $4,2 \pm 1,4$ mg/dL, respectivamente. Em relação a composição da dieta, a concentração de potássio observada foi de $1586,2 \pm 1359,2$ mg/dia, cálcio de $384,8 \pm 212,2$ mg/dia e fósforo de $707,9 \pm 305,8$ mg/dia. A partir dos resultados obtidos, pode se observar que os pacientes deste estudo apresentavam níveis séricos dos minerais avaliados dentro dos padrões de normalidade, e que as concentrações de cálcio e fósforo encontradas na dieta estavam abaixo dos valores recomendados.

PO-18-135

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DOS DIABÉTICOS DE UM NÚCLEO DE SAÚDE DA CIDADE DE MARINGÁ-PR

CATIA LEIKA NISHIMURA; GISLAINE NAVARETE

Instituição: Cesumar-Centro Universitário de Maringá**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A avaliação do estado nutricional é parte fundamental do cuidado do Diabetes Mellitus, mesmo quando realizada de maneira simplificada, utilizando-se medidas como peso, estatura, por exemplo. Pois a avaliação nutricional auxilia o estabelecimento do tipo de tratamento dietético e a monitoração de mudanças que podem influenciar no controle metabólico. O presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional dos diabéticos de um Núcleo de Saúde da cidade de Maringá-PR quanto à composição corporal. Para tanto, foram avaliados 15 indivíduos de ambos os sexos (M: 7/F: 8), com média de idade para ambos os sexos de 67 anos, onde foram submetidos à avaliação antropométrica que constou da aferição do peso, estatura e pregas cutâneas (PCT, PCB, PCSE, PCSI). De acordo com os dados coletados, foram classificados quanto ao estado nutricional segundo valores de Índice de Massa Corporal (IMC) e porcentagem de gordura (%G). Sendo assim, quanto ao Índice de Massa Corporal (IMC) 86,66% eram obesos ou pré-obesos e apenas 13,33% apresentavam-se eutróficos. Quanto a porcentagem de gordura (%G) 58% dos indivíduos estavam com %G acima do intervalo de referência. Diante dos resultados encontrados, pode-se concluir que os diabéticos avaliados apresentaram-se acima do peso e com porcentagem de gordura elevadas, acarretando assim risco para outras patologias associadas, principalmente a Obesidade e as Doenças Cardiovasculares.

PO-18-136

NUTRITIONAL STATUS AND ENERGY AND PROTEIN INTAKE ASSESSMENT IN CHILDREN WITH CONGENITAL HEART DISEASE AFTER SURGICAL REPAIR

MÔNICA AKISSUE DE CARMARGO; MARINA HJERTQUIST TREMESCHIN; PAULO HENRIQUE MANSO; WALTER VILELA A. VICENTE; JACQUELINE P. MONTEIRO; ANA PAULA DE C. P. CARLOTTI; MARTA N. C. M. VIEIRA

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Objective: The purpose of this study was to evaluate the nutritional status and the energy and protein intake after surgical repair in children with congenital heart disease. Methods: Weight (WT), triceps skinfold thickness (TST), mid arm circumference (MAC), energy and protein recorded intake were performed in two moments during hospitalization. Results: Sixteen patients (5 newborn and 11 infants; age 4.25 +ou- 1.15 months) were enrolled in the study during 8.81+ou- 1.38 days, from the pediatric intensive care unit (PICU) in a teaching hospital in Ribeirão Preto, Brazil. The anthropometry was done the day prior the surgery and in the last day in the PICU. The recorded energy and protein intake was performed on postoperative days 2.93 +ou- 0.7 and 11.75+ou- 1.6. Children lost weight and body fat during the hospitalization (Variation of weight: - 90.63 +ou- 96.47 kg; variation TST= -0.46 +ou- 0.27 mm). Energy and protein intake was statistically increased at the end of hospitalization (initial: 35 +ou- 6.5kcal, final: 92 +ou- 9 kcal; initial 0.9 +ou- 0.2 grams, final 2.2 +ou- 0.2 grams; respectively). There was a statistical negative correlation between variation MAC and energy intake ($r = - 0.55$; $p = 0.02$). Variation WT and protein intake were almost negative correlated ($r = - 0.49$; $p = 0.05$). The variation MAC and protein intake were correlated but without statistical significance ($r = - 0.15$; $p = 0.6$). Conclusions: The increased energy and protein intake was inadequate to prevent weight and body fat lost during hospitalization in PICU. The energy expenditure in the critically ill children must be monitored in an accurate manner.

PO-18-137

IDENTIFICAÇÃO DOS FATORES DE RISCO PARA ATEROSCLEROSE EM PACIENTES COM DOENÇA ARTERIAL CORONARIANA (DAC) SUBMETIDOS À ANGIOPLASTIA E/OU CIRURGIA DE REVASCULARIZAÇÃO.

NIETHIA REGINA DANTAS LIRA; LUCIA DE FÁTIMA CAMPOS PEDROSA; MARIA SANALI M DE OLIVEIRA PAI; TELMA MARIA ARAÚJO SILVA; CÉLIA MÁRCIA M MORAIS; ADRIANA MOREIRA DE A.SILVA; LORENA DOS SANTOS TINOCO; DANIELE DE SOUZA MARINHO

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte-UFRN**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

No Brasil e no mundo a aterosclerose é a principal causa de mortalidade e sua prevenção e tratamento são determinados pela identificação e controle dos fatores de risco envolvidos na sua gênese (SBC, 2001). O estudo teve como objetivo identificar os principais fatores de risco para aterosclerose em pacientes submetidos à angioplastia e/ou cirurgia de revascularização. A amostra foi constituída por homens adultos (19 a 60 anos) portadores de DAC diagnosticada por angiografia (estenose $\geq 70\%$ em uma ou mais artéria coronária), atendidos em uma Unidade Hospitalar da Cidade de Natal credenciada ao SUS, no período de junho de 2003 a junho de 2004. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN. Utilizou-se um instrumento de obtenção de informações sobre estilo de vida atual e pregresso, dieta e história familiar de doença cardiovascular (DCV). A avaliação do estado nutricional por antropometria foi realizada pela verificação do Índice de Massa Corporal (IMC) e da Circunferência da Cintura (CC). Os resultados encontrados demonstraram as seguintes características: Idade $48,8 \pm 6,9$ anos; IMC $28,23 \pm 5,9$ kg/m²; CC $99,2 \pm 15,7$ cm; prática de atividade física progressa 39% e atual 69%; uso de bebida alcoólica progresso (100%) e atual (58%); tabagismo progresso (65%) e atual (7,6%); hipertensão (89%); dislipidemia (81%); história familiar de DCV (85%). Conclui-se que a associação desses fatores de risco para aterosclerose provavelmente possa ter contribuído para ocorrência de DAC no grupo estudado.

PO-18-138

PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO CRÔNICO EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

LIDIANE SILVA RODRIGUES; ALINE DE ARAUJO ANTUNES; SAMANTHA MARQUETTI BATISTÃO; LUCIANA HELENA THOMAZ; ANDRÉ LUIS BALBI; JACQUELINE TEIXEIRA CARAMORI

Instituição: UNESP**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: Conhecer e caracterizar o estado nutricional (EN) de uma população em hemodiálise (HD) é fundamental para intervenção adequada. O EN do renal crônico pode ser avaliado a partir da ingestão alimentar e de critérios clínicos, laboratoriais e antropométricos. Objetivo: Apresentar o perfil nutricional dos pacientes em HD de um hospital universitário. Métodos: 105 pacientes avaliados por registro alimentar de 3 dias, antropometria e exames bioquímicos. Registrou-se: ingestão calórica e proteica (ICP), circunferência e área muscular do braço (CMB e AMB), prega cutânea tricípital (PCT), índice de massa corporal (IMC), albumina (ALB), creatinina (CR) e clearance fracional da uréia (Kt/V). Com base no recomendado para ICP de 30-35Kcal/Kg/dia e 1,2-1,4g/Kg/dia, respectivamente, classificou-se os pacientes como abaixo, acima ou dentro do recomendado. Considerou-se desnutridos os indivíduos com CMB, AMB e PCT < percentil (p) 10, eutróficos entre 10-90 e obesos com PCT >90. Quanto ao IMC considerou-se desnutridos os pacientes com valor <18,5Kg/m², eutróficos entre 18,6 e 24,9Kg/m² e com algum grau de sobrepeso IMC >25Kg/m². Classificou-se em desnutridos pacientes com ALB <3,5mg/dl e CR <10mg/dl. Indivíduos com Kt/V >1,2 foram considerados adequados dialiticamente. Resultados: Excluídos 14 pacientes por falta de dados, resultando em 91 analisados. Quanto a ICP, 70,3% e 60,4%, respectivamente, consumiam abaixo do recomendado. De acordo com o IMC, 56% eram eutróficos e 1% desnutridos. Entretanto, considerando a CMB e AMB detectou-se depleção de massa magra em cerca de 40% dos pacientes e PCT < p10 em 27,5%. Acima de 70% tinham ALB e CR ideais, estando 82,4% com boa dose de diálise. Conclusão: Percebe-se risco nutricional devido a baixa ICP e depleção muscular. Entretanto, os dados utilizados para o diagnóstico do EN foram divergentes. Portanto, faz-se necessário relacionar vários fatores para a determinação do EN do renal crônico, bem como a criação de referências antropométricas com padrões nacionais.

PO-18-140

AValiação Nutricional de Pré-Escolares da Educação Infantil Integral do Serviço Social do Comércio de Florianópolis - SC.

KARINA NUNES DE SIMAS; GUILHERME CYSNE ROSA; LARA CANEVER; DENISE CARVALHO VIEIRA; MURILO ANDERSON PEREIRA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** ÁREA DE EXPOSIÇÃO**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A alimentação possui papel fundamental para o atendimento das necessidades fisiológicas dos indivíduos, podendo refletir no estado nutricional e prevenir doenças na fase adulta. O estado nutricional está associado ao suprimento de nutrientes e o gasto pelo organismo, expressando o grau pelo qual as necessidades fisiológicas por nutrientes estão sendo alcançadas. A partir de uma alimentação adequada, portanto, pode-se promover um crescimento e desenvolvimento satisfatórios, além da prevenção de doenças crônico-degenerativas. Dessa forma, o objetivo do presente estudo foi avaliar o estado nutricional de crianças em idade pré-escolar da educação infantil integral do SESC de Florianópolis/SC. Foram avaliadas 39 crianças de 3 a 6 anos, sendo 51,3% do sexo feminino e 48,7% do sexo masculino. A avaliação antropométrica dos pré-escolares foi realizada a partir do índice peso/altura (P/A) preconizado pelo National Center Health Statistical (1977). A partir dos dados coletados identificou-se 89,7% de eutrofia, 7,7% de sobrepeso e 2,6% de desnutrição, demonstrando resultados favoráveis, quando relacionados a trabalhos atuais de avaliação antropométrica de crianças, em virtude da prevalência de eutrofia verificada na população em estudo. Assim, trabalhos em educação, visando promoção de saúde através de hábitos alimentares adequados são boas iniciativas para a contribuição no crescimento e desenvolvimento das crianças.

PO-18-141

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇA COM DOENÇA CELÍACA E INTOLERÂNCIA À LACTOSE

JESSICA PRISCILA CANASSA; VANESSA TAIS NOZAKI; CLARISSA MAGALHÃES CERVENKA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Doença celíaca é a intolerância permanente ao glúten, caracterizada por atrofia da mucosa do intestino delgado e conseqüente má absorção de nutrientes. A intolerância à lactose ocorre quando existem problemas na absorção da lactose, desencadeando conjunto de sintomas clínicos como distensão abdominal, desidratação, entre outros. O objetivo desse trabalho foi estudar um paciente com diagnóstico clínico de doença celíaca e intolerância à lactose e suas implicações nutricionais. Foi realizado acompanhamento nutricional de paciente do sexo masculino de 7 anos e 9 meses de idade, em uma Clínica-Escola de nutrição, em Maringá, PR. O paciente foi pesado e teve sua estatura e pregas cutâneas do tríceps e bíceps medidas. Para caracterização do hábito alimentar utilizou-se o Questionário de Frequência Alimentar e o Método do Dia Alimentar Habitual, calculando-se os nutrientes a partir do software Nutwin (2004). A criança apresentou-se eutrófica, segundo IMC e com déficit leve de massa muscular. O consumo de frutas estava adequado, com 5 a 6 porções diárias e o de verduras e legumes, inadequado. Em relação aos nutrientes, observou-se que calorias, carboidratos, lipídeos, cálcio e potássio estavam abaixo das recomendações para a faixa etária; proteínas e sódio excederam as recomendações e as vitaminas A e C, ferro, zinco e fibras estavam adequados. Foi proposto um cardápio adequado às necessidades e particularidades patológicas do paciente. No entanto, no intervalo de 1 mês o paciente ganhou apenas 100 gramas devido à desobediência da dieta proposta, além da ingestão de churros e cachorro-quente escondido dos pais, desencadeando sucessivos quadros diarreicos. É fundamental a conscientização da criança e dos envolvidos, além de disponibilizar materiais que possam ajudar na escolha alimentar diária, como tabelas de alimentos permitidos e receitas de preparações culinárias sem glúten e/ou lactose.

PO-18-142

LEVANTAMENTO DO ESTADO NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS ATENDIDAS EM UMA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ - PR.

ANNE ELISE SAARA S. CARVAJAL; VANESSA TAÍS NOZAKI

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A antropometria é reconhecida como um importante instrumento utilizado para verificar o estado nutricional de crianças. Através dela pode-se detectar distúrbios nutricionais, como a desnutrição e a obesidade. A desnutrição representa uma síndrome carencial que reúne variadas manifestações clínicas, antropométricas e metabólicas, além de ser um fator relevante para infecções e mortalidade infantil. Por outro lado, a obesidade apresenta um crescente aumento em sua prevalência. O excesso de peso na criança predispõe às mais variadas complicações, abrangendo as esferas psicossocial e orgânica. Este estudo objetivou realizar um levantamento do estado nutricional das crianças atendidas em uma clínica de nutrição do município de Maringá - PR, em um período de dezoito meses. Participaram desta pesquisa 45 crianças de zero a dez anos de idade, pertencentes a classe sócio-econômica baixa. Os dados coletados (nome, sexo, idade, peso, estatura) foram retirados das fichas de atendimento. Para verificar o estado nutricional das crianças utilizou-se as tabelas do NCHS (National Center Health of Statistics) e as classificações propostas por Gomez e Waterlow. Do total da amostra apenas 20% apresentou-se eutrófica. O restante (80%) apresentou algum desvio nutricional, sendo que o excesso de peso (62,2%) foi mais prevalente que a desnutrição (17,8%). Pôde-se perceber através deste estudo a ocorrência da transição nutricional, uma vez que a incidência da desnutrição tem diminuído e a obesidade e o sobrepeso tem aumentado.

PO-18-144

DIETAS PRESCRITAS PARA PACIENTES HIV POSITIVOS INTERNADOS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JÚLIO MÜLLER/UFMT

HAYDEÉ VICTORETTE DO VALE; MARCELLA GIOVANA GAVA; GIOVANNY VINÍCIUS A. DE FRANÇA

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Sabe-se que, devido às implicações nutricionais características da evolução da infecção pelo vírus HIV, pacientes soropositivos necessitam de intervenções específicas. Além disso, a existência ou não de co-morbidades associadas deve ser considerada, apresentando-se como fator relevante nas prescrições dietéticas. O presente estudo objetivou levantar as dietas prescritas para pacientes internados na Clínica Médica do Hospital Universitário Júlio Müller - HUJM, da Universidade Federal de Mato Grosso, no período de outubro de 2004 a maio de 2005. Trata-se de um estudo de uma série de casos, sendo a coleta de informações feita a partir dos roteiros individuais de controle clínico-nutricional de pacientes internados na Clínica Médica do HUJM. A amostra estudada constituiu-se de 37 pacientes, dos quais 20 eram do sexo masculino (54,1%). A mediana das idades foi de 35 anos. Observou-se a ocorrência de diarreia em 40,5% destes pacientes. As dietas prescritas foram: normal (8,6%), branda (40,0%), pastosa (37,1%) e líquida (14,3%). Cerca de 75,0% das dietas foram administradas por via oral, 16,7% via enteral e 8,3% com ingestão oral acompanhada de suporte enteral. As dietas de natureza branda e pastosa foram mais freqüentemente prescritas, devido às dificuldades apresentadas quanto a mastigação, digestão, alterações gastrintestinais e/ou disfagias. Sabe-se que as dietas devem atender as necessidades apresentadas pelos pacientes em relação a absorção de nutrientes, metabolismo e uso de medicamentos. O tratamento de pacientes HIV positivos deve visar a manutenção de um bom estado nutricional, auxiliando na redução da freqüência e da gravidade das infecções. Deste modo, é fundamental que tais pacientes sejam acompanhados, sendo imprescindível a freqüente avaliação nutricional dos mesmos.

PO-18-145

PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE E CONSUMO CALÓRICO E LIPÍDICO DE MULHERES PORTADORAS DE CÂNCER DE MAMA, ATENDIDAS NO CENTRO DE ONCOLOGIA DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA, MACEIÓ-AL

MICHELLE MATIAS LOPES DE LIMA; TEREZINHA DA ROCHA ATAIDE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - Depto. Nutrição**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O câncer de mama figura como uma maiores causas de morbi-mortalidade no Brasil, destacando-se como a segunda neoplasia mais prevalente na população feminina. Estudos sugerem que o excesso de peso e o consumo calórico e lipídico podem contribuir para a carcinogênese mamária e que a progressão e o controle desta doença parecem estar relacionados, em parte, com a modificação destes fatores. O presente trabalho teve por objetivo investigar a prevalência de sobrepeso e obesidade e estimar o consumo calórico e lipídico de mulheres portadoras de câncer de mama, assistidas pelo Setor de Nutrição do Centro de Oncologia da Santa Casa de Misericórdia de Maceió, no período de setembro de 2002 a abril de 2005. A população estudada era constituída por 58 mulheres, em primeira consulta, entre 30 e 73 anos de idade, portadoras de câncer de mama unilateral ou bilateral, apresentando ou não mastectomia total ou parcial. A prevalência de sobrepeso e obesidade foi de 65%. Observou-se correlação positiva entre o índice de massa corporal (IMC) e a idade ($r=0,29$; $p=0,02$). A análise do consumo calórico total diário estimou uma ingestão média de 1993,97 Kcal e, do consumo lipídico, um total de 28,34% do valor calórico total da dieta, mostrando-se, portanto, compatível com valores recomendados. O aumento do IMC foi proporcional ao aumento do consumo calórico total diário nestas pacientes ($r=0,34$; $p=0,01$). Entretanto, não foi observada correlação entre IMC e consumo lipídico, apesar deste ter apresentado correlação positiva com o consumo calórico ($r=0,29$; $p=0,03$). Embora não existam evidências irrefutáveis de que o excesso de peso e os fatores dietéticos possam influenciar de maneira marcante o risco de câncer de mama, a manutenção do peso ideal e o controle da ingestão de calorias e lipídios parecem ser benéficos.

PO-18-146

DISTRIBUIÇÃO DE GORDURA CORPORAL EM PACIENTES COM DRC PRÉ-DIALÍTICOS E FATORES ASSOCIADOS A COMPLICAÇÕES METABÓLICAS

VIVIANA TEIXEIRA HENRIQUES; NATALIA FERNANDES; ROBERTO PECOITS-FILHO

Instituição: UFJF/PUC PR**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: Pacientes com DRC podem apresentar-se inflamados, tendo esta relação com o número de comorbidades, idade, distribuição do tecido adiposo corporal, entre outros fatores. Acredita-se que o tecido adiposo seja responsável por 20% da concentração sistêmica de interleucina-6 (IL-6), sendo que a gordura intraperitoneal tem maior atividade hormonal. A IL-6 parece ter forte correlação com a idade. Objetivos: Avaliar a distribuição da gordura corporal em pacientes pré-dialíticos e verificar fatores associados às complicações metabólicas dos mesmos. Métodos: Estudados 61 pacientes com DRC pré-dialíticos. Foi avaliada gordura andróide através da cintura, relação cintura-quadril (RCQ) e classificados de acordo com risco de desenvolvimento de complicações metabólicas relacionadas à obesidade (WHO, 1998) e a gordura subcutânea através prega cutânea tricípital (PCT) (Blackburn e Thornton, 1979), entre os gêneros. A % do número de comorbidades e” 2, de cardiopatas, diabéticos, hipertensos e sedentários foram descritos, bem como de pacientes idosos. Resultados: As medidas de cintura (cm) e RCQ (cm) apresentaram-se estatisticamente significantes entre homens (n=38) e mulheres (n=23), sendo respectivamente: $94,70 \pm 10,09$ (risco elevado); $88,40 \pm 12,49$ (risco muito elevado) $p=0,03$; $0,94 \pm 0,06$ (sem risco); $0,87 \pm 0,06$ (com risco) $p<0,001$. A % de adequação ao percentil 50 classifica os pacientes masculinos em obesos ($143,01 \pm 45,81$) e femininos em eutróficos ($106,34 \pm 31,73$) $p=0,004$. As % de fatores associados a complicações metabólicas entre homens e mulheres foram respectivamente: comorbidades e” 2 (57% e 60%); cardiopatas (21% e 17%), diabéticos (34% e 21%), hipertensos (86% e 91%), sedentários (52% e 65%) e idosos (63% e 39%). Conclusões: Apesar dos pacientes masculinos apresentarem uma maior população de idosos, os mesmos não apresentam maior % de comorbidades em relação aos pacientes do sexo feminino, sendo observado que os mesmos possuem maior gordura subcutânea em relação a andróide. Estudos com marcadores inflamatórios seriam necessários para verificar a relação com comorbidades, distribuição corporal de gordura e idade.

PO-18-147

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL RELACIONADO AO TRATAMENTO HEMODIALÍTICO DE PACIENTES NA CLÍNICA RENAL DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE LAVRAS-MG

BRUNA GONZAGA DA SILVEIRA; JULIANA DE BRITO MAIA MIAMOTO; WILSON CÉSAR DE ABREU; CRISTIANA DE PAULA PEIXOTO; ÉRIKA APARECIDA AZEVEDO

Instituição: CENTRO UNIVERSITARIO DE LAVRAS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A hemodiálise é um processo de filtração do sangue que remove o excesso de lipídeos e metabólitos. É um tratamento intermitente, que possibilita o acúmulo de substâncias tóxicas e líquido nos intervalos interdialíticos. Os maiores determinantes da morbidade e mortalidade na hemodiálise são o estado nutricional dos pacientes e a adequabilidade da diálise. O objetivo é avaliar o estado nutricional dos pacientes em hemodiálise, relacionando-o com o tempo de tratamento hemodialítico na clínica renal da Santa Casa de Lavras. Foram avaliados 106 pacientes em hemodiálise 55 homens e 51 mulheres, com faixa etária 20 a 83 anos e o estado nutricional foi estudado através de parâmetros antropométricos (peso seco, altura e pregas cutâneas), bioquímicos (hemograma e uréia pré e pós), patologias associadas, ingestão alimentar, tempo de tratamento e sintomas gastrintestinais. Os resultados mostraram predomínio de pacientes normais, classificados em 65% eutróficos segundo IMC e composição corporal, e 50% segundo peso ideal. Houve uma semelhança de resultados quanto ao estado nutricional, mostrando que 20% dos pacientes segundo o IMC e composição corporal apresentaram tanto excesso quanto baixo peso, assim como, 25% segundo o peso ideal. A anemia foi verificada em 50% dos pacientes, houve sintomas gastrintestinais característicos em 30% e 50% mudaram sua ingestão. Quanto ao tempo de tratamento obteve-se um predomínio de 43% dos pacientes com 1a1m a 5 anos, onde 30% tinham até 1 ano, 14% de 5a1m a 10 anos e 13% acima de 10 anos. Predominou eutrofia de 65% nas três primeiras faixas de tempo, sendo que, a faixa acima de 10 anos 84% foram eutróficos. A desnutrição foi inversamente proporcional ao tempo de tratamento ficando em 0% nos pacientes com tempo acima de 10 anos e o sobrepeso ficou com uma média de 19% em todas as faixas. Conclui-se que pacientes em tratamento hemodialítico com acompanhamento adequado da equipe multidisciplinar obtêm melhor evolução clínica com conseqüente melhor qualidade de vida.

PO-18-148

ATEROGÊNESE E CONCENTRAÇÃO DE LIPOPROTEÍNAS HDL E LDL NA MORBIDADE DE IDOSOS

CRISTIANE URCINA OLIVEIRA LIMA; SARAH RICARDO PERES DASILVEIRA; ADRIANA PEDERNEIRAS

Instituição: Universidade Católica de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Segundo a Organização Mundial de Saúde, as doenças cardiovasculares continuarão sendo as principais causas de morbidade e mortalidade até o ano 2020. O principal processo patológico que leva ao desenvolvimento da doença cardiovascular é a aterosclerose. A população idosa é acometida pelos fatores de risco comuns a outros grupos etários, no entanto, as alterações fisiológicas provocadas pelo envelhecimento, tornam os idosos mais susceptíveis a essa patologia. Este trabalho visa realizar uma revisão bibliográfica sobre a influência das lipoproteínas HDL e LDL no processo do desenvolvimento aterosclerótico em idosos; discutindo brevemente, a ação de alguns componentes alimentares e hábitos de vida nas concentrações plasmáticas dessas lipoproteínas. Este estudo fornece dados que confirmam, a importância da nutrição no processo aterogênico que pode ser controlado por meio de uma intervenção nutricional adequada, influenciando diretamente o metabolismo das lipoproteínas plasmáticas HDL e LDL, conseqüentemente contribuirá para a redução da prevalência das doenças cardiovasculares não só na população geriátrica, como na população de modo geral. Palavras-Chave: Lipoproteínas, HDL, LDL, lipídios, doenças cardiovasculares, aterosclerose, fisiologia do idoso, envelhecimento, fatores de risco, nutrição, dieta mediterrânea, estilos de vida.

PO-18-149

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTE COM CÂNCER DE ESÔFAGO ESTÔMAGO E INTESTINO

GLÁUCIA FERNANDES CÂNDIDO; ANDREA BERNAL CARDOSO; GABRIELA BRASIZZA; MÁRCIA KOSAR; PATRICIA MARTIN BIEGUN; VIVIANE CAMATTA DOS SANTOS

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

No Brasil, o câncer é a segunda causa de morte por doença (27,63% do total), segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a cada ano nove milhões de pessoas morrem de câncer. A nutrição exerce papel importante, chegando ter influência em aproximadamente 35% dos casos, portanto a maioria dos casos de câncer são, potencialmente, passíveis de prevenção. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o estado nutricional de pacientes ambulatoriais com câncer de esôfago, estômago e intestino (colorretal), relacionando com a dieta atual do paciente e com o tratamento da doença. O estudo foi realizado em ambulatórios especializados na área oncológica, na Grande São Paulo. A população de estudo foi composta por 35 pacientes, de ambos os sexos, com câncer de esôfago, estômago e intestino (colorretal). Para a coleta de dados foi aplicado um questionário constituído por dados pessoais e antropométricos, questões quanto ao diagnóstico da doença, fatores de risco, tratamento e doenças associadas e avaliação do consumo alimentar. Através dos resultados obtidos pode-se observar uma maior prevalência de indivíduos com idade avançada, do sexo masculino, renda de 2 a 5 salários mínimos, eutróficos, além de ser o câncer colorretal o que mais se apresentou entre os indivíduos estudados (67,7%). Em relação aos fatores de risco, constatou-se que cerca de 35,5% da população pesquisada consumia bebidas alcoólicas. Dentre as doenças associadas ao câncer, a mais citada foi a hipertensão, seguida da constipação e diarreia. Dentre os dados pesquisados, conclui-se que a população estudada sofreu exposição aos fatores de risco para o surgimento desta patologia.

PO-18-150

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DO PERFIL DE COLESTEROL DE MULHERES ASSISTIDAS EM UMA CLÍNICA DE GINECOLOGIA E OBSTETRÍCIA EM MARINGÁ-PR

NILADE NEVES ROSINSKI ROCHA; MARCIA CONSTANTINO COLLI; VANESSA TÁIS NOZAKI; ERASMO B. S. M TRINDADE

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: A hipercolesterolemia é de etiologia multifatorial, destacando-se, portanto, fatores como: genética, envelhecimento e o aumento excessivo de peso corporal; com repercussão sistêmica para o indivíduo. Objetivo: Portanto, o objetivo do presente estudo, na sua fase inicial, foi avaliar o estado nutricional e o perfil de colesterol de mulheres assistidas na clínica de ginecologia e obstetrícia de Maringá-PR. Casuística e Método: Para tanto, foram avaliadas 11 mulheres com média de idade de 44 anos, (30-55anos), quanto aos valores de Índice de Massa Corporal (IMC), Relação Cintura/Quadril (RCQ) e valores de colesterol total. Resultados: Assim, apresentaram como resultados valores de IMC no intervalo de sobrepeso (26 Kg/m²), RCQ acima de 0,80cm e colesterol acima dos valores de normalidade (237,5 mg/dL). Conclusão: Portanto, pode-se inferir que as mulheres avaliadas apresentam fatores importantes para desencadear a síndrome metabólica, sugerindo portanto uma intervenção nutricional o mais precoce possível.

PO-18-151

FATORES DE RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE OSTEOPOROSE EM MULHERES COM ANOREXIA NERVOSA

STELA MARIA ROSSINI; FELÍCIA BIGHETTI

Instituição: UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO - UNAERP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A osteoporose é uma doença óssea que possui diversos fatores etiológicos, sendo altamente prevalente nas pacientes com anorexia nervosa, transtorno alimentar onde ocorre uma redução voluntária e drástica da ingestão alimentar devido a um medo mórbido de engordar, com perda progressiva de peso e que tem como grupo de maior risco para o seu desenvolvimento, mulheres jovens. Com o objetivo de verificar, portanto, quais os fatores de risco para o desenvolvimento de osteoporose nas pacientes anoréxicas, os protocolos de atendimento de cinco anoréxicas com diagnóstico de osteoporose atendidas no Ambulatório de Distúrbios da Conduta Alimentar e do Peso do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto foram avaliados para se obter informações sobre: hereditariedade para osteoporose, tabagismo, consumo excessivo de álcool, baixo peso corporal, presença de amenorréia, terapia de reposição hormonal, consumo diário de cálcio e uso de suplementos de cálcio. Após a revisão dos prontuários observou-se que nenhuma paciente possuía hereditariedade para osteoporose e nenhuma era tabagista ou alcoólatra. Todas as pacientes estavam em amenorréia e não faziam reposição hormonal, além de apresentarem baixo consumo de cálcio e não fazerem suplementação com cálcio. O Índice de Massa Corporal (IMC) das pacientes obtido a partir das medidas de peso e altura registradas nos prontuários foram de desnutrição severa (OMS, 1998). Portanto, pode-se concluir que a hereditariedade, o tabagismo e o alcoolismo não são fatores de risco para o desenvolvimento de osteoporose presentes nas pacientes anoréxicas, enquanto que, o baixo peso corporal, a amenorréia, a falta de reposição hormonal, o baixo consumo de cálcio e a falta de suplementação do mesmo, são fatores de risco para o desenvolvimento de osteoporose presentes nas pacientes anoréxicas.

PO-18-152

DIETAS COM DIFERENTES FONTES LIPÍDICAS E A PROPENSÃO À TROMBOSE EM RATOS NA FASE JOVEM E DE ENVELHECIMENTO.DANIELLA DE MORAES MIZURINI; INGRID DA COSTA MAIA; DANIELLA E. DUQUE GUIMARÃES; SUSANA ORTIZ COSTA; M^a DAS GRAÇAS TAVARES DO CARMO**Instituição:** Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag.Financiadora:** CAPES E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Dentre as doenças cardiovasculares, àquelas relacionadas com a formação excessiva de trombos ocupa um importante lugar entre as causas de morbimortalidade nos países industrializados. Tem sido proposta uma associação entre a quantidade de lipídios ingeridos e a ocorrência de doenças trombóticas, sendo controverso se o tipo de ácido graxo influencia nestes processos. O objetivo deste trabalho foi comparar os efeitos de diferentes fontes de lipídios da dieta sobre a propensão à trombose entre as fases jovem e de envelhecimento em ratos. Ratos Wistar receberam suas respectivas dietas isocalóricas e normolípídicas durante a lactação e que continuou a ser dada aos filhotes (n=8/grupo) após o desmame até o 45º e 180º dia de vida pós-natal. Os animais foram divididos em cinco grupos: Óleo de Soja (GS), Óleo de Palma (GPA), Gordura Vegetal Parcialmente Hidrogenada (GH), Óleo de Canola (GC) e Óleo de Peixe (GPE). O tempo de coagulação foi analisado através dos testes de TTPa e TP. Comparando os valores de TTPa entre as duas idades foi verificado um aumento significativo no GPE, enquanto os valores de TP encontraram-se aumentado nos GC e GPE e diminuído no GH. Isto indica que os ácidos graxos trans (GH) promoveriam maior coagulabilidade sanguínea. A agregação plaquetária induzida por ADP foi analisada por turbidimetria onde foi determinada a concentração necessária de ADP para promover 50% de agregação (EC50). Foi observado que tanto o GH, quanto o GPA apresentaram uma diminuição da EC50, indicando uma agregação plaquetária maior quando esses animais se tornam envelhecidos. Os resultados foram comparados através do teste t-student (P < 0,05). Assim, conclui-se que a ingestão de gordura hidrogenada promove alterações no sistema hemostático que condizem com um aumento no risco de acidentes tromboembólicos quando na fase de envelhecimento. Enquanto a ingestão de óleo de peixe e canola parecem exercer um efeito benéfico contra a predisposição à trombose nesta fase da vida.

PO-18-153

PERFIL METABÓLICO DE PACIENTES OBESOS MÓRBIDOS RESISTENTES À INSULINA

ANA HERCÍLIA C. SOARES SANTOS; BRUNO GELONEZE NETO; MARCOS A. TAMBASCIA; SEMÍRAMIS J. H. DO MONTE; GUSTAVO SANTOS DE SOUSA; LILIANE VIANA PIRES; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Departamento de nutrição- UFPI**Ag.Financiadora:** PIBIC/UFPI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A morbidade da obesidade está diretamente relacionada à distúrbios metabólicos que caracterizam a síndrome plurimetabólica normalmente presente nestes pacientes. O objetivo desse estudo foi avaliar o perfil metabólico de pacientes obesos mórbidos resistentes à insulina. Para tanto, foi realizado um estudo de natureza transversal, com 43 pacientes obesos, faixa etária entre 17 e 57 anos, de ambos os sexos, que faziam parte da demanda espontânea da Clínica de Tratamento de Obesidade - ClinObesi, em Teresina/PI. A avaliação da composição corporal foi conduzida por meio de parâmetros antropométricos, tais como: peso, altura e o índice de massa corpórea. As concentrações séricas de ácido úrico, perfil lipídico e glicose plasmática foram determinadas segundo os métodos enzimático de Trinder, Raichem e glicose oxidase, respectivamente. Os valores médios de peso, altura e índice de massa corpórea foram de 114,01 ± 21,29 kg, 162,03 ± 8,97 cm e 43,19 ± 5,70 kg/m², respectivamente. A média da concentração sérica encontrada de ácido úrico foi de 5,35 ± 1,69 mg/dL e a glicemia de jejum de 98,77 ± 28,64 mg/dL. Os níveis de transaminase oxalo acética (TGO) e transaminase glutâmica piruvica (TGP) verificados foram de 31,86 ± 22,00 U/mL e 39,21 ± 26,35 U/mL, respectivamente. Quanto aos resultados referentes ao perfil lipídico, as concentrações séricas de triacilglicerol, colesterol total e LDL- colesterol foram de 149,35 ± 54,75 mg/dL, 203,00 ± 34,87mg/dL e 126,87 ± 33,01mg/dL, respectivamente. A partir dos resultados obtidos, pode-se concluir que avaliação do perfil metabólico dos pacientes deste estudo encontrava-se adequada, demonstrando apenas alteração nos níveis sérico de ácido úrico.

PO-18-155

ADEQUAÇÃO DA PRESCRIÇÃO DIETÉTICA DOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL NOS MUNICÍPIOS DE MARINGÁ E SARANDI-PR

VANESSA TAÍS NOZAKI; ROSANE MARINA PERALTA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: A escolha do tratamento nutricional adequado ao indivíduo enfermo é necessário para melhorar o prognóstico do mesmo. Entretanto, observa-se que as prescrições dietoterápicas nem sempre estão adequadas. Objetivo: O trabalho teve como objetivo avaliar a adequação das prescrições dietéticas e também o estado nutricional dos pacientes em uso de nutrição enteral (NE). Método: Foram avaliados 55 pacientes do sexo masculino e feminino, com idade entre 20 e 91 anos, internados em quatro hospitais nas cidades de Maringá e Sarandi-PR e em uso de NE. Foram analisadas as prescrições dietéticas, determinadas as necessidades nutricionais dos indivíduos e avaliado o estado nutricional dos pacientes. Resultados: Verificou-se que 63,63% dos pesquisados eram do sexo masculino e 36,36% do sexo feminino; 49,08% eram adultos (18-60 anos) e 50,91% idosos (61-91 anos). Os diagnósticos clínicos mais encontrados foram de acidente vascular cerebral (30,91%) e traumatismos e/ou fraturas (20%). Sobre as prescrições dietéticas, 43,63% tinham prescrição de volume para NE de 501-1000ml e a maioria (41,81%) estavam com 1001-1500Kcal. O Gasto Energético Total (GET) mais encontrado foi de 50,9% com 1501-2000 Kcal. Das prescrições energéticas indicadas, apenas 25,45% estavam adequadas (> 90% de adequação). De acordo com o estado nutricional, 56% estavam eutróficos e 32% com algum grau de desnutrição segundo o IMC. Analisando a PCT, 56,36% estavam desnutridos (38% Desn. Grave) e através do parâmetro de CMB, 69,09% estavam desnutridos. Conclusão: Pode-se verificar ao término deste trabalho que as prescrições em sua maioria não suprem as necessidades nutricionais dos internados e que por sua vez, os mesmos encontram-se com alto índice percentual de desnutrição.

PO-18-156

AValiação DO USO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS POR PRATICANTES DE ATIVIDADES FÍSICAS EM DUAS ACADEMIAS DA CIDADE DE LAVRAS-MG

LAUANA MAIA FERREIRA; AMANDA SOUZA OLIVEIRA; JULIANA DE BRITO MAIA MIAMOTO; WILSON CÉZAR DE ABREU; EMÍLIA CRISTINA MOES DE OLIVEI

Instituição: CENTRO UNIVERSITARIO DE LAVRAS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

As evidências científicas incentivam a prática de exercícios físicos e a adoção de uma alimentação equilibrada. O número de academias tem aumentado nos últimos anos. O suplemento nutricional é um produto alimentício, que contém vários ingredientes e são utilizados com finalidade ergogênica e estética. Tem sido observado o uso abusivo destes suplementos. Trata-se de atitudes quem tem crescido em ambientes de prática de exercício, tendendo mesmo a generalizar em algumas academias de ginástica. O aumento do número de academias e o aumento da oferta de diferentes suplementos no mercado, despertou o interesse para o estudo do consumo de suplementos entre frequentadores de academias de ginástica de Lavras com o objetivo de identificar melhor este uso. A população foi composta por frequentadores de duas diferentes academias de ginástica, ambas localizadas em bairros centrais com diferentes atividades em três turnos e não estavam restritas a uma faixa etária. Foi aplicado questionário aos alunos aleatoriamente escolhidos, com questões sobre o consumo de suplementos, atividades físicas e dados antropométricos, abrangendo todas as idades. Dos 107 avaliados, 56% estava fora do peso habitual e dentre os que consumiam pelo menos um(01) suplemento 96,29% eram do sexo masculino, numa idade de 17 a 36±2anos. Os suplementos mais mencionados foram o de aminoácido ou produtos protéicos, coerente com o fato de que 59,25% participavam atividades físicas com o objetivo de ganho de massa muscular. As fontes de prescrição mais citada foi a do grupo de educadores físicos, seguida por nutricionistas e fisioterapeutas. A metade aproximadamente 50% relatou nunca ter feito acompanhamento nutricional e 92,6% obteve resultado satisfatório segundo seus julgamentos. Para aqueles que interessam pelo uso de suplementos, é aconselhável sua utilização sob orientação de profissional especializado e uma alimentação equilibrada, que forneça nutrientes essenciais, com a vantagem de não se correr riscos a saúde.

PO-18-157

DEFICIÊNCIA DA ENZIMA 3-HIDROXI-3-METILGLUTARIL-COA LIASE ASSOCIADO Á INTOLERÂNCIA A LACTOSE E SACAROSE

QUEILA TURCHETTO; VANESSA TAÍS NOZAKI; ANDERSON JOSÉ DE MELO E SILVA; CLARISSA GÓES MAGALHÃES

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Na Clínica-escola de Nutrição no município de Maringá-PR, foi acompanhado o caso de um paciente do sexo feminino, 22 meses que apresenta diagnóstico confirmado para aminoacidúria pela deficiência da enzima 3-hidroxi 3-metil glutaril CoA liase, associada à intolerância a lactose e sacarose. Esta é uma doença genética de caráter autossômica recessiva, sendo o segundo caso relatado na literatura brasileira e 60 casos em todo mundo. A Terapia Nutricional proposta foi de uma dieta altamente restrita em leucina, hipogordurosa, rica em carboidratos, isenta de sacarose e lactose, associados a suplementação de cálcio e L-Carnitina, evitando-se períodos prolongados de jejum que em casos extremos podem levar ao coma. Após intervenção nutricional observou-se que a paciente obteve evolução do seu estado nutricional, tendo ganho de peso e aumento da estatura.

PO-18-158

AValiação DOS FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO EM MULHERES DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ - PR.

ANNE ELISE SAARA S. CARVAJAL; CRISTINA PEREIRA GAGLIANONE

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

As doenças cardiovasculares, assim como outras doenças crônicas não transmissíveis (DNTs), têm aumentado entre a população adulta. O estilo de vida tem levado ao aumento de peso, onde a obesidade representa risco adicional ao desenvolvimento das DNTs. Este estudo analisou fatores de risco para doenças cardiovasculares associados ao peso excessivo entre adultos do sexo feminino do município de Maringá - PR. Foram avaliadas 200 mulheres com idades entre 25 e 55 anos e com diagnóstico nutricional de sobrepeso ou obesidade, atendidas em clínicas de endocrinologia do município. Os dados foram retirados dos prontuários eletrônicos das clínicas. Foi considerado fator de risco cardiovascular a presença de dislipidemias, sendo que foram utilizados os pontos de corte da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Como resultado verificou-se que apenas 33 mulheres (16,5%) não apresentavam fator de risco associado. No entanto, foi verificado que 167 mulheres (83,5%) apresentavam dislipidemias. Destas, 113 (67,7%) tinham diagnóstico de hipercolesterolemia e 54 (32,3%) hipertrigliceridemia. O resultado sugere a importância do controle do perfil lipídico de pacientes com excesso de peso, bem como de medidas para corrigir os hábitos alimentares e estilo de vida que conduziram a esse quadro.

PO-18-159

ATENÇÃO NUTRICIONAL A PACIENTES ONCOLÓGICOS: AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL

VANESSA BUENO MOREIRA JAVERA; CRISTINA PEREIRA GAGLIANONE

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Ag.Financiadora:** PROBIC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A incidência do câncer tem aumentado no Brasil e no mundo. Alguns sintomas da evolução e tratamento desta patologia podem ser determinantes na redução da ingestão alimentar consequentemente agravando o estado nutricional do paciente. Este trabalho teve como objetivo estudar a presença de sintomas comuns ao paciente oncológico. Foram avaliados 43 pacientes, em tratamento do câncer, de ambos os sexos (30F/13M), sendo 36 adultos e 7 idosos com idade média de 53 anos, assistidos pelo Serviço Municipal de Saúde de Maringá-PR. Os pacientes foram submetidos à entrevista onde foram coletados dados como sexo, idade, tipo de câncer e tratamento, e aplicado a Avaliação Subjetiva Global adaptada para indivíduos oncológicos por Ottery et al. (2002). Os resultados mostraram que o câncer de mama (44,18%), colo do útero (13,95%), pele (9,3%) e próstata (6,9%) são os mais prevalentes nesta população. Quanto ao tratamento 17 pacientes foram submetidos à radioterapia relatando que em 29,41% dos casos a ingestão está menor que a habitual, 32,29% com alteração na quantidade e consistência alimentar, 52,94% com atividade física e funcional abaixo do normal, e os sintomas mais frequentes foram ansiedade, constipação, xerostomia e alteração no paladar (relatos por cerca de 47,29% dos pacientes). A quimioterapia foi utilizada em 11 pacientes causando ingestão menor que a habitual em 72,72% dos casos, 90,90% com alteração na quantidade e consistência alimentar, 72,72% com atividade física e funcional abaixo do normal, e os sintomas mais frequentes foram ansiedade, anorexia, náuseas e incômodo pelo cheiro da comida (relato por cerca de 44% dos pacientes). Pode-se concluir que o impacto da quimioterapia sobre o estado clínico do paciente representa grande risco de agravo nutricional. Esses sugerem ainda a importância do acompanhamento nutricional, dentro de uma equipe multiprofissional, a fim de promover a recuperação e o bem estar do paciente

PO-18-160

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA EM PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FMRP/USP

MIRELE SAVEGNAGO MIALICH; ESTELA IRACI RABITO; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O acompanhamento do estado nutricional de pacientes hospitalizados permite o estabelecimento de condutas apropriadas que verifiquem modificações dos tecidos ou deficiências nutricionais. A antropometria se destaca entre os métodos por utilizar equipamentos de baixo custo, facilidade, rapidez e objetividade na avaliação nutricional. Objetivo: Retratar o estado nutricional de pacientes hospitalizados, utilizando medidas antropométricas. Métodos: As medidas antropométricas obtidas foram peso, altura, comprimento do braço, circunferência do braço, circunferência abdominal, dobra cutânea bicipital, dobra cutânea tricipital, dobra cutânea supra ilíaca e dobra cutânea subescapular. Os índices calculados foram: circunferência muscular do braço, área muscular do braço, índice de gordura do braço, área de gordura do braço, índice de massa corporal e percentual de gordura corporal. Resultados: O estudo foi realizado com 50 indivíduos de ambos os sexos, com média de 52 anos e IMC de 25 kg/m², os resultados médios obtidos para homens e mulheres respectivamente mostraram que as mulheres tem o percentual de gordura (23 e 35,8), área de gordura do braço (17,4 e 29,7 cm), área muscular do braço (40,3 e 35,1 cm), circunferência muscular do braço (25 e 22,6 cm) e índice de gordura do braço (0,8 e 1,7) significativamente diferente dos homens (p<0,05), não houve diferença para circunferência abdominal (89,6 e 89,9 cm). Apresentaram correlações positivas as medidas de IMC e percentual de gordura corporal (r = 0,86), IMC e circunferência abdominal (r = 0,95). Conclusão: Os dados antropométricos indicaram um alto percentual de gordura corporal em pacientes hospitalizados, especialmente nas mulheres. Ressalta-se a necessidade do acompanhamento nutricional destes pacientes pois o perfil da composição corporal pode ser relacionado com o aumento da mortalidade e morbidade.

PO-18-161

PRODUTOS DE GLICAÇÃO AVANÇADA (AGES) NA ALIMENTAÇÃO E AS COMPLICAÇÕES DIABÉTICAS

JÚNIA HELENA PORTO BARBOSA; LUCI TOJAL E SEARA; SUZANA LIMA DE OLIVEIRA; JOSÉ DE SOUZA LEÃO

Instituição: Universidade Federal de Alagoas - Depto. Nutrição**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A geração dos produtos de glicação avançada (AGEs) é um dos principais mecanismos pelos quais a hiperglicemia conduz a danos celulares e teciduais, que incluem modificações de proteínas, estresse oxidativo e ativação celular de componentes do sistema imune. Esta revisão tem como objetivo analisar o papel dos AGEs presentes na alimentação como mediadores das complicações diabéticas, apresentando estratégias de redução de sua ingestão. Os AGEs são um grupo heterogêneo de moléculas formadas a partir de reações não enzimáticas entre grupamentos amino e carbonilo, sendo a carboximetilamina, a carboximetilvalina, a pentosidina, o glioxal e o metilglioxal exemplos de AGEs identificados em alimentos. Aproximadamente 10% dos AGEs ingeridos são absorvidos, existindo uma correlação direta entre o consumo e os níveis séricos. Apenas 1/3 da fração absorvida é eliminado pela urina, em 48h, por indivíduos com função renal normal. Os AGEs dietéticos parecem somar-se aos endógenos no surgimento e na progressão das diversas complicações do diabetes. Sua restrição na alimentação se correlaciona à supressão dos níveis séricos de marcadores de doença vascular, bem como de mediadores inflamatórios diretamente envolvidos no desenvolvimento das degenerações diabéticas. As atuais orientações dietéticas centram-se na proporção em nutrientes e na restrição calórica, sem considerar o risco da ingestão de AGEs formados durante o processamento dos alimentos. A utilização de temperaturas baixas por períodos mais curtos, em presença de água, é recomendável para reduzir a formação destes compostos. O estudo dos mecanismos envolvidos na geração de AGEs tem contribuído com a conduta terapêutica para prevenir complicações do diabetes, concorrendo para a melhoria da qualidade de vida dos portadores dessa enfermidade.

Temas Livres

Apresentação Poster

Alimentos

PO-16-168 a PO-16-225

PO-17-166 a PO-17-221

PO-18-162 a PO-18-219

PO-16-168

TEORES DE NA, K, CA, MG, FE, ZN, CU E SE, DE FRUTAS CONSUMIDAS NA REGIÃO NORTE FLUMINENSE

VALÉRIA A.VIEIRA QUEIROZ; PEDRO HENRIQUE MONNERAT; KARLA SILVA FERREIRA; LUCIANO RODRIGUES QUEIROZ; JOSÉ ACCÁCIO DA SILVA

Instituição: Universidade Estadual do Norte Fluminense**Ag.Financiadora:** FAPERJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

Os minerais desempenham um papel chave na saúde havendo evidências de que o baixo consumo de Na e o elevado consumo de K, Mg, Ca e fibras por meio de frutas e hortaliças constitui medida efetiva no combate à síndrome plurimetabólica. Informações sobre a composição de nutrientes e não nutrientes dos alimentos são de fundamental importância para o nutricionista. Entretanto, tabelas de composição de alimentos bastante utilizadas no Brasil contêm dados compilados de tabelas estrangeiras e dados sobre Zn, Cu e Se são restritos a poucos alimentos. Assim, o objetivo deste trabalho foi quantificar os teores de minerais de 29 frutas, além de classificá-las como sendo ou não fontes de nutrientes de acordo com a Ingestão Diária Recomendada de cada mineral. Foram coletadas seis amostras de abacate, abacaxi, banana (Prata, Nanica, Maçã e Terra), caqui, goiaba, laranja (Bahia, Pêra e Lima), maçã (Argentina, Gala, Fuji e Verde), mamão (Formosa e Golden), melancia, manga (Haden, Espada e Tommy), melão, pêra, tangerina e uva (Niagara, Benitaka, Itália, Rubi e Red Globe) no mercado varejista de Campos dos Goytacazes. Analisaram-se os teores de Na e K por fotometria de chama e os de Ca, Mg, Fe, Zn, Cu e Se por espectrometria de absorção atômica. As concentrações médias de K variaram entre 102 a 332 mg, de Cu entre 0,05 a 0,23 mg, de Mg entre 1,9 a 29,4 mg, de Na entre 0,0 a 17,0 mg, de Ca entre 1,3 a 25,7 mg, de Fe entre 0,11 a 0,53 mg, de Zn entre 0,03 a 0,34 mg e de Se entre 0,51 a 1,49 mcg em 100g de parte comestível (peso úmido). Em uma porção de 150g, as frutas analisadas foram classificadas como fontes de K e Cu e somente as bananas foram classificadas como fontes de Mg. Nenhuma fruta foi classificada como fonte de Na, Ca, Fe, Zn e Se. Os dados obtidos foram, com algumas exceções, cerca de 2 a 80 vezes inferiores aos da tabela de composição de alimentos usada como referência neste estudo, confirmando assim, a necessidade de utilização de tabelas contendo análises de alimentos cultivados no Brasil.

PO-16-169

FREE RADICAL SCAVENGER AND ANTIOXIDANT CAPACITY CORRELATION OF TOCOPHEROL AND TROLOX MEASURED BY THREE IN VITRO METHODOLOGIES

INAR ALVES DE CASTRO; MARCELO MACEDO ROGERO; ROBERTO MORAES JUNQUEIRA JR; MARIANA MAGALHÃES CARRAPEIRO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas -USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

The objective of this study was to correlate the free radical scavenging and antioxidant activity of two known substances (Trolox and α -tocopherol), measured using three in vitro methods (linoleic acid emulsion, brain homogenate and 1,1-diphenyl-2-picryl-hydrazyl - DPPH). At steady state, α -tocopherol showed a greater inhibition of spontaneous oxidation of brain homogenate ($59.42\% \pm 1.91$) than Trolox ($38.50\% \pm 2.38$) while the latter showed a better antioxidant activity performance regarding inhibition of linoleic acid peroxidation (100% vs. $84.02\% \pm 1.98$) and free radical scavenging activity ($93.56\% \pm 5.71$ vs. $66.72\% \pm 6.28$). When the IC50 was used as parameter, α -tocopherol presented greater antioxidant activity than Trolox evaluated in brain homogenate and DPPH, without significant difference when using linoleic acid emulsion. Both compounds showed the same antioxidant efficiency measured by DPPH kinetics (0.37 mM). Antioxidant activity significantly changed according to the substrate, the parameter adopted to compare the substances in the same method and the form adopted to express antioxidant concentration.

PO-16-170

EFEITOS DE DIFERENTES DOSES DE EXTRATO DE ANTOCIANINAS NA REDUÇÃO DO COLESTEROL SANGÜÍNEO EM RATOS

VIVIANE MORAES PESTANA; ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES; PATRICIA BELTRÃO L. CONSTANT; IVY SCORZI CAZELLI PIRES

Instituição: Faculdade de Saúde e Meio Ambiente - FAESA**Ag.Financiadora:** FAESA E LAB. DE ANÁLISES CLÍNICAS DE ARACRUZ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

As antocianinas pertencem à classe dos flavonóides, os quais têm extensivas propriedades biológicas que possivelmente reduzem o risco para doenças cardiovasculares. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito hipocolesterolemiantes de diferentes doses de um extrato de antocianina em ratos. O estudo foi realizado em 24 ratos machos, Wistar, divididos em 4 grupos de 06 animais (padrão, controle, ANT1 e ANT2), os quais foram alimentados com dietas a base da AIN93-M por 28 dias. As dietas ANT1 e ANT2 foram acrescidas de 0,85 mg e 1,7 mg de antocianina para 1g de dieta por dia, respectivamente. Os resultados finais para colesterol total e triglicérides foram comparados por análise de contrastes (Padrão x Controle; Controle x ANT1; Controle x ANT2). Não houve diferença significativa entre os grupos no que se refere à ingestão alimentar, ganho de peso e coeficiente de eficiência alimentar. Houve um aumento significativo de colesterol sanguíneo no grupo controle em relação ao padrão. A dieta ANT2 promoveu redução significativa do colesterol total sanguíneo (36,63%), e triglicérides (40,52%) em relação ao grupo controle, sendo que a ingestão média diária de antocianina para esse grupo correspondeu a 23,53 mg. Não houve efeito hipocolesterolemiantes no grupo ANT1 (ingestão média de 12,24 mg de antocianina/dia), quando comparado ao controle. Novos estudos devem ser realizados com o objetivo de definir a dose mínima a ser ingerida capaz de produzir o efeito hipocolesterolemiantes.

PO-16-171

CORRELACION ENTRE PIGMENTOS Y CONTENIDO DE FENOLES CON LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN FRUTOS DE CIRUELA DE JAVA EUGENIA JAMBOLANA LAM.)

EUGENIA MARTA KUSKOSKI; AGUSTIN GARCIA ASUERO; ANA MARIA TRONCOSO; ROSEANE FETT

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Los polifenoles son compuestos abundantes en nuestra dieta y el consumo frecuente de frutos y vegetales frescos cada vez más están asociados con una menor incidencia de diversas enfermedades cardiovasculares y del cáncer. Los fenoles también denominados fitoquímicos, se hallan preferentemente en las capas más superficiales de verduras, frutas y cereales, para proteger de la oxidación los tejidos de las capas inferiores. El ciruelo de java (Myrtaceae) son bayas de 2 a 3 cm de largo y poseen color negro-rojizo debido a la presencia de pigmentos antocianos, concentrado principalmente en la piel cuando el fruto es maduro. En este trabajo se lleva a cabo la investigación del contenido total de antocianos tras la aplicación del método por diferencia de pH (AT), de los compuestos polifenoles (PT) aplicando el método de Folin-Ciocalteu y los flavonoides totales (FT) aplicando el método espectrofotométrico (AlCl₃) en la piel, la pulpa y en la pulpa de los frutos de ciruelo de java cultivados en la región sur de Brasil. Con objeto de correlacionar los pigmentos y los compuestos fenólicos con la actividad antioxidante, se ha determinado en los mismos extractos la actividad antioxidante aplicando el método del radical 2,2-Difenil-1-picrilhidrazilo (DPPH*) y los valores se han expresado en equivalentes al Trolox $\mu\text{mol/g}$ de pulpa de fruta fresca (TEAC). Se han encontrado elevados valores de antocianos en la piel (519,2 mg/100g) y menores en la pulpa (137,1 mg/100g). Los valores TEAC obtenidos de la pulpa y la piel de ciruelo de java oscilan entre mínimos y máximos de 16,8 y 41,1 $\mu\text{mol/g}$ frutos frescos, respectivamente. Se aprecia una mayor correlación entre los antocianos ($r^2 = 0.8922$) y la actividad antioxidante que en el caso de los polifenoles totales ($r^2 = 0.8776$). En conclusión los compuestos fitoquímicos, especialmente los pigmentos presentes en los frutos de ciruelo de java, muestran una relación lineal con la capacidad antioxidante. Apoyo CNPq

PO-16-172

CORRELAÇÃO ENTRE A GORDURA CORPORAL E OS TEORES SÉRICOS DE LEPTINA DE RATOS WISTAR SUPLEMENTADOS COM ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO

ADRIANA PRAIS BOTELHO; LILIA ZAGO FERREIRA DOS SANTOS; SOELY M. PISSINI MACHADO REIS; ADMAR COSTA DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade Estadual de Campinas**Ag.Financiadora:** FAPESP E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O ácido linoléico conjugado (CLA) é um conjunto de isômeros de posição e geométricos do ácido linoléico com duplas ligações conjugadas. O CLA vem sendo estudado devido ao seu efeito sobre a composição corporal, promovendo aumento da massa magra e redução da massa gorda, por meio de diversos mecanismos, entre eles, pela alteração na síntese de leptina. Este trabalho visa avaliar a correlação entre a gordura corporal e os teores séricos de leptina de ratos Wistar saudáveis em crescimento suplementados com ácido linoléico conjugado. Um total de 30 ratos, divididos aleatoriamente em 3 grupos de 10 animais cada, foram suplementados diariamente durante 6 semanas com as misturas comerciais AdvantEdge® CLA (EAS) e CLA One® (Pharmanutrients), constituindo os grupos AE e CO, respectivamente, e com ácido linoléico, constituindo o grupo controle (C), na concentração de 2% sobre o consumo diário de dieta. Ao final do experimento os animais foram anestesiados e mortos, sendo o sangue utilizado para a determinação sérica de leptina por meio de kit de radioimunoensaio. Para a avaliação da composição corporal centesimal a carcaça foi congelada em nitrogênio líquido, fatiada, liofilizada, moída e armazenada a -80°C até o momento das determinações de umidade, cinzas, proteína bruta (N x 6,25) e gordura (extrato etéreo). Os grupos AE e CO, obtiveram concentrações séricas de leptina inferiores quando comparados ao grupo controle ($p \leq 0,05$), resultando em uma diminuição de 22,4%. Com relação a composição corporal, esta apresentou uma redução média de 18,0% dos teores de gordura corporal dos grupos AE e CO, em relação ao controle. Foi observada uma correlação positiva moderada entre os valores de leptina sérica e os teores de gordura corporal ($r = 0,74672$, $p < 0,0001$). Os resultados indicam que a suplementação com ácido linoléico conjugado foi capaz de reduzir os teores de leptina sérica e a gordura corporal de ratos Wistar.

PO-16-173

FERRO HEME EM CARNES PROCESSADAS

LILIANA P. F. MISTURA; MARÍLIA FERNANDES PINHEIRO; CÉLIA COLLI

Instituição: Dep. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Ferro Heme em carnes processadas Mistura, LF; Pinheiro, MF; Colli, CA concentração de Fe heme pode ser considerada um parâmetro de qualidade da carne. Temperatura, umidade e tempo de cocção são as variáveis que interferem na concentração de Fe heme da carne processada. O objetivo deste trabalho foi determinar as condições de cocção que levam ao máximo de preservação do Fe heme na carne. Dez quilos de coxão mole (m.semimembranosus) foram obtidos em 3 diferentes estabelecimentos comerciais em momentos diferentes. Moldada como hambúrguer a carne foi preparada nas seguintes condições: forno combinado (temperatura de 150°C e 240°C e por 3, 5 e 10 minutos, umidade de 10, 60 e 100%), totalizando 18 condições de combinação; e chapa elétrica (a 200°C por 45seg, 2min e 4min de cada lado), perfazendo 9 condições. A concentração de Fe heme na carne crua chegou a variar em 50%. A média de concentração de Fe heme na carne crua é de 2,3(0,7)mg/100g ou 9,7(0,2)mg/100g em base seca. Numa primeira avaliação as condições de melhor preservação do heme são 60% umidade e 150°C por 5 minutos que é 8,2(1,6)mg/100g ou chapa (200°C) por 2 minutos que corresponde a 7,6(1,6)mg/100g. A maior perda se dá a 240°C, por 10 minutos e umidade de 10% ou 5,7(0,8)mg/100g. As melhores condições serão confirmadas com a análise de superfície de resposta. Agradecimentos: CAPES, COSEAS, Wessel e Departamento de Pós-graduação em Ciências dos Alimentos

PO-16-174

ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA DE FRUTOS BRASILEIROS

ALESSANDRA GONÇALVES DE SOUZA; ELIZABETE WENZEL DE MENEZES; FRANCO M LAJOLO

Instituição: Dep. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP**Ag.Financiadora:** CYTED XI.18, CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Os carboidratos digeridos e absorvidos no intestino delgado provocam alterações na resposta glicêmica. Os carboidratos podem ser classificados de acordo com a glicemia pós-prandial produzida. O índice glicêmico (IG) expressa de forma indireta, como cada alimento se comporta em termos de velocidade de digestão e absorção de seus carboidratos. A partir dos valores de IG dos alimentos pode-se calcular a carga glicêmica (CG), a qual inclui tanto a qualidade quanto a quantidade dos carboidratos ingeridos. O presente estudo teve como objetivo avaliar o IG e a CG de cinco frutos nacionais em indivíduos saudáveis. Em cada ensaio foram elaboradas as curvas glicêmicas produzidas após o consumo de porções contendo exatamente 25g ou 50g de carboidrato “disponível” dos seguintes frutos: abacaxi pérola (*Ananas comosus*); amora silvestre (*Rubus rosaefolius*); morango oso grande (*Fragaria ananassa* Duch) e bananas (*Musa* spp.) mysore e nanica. A partir da relação entre a área abaixo da curva glicêmica dos alimentos teste e a área do pão (controle) foi calculado o IG. A CG foi calculada para cada fruto de acordo com o IG e a quantidade de alimento consumida habitualmente pela população. Tanto o cerne quanto a polpa de abacaxi apresentaram alto IG. A banana nanica apresentou IG médio e os demais frutos, banana mysore, morango e amora, apresentaram baixo IG. Em relação a carga glicêmica, a banana nanica apresentou CG média, enquanto que os demais frutos apresentaram baixa CG. Nos frutos estudados, a CG demonstrou ser a melhor ferramenta para a escolha desses alimentos no plano alimentar, pois expressa não somente a quantidade como a qualidade dos carboidratos.

PO-16-175

PERFIL LIPÍDICO DA SEMENTE LIOFILIZADA DA ROM (PUNICA GRANATUM, L)

FERNANDA ARCHILLA JARDINI; ROSÂNGELA PAVAN TORRES; JORGE MANCINI FILHO

Instituição: Fac. Ciências Farmacêuticas - USP**Ag.Financiadora:** CNPQ / FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Os óleos de origem vegetal são conhecidos por serem fontes de ácidos graxos insaturados, como os ácidos graxos octadecenóicos oléico, linoléico e linolênico. algumas plantas apresentam ácidos graxos insaturados com ligações conjugadas, conhecidos como CLN's. O ácido punícico é um ácido graxo 18: 3 conjugado, com insaturações nas posições 9-*cis*, 11-*trans*, 13-*cis*, cuja principal fonte é o óleo da semente da romã *Punica granatum*, . L..O objetivo do trabalho foi realizar a identificação dos principais ácidos graxos constituintes da semente da romã.As sementes da romã foram retiradas e a mucilagem que as recobrem removida. As sementes da romã foram liofilizadas, moídas e tamizadas em malha *mesh* 32.A fração lipídica foi obtida pelo método de FOLH, LEES e STANLEY (1957, seguindo-se a formação dos ésteres metílicos (HARTMAN e LAGO, 1973). A identificação dos ácidos graxos foi feita por cromatografia gasosa (cromatógrafo *Shimadzu* 17A, utilizando coluna de sílica fundida *Supelcowax 10* (30 m. comprimento x 0,25 mm de d.i.).Os principais ácidos graxos encontrados na semente liofilizada da romã (expressos em mg/100g de amostra) foram os ácidos: palmítico (16: 0)= 5,62mg; esteárico (18: 0)= 3,12mg; oléico (18: 1)= 6,94mg; linoléico (18: 2)= 8,36mg; araquídico (20: 0)= 0,68mg; eicosanóico (20: 1)= 0,83mg e punícico (18: 3 conjugado)= 67,89mg.O principal ácido graxo do óleo da semente da romã foi o ácido punícico, presente em uma concentração muito superior aos demais ácidos graxos encontrados. Também foi verificado que o óleo da semente da romã possui bons valores de outros ácidos graxos insaturados, como os ácidos oléico e linoléico.

PO-16-176

EFEITO DO SUÇO DE UVA EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES NA REDUÇÃO DO RISCO DE HIPERCOLESTEROLEMIA EM RATAS ADULTAS

SANDRA SOARES MELO; CAROLINE POZZI; JULIANA MENDES FRETTE; JULIANA NECKER RUIVER; PRISCILA PAVEI; FABIANA BAGGIO NERBASS; MARCELO WIPPEL DA SILVA; MARIA REGINA OROFINO KREUGER; NILO SÉRGIO IRACET NUNES; DIANE MARIA TASCA ETCHEPARE

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

O consumo de polifenóis da uva tem sido associado com a redução do risco de doenças cardiovasculares. O presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito do suco de uva em diferentes concentrações sobre o perfil lipídico de ratas induzidas à hipercolesterolemia. Foram utilizadas 36 ratas Wistar, adultas, distribuídas em quatro grupos: C: controle; HC: hipercolesterolêmico; HC+SU e HC+SU+: hipercolesterolêmicos recebendo suco de uva (4 e 8 mL/Kg/peso, respectivamente). O suco de uva artesanal utilizado no experimento é procedente do Vale dos Vinhedos/RS e foi produzido com as castas Isabel, Concord e Bordô. Os animais permaneceram em gaiolas metabólicas individuais em ambiente controlado, durante os 28 dias de experimento. Para induzir a hipercolesterolemia adicionou-se 1% de colesterol sintético à dieta dos animais. As variáveis peso, consumo alimentar, ingestão hídrica, excreções urinária e fecal foram monitoradas semanalmente. Ao final do estudo os animais foram anestesiados e coletou-se sangue para as determinações dos lipídeos séricos e o fígado para análise histológica. O Grupo HC+SU+ apresentou maiores concentrações séricas de HDL-colesterol quando comparado ao Grupo C ($p < 0,05$) e menor depósito de gordura hepática e peso médio do fígado quando comparado aos Grupos HC e HC+SU. As demais variáveis estudadas não foram influenciadas pela ingestão de suco de uva nas duas concentrações oferecidas. Constatou-se que o suco de uva na quantidade de 8 mL/Kg de peso foi eficaz em reduzir o risco de hipercolesterolemia em modelos animais. Entretanto, estudos adicionais devem ser conduzidos para comprovar a eficácia do suco de uva na saúde humana e descrever os possíveis mecanismos envolvidos na redução dos riscos cardiovasculares.

PO-16-177

VALOR CALÓRICO DE HAMBÚRGUERES DETERMINADO POR CALORIMETRIA DIRETA, COMPARAÇÃO COM A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E INFORMAÇÕES NO RÓTULO.

MARIA BEATRIZ DE CAMARGO FERES; DAPHNE SANTORO LEONARDI; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; JULIO SÉRGIO MARCHINI; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR

Instituição: Curso de Nutrição e Metabolismo da FMRP/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

As informações sobre a composição química e aspectos nutricionais de alimentos são bastante incipientes no Brasil. As informações nutricionais colocadas nos rótulos dos alimentos não devem ser consideradas absolutas, pois os valores energéticos e nutricionais de um mesmo alimento variam consideravelmente entre as fontes de informação e entre diferentes marcas. O objetivo deste trabalho foi determinar o valor energético de hambúrgueres, por meio da calorimetria direta e da composição centesimal, assim como a comparação com as informações obtidas nas embalagens. Foram adquiridos 4 tipos diferentes de HAMBÚRGER (Frango, Carne Bovino, Peru Light e Calabresa), da mesma marca comercial. A determinação do valor calórico foi feita através da Bomba Calorimétrica, conforme procedimentos já utilizados neste laboratório. A composição centesimal foi realizada em triplicata, no Laboratório de Bromatologia do Curso de Nutrição e Metabolismo por meio de técnicas padronizadas pelo Instituto Adolfo Lutz. A análise comparativa dos valores energéticos foi realizada entre os valores obtidos por calorimetria direta, composição centesimal e os informados nos rótulos dos produtos. Vimos que a rotulagem indica o valor de 1.60 kcal/g para os hambúrgueres de peru light e frango, 1.96 kcal/g para o de carne bovina e 2.50 Kcal/g para o de calabresa, enquanto os dados obtidos na bomba calorimétrica foram 3.68 kcal/g para o frango, 3.74 kcal/g para o peru light, 4.15 kcal/g para o de carne e 4.63 kcal/g para o de calabresa. Este dado é inversamente relacionado com o teor de umidade, sendo 60,2% para calabresa, 64,1% para carne, 66,0% para o Peru Light e Frango 68,4%. Em relação à gordura, a dosagem feita no material seco revelou um teor de 44% para o tipo calabresa, 25,8% para carne, 22,3% para o peru light e 20,8% para o frango. Observamos grande diferença entre os rótulos e a informação da bomba calorimétrica, com a rotulagem subestimando o valor calórico e a quantidade elevada de gordura nestes alimentos.

PO-16-178

EXCREÇÃO URINÁRIA DE ZINCO E CORRELAÇÕES COM O CONTROLE METABÓLICO DE PACIENTES COM DIABETES TIPO 2

MARIA DO PERPETUO S.C. MARTINS; SIMONE SADY R. SOUSA; VÉRITAS IBIAPINA E S. TORRES; LILIANE VIANA PIRES; JOSÉ MARIA C. LIMA; NADIR DO N NOGUEIRA; SEMÍRAMIS J. H. DO MONTE; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Departamento de nutrição- UFPI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Diversos estudos têm demonstrado um aumento das concentrações de zinco urinário em pacientes diabéticos tipo 2, e este mineral está relacionado à resistência insulínica nesses indivíduos. Este estudo teve como objetivo avaliar a excreção urinária de zinco e correlacioná-la com os parâmetros de determinação do controle metabólico em pacientes diabéticos tipo 2. Foram selecionados 31 pacientes diabéticos tipo 2 com o tempo de duração da doença de 6 anos, de ambos os sexos, faixa etária entre 20 a 60 anos. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio de medidas antropométricas. Para avaliação do consumo alimentar, foi utilizado o método do registro alimentar de três dias e a análise foi feita por um software. A determinação da concentração de zinco urinário foi realizada por meio do método de espectrofotometria de absorção atômica ($\lambda = 213,9\text{nm}$). A partir dos resultados obtidos, observou-se que 51,6% dos pacientes apresentavam sobrepeso. A medida da circunferência da cintura foi de 100,4cm e 92,9cm para homens e mulheres, respectivamente. Os valores medianos encontrados de glicemia de jejum e hemoglobina glicosilada estavam superiores aos valores de referência, de 147,0mg/dL e 8,9%, respectivamente. A concentração de albumina estava adequada (4,0g/dL). A mediana da excreção urinária de zinco encontrada foi de 474,9 $\mu\text{g}/24\text{h}$ horas, estando dentro dos padrões de normalidade (300-600 $\mu\text{g}/24\text{h}$). Na composição da dieta, a concentração de zinco estava de acordo com a recomendação. Estes dados nos permite concluir que os pacientes avaliados apresentavam uma excreção urinária de zinco adequada, quando comparada aos valores de referência.

PO-16-179

POTENCIAL ANTIOXIDANTE IN VITRO DE MANGAS CULTIVADAS EM MINAS GERAIS

SÔNIA MACHADO ROCHA RIBEIRO; JOSÉ HUMBERTO DE QUEIROZ; MARIA ELIANA LOPES R. QUEIROZ; SÍLVIA RIBEIRO DE SOUZA SILVA; PATRÍCIA APARECIDA FONTES; SÍLVIA ELOIZA PRIORE; DAMIANA D. ROSA; HATTANE CARLA FIALHO MORAES; DANIELA DA SILVA OLIVEIRA; JACKELINE FREITAS B SÃO JOSÉ

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A Atividade Antioxidante (AA) da polpa de quatro variedades de mangas: Haden, Tommy Atkins, Palmer e Ubá foi investigada. As amostras (20 mangas de cada variedade) foram coletadas em plantações de Minas Gerais e utilizadas para os testes quando atingiram o estágio 4/5 de maturação (maduras). O extrato foi obtido em metanol: água (60: 40; v/v) a partir da polpa liofilizada. O teor de fenóis totais nos extratos foi determinado através do reagente de Folin-Ciocalteu e expresso em miligramas de Equivalentes de Ácido Gálico (EAG). A atividade antioxidante dos extratos nas concentrações de 0,01; 0,05; e 0,1 g/mL foi avaliada através de dois ensaios: o teste de Atividade de Retirada de Radical (ARR), utilizando o reagente DPPH e o teste do Poder Redutor (PR). Utilizou-se como padrões o BHA e o Ácido Gálico no teste do DPPH e o α -tocoferol no teste do Poder Redutor. Os dados foram submetidos à ANOVA e o teste de Tukey, ao nível de 5% foi utilizado para comparação entre amostras e concentrações. As amostras apresentaram teor de fenóis totais de 48,40; 62,10; 128,20 e 208,70 mg de EAG/100 g de polpa para as variedades Tommy Atkins, Haden, Palmer e Ubá, respectivamente. No ensaio de DPPH todas as amostras mostraram ARR dose-dependente. A manga Ubá apresentou AA maior que as demais, em todas as concentrações testadas. As mangas Haden, Tommy Atkins e Palmer mostraram uma ordem de classificação de ARR diferente para cada concentração. No teste do PR todos os extratos mostraram efeito dose-dependente e a manga Ubá (0,01 e 0,05 g/mL) superou o α -tocoferol (0,01 e 0,05 mg/mL), respectivamente. Manga Ubá e α -tocoferol a 0,025 g/mL mostraram igual valor de PR. Teor de fenóis totais, ARR e PR obtidos para as mangas Ubá e Palmer são superiores a muitas outras frutas, descritas em estudos feitos em outros países.

PO-16-180

PREPARAÇÕES REGIONAIS NORDESTINAS

RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; WILMA COELHO ARAÚJO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

Hábitos alimentares são definidos por fatores diversos que expressam a história e os valores de um indivíduo ou de uma sociedade. Os avanços científicos e tecnológicos permitiram maior disponibilidade dos alimentos e influenciaram os hábitos alimentares, sem, no entanto, excluir aspectos relativos à cultura, à saúde e ao prazer. O objetivo do trabalho foi desenvolver um instrumento para identificar as preparações típicas mais servidas em restaurantes nordestinas e os motivos que conduzem responsáveis técnicos na oferta. Inicialmente foram escolhidas como cidades de estudo as nove capitais da região nordeste. A amostra foi definida devido a diversidade gastronômica encontrada na região. Para cada uma das capitais, um questionário foi elaborado contendo dez preparações típicas servidas na região e cinco lacunas para a inclusão de mais preparações que o responsável de cada restaurante entendesse como sendo típica. Para cada preparação, foi solicitado que o responsável demonstrasse a frequência de oferta desta e até três motivos que o conduzem a essa oferta. Foi escolhida a técnica de juízes para validação do questionário elaborado. Para a definição da amostragem que receberia os questionários, foi escolhida as bases de dados dos conselhos regionais de nutrição do nordeste. Também fez parte da amostragem a lista de restaurantes de cada capital presente no cadastro da empresa Ticket Refeições. Todas as empresas cadastradas foram escolhidas para encaminhamento dos questionários, sendo desta forma uma amostra censitária. Foram enviados 484 questionários e recebidos mais de 10% de respostas em cada um dos estados. As preparações típicas mais frequentes foram: caldeirada maranhense, baião de dois, Carne de sol, Peixada, Feijoada e Xinxim de galinha. Todas estas apresentaram frequência diária ou semanal. Não houve diferença de oferta e motivos entre restaurantes com nutricionista e sem nutricionista, demonstrando que o fator nutricional não interfere na escolha destas preparações no cardápio.

PO-16-181

AÇÃO DE ANTIOXIDANTES NATURAIS SOBRE A OXIDAÇÃO LIPÍDICA E ANÁLISE DO CRESCIMENTO DE HALÓFILOS EM PEIXES SALGADOS SECOS

MILESSA DA SILVA AFONSO; LÉA SÍLVIA SANT'ANA; BIANCA XIMENES; JOSÉ PAES DE A. NOGUEIRA PINTO

Instituição: Faculdade de Ciências Agrônômicas - UNESP/Botucatu**Ag. Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

O sal pode reduzir a atividade de enzimas antioxidantes nos músculos submetidos a salga, por isso têm sido utilizados antioxidantes sintéticos os quais levam à formação de compostos tóxicos, ressaltando a importância de estudos com produtos naturais, como o alecrim (*Rosmarinus officinalis*). A relevância econômica e boa aceitação de tilápia no mercado, fez sua produção aumentar no Brasil. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do extrato de alecrim e ascorbato, sobre a oxidação lipídica em peixes submetidos a salga. Para tanto, tilápias (*Oreochromis ssp*) foram divididas em três grupos: controle, alecrim, ascorbato e submetidas a salga úmida por 3 horas e outros dois grupos submetidos a um pré-tratamento com extrato de alecrim e extrato de alecrim + ascorbato por 1 hora e posterior salga por 3 horas. Os peixes foram submetidos a análises de atividade de água e taxa de oxidação. O efeito da ação antioxidante dos diferentes tratamentos foi analisada após 60 dias de armazenamento a -18 0 C, onde realizou-se análise de nitrogênio solúvel e análise microbiológica de halófilos. Os dados de SRATB apontaram alto valor de oxidação no grupo ascorbato (0,13), enquanto $\pm 0,62$ em relação ao pré-tratamento alecrim+ascorbato ($0,24 \pm 1,51$ no tempo sessenta o maior valor encontrou-se no pré-tratamento alecrim (0,32). A atividade de água variou $\pm 0,74$ e o menor no grupo alecrim ($2,35 \pm (4,01 0,01$ para o grupo ascorbato e $\pm 0,03$ para o grupo alecrim e $0,95 \pm 0,84 0,02$ para o pré-tratamento alecrim + ascorbato, \pm nitrogênio solúvel de 0,12 0,00 para o tratamento alecrim, $\pm 0,00$ para o pré-tratamento alecrim e 0,18 $\pm 0,13 0,00$ para controle durante o tempo em estudo. $0 \pm 0,01$ para ascorbato, $0,17 \pm 0,16$ crescimento de halófilos foi constatado em maior quantidade nos pré-tratamentos. Esses resultados apontam possível efeito antioxidante do alecrim no armazenamento, bem como o sinergismo do alecrim com ascorbato no tempo inicial. Estudos prospectivos poderão retratar melhor tais suposições.

PO-16-182

EFEITO DAS ISOFLAVONAS E DA PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA EM RATAS OVARIECTOMIZADAS E HIPERCOLESTEROLÊMICAS

SANDRA SOARES MELO; ISABEL CRISTINA TORQUATO; DÉBORA LINK; JOSEANA TAISA GRAHL SCHWAB; LARISSA FERNANDA TACHINI; PAULA PEREIRA; NILO SÉRGIO IRACET NUNES

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Ag.Financiadora:** ARTIGO 170 / GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A soja vem sendo utilizada cada vez mais como um alimento, devido ao seu elevado teor protéico e por possuir em sua composição as isoflavonas, que podem ser responsáveis por até 60% da atividade hipocolesterolêmica da proteína de soja. Com o objetivo de avaliar o efeito das isoflavonas e da proteína isolada de soja no perfil lipídico e ósseo de ratas ovariectomizadas e hipercolesterolêmicas foram utilizadas 54 ratas, Wistar, adultas, divididas em seis grupos (n=9): Grupo SHAM - ratas controles (falsa-cirurgia) recebendo dieta normal (AIN-93M), Grupo OVX - ratas ovariectomizadas recebendo dieta AIN-93M, Grupo HC- ratas controles (falsa-cirurgia) recebendo dieta hipercolesterolêmica, Grupo OVX+HC- ratas ovariectomizadas recebendo dieta hipercolesterolêmica, Grupo OVX+HC+PIS- ratas ovariectomizadas recebendo dieta hipercolesterolêmica com adição de proteína isolada de soja e Grupo OVX+HC+ISO- ratas ovariectomizadas recebendo dieta hipercolesterolêmica com adição de isoflavonas. Induziu-se a hipercolesterolemia adicionando-se 1% de colesterol na dieta. Após a ovariectomia as ratas receberam dieta comercial por uma semana e posteriormente suas respectivas dietas durante 28 dias de experimento. Realizou-se o controle de peso, excreção urinária, consumo alimentar e hídrico e, após a eutanásia, foram retirados o fígado e o fêmur, e o sangue foi utilizado para determinar colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol e triglicerídeos. As isoflavonas reduziram as concentrações séricas de colesterol total e LDL-colesterol, consumo alimentar, evolução ponderal e mantiveram o peso médio do fígado. A proteína isolada de soja foi efetiva em diminuir as concentrações de colesterol total e de LDL-colesterol, porém, não modificou a ingestão alimentar e evolução ponderal. Ambos os tratamentos não influenciaram o peso e o comprimento do fêmur. Sugere-se a influência benéfica das isoflavonas e da proteína isolada de soja, em menor intensidade, sobre os sinais e sintomas do climatério.

PO-16-183

ANÁLISE DA PROMOÇÃO COMERCIAL DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA

SHEYLLE ALMEIDA DA SILVA; TÂNIA APARECIDA P.C. FERREIRA

Instituição: Faculdade de Nutrição/UFG**Ag.Financiadora:** FUNAPE/ UFG (EM APRECIÇÃO)**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Promoção comercial é o conjunto de atividades informativas e de persuasão realizadas por alguma empresa objetivando induzir a aquisição/ venda de um produto. Com o intuito de promover e garantir o aleitamento materno adequado, no Brasil, foram promulgadas a Port. 2051/01 e a Res. 222/02. Este trabalho objetivou verificar a conformidade da promoção comercial de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância em relação às regulamentações citadas. Foram analisados materiais técnico-científicos (n=20) e websites de empresas comercializadoras destes alimentos (n=11), podendo ter mais de um alimento promovido em cada tipo, totalizando-se 76 alimentos. Para a análise dos materiais utilizou-se um formulário estruturado. Os dados de frequência foram analisados em relação aos artigos 4º e 8º da Port. 2051 e itens 4.1, 4.7, 4.11.1, 4.11.2, 4.14 e 4.21 da Res. RDC 222/02. Para análise estatística das frequências obtidas aplicou-se o teste qui-quadrado (p<0,05). Observou-se que há diferença estatística entre a frequência de inconformidade/ conformidade entre os dois tipos de promoção, sendo que os materiais técnico-científicos apresentaram frequência de inconformidades significativamente inferior (25,92%) em relação aos websites (74,07%). Quase 100% dos materiais analisados estavam inconformes em relação ao artigo 4º, promovendo fórmulas infantis através da declaração de vantagens e benefícios. Concluiu-se que ainda são frequentes e significativas as irregularidades na promoção comercial nos tipos de materiais analisados. Assim, deve-se intensificar a fiscalização, pois tal prática atinge consumidores e profissionais, que são submetidos a informações manipuladas com intuítos mercantilistas às expensas de promover uma alimentação inadequada a lactentes e crianças de primeira infância.

PO-16-184

EFEITOS DA IRRADIAÇÃO E REFRIGERAÇÃO NA QUALIDADE SENSORIAL DO CAMARÃO-BRANCO-DO-PACÍFICO (LITOPENAEUS VANNAMEI)

TATIANA G GUIMARÃES LOPES; LUCIANE ISABEL BERNO; SOLANGE G CANNIATTI BRAZACA; MARÍLIA OETTERER; DANIELA CORDEIRO; LUCIANA KIMIE DA SILVA; ANDERSON G C DE OLIVEIRA

Instituição: ESALQ/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

As radiações ionizantes são capazes de destruir contaminantes microbianos, aumentando a vida útil dos alimentos e diminuindo os riscos a saúde humana. Reconhecendo-se que mudanças químicas produzidas pela irradiação podem causar efeitos na cor e aroma dos alimentos, essa pesquisa teve como objetivo avaliar a influencia de diferentes dose de radiação gama na qualidade sensorial do camarão-branco-do-pacífico (*Litopenaeus vannamei*), durante seu armazenamento sob refrigeração. O experimento foi realizado no Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” - ESALQ - USP. As amostras foram constituídas de camarões sem o cefalotórax, acondicionados em bandejas de poliestireno, embalados com filme de cloreto de polivinila esticável e submetidos a diferentes doses de radiação gama (1,0 e 3,5 kGy). Mantiveram-se amostras não irradiadas como controle. As bandejas foram armazenadas sob refrigeração (5°C ± 1°C) por 21 dias. Foram realizados testes hedônicos para a determinação da qualidade sensorial do produto cozido durante todo o período de armazenamento. As amostras foram analisadas por quarenta provadores, através do programa Compusense five (Compusense Inc. 1986-1998), considerando-se as características aroma, aparência e sabor. Não foram detectadas diferenças significativas entre amostras irradiadas e não irradiadas no primeiro dia de análise. As amostras não irradiadas foram rejeitadas pelos provadores a partir do 7º dia de armazenamento. As amostras irradiadas com a dose de 3,5 kGy apresentaram maior aceitabilidade até o final do experimento. Conclui-se que o uso da irradiação não ocasiona alterações sensoriais significativas em amostras de camarão sem armazenamento e preserva suas características de aparência até 21 dias para os irradiados com 3,5kGy, e o aroma difere após 7 dias de armazenamento, portanto a irradiação teve efeito positivo nas características organolépticas avaliadas. Auxílio financeiro FAPESP.

PO-16-185

BRASILFOODS - TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS: TBCA-USP 4.1

ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; JULIANA GODOY LUCENA; FRANCO MARIA LAJOLO; ELIZABETE WENZEL DE MENEZES

Instituição: PRONUT FCF/FEA/FSP - USP**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A informação em relação ao conteúdo de nutrientes e outros componentes de alimentos, *in natura* e processados, é necessária em vários campos de atuação. O BRASILFOODS tem como meta divulgar informações de qualidade sobre a composição química de alimentos brasileiros através da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos-USP (TBCA-USP). Para isso adota padrões internacionais que definem diretrizes e critérios para a área de composição de alimentos, na forma de guias e manuais, com protocolos a serem usados na geração e compilação de dados, o que amplia a comunicação e o intercâmbio entre laboratórios. A versão 4.1 da TBCA-USP 4.1 (www.fcf.usp.br/tabela) apresenta dados de cerca de 1850 alimentos, sendo 1200 dados de composição centesimal. O *website* foi totalmente redesenhado a fim de facilitar a navegação do usuário. Os alimentos, antes divididos em 5 bancos de nutrientes (composição centesimal, fibra alimentar, amido resistente, vitamina A e carotenóides, ácidos graxos e colesterol), agora poderão ser acessados por BUSCA a partir de palavras chave (português, inglês ou nome científico). Todos os dados disponíveis de cada alimento são apresentados por 100g de porção comestível e por medidas caseiras usuais, de acordo com a RDC 360/2003 da ANVISA. Foi disponibilizado aos pesquisadores da área o formulário para compilação de dados de composição de alimentos, acompanhado de manual de preenchimento; este formulário tem caráter educativo e procura incentivar a remessa e a publicação de dados, de maneira que estes possam ser avaliados adequadamente. Ainda nesta versão, podem ser encontradas publicações relevantes sobre composição de alimentos do BRASILFOODS e de outros grupos internacionais, em PDF, para arquivamento ou impressão. Como a TBCA-USP utiliza padrões propostos pelo INFOODS adotados internacionalmente, seus dados podem ser intercambiáveis entre os bancos de composição de alimentos difundidos pelo mundo. Financiamento: CAPES, CNPq.

PO-16-186

AValiação DO EFEITO DE ÓLEOS, CARVÃO VEGETAL E VITAMINA E SOBRE AS CONCENTRAÇÕES LIPÍDICAS DO SANGUE E DOS OVOS DE GALINHAS POEDEIRAS

FLÁVIA ESCAPINI FANCHIOTTI; PATRÍCIA APARECIDA FONTES; GEORGE HENRIQUE KLING MORAES; LUIZ FERNANDO TEIXEIRA ALBINO; PAULO ROBERTO CECON; ANDERSON DE ALMEIDA BARBOSA; ELISA SIALINO MÜLLER

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O ovo é considerado um alimento de baixo custo e excelente valor nutritivo. Porém, tem sido muitas vezes desaconselhado seu consumo freqüente. Trabalhos reportam o efeito da manipulação dos ingredientes da ração sobre os níveis de colesterol da gema. Entretanto, em muitos casos os resultados são controversos. Objetivou-se estudar os efeitos da inclusão de duas fontes de óleo, carvão e vitamina E, nas rações de galinhas poedeiras comerciais, sobre os níveis de colesterol no sangue e nos ovos. O experimento foi conduzido com 192 galinhas poedeiras Lohmann Brown e 192 Lohmann LSL, com 58 semanas de idade, por 84 dias, divididos em três períodos de 28 dias, sendo montado segundo esquema de parcelas subdivididas, tendo nas parcelas um esquema fatorial 8 x 2 (8 tratamentos e 2 marcas comerciais) e nas subparcelas os períodos (28, 56 e 84 dias) no D.I.C., com 4 repetições de 6 aves para colesterol total, triglicérides e HDL sanguíneos. Para o colesterol total das gemas foram utilizadas 2 repetições de 6 aves. Os tratamentos consistiram em: 2% de óleo de soja; 2,0% de óleo de soja + 60 mg de vitamina E/kg de ração; 2,0% de óleo de soja + 2,0% de resíduo de carvão vegetal; 2,0% de óleo de soja + 60 mg de vitamina E/kg de ração + 2,0% de resíduo de carvão vegetal; 2,0% de óleo de linhaça; 2,0% de óleo de linhaça + 60 mg de vitamina E/kg de ração; 2,0% de óleo de linhaça + 2,0% de resíduo de carvão vegetal; 2,0% de óleo de linhaça + 60 mg de vitamina E/kg de ração + 2,0% de resíduo de carvão vegetal. As aves Lohmann LSL exibiram níveis mais altos de colesterol e triglicérides sanguíneos; e aumento de 0,9978 mg/dL nas concentrações de colesterol e 16,9285 mg/dL nas concentrações de triglicérides sanguíneos a cada período. Não foi observado efeito sobre as concentrações de colesterol-HDL e colesterol total da gema. Diante dos resultados, sugere-se testar concentrações maiores das substâncias utilizadas nos tratamentos, bem como novas substâncias, a fim de se utilizar o ovo como alimento funcional.

PO-16-187

IMPACTO DA CIRURGIA BARIÁTRICA SOBRE A CONCENTRAÇÃO DE ZINCO PLASMÁTICO E ERITROCITÁRIO EM PACIENTES OBESOS MÓRBIDOS

LILIANE VIANA PIRES; ANA HERCÍLIA C. SOARES SANTOS; BRUNO GELONEZE NETO; MARCOS ANTONIO TAMBASCIA; SEMÍRAMES JH DO MONTE; GUSTAVO SANTOS DE SOUSA; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Departamento de nutrição- UFPI**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Estudos realizados em animais e em humanos têm evidenciado que o estado nutricional relativo ao zinco encontra-se alterado na presença da obesidade e, que este mineral parece estar relacionado com a resistência à insulina comumente presente nesta doença. Este estudo teve como objetivo avaliar o impacto da cirurgia bariátrica sobre as concentrações de zinco plasmático e eritrocitário em pacientes obesos. O estudo foi conduzido em um grupo de pacientes obesos mórbidos submetidos à gastroplastia (n=18), com idade entre 18 e 56 anos, de ambos os sexos. Estes pacientes foram avaliados nos tempos 0 e 6 meses após a cirurgia bariátrica. A avaliação da composição corporal foi conduzida por meio de parâmetros antropométricos. A concentração de zinco no plasma e eritrócito foi determinada segundo o método de espectrofotometria de absorção atômica ($\lambda=213,9\text{nm}$). Os resultados mostram uma redução dos índices de avaliação da composição corporal nos pacientes avaliados, após seis meses da realização da cirurgia, com um percentual de perda de peso de 26,6%. A média encontrada da concentração de zinco no plasma na fase inicial desse estudo foi de $98,6 \pm 17,5 \mu\text{g/dL}$ e após seis meses da realização da cirurgia, a concentração plasmática desse mineral foi reduzida para $72,9 \pm 9,1 \mu\text{g/dL}$, com diferença estatística significativa ($p < 0,05$). Em relação a concentração de zinco no eritrócito antes da intervenção, este parâmetro apresentou uma média de $43,5 \pm 7,4 \mu\text{gZn/gHb}$ e após seis, a média encontrada foi de $53,1 \pm 6,3 \text{mgZn/gHb}$. A partir desses resultados iniciais, pode-se verificar que houve uma redução nas concentrações de zinco no plasma, bem como um aumento nos níveis desse mineral nos eritrócitos de pacientes obesos, após seis meses da realização da cirurgia bariátrica. Embora os mecanismos ainda não estejam totalmente esclarecidos, estes resultados sugerem a presença de alteração na compartimentalização de zinco em pacientes obesos.

PO-16-188

AVALIAÇÃO DO APROVEITAMENTO PROTÉICO DE RATOS ALIMENTADOS COM SOJA GENETICAMENTE MODIFICADA (GLYCINE MAX L.)

PATRICIA CINTRA; INAR ALVES DE CASTRO; FLÁVIO FINARDI FILHO

Instituição: Dep. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ, CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Os alimentos geneticamente modificados são foco de controvérsias devido a questionamentos sobre a segurança alimentar. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o estado nutricional de ratos saudáveis, em fase de crescimento, alimentados com soja geneticamente modificada bem como as possíveis alterações fisiológicas no aproveitamento da fração protéica, causadas pela incorporação de genes exógenos. Ratos Wistar (n=32), machos, recém-desmamados, com peso inicial médio de 45g, foram alimentados com rações isoprotéicas e isoenergéticas contendo como fontes protéicas caseína (controle), soja convencional (parental) e soja tolerante ao herbicida glifosato (GM), em concentração de 12%, além de um grupo de animais que recebeu ração aprotéica. Após 28 dias de ensaio, o sangue dos animais anestesiados foi coletado via aorta abdominal para análises de albumina, proteínas totais e IGF-1 no plasma. O consumo da soja GM e de sua parental não afetou o desenvolvimento dos animais, quando comparados ao grupo controle. Além disso, os dados mostraram que o aproveitamento da fração protéica das dietas não foi afetado pelo tipo ou origem da fonte protéica, evidenciado por valores de albumina e proteínas totais estatisticamente iguais ($p < 0,05$) para os grupos soja GM, parental e controle. Esta tendência foi mantida na avaliação da concentração plasmática de IGF-1, como parâmetro de desenvolvimento. Com relação ao grupo aprotéico, os resultados de albumina e proteínas totais são menores quando comparados aos demais grupos ($p = 0,000002$ e $p = 0,000034$, respectivamente). Objetivamente, não foram observadas diferenças nos parâmetros estudados entre os dois grupos que receberam soja GM e sua parental, sugerindo que o consumo da soja GM, não prejudica o estado protéico dos animais, tampouco o seu desenvolvimento.

PO-16-189

DETERMINAÇÃO DO RENDIMENTO DE DIFERENTES CORTES DA CARNE DE FRANGO SUBMETIDOS AO PROCESSO DE COZÃO POR CALOR ÚMIDO, EM ÁGUA SOB PRESSÃO

FERNANDA RAGGIO RAVAGNANI; CARLOS ALBERTO FRANÇA RIBEIRO; MARTA NEVES C. MARÇAL VIEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO - UNAERP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A qualidade de atendimento de uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) se expressa por vários fatores, entre eles o fornecimento de porções suficientes a cada indivíduo. O consumo de carne de frango é bastante usual nestas unidades, e um dos alimentos com perdas expressivas nas quantidades de sucos quando submetidos ao processamento térmico. As estimativas destas perdas orientam os valores brutos per capita a serem adquiridos, além de ser um fator econômico bastante importante para se ter controle sobre os custos e evitar compras extras. Com o intuito de se verificar o rendimento de diferentes cortes da carne de frango após serem submetidos ao processo de cozão por calor úmido, em água sob pressão, avaliou-se três diferentes cortes da carne de frango (coxa, sobrecoxa e peito) de três marcas distintas. Os resultados foram avaliados pela média, intervalo de confiança, teste F aplicado à Análise de Variância (Anova) e teste Tukey ($p \leq 0,05$). A temperatura de cozão foi monitorada do início ao fim do processo, situando-se em $117^\circ\text{C} \pm 0,26^\circ\text{C}$ e $119^\circ\text{C} \pm 0,35^\circ\text{C}$, respectivamente. O corte “coxa” obteve o maior indicador de conversão (0.74) e consequentemente maior rendimento, seguido pelo corte “sobrecoxa” (0.65) e “peito” (0.63) que não apresentaram diferença significativa entre si. A marca “A” apresentou maior rendimento (70.3%) enquanto que a marca “B” obteve maior perda de peso após a cozão. Quando analisados os cortes individualmente entre as marcas, apenas o corte “peito” da marca “A” apresentou maior rendimento em relação às outras marcas. Os mesmos resultados foram encontrados na avaliação da parte comestível dos mesmos cortes e marcas. Assim, verifica-se que há diferença quanto ao rendimento dos diferentes cortes e marcas da carne de frango quando submetidos ao processamento térmico. Deve-se, portanto, considerar tais parâmetros para o bom planejamento de refeições, apresentando máxima produtividade e mínimos riscos e perda

PO-16-190

COMPOSTOS COM ATIVIDADE ANTIOXIDANTE NO FRUTO PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE, L)

ALESSANDRO DE LIMA; JORGE MANCINI-FILHO

Instituição: Fac. Ciências Farmacêuticas - USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O processo oxidativo é um dos principais responsáveis pela degradação de vitaminas, proteínas e lipídeos, ocorrendo tanto em vegetais como no organismo animal, estando relacionado com a formação de radicais livres e de compostos que podem ser prejudiciais para o organismo animal. A presença de substâncias que possam retardar a oxidação tem sido muito estudada, principalmente entre os vegetais, aqui se enquadrando o pequi como fonte de antioxidantes naturais. Este trabalho teve por objetivo avaliar, na polpa do pequi, os teores de carotenóides e compostos fenólicos, através de extrações sequenciais com solventes de diferentes polaridades (éter, etanol e água) e pela obtenção de frações de ácidos fenólicos livres (AFL), ácidos fenólicos solúveis (AFS), e ácidos fenólicos de ligantes insolúveis (AFI). A capacidade antioxidante dos extratos e das frações fenólicas foi analisada através de um sistema hidrofílico (β -caroteno-ácido linoléico) e de um sistema lipofílico (Rancimat). Os resultados obtidos revelaram que o pequi é rico em carotenóides totais ($7,25 \pm 0,6$ mg/100g) e fenólicos totais ($209 \pm 0,05$ mg/100g), apresentando elevado potencial antioxidante no sistema hidrofílico na concentração de 50 ppm: extrato aquoso, AFL, AFS e AFI; 72,9%, 93,5%, 90%, 97% na proteção da oxidação em relação ao controle, respectivamente, sempre superiores e diferentes estatisticamente ($p < 0,05$) em relação ao padrão BHT (60%). No sistema lipofílico o extrato alcoólico e o extrato aquoso obtiveram o melhor desempenho no retardo de oxidação do óleo com 25,4% e 21,1% respectivamente em relação ao controle (óleo puro) e estatisticamente significativo ($p < 0,05$) em relação ao BHT (9,4%). Podendo-se inferir que o fruto pequi é um alimento rico compostos antioxidantes e o seu consumo associado a outros alimentos que apresentam tais propriedades pode auxiliar na prevenção de várias moléstias advindas do estresse oxidativo em seres vivos

PO-16-191

AValiação DA EXCREÇÃO URINÁRIA DE ZINCO EM PACIENTES OBESOS MÓRBIDOS

LILIANE VIANA PIRES; ANA HERCÍLIA C. SOARES SANTOS; BRUNO GELONEZE NETO; SEMÍRAMES JH DO MONTE; GUSTAVO SANTOS DE SOUSA; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Departamento de nutrição- UFPI**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A literatura tem demonstrado alterações na compartimentalização do zinco na presença da obesidade e resistência à insulina, bem como melhora na sensibilidade à ação da insulina após a suplementação com esse mineral. Os resultados desses estudos mostram aumento na concentração de zinco na urina de pacientes obesos, sendo provavelmente resultante de alterações no controle metabólico, comum nesses pacientes. Foram selecionados 26 pacientes obesos mórbidos, com idade entre 18 e 56 anos, de ambos os sexos, que faziam parte da demanda espontânea da Clínica de Tratamento de Obesidade - ClinObesi, em Teresina/Pi. A composição corporal foi avaliada por meio de parâmetros antropométricos tais como: peso, altura, IMC e circunferência da cintura. Para a determinação da concentração de zinco urinário, foi realizada uma coleta de urina de 24 horas. As amostras de urina foram diluídas na concentração de 1: 2 e feita a leitura diretamente na chama do espectrofotômetro de absorção atômica ($\lambda = 213,9$ nm). Os resultados da avaliação da composição corporal dos pacientes obesos avaliados neste estudo mostram valores médios de peso, IMC e circunferência da cintura de $113,0 \pm 18,7$ kg, $42,9 \pm 4,8$ kg/m² e $120,6 \pm 10,1$ cm, respectivamente. A média da concentração de zinco encontrada na urina de 24 horas foi de $669,70 \pm 439,19$ μ gZn/24h, superior aos valores de referência (300 a 600 μ gZn/24h). A partir dos resultados obtidos neste estudo, pode-se verificar uma excreção elevada de zinco na urina dos pacientes obesos avaliados, refletindo alteração na compartimentalização deste mineral na presença da obesidade.

PO-16-192

HÁBITOS ALIMENTARES NA TERCEIRA IDADE

RAQUEL BERNARDES DA SILVA; MICHELLE SOARES RAUEN; ALESSANDRA ROSSI; EMÍLIA ADDISON MACHADO MOREIRA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

O aumento da expectativa de vida aliado à redução das taxas de natalidade vem alterando a tradicional pirâmide populacional, com visível diminuição de sua base, e aumento da sua camada superior, ou seja, o aumento da população idosa em razão da maior longevidade. Sendo a nutrição um dos fatores determinantes para a longevidade, o objetivo deste estudo foi avaliar sob os aspectos nutricionais, físicos, sociais e afetivos, os hábitos alimentares de 40 idosos de ambos os sexos, com idade superior a 60 anos, pertencentes ao Grupo da terceira idade “Unidos Venceremos” - Santa Maria/RS. Os dados demográficos, sócio-econômicos e culturais foram obtidos através de um questionário. Foram levantados também alguns aspectos de saúde, tais como fumo, acesso aos serviços de saúde, histórico de doenças crônicas, uso de medicamentos e realização de atividade física. Além disso, através de respostas fechadas (sim ou não), obteve-se dados abrangendo aspectos psico-sociais, como comunicação e relacionamento pessoal. O hábito alimentar foi caracterizado através de um questionário de frequência do consumo alimentar (consumo diário, semanal e mensal de uma lista de alimentos pré-determinados), e informações relacionadas à utilização de produtos diet-light, adoçantes, número de refeições diárias, preferências, consumo de gorduras, açúcares, sal e líquidos. A população estudada apresentou-se em situação favorável já que 36% não apresentaram nenhuma doença crônica, 96% possuíam acesso aos sistemas de saúde, e 64% residem com mais pessoas, o que de certa forma auxilia na manutenção de uma alimentação adequada. Entretanto, 80% dos participantes relataram tomar algum medicamento, estando sujeitos aos possíveis efeitos colaterais da droga sobre a ingestão alimentar. Concluiu-se que, devido à complexidade da influência das variáveis nos hábitos alimentares, são necessárias pesquisas científicas interdisciplinares para o diagnóstico das reais necessidades do idoso.

PO-16-193

USO DO AZEITE DE OLIVA EM PREPARAÇÕES DOCES PARA MELHORA NO TEOR DE GORDURAS SAUDÁVEIS

PATRÍCIA ALVEZ FERREIRA; ADNILCE DE SOUZA DIAS PEREIRA; FLÁVIA BERWERH BELLARDE; CAMILA MARIA ZANIN

Instituição: Centro Universitário de Araraquara- UNIARA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

O azeite de oliva é um dos mais antigos produtos que atendem naturalmente aos quesitos dos alimentos funcionais, revelando-se um ingrediente bastante saudável e indispensável em dietas que contribuem para evitar as doenças mais comuns do mundo moderno. O objetivo do trabalho foi modificar receitas tradicionais para obtenção de produtos contendo menor teor de gordura saturada e colesterol e aumento na gordura insaturada, unindo o sabor do chocolate ao azeite de oliva. A partir da receita original do bolo de cenoura e da torta mousse de chocolate, foram feitas algumas modificações como: acrescentou-se azeite de oliva no lugar do óleo comum, diminuiu a quantidade de gemas, utilizou-se o açúcar e o leite condensado light no lugar dos produtos tradicionais. As receitas foram testadas no laboratório de análise sensorial do curso de Nutrição do Centro Universitário de Araraquara - UNIARA, por 30 consumidores diferentes para cada produto, utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos. O bolo de cenoura obteve ótima aceitação, 57,3% dos provadores gostaram muito ou extremamente, 21,3% gostaram moderadamente e 13,4% ficaram indiferente ou gostaram ligeiramente. O teor de gorduras totais decaiu 14%, gordura saturada e colesterol diminuíram 48% e 77%, respectivamente e a gordura insaturada aumentou 54%. A torta mousse de chocolate foi aceita por 99% dos provadores. Em relação ao teor de gorduras, obteve aumento de 50% em gorduras insaturadas. O uso do azeite de oliva não altera as características dos produtos ocasionando ótima aceitação pelos consumidores. Aumenta significativamente o teor de gorduras saudáveis nos alimentos e é uma ótima alternativa para as pessoas que não dispõem alimentos doces mas que se preocupam com a saúde e a qualidade de vida.

PO-16-194

DESENVOLVIMENTO E EXECUÇÃO DE RECEITAS MODIFICADAS PARA O EVENTO PENSA VIDA

RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; RENATA ZANDONADI; FERNANDA FREITAS; GRAZIELA ORNELAS; HALINA ARAÚJO; LÍVIA CRISTOFIDIS; ERIKA SANTOS; NATALIENE ANDRADE; CIBELE NEVES; GINY SEIXAS

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

As profundas mudanças econômicas, sociais e demográficas ocorridas nas últimas décadas provocaram alterações no estilo de vida da população e em particular nos hábitos alimentares. O aumento da prevalência da obesidade, bem como do diabetes, da hipertensão, das intolerâncias, entre outras caracterizam a transição nutricional na qual o Brasil vem enfrentando. A cada ano cresce o número de eventos em órgãos públicos e privados que demonstram aos funcionários os benefícios de uma vida mais saudável. O objetivo deste trabalho foi desenvolver receitas modificadas para diversas patologias comumente encontradas no Brasil e prepará-las para degustação em uma feira de qualidade de vida na presidência da república. Foram desenvolvidas 30 receitas que foram separadas para intolerantes à lactose, diabéticos, hipertensos, celíacos, obesos e constipados crônicos. Todas as receitas foram testadas e aprovadas pelo grupo de estudo antes de serem preparadas no evento. A feira foi realizada nos dias 21 a 24 de junho na própria presidência, contando com a participação de 1500 pessoas ao longo dos dias. Todas as preparações foram preparadas no laboratório de técnica dietética e transportadas ao local em caixas térmicas para garantir a segurança higiênico-sanitária. Algumas preparações foram: galinhada light, bolo de cenoura diet, pão de mel para celíacos, almôndegas e caldo de feijão para hipertensos, pães para intolerantes à lactose e constipados, entre outras. Um folder contendo algumas das receitas foi elaborado e distribuído aos participantes do evento. Ao longo dos dias, explicações e debates foram realizados para explicar a idéia do trabalho e como a utilização destas receitas podem melhorar a qualidade de vida das pessoas. Alguns temas abordados foram: a diferença entre diet e light, o que é doença celíaca?, como substituir o leite e manter o cálcio. A aceitabilidade das receitas foi muito boa e o evento bem estruturado e dinâmico.

PO-16-195

CONDIÇÕES SANITÁRIAS DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE HORTALIÇAS DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA - ES

ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES; VIVIANE MORAES PESTANA; REYNALDO CAMPOS SANTANA; SHIRLEY MADLENER SOUZA; GISELE GRIPA GUZZO; RAINÉRIO NATANAEL DARDENGO JR; FREDERICO RAPOSO LOPES FILHO

Instituição: Faculdade de Saúde e Meio Ambiente - FAESA**Ag.Financiadora:** FACITEC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A ingestão de alimentos contaminados pode provocar as chamadas doenças transmitidas por alimentos (DTA's), que ocasionam desde uma leve diarreia até o óbito. O objetivo desse estudo foi realizar um levantamento de informações relacionadas às condições e práticas higiênico-sanitárias em estabelecimentos comerciais de hortaliças do município de Vitória-ES. A coleta de dados foi realizada durante visitas a 68 estabelecimentos comerciais (pequeno, médio e grande porte) por meio de entrevistas a gerentes/responsáveis pelos setores de hortifrutigranjeiros e registro de situações e, ou, observações do entrevistador nos estabelecimentos selecionados. O inquérito foi elaborado com base nas Portarias 326/SVS/MS e 1.428/MS. Verificou-se que há pias específicas para higienização de mãos em 94% dos locais, mas não existem torneiras de água quente, 46% disponibilizam detergente comercial e em 18%, utiliza-se toalha de pano para secagem. Por outro lado, em 53%, os manipuladores trabalham uniformizados, mas em 90% deles, não trabalham com os cabelos presos e, ou, não utilizam touca ou boné. Foi verificado também que, em 95% dos locais, os manipuladores trabalham conversando e em 40% dos mesmos, apresentam unhas das mãos grandes e sujas. Em 97% dos estabelecimentos não existem telas de proteção contra insetos nas áreas de manipulação, sendo que 69% dos mesmos apresentam janelas nestas áreas, facilitando assim, a entrada de pragas. Em adição, em 87%, os ralos não são sifonados, o que também favorece a entrada de insetos rasteiros e roedores. Por outro lado, apesar de existir câmara fria para armazenagem das hortaliças em 65% dos estabelecimentos, 97% deles não apresentam planilhas de controle de temperatura. Em 65% dos locais, as superfícies de manipulação são de madeira e, em 43% deles as superfícies são higienizadas somente com água e sabão. As condições de higiene dos estabelecimentos (ambiente e manipuladores) estudados não atendem ao preconizado pela legislação vigente.

PO-16-196

APLICAÇÃO DE INULINA EM QUEIJO FRESCO CREMOSO SIMBIÓTICO: MANUTENÇÃO DOS TEORES DE FRUTANOS AO LONGO DO ARMAZENAMENTO

FLÁVIA CAROLINA ALONSO BURITI; HAÍSSA ROBERTA CARDARELLI; TANIA MISUZU SHIGA; TULLIA MARIA C. C. FILISETTI; SUSANA MARTA ISAY SAAD

Instituição: Fac. Ciências Farmacêuticas - USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Os probióticos e os prebióticos são componentes alimentares que exercem efeito benéfico sobre a composição da microbiota intestinal. Alimentos contendo a combinação desses ingredientes são referidos como simbióticos. Entre os probióticos, destacam-se os *Lactobacillus casei/paracasei*, *L. acidophilus* e bifidobactérias. Os frutanos tipo inulina e a oligofrutose tem sido os prebióticos mais investigados. O objetivo do presente trabalho foi verificar a possibilidade de degradação do prebiótico inulina (Raftiline® HP-Gel, Orafiti), adicionado em queijo fresco cremoso produzido com o emprego da cultura starter *Streptococcus thermophilus* (TA-040, Danisco) e da cultura probiótica *L. paracasei* subsp. *paracasei* (LBC-82, Danisco), através da determinação do teor de frutanos no produto recém-fabricado e ao final de sua vida de prateleira. O ingrediente probiótico Raftiline® HP-Gel foi adicionado na proporção de 8% do total de queijo cremoso produzido. Os produtos embalados foram mantidos a $4\pm 1^{\circ}\text{C}$ e, após 1 e 21 dias de armazenamento, foram congelados e liofilizados, para a determinação de frutanos, em duplicata, de acordo com o método 997.08 AOAC. O ingrediente Raftiline® HP-Gel também foi analisado, em duplicata, paralelamente às amostras de queijo. Observou-se o teor médio de 95,2% de frutanos nas amostras de Raftiline® HP-Gel. Nas amostras de queijos após 1 e 21 dias de armazenamento foram identificados teores médios de frutanos bastante próximos, 7,32% e 7,27%, respectivamente. Não houve diferença significativa entre os teores de frutanos após 1 e 21 dias de armazenamento dos queijos ($p>0.05$). Tais resultados indicam que o metabolismo das bactérias starter e probiótica adicionadas não ocasionaram a degradação dos frutanos durante o armazenamento desses queijos. Adicionalmente, os queijos simbióticos apresentaram teor de frutanos superior a 7g/100g, quantidade suficiente para conferir potencial prebiótico ao longo de todo o armazenamento desses produtos.

PO-16-197

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE LIPÍDEOS E ÁCIDOS GRAXOS TRANS EM BISCOITOS SALGADOS E BATATAS FRITAS CHIPS

DANIELLA E. DUQUE GUIMARÃES; ERIKA FERREIRA COLONEZE; INGRID DA COSTA MAIA; MARCELLE C.M. SERRA; NATÁLIA C. ALMEIDA; MARIA LÚCIA M. LOPES; VERA LÚCIA VALENTE MESQUITA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: Os ácidos graxos trans foram, recentemente, incluídos entre os lipídios dietéticos que atuam como fatores de risco para doença cardiovascular. Na literatura, informações referentes à quantidade desses ácidos graxos nos alimentos ainda são escassas. Objetivo: Determinar o teor de lipídios totais (LT) e de ácidos graxos trans (AGT) de biscoitos salgados e batata frita do tipo chips. Métodos: Foram analisadas amostras em triplicata de biscoitos salgados de milho nos sabores queijo, requeijão e parmesão e ainda dois tipos de batata chips (tradicional e sabor churrasco). Os alimentos foram triturados para a determinação do teor de lipídios totais pelo método de Soxhlet e os resultados expressos em porcentagem. O teor de AGT foi quantificado por cromatografia gás-líquido e identificados por comparação com seu tempo de retenção com padrões conhecidos. Os resultados foram expressos como média \pm EPM. Utilizou-se o método de Bonferroni com nível de significância de $p<0.05$. Resultado: O biscoito salgado sabor requeijão foi o que apresentou uma maior quantidade de AGT ($0,12 \pm 0,01\text{g}$ em 25,04% de LT) quando comparado aos sabores queijo ($0,05 \pm 0,001\text{g}$ em 23,6% de LT) e parmesão ($0,04 \pm 0,002\text{g}$ em 14,24% LT). Em relação ao teor de AGT nas batatas chips encontramos valores de $0,01\text{g}$. Os biscoitos salgados apresentaram maior quantidade de AGT quando comparados às batatas fritas do tipo chips (tradicional e sabor churrasco), ainda que essas apresentaram maior teor de LT com valores percentuais de 37,85 e 35,66%, respectivamente ($p<0.05$). Conclusão: Os alimentos analisados não mostraram elevados percentuais de AGT, entretanto observamos variações importantes no percentual de lipídios totais. Sendo importante avaliar também os ácidos graxos saturados nestes alimentos. Desta forma, é essencial que a população tenha conhecimento destas quantidades no rótulo destes alimentos.

PO-16-198

EVALUACIÓN ANTIOXIDANTE DE SEMILLAS DE GUARANÁ [PAULINIA CUPANA VAR.SORBILIS(MART.)DUCHEL]

EUGENIA MARTA KUSKOSKI; ROSEANE FETT; AGUSTÍN GARCIA ASUERO; ANA MARIA TRONCOSO

Instituição: Universidade Sevilla**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

En analogía con lo que ocurre en las plantas, las especies reactivas de oxígeno como los radicales hidroxilos y peróxilos y aniones de súperoxido y las especies reactivas de nitrógeno como óxido nítrico son constantemente generados en humanos y animales como resultado de reacciones metabólicas. La producción excesiva de radicales puede superar la capacidad antioxidante fisiológica proporcionada por las enzimas antioxidantes como la glutatona peroxidasa, catalasa y superóxido dismutasa y compuestos antioxidantes como la glutatona, tocoferol y ácido ascórbico. Como consecuencia, proteínas, lípidos, y ADN pueden ser atacados por radicales libres y por consiguiente producir trastornos enzimáticos, y dañar las membranas de las células y el material genético. La protección antioxidante contra los radicales puede incrementarse con una nutrición adecuada y saludable se permite reducir el riesgo de enfermedades crónicas tales como cáncer, enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas relacionados con la edad (ej. enfermedad de Alzheimer). Este trabajo tiene por objeto el estudio de evaluación de la actividad antioxidante de semillas de guaraná [Paulinia cupana var. sorbilis (Mart.) Ducke]. La actividad antioxidante se ha evaluado utilizando el radical ABTS*+ formado tras la reacción de 2,2'azino-bis-(3-etilbenzotiazolin 6-ácido sulfónico) (ABTS) con persulfato potásico. Los valores de la actividad antioxidante se han expresado como capacidad antioxidante equivalente a Trolox (TEAC). Se han encontrados llamativos resultados en la semilla, $1137,33 \pm 16,3 \pm \text{mol TEAC/g}$ en la almendra seca y $268,01 \pm 14,9 \pm \text{mol TEAC/g}$ en la cáscara, demostrándose así el potencial de este alimento como antioxidante. Apoyo: CAPES

PO-16-199

IOGURTE PROBIÓTICO PARA CRIANÇAS EM FASE ESCOLAR ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS
GLÁUCIA FERNANDES CÂNDIDO; ALFREDO HITOSHI MAEDA**Instituição:** Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O conceito de alimentação funcional se baseia em explorar o potencial de saúde contido nos alimentos para deter o aumento das doenças crônicas da população. Os probióticos de encaixam na categoria de alimentos funcionais. O termo deriva do grego e significa “ para a vida”. Probióticos são “microorganismos vivos capazes de melhorar o equilíbrio microbiano produzindo efeitos benéficos à saúde do indivíduo”. A evolução da microbiota intestinal com a idade é notável. Na infância, grandes alterações ocorrem e, em poucos meses, a microbiota intestinal torna-se semelhante ao de um adulto. O iogurte tem se tornado um importante aliado na alimentação infantil tendo em vista que o produto pode ser consumido diariamente devido a sua praticidade e flexibilidade em se adaptar a inúmeros ingredientes a ele adicionado. O objetivo do presente trabalho foi desenvolver um iogurte probiótico para crianças em fase escolar, de 7 a 10 anos, enriquecido com ferro e vitaminas. Como inóculo foi utilizado a cultura Bio Rich contendo os microrganismos: Lactobacillus acidophilus (La-5), Bifidobacterium (BB-12) e Streptococcus thermophilus (ST-36). Durante 14 dias de vida de prateleira do produto determinou-se a população de bactérias lácticas utilizadas como inóculo. Para a contagem de L. acidophilus utilizou-se Ágar MRS (OXOID), para Bifidobacterium Ágar MRS (OXOID) acrescido de Dicloxacilina, Cloreto de lítio e Cisteína e para S. thermophilus Ágar M17 (OXOID) com lactose. A contagem inicial foi de $2,0 \times 10^9$ UFC/g de L. acidophilus, $1,0 \times 10^8$ UFC/g de Bifidobacterium e $1,5 \times 10^8$ UFC/g de S. thermophilus. Após 14 dias as bactérias mostraram-se viáveis na contagem de: $1,1 \times 10^6$ UFC/g de L. acidophilus, $7,1 \times 10^6$ UFC/g de Bifidobacterium e $1,4 \times 10^9$ UFC/g de S. thermophilus. Conclui-se que o desenvolvimento do produto é viável, uma vez que a população de microrganismos probióticos permaneceu acima do recomendado pela legislação ($> 10^6$ UFC/g).

PO-16-200

AValiação Nutricional de Diferentes Cultivares de Grãos de Soja (Glycine Max) Submetidos à Diferentes Doses de Irradiação

TAÍS CAROLINA F DE TOLEDO; SOLANGE GUIDOLIN C BRAZACA; VALTER ARTHUR

Instituição: ESALQ/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A soja Glycine max tem ganho bastante destaque nos últimos anos devido às descobertas de várias propriedades nutraceuticas. Por esse motivo, houve significativo aumento em seu consumo e produção. A irradiação gama pode ser utilizada para prevenção de perdas durante armazenamento. O objetivo do presente trabalho foi analisar o comportamento de cinco cultivares de soja doados pela EMBRAPA (BRS212, BRS213, BRS214, BRS231 e Embrapa 48) e um cultivar geneticamente modificado (GM) frente à diversas doses de irradiação (0, 2, 4 e 8 kGy) com relação à composição centesimal e teor de taninos presente; os grãos foram analisados crus e cozidos. As análises de composição centesimal foram realizadas segundo AOAC (1995), fibras solúveis e insolúveis de acordo com ASP et al. (1983) e taninos de acordo com Price et al. (1980); foi realizado teste de Tukey com utilização do programa estatístico SAS. Com relação ao teor de proteína, o cultivar BRS214 foi o que apresentou maior teor (41,07%) nas amostras cozidas, e o cultivar GM (38,20%) nas cruas. A amostra BRS212 apresentou maior teor de gordura (22,84%) e de fibras (24,14%) entre as amostras cruas, a GM (27,29%) de gordura e a E48 (18,75%) de fibras para as amostras cozidas. Os teores de taninos nas amostras cruas variaram de 0,32 a 0,04mg/g para as amostras GM dose 0 e E48 dose 8, respectivamente. Já para as amostras cozidas os teores variaram de 0,27 a 0,03mg/g para os cultivares 213 dose 0 e 212 dose 8, respectivamente. De acordo com os resultados obtidos, conclui-se que a irradiação tanto nas amostras cruas quanto nas cozidas promoveu redução no teor de taninos e a diferença existente entre a composição centesimal foi com relação aos diferentes cultivares e não às doses de irradiação utilizadas.

PO-16-201

QUANTAS PORÇÕES DE ALIMENTOS DA PIRÂMIDE OS ADOLESCENTES ESTÃO INGERINDO?

ANA RAQUEL BARREIRA VIEIRA; LAÍS HELENA BOZZINI MONTEIRO; ISA DE PÁDUA CINTRA

Instituição: IPCE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

Muito se discute sobre os hábitos alimentares inadequados dos adolescentes, mas não há estudos nacionais demonstrando o quanto realmente eles estão ingerindo em relação aos diferentes grupos de alimentos. Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar desta população e comparar com as recomendações da Pirâmide Alimentar, de acordo com o sexo. Participaram deste estudo 131 adolescentes do ensino médio de uma escola particular da zona Sul de São Paulo. Para a avaliação do estado nutricional utilizou-se o IMC, de acordo com os parâmetros do CDC (2000) e o somatório das dobras cutâneas triptical e subescapular, para a avaliação do percentual de gordura corporal (Taylor, 2002). Para a investigação do consumo alimentar, utilizou-se o Questionário de Frequência Alimentar, tendo sido utilizada a Pirâmide Alimentar Adaptada (Philippi, 1999) para a verificação do número de porções recomendadas para os grupos alimentares. Verificou-se baixa prevalência de excesso de peso (8,4%), sendo 4,6% de sobrepeso e 3,8% de obesidade, indicando que 91,6% da população eram eutrófica, embora 17,5% dos meninos e 29,4% das meninas apresentassem o percentual de gordura corporal acima do ideal. Em relação ao consumo alimentar, verificou-se que o sexo feminino consumia as seguintes porções dos grupos alimentares: 3,5 de cereais; 1,6 de hortaliças; 1,5 de frutas; 1,8 de carnes; 2,2 de leite; 0,7 de leguminosas; 1,7 de gordura e 3,4 de açúcar, e no masculino 6,3 de cereais; 1,5 de hortaliças; 2,3 de frutas; 3,1 de carnes; 2,6 de leite; 1,8 de leguminosas; 1,9 de gorduras e 4 de açúcar. Estes resultados demonstram que os adolescentes, mesmo sendo considerados eutróficos, apresentam grandes distorções em relação ao consumo dos diferentes grupos alimentares quando comparados com a recomendação proposta pela pirâmide alimentar, confirmando a tendência de que uma alimentação desequilibrada pode apresentar relação direta com a modificação da composição corporal.

PO-16-202

PERFIL AMINOACÍDICO E ÁCIDOS GRAXOS DA FARINHA DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES KUNTH).

LUCIA K.O. YUYAMA; JAIME P.L. AGUIAR; KAORU YUYAMA; CHARLES R. CLEMENT; LEWIS J. GREENE; SABRIA A. PIMENTEL; MIRIAM S. F. CARUSO

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Ag.Financiadora:** FINEP/PPG-7 PROC.64.99.0477.00; CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Considerando o potencial da pupunheira (*Bactris gasipaes* Kunth) e a escassez de informações em relação aos constituintes nutricionais, determinou-se a composição aminoacídica e ácidos graxos da farinha de pupunha. As farinhas utilizadas para as análises química foram as procedentes de 2 Comunidades do Município de Benjamin Constant, AM: Cidade Nova (CN: 23,27,30,32,33) e Vera Cruz (VC: 30,33,30/33), perfazendo um total de 08 amostras. Os ácidos graxos do óleo das farinhas foram transformados em metil ésteres e analisados, segundo metodologia do IAL. Os aminoácidos foram determinados no Centro de Química de Proteínas da FMRP-USP por meio da utilização da cromatografia de troca iônica, tendo como solventes citrato de sódio. Os resultados demonstraram que as farinhas estudadas contêm todos os aminoácidos essenciais sendo que a leucina apresentou-se em maior concentração ($5,02 \pm 0,10$ e $4,54 \pm 0,63$ mg% N) nas populações de VC e CN seguida da valina ($3,12 \pm 0,09$ e $2,90 \pm 0,26$) nas populações VC e CN respectivamente. A maior limitação foi para a metionina (VC: $1,26 \pm 0,03$ e CN: $0,95 \pm 0,14$ mg% N). Dentre os aminoácidos não essenciais merece destaque o ácido aspártico (CN: $7,61 \pm 1,70$ e VC: $7,35 \pm 0,21$ mg% N) seguido do ácido glutâmico (VC: $7,71 \pm 0,09$ e CN: $6,94 \pm 0,34$ mg% N). Em relação aos ácidos graxos constatou-se a predominância do C16: 0 (palmítico) e C18: 1 (oléico) com teor médio de $31,23 \pm 3,35\%$ e $45,27 \pm 3,89\%$ respectivamente. As maiores concentrações de C16: 0 foram encontradas nos óleos extraídos das farinhas de pupunha oriundas das populações CN26 (35,46%) e CN30 (34,61%) e de C18: 1 na farinha CN 33 (51,67%). O linoléico foi destaque na CN20 (15,19%). Conclui-se que a farinha de pupunha analisada representa de fato uma fonte alimentar altamente nutritiva pelo valor considerável de oléico e linoléico, assim como a presença de todos os aminoácidos essenciais ainda que em menor proporção.

PO-16-203

ANÁLISE DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA

SHEYLLE ALMEIDA DA SILVA; TÂNIA APARECIDA P. C. FERREIRA

Instituição: Faculdade de Nutrição/UFG**Ag.Financiadora:** FUNAPE/ UFG (EM APRECIACÃO)**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

No início do século XX, a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância foi alvo de perversa promoção comercial, tendo convencido muitas mães a substituírem o aleitamento materno por sucedâneos do leite materno - conhecidos como "substitutos" - e outros alimentos. Diante dos reflexos negativos destas ações nos níveis de amamentação no Brasil e no mundo, foram tomadas diversas medidas a fim de se promover e garantir o aleitamento materno, dentre elas várias regulamentações de rotulagem. O objetivo deste trabalho foi o de analisar a conformidade/ inconformidade dos rótulos destes alimentos em relação às regulamentações vigentes. Foram analisados 86 rótulos de alimentos comercializados para lactentes e crianças de primeira infância: fórmulas infantis para lactentes (n=11), fórmulas infantis de seguimento para lactentes (n=05), alimentos de transição (n=07), alimentos à base de cereais (n=11) e leites (fluidos, em pó, integrais, desnatados, de vaca, de outras espécies animais e alimentos de origem vegetal com finalidade de leite) (n=52). Procedeu-se a análise da rotulagem dos alimentos através de um formulário estruturado contendo itens das Resoluções 222/02, 977/98, 40/01, 259/02, 23/00, 34/98 e 36/98. A maior porcentagem de inconformidades foi observada com relação à apresentação de ilustrações inadequadas: alimentos de transição (8,14%); alimentos à base de cereais (10,46%); fórmulas infantis para lactentes (8,14%) e de seguimento para lactentes (3,49%). Realizou-se uma análise estatística por qui-quadrado ($p < 0,05$) e observou-se maior frequência de inconformidade nos itens da rotulagem específica em relação à rotulagem geral nos alimentos analisados. Concluiu-se que as indústrias têm obedecido em sua maioria às normas para rotulagem geral. Porém, em relação à rotulagem específica ainda têm ocorrido frequentes abusos que podem induzir a aquisição de produtos inadequados para a saúde dos lactentes e crianças de primeira infância.

PO-16-205

ELABORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS INFANTIS ORGÂNICOS COMPOSTOS POR FRUTAS E CEREAIS

MARIANA BATTAGLIN VILLAS BOAS; ROGÉRIO LOPES VIEITES; CAROLINA CRISCUOLO; ANDREIA ALMEIDA SILVA; VERA MORES RALL

Instituição: Instituto de Biociências - UNESP - Botucatu**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O aleitamento materno deve ser o único alimento nos primeiros seis meses de vida. Após este período, ocorre a introdução de alimentação complementar, preconizada pela OMS, sendo que estes alimentos devem ser isentos de contaminação por germes patogênicos, toxinas ou produtos químicos. O objetivo foi avaliar as características microbiológicas de alimentos infantis orgânicos complementares elaborados por alunas do Curso de Nutrição da UNESP/Campus de Botucatu/SP, em parceria com a empresa Refazenda LTDA. Foram elaboradas e analisadas as amostras de “banana com aveia” (A) e “banana, mamão e laranja” (B), preparadas utilizando-se boas práticas de manipulação que atenda aos padrões da RDC nº12 (ANVISA), acondicionadas em recipientes de vidro, submetidas à vácuo parcial e autoclavadas. As amostras foram analisadas imediatamente após o preparo e 5 dias após a elaboração, sendo mantidas a temperatura ambiente. Buscou-se verificar a presença de Salmonella, determinação de Coliformes Fecais e Totais e enumeração de estafilococos coagulase positiva, Bacillus cereus, de bolores e leveduras e de mesófilos aeróbios ou anaeróbios facultativos. Em ambas as amostras, nos dois tempos analisados, observou-se ausência de Salmonella e contagens inferiores a 100 UFC/g para B. cereus. A presença de S. aureus foi detectada na amostra B durante a primeira análise (2,0 x 10² UFC/g). Observou-se também aumento gradual de coliformes totais e fecais, mesófilos, psicrotóxicos e bolores e leveduras nos dois alimentos analisados. A determinação inicial de coliformes fecais foi inferior a 3,0 NMP/g nas preparações analisadas, porém após 5 dias este número foi superior a 10³ NMP/g. A enumeração de mesófilos, após este mesmo período, foi de 8,6 x 10⁵ UFC/g para a amostra A e 6,0 x 10⁵ UFC/g para a amostra B. Devido a alta contaminação num curto intervalo de tempo, torna-se imprescindível a continuidade de estudos, a fim de viabilizar a comercialização e consumo destes produtos.

PO-16-206

AGREGANDO VALORES AS PREPARAÇÕES COM FRUTOS TÍPICOS DA AMAZÔNIA

CLARICE S. O. H. KITAYAMA; LUCIA K.O. YUYAMA; JAIME P.L. AGUIAR; ROBERTO N. MAEDA; LILIAN PANTOJA

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Ag.Financiadora:** MINISTÉRIO DA SAÚDE/FUNASA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A região amazônica, detentora de fruteiras com potencial econômico e nutricional, não contempla o seu pleno aproveitamento, considerando que os cardápios revelam-se pobres e monótonos com baixo consumo de frutos nativos. Objetivando diversificar a dieta dos amazonenses e consequentemente a valorização de alimentos autóctones, o presente estudo formulou receitas por meio do uso de frutos potencialmente nutritivos como: açaí, pupunha, araçá-boi, graviola e cupuaçu. No Laboratório de Alimentos e Nutrição do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - INPA, os frutos oriundos dos municípios de Manaus foram selecionados, lavados, sanitizados, despolpados e mantidos sob congelamento a -18°C até o momento das preparações. Procedeu-se as análises físico-química dos frutos em triplicata em relação a umidade, pH, Brix e acidez (IAL, 1985). As preparações a base de mingaus, doces, cremes, bolos, refrescos e vitaminadas foram avaliadas sensorialmente segundo Monteiro (1984) objetivando a seleção da melhor formulação, sendo consideradas aprovadas, as que obtiveram no mínimo 70% de aceitabilidade. A quantidade de polpa nas receitas variou conforme o pH, grau brix e teor de umidade característico de cada fruto, sendo que para os demais ingredientes, os ajustes foram proporcionais a quantidade de polpa utilizada. O rendimento das preparações foi praticamente equivalente a quantidade de ingredientes utilizados, garantindo um adequado aproveitamento. Constatou-se que as receitas a base de cupuaçu foram as de maior aceitabilidade (96,60%), seguida da graviola (95,10%) e araçá-boi (94,80%), provavelmente por serem frutos autóctones e consumidos pelos amazonenses. Em relação ao açaí apesar de sua popularidade a aceitabilidade foi menor (86,60%). Conclui-se que é possível diversificar cardápios com a inserção de preparações com valor agregado.

PO-16-207

ENRIQUECIMENTO DE PÃO, PANQUECA E COOKIE ATRAVÉS DA SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DA FARINHA DE TRIGO PELA FARINHA DE AMARANTO (*AMARANTHUS CRUENTUS* L., BRS-ALEGRIA).

ANDREA C. GUERRA MATIAS; KARINA DANTAS COELHO; VANESSA DIAS CAPRILES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÉAS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública-USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O amaranto é um pseudocereal de origem andina de elevado valor nutritivo, apresentando proteína de alto valor biológico e efeito hipocolesterolêmico, observado em animais. Recentemente esta cultura foi introduzida no Brasil (*Amaranthus cruentus* L. variedade BRS alegria) pela Embrapa Cerrados. O objetivo deste trabalho foi desenvolver produtos de panificação: pão, panqueca e cookie, através da substituição parcial da farinha de trigo (FT) pela farinha de amaranto integral (FAI) e desengordurada (FAD), e avaliar as implicações desta substituição no valor nutritivo e aceitabilidade do produto final. Foram desenvolvidas três formulações para cada produto: 1) FT, 2) FT, FAI e 3) FAD (2% de lipídios). A FT foi substituída pela farinhas de amaranto em 26% no pão, 25% na panqueca e a FT e aveia em 30% no cookie. Foram determinadas nas farinhas de amaranto as frações umidade, cinzas, proteína, extrato etéreo, fibra alimentar (solúvel e insolúvel), e os teores de cálcio e ferro. A composição dos demais ingredientes foram compilados da Tabela do ENDEF e da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (USP/ Brazilfoods). Observou-se que os pães com FAI e FAD são fontes de fibra (5,6g/100g), e os cookies são ricos em fibra (7,4g/100g) de acordo com a Portaria 27 (ANVISA 1998), as panquecas apresentaram 2,2g/100g. Não foi observada diferença de aceitação sensorial ao comparar os produtos obtidos com a FAI e FAD (<0,05) através de um teste afetivo com escala hedônica de nove pontos, painel constituído por 32 provadores. Verifica-se que a substituição parcial da FT pelas farinhas de amaranto promove aumento do valor nutritivo, manutenção do rendimento e produtos de elevada aceitabilidade sensorial. Sugere-se o aumento das quantidades das farinhas de amaranto nas preparações visando o maior aproveitamento das qualidades deste alimento. Pedido de patente depositado junto ao I.N.P.I.

PO-16-208

PRODUÇÃO DE ÁCIDO GÁLICO POR *ASPERGILLUS AWAMORI* EM CULTIVOS SUBMERSOS

WANESSA XIMENES RIBEIRO; ELAINE YURIKO KATO; ANDREA MIURA DA COSTA; ROSANE MARINA PERALTA

Instituição: Universidade Estadual de Maringá**Ag.Financiadora:** CNPQ E FUNDAÇÃO ARAUCÁRIA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O ácido gálico (ácido 3,4,5 trihidroxibenzoico) é um insumo químico que pode ser produzido através da hidrólise dos taninos hidrolisáveis pela enzima tanase de microrganismos. É largamente utilizado em indústrias farmacêuticas para manufatura de trimetropim (TMP), um agente bactericida, e para a obtenção de ésteres de ácido gálico, principalmente propil galato, de grande uso em indústrias de alimentos como agente anti-oxidante de gorduras e óleos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a produção de ácido gálico através da hidrólise *in vivo* de taninos hidrolisáveis por *Aspergillus awamori*. Esporos de *A. awamori* foram inoculados em frascos contendo meio mineral suplementado com glicose e extrato de levedura. Após 3 dias de cultivo à 28° C sob agitação de 120 rpm, a massa micelial obtida foi transferida para meio contendo diferentes concentrações de ácido tânico. Os cultivos foram mantidos sob agitação por até 24 h. O acúmulo de ácido gálico nos meios de cultura foi avaliado através de cromatografia em camada delgada utilizando uma mistura de acetoneitrila: ácido fórmico: tolueno (30: 70: 1) como solvente e cloreto férrico em metanol como revelador. A quantidade de ácido gálico presente foi estimada em 280 nm por HPLC, utilizando uma coluna C18 e o sistema solvente acetoneitrila: água: ácido fosfórico (10: 89,9: 0,1). Máxima quantidade de ácido gálico (4 g/L) foi encontrada após 12 h de cultivo em culturas suplementadas com 10 g/L de ácido tânico. Nossos dados sugerem que cultivos submersos de *A. awamori* seja uma alternativa viável de produção de ácido gálico em escala industrial.

PO-16-209

AValiação DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM PALMA (OPUNTIA FÍCUS-INDICA)

PETRÚCIA KARINE S DE BRITO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Departamento de Nutrição - CCS/UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Uma vez considerada a importância dos compostos fenólicos como antioxidantes, torna-se interessante verificar a presença de tais compostos em palma (*Opuntia fícus-indica*); por ventura, esses resultados poderão somar aos efeitos positivos da mesma como adjuvante no tratamento de doenças, especialmente por esse vegetal ser utilizado na culinária nordestina. Assim, esse estudo refere-se à identificação de compostos fenólicos e comportamento antioxidante em extratos do broto de palma (*Opuntia fícus-indica*), obtidos por meio de extração sequencial em solventes de diferentes polaridades, verificados sua presença por cromatografia em camada delgada (CCD) e testados em sistema aquoso oxidativo. Na CCD em placa foi feita a revelação em solução de b-caroteno e ferricianeto de potássio/cloreto férrico. Foi verificada, nesse método, tanto a presença de substâncias antioxidantes como a identificação de compostos fenólicos entre elas. A atividade antioxidante foi medida através de leituras espectrofotométricas por meio do sistema aquoso de co-oxidação de substratos (β -caroteno/ácido linoléico), onde foi verificado que 160ppm do extrato etéreo da palma apresentou a melhor proteção contra a oxidação (37,56%), seguido do extrato aquoso à 120ppm (30,03%), sem diferença significativa ($p > 0,05$) entre eles. No entanto, o extrato aquoso apresentou melhor estabilidade antioxidante. Para uma melhor compreensão da atividade antioxidante da palma foi feito o estudo cinético utilizando-se o método das tangentes para a obtenção dos fatores F1 e F2, o qual foi possível verificar maior efetividade dos extratos em bloquear a fase de iniciação das reações de oxidação ($F1 < 1,0$), apontando, em contrapartida, efeito pró-oxidativo dos extratos durante a fase de propagação da cadeia oxidativa ($F2 > 1,0$), sugerindo estudos em outras concentrações para investigar com mais efetividade tais respostas.

PO-16-210

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SEMENTES DE LINHAÇA MARROM E DOURADA

JAMILE OLIVEIRA DA SILVA; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Departamento de Nutrição - CCS/UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A linhaça (*Linum usitatissimum* L.) é um alimento rico em ácidos graxos essenciais Omega 3 e Omega 6. Além destes componentes podemos citar vários nutrientes, como, as fibras e compostos que exercem atividade antioxidante. Nessa sentido, o objetivo do trabalho foi avaliar a presença de compostos fenólicos com atividade antioxidante em sementes de linhaça marrom e dourada. Para tal, foram utilizadas a técnica da cromatografia em camada delgada (CCD) e atividade antioxidante in vitro em sistema aquoso de co-oxidação de substratos, utilizando ácido linoléico/b-caroteno. Após a realização das análises, foi verificado que os extratos aquosos de ambas as linhaças apresentaram melhor atividade antioxidante, a qual a linhaça marrom apresentou 58,02% e 64,05% de inibição da oxidação e a linhaça dourada 59,45% e 71,04% de proteção, ambas para os volumes de 100 e 200 uL, respectivamente; e, correspondentes as concentrações de 400 e 800 ppm para a marrom e 180 e 360 ppm para a dourada. Tais valores dos extratos aquosos das linhaças se apresentaram com valores sem diferença estatística ($p > 0,05$) do BHT a 10 ppm. Já os extratos alcoólico e etéreo não apresentaram dados estatisticamente significativos, devido à influência do meio sobre a solubilização dos compostos antioxidantes. Além dessa avaliação, foi feito o estudo cinético das amostras a fim de verificar as características dos compostos fenólicos presentes quanto a capacidade de inibir as fases de iniciação ou propagação da reação de oxidação, por meio do cálculo das tangentes dos ângulos das amostras analisadas frente ao controle, os quais apresentaram melhores resultados de inibição do início da oxidação, com valores de $F1 < 1$. Diante dos resultados coletados, foi possível verificar que tanto a linhaça marrom como dourada apresentou compostos fenólicos com atividade antioxidante; necessitando, porém, uma maior investigação de seu potencial antioxidante em outros meios de solubilidade, bem como estudos de concentração, visto que esse é um questionamento a ser esclarecido para maior suporte na prescrição desse alimento, como adjuvante na terapêutica funcional.

PO-16-211

AValiação DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO AQUOSO DE CAFÉ (COFFEA ARABICA, L.) E AValiação SENSORIAL DA BEBIDA PREPARADA COM GRÃOS EM DIFERENTES NÍVEIS DE TORREFAÇÃO

FABIANA AMARAL ARAUJO; JORGE H. BEHRENS; JORGE MANCINI FILHO

Instituição: Dep. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP**Ag.Financiadora:** CAPES; CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Considerando os diversos estudos sobre a atividade antioxidante naturalmente presente nos alimentos e a importância nutricional desta já comprovada em diferentes estudos, inclusive estudos realizados com café, este trabalho teve como objetivo avaliar a atividade antioxidante e a característica sensorial de amostras de café torradas a 140°C/20 min(A), 160°C/20 min (B), 180°C/10 min(C). A atividade antioxidante foi avaliada pelo método do Betacaroteno/ácido linoléico e a avaliação sensorial foi feita através de um teste de aceitação com 80 consumidores. As infusões foram percoladas a 10% de pó e servidas em porções de 50 mL a 70°C. Os extratos aquosos das amostras A, B e C dos grãos apresentaram as seguintes atividades antioxidantes: 84%, 88% e 83% na concentração de 1,86ppm, respectivamente. Enquanto que o BHT, o antioxidante padrão utilizado como controle positivo da inibição da oxidação, na concentração de 200 ppm, apresentou um nível de inibição da oxidação de aproximadamente 90%. As amostras B e C quando associadas ao BHT apresentaram potencialização da atividade antioxidante observando-se um efeito sinérgico destas associações. Os resultados da avaliação sensorial foram submetidos a uma ANOVA de 2 fatores (amostras, provadores), seguida de um teste de comparação de médias de TUKEY, ao nível de 5% de significância. Verificou-se diferença ($p < 0,05$) entre os níveis de aceitação das amostras. Pela comparação de médias, a média A(2,9) diferiu da B(4,9) e da C(5,5). Não houve diferença entre as amostras B e C e ambas tiveram uma baixa aceitação por terem uma torra mais branda que a do padrão brasileiro ($p > 0,05$). Considerando que não houve diferença entre a atividade antioxidante e a aceitação das amostras B e C e que esta teve maior aceitação, outros estudos estão em andamento visando a potencialização dos atributos sensoriais da amostra C.

PO-16-212

DETECÇÃO DA ADIÇÃO DE AÇÚCARES EM AMOSTRAS DE MÊIS PELA ESPECTROMETRIA DE MASSA.

GILBERTO JOÃO PADOVAN; LUCIANA PINTO RODRIGUES; IZABEL DE ARRUDA LEME; DAVID DE JONG; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O mel é frequentemente adulterado com açúcares baratos como glucose de milho e ou de cana de açúcar, devido ao seu especial paladar e preço atrativo. A razão isotópica do carbono nos açúcares provenientes de plantas do ciclo C4 é diferente da do mel produzido pelas abelhas, que coletam néctares de plantas silvestres do ciclo C3. As composições da razão isotópica $^{13}C/^{12}C$ (δ = delta por mil) variam devido às diferentes origens botânicas. As de origem C3 apresentam a razão isotópica variando de -22 a -33‰, e as de origem C4 variam de -10 a -20‰, e as CAM (Crassulacean Acid Metabolism) variam de -11 a -13,5‰. A adição de qualquer quantidade destes açúcares ao mel, altera a composição isotópica do carbono no produto final, embora a razão isotópica da proteína do mel, oriunda do néctar da planta e das enzimas das abelhas, permaneça constante. Pode-se determinar a pureza do mel e estimar a porcentagem de adulteração, comparando-se a razão isotópica ($^{13}C/^{12}C$) dos açúcares do mel e da proteína do mesmo. O limite de tolerância aceito mundialmente é de até 1‰, o que equivale a 7% de adição de açúcar ao mel. Foram analisadas por espectrometria de massa, 10 replicatas de uma solução de açúcar a 70% e a razão isotópica $^{13}C/^{12}C$ variou de -11,48 a -11,78‰, em média -11,68‰ \pm 0,17. As amostras de mel, analisadas em triplicata, foram enviadas pelo Laboratório Regional de Apoio Animal da cidade de Lara-RS, vinculado ao Ministério de Agricultura. Do total de 30 amostras, 12 eram provenientes do país A, 10 do país B, 4 do país C e 4 do D. Os resultados para o mel puro variaram de -23,66 a -29,91‰ e a proteína variou de -22,55 a -27,81‰. Nas amostras adulteradas houve variação de -19,31 a -24,36‰ para o açúcar e de -21,20 a -24,50‰ para a proteína. A adulteração foi verificada em 30% do total de amostras, sendo em 42% das amostras do país A, 40% do país B, 25% do país C e nenhuma adulteração nas amostras do país D.

PO-16-213

ABASTECIMENTO DE VERDURAS E LEGUMES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAMPINAS: CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DE FORNECEDORES

KATIA R. MARTINI RODRIGUES; ELISABETE SALAY

Instituição: Departamento de Alimentos e Nutrição/FEA/UNICAMP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O mercado de alimentação institucional é um canal em franca expansão para a comercialização de alimentos. Como são compradores em potencial, se determinarem padrões de qualidade voltados para uma maior garantia da segurança dos alimentos incentivarão os fornecedores a melhorarem o controle de qualidade. O objetivo desse trabalho foi verificar os critérios utilizados para credenciamento de fornecedores de hortaliças *in natura* e processadas para Unidades de Alimentação e Nutrição no município de Campinas. Identificaram-se 60 unidades derivadas de listagens fornecidas por instituições representativas desse segmento de mercado e lista telefônica. Entrevistou-se os gerentes de 21 concessionárias de alimentos e 17 auto-gestões, de dezembro de 2004 a maio de 2005. Todos estabelecimentos utilizavam vegetais *in natura*, e 31,6% trabalhavam com pelo menos dois tipos de processados. O entrevistado apontou entre 15 opções aquelas que considerava mais importantes para a seleção dos fornecedores. As frequências relacionadas a cada opção foram calculadas e aplicaram-se escores distintos (3, 2 e 1, para o primeiro, segundo e terceiro itens). Verificou-se que no caso das hortaliças *in natura* o preço foi indicado por 32% dos entrevistados como o primeiro fator, com escore médio de 1,53, muito superior aos outros critérios. A padronização do produto ofertado atingiu 0,58, seguida pelo comprometimento com o plano de entrega com 0,55, disponibilidade de variedade dos produtos e pré-avaliação das instalações físicas com 0,53. No caso dos produtos processados, 42% dos entrevistados apontou a pré-avaliação das instalações físicas como critério mais importante com escore de 1,25, seguido pela padronização do produto (1,08) e cotação de preço (1,00). Para os produtos *in natura* os aspectos relacionados à segurança do alimento foram pouco citados. Uma ação de sensibilização sobre os riscos envolvidos em diferentes condições de produção de hortaliças *in natura* seria pertinente.

PO-16-214

LATINFOODS: ESTRATÉGIAS PARA MELHORAR A QUALIDADE DE DADOS DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS DA AMÉRICA LATINA

ELISABETE WENZEL DE MENEZES; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; FRANCO MARIA LAJOLO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas/USP**Ag. Financiadora:** FAO/ PRONUT/ CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), desde sua criação em 1945, tem apoiado o desenvolvimento de tabelas regionais de composição de alimentos. A partir da década de 80, estes esforços continuaram conjuntamente com a Universidade das Nações Unidas (UNU) através da *International Network of Food Data Systems* (INFOODS), da qual o LATINFOODS - Rede Latino-americana de dados de composição de alimentos - é a ramificação para a América Latina. De acordo com o plano de atividades para o triênio 2004-2006, foram elaboradas estratégias que visam a melhoria da qualidade de dados de composição de alimentos da região. Em 2004 foram realizadas: 1) Segunda Conferência Eletrônica FAO/LATINFOODS "Avaliação da qualidade de dados para tabelas e bases de dados de composição de alimentos", com a participação de 21 países, o que permitiu traçar um perfil das necessidades regionais e estratégias para assegurar melhoria da qualidade dos novos dados e a ampliação de informações sobre dados da região. O documento final está disponível na página web da FAO (<http://www.rlc.fao.org/foro/latinfoods>) e na TBCA-USP (www.fcf.usp.br/tabela); 2) Elaboração de material de divulgação do LATINFOODS buscando a criação de parcerias com as indústrias de alimentos, para a ampliação das bases de dados regional e também de cada país participante. Entre as próximas ações estão a adequação e tradução do formulário para compilação de alimentos desenvolvido pelo BRASILFOODS, solicitada durante a Segunda Conferência e a elaboração de um manual de amostragem para a América Latina. É importante enfatizar que é necessário um trabalho dinâmico e contínuo com a participação de todos os países membros, a FAO e LATINFOODS, com o objetivo de ampliar as informações sobre os alimentos consumidos na América Latina. Todas as atividades devem ter como meta a melhoria da qualidade das informações em composição de alimentos. Financiamento: FAO, CAPES.

PO-16-215

QUALIDADE SANITÁRIA DE ALIMENTOS ARTESANAIS PRODUZIDOS NA REGIÃO DO ALTO VALE DO JEQUITINHONHA-MG

ANNA CHRISTINA DE ALMEIDA; LETÍCIA TAMIE PAIVA YAMADA; ANA CATARINA PEREZ DIAS; ANAMARIA ALMEIDA NUNES; NÁDIA LÚCIA ALMEIDA NUNES; LILLIAN PÁDUA SOUKI; HELLEN CRISTINA DE ALMEIDA; LUCINÉIA DE PINHO; EMANUELLE NATALI SANTOS; KEILA LOPES MENDES

Instituição: Faculdades Federais Integradas de Diamantina**Ag.Financiadora:** PROEXT /SESU - MEC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Os produtos alimentares artesanais na região do Alto Vale do Jequitinhonha são de grande importância para a economia local, e o conhecimento das condições sanitárias destes, são de fundamental importância para a garantia da qualidade dos mesmos. Este trabalho teve como objetivo analisar as condições microbiológicas de macarrão fresco e de doces para festas, fabricados pelos microprodutores de São João da Chapada, distrito de Diamantina - MG, para corrigir possíveis falhas no processo de produção. Amostras de macarrão fresco e dos doces produzidos de forma artesanal, bem como da água, mãos dos manipuladores, utensílios e equipamentos foram coletadas em abril de 2005, e foram submetidas à contagem de coliformes fecais, pesquisa de *Estafilococos* coagulase positiva e contagem de aeróbios mesófilos. As amostras foram coletadas segundo as normas preconizadas pela ANVISA, e os resultados foram comparados com a legislação vigente. O macarrão e os doces foram coletados de forma aleatória e embalados em saco plástico de primeiro uso. Para as demais amostras, utilizou-se a técnica de swab de superfície e para a água utilizou-se frascos estéreis. Todas as amostras foram conduzidas em condições isotérmicas, para pronta análise microbiológica. Em todas as amostras os níveis de microorganismos encontrados se achavam dentro dos padrões aceitáveis pela legislação, exceto para os doces que apresentaram uma contagem de coliformes fecais de 3 NPM/g, acima do limite permitido. Como a pesquisa de coliformes fecais na água e nos utensílios se encontrava em níveis satisfatórios, essa contaminação pode ser devida à manipulação inadequada deste alimento, visto que a contagem de aeróbios mesófilos foi alta nas mãos dos manipuladores. Diante disto, propõem-se ações corretivas como treinamento dos produtores e acompanhamento da manipulação destes alimentos, para estabelecer boas práticas de manipulação.

PO-16-216

DETERMINAÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DAS FRAÇÕES DE ÁCIDOS FENÓLICOS DO BAGAÇO DO PEDÚNCULO DE CAJU (*ANACARDIUM OCCIDENTALE* L.).

TATIANE BOTTAN; ELMA R. SILVA ANDRADE-WARTHA; RICARDO ELESBÃO ALVES; HENRIETTE M. C. AZEREDO; JORGE MANCINI FILHO; ROSÂNGELA PAVAN TORRES

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O caju é um fruto típico do nordeste brasileiro e cada vez mais sua exploração adquire maior importância sócio-econômica. Do total produzido anualmente na região Nordeste, 15% é aproveitado para a fabricação do suco. O restante é destinado à produção da castanha de caju. Nos dois casos, o bagaço é descartado. Dessa forma, pesquisas estão sendo feitas no sentido de desenvolver formas de utilização desse bagaço como por exemplo, farinha em pães, bolos e biscoitos e na composição de ração animal. Assim, pode-se amenizar o desperdício e aproveitar as sobras nutritivas. Uma característica importante do pedúnculo do caju é sua atividade antioxidante, em grande parte devido a presença de grande quantidade de compostos fenólicos no pseudofruto in natura. Assim, neste trabalho, foi determinado o total de compostos fenólicos presentes no bagaço do pedúnculo do caju e a atividade antioxidante das frações de ácidos fenólicos para verificar se houve redução devido ao processamento até a obtenção do bagaço. A determinação de fenólicos totais foi feita através de metodologia descrita por SWAIN & HILLS (1959) com padrão catequina. Foi encontrado 11,7mg/g ($\pm 0,4$) no bagaço e 19,4mg/g ($\pm 0,2$) no pedúnculo in natura. O potencial antioxidante foi avaliado em sistema aquoso de co-oxidação de substratos: β -caroteno/ácido linoléico desenvolvido por MARCO (1969) e modificado por MILLER (1971) em concentrações de 10, 20 e 50 ppm e comparadas com o antioxidante padrão BHT em iguais concentrações e associado na proporção 1: 1 com o BHT. As frações livre, solúvel e insolúvel apresentaram atividade antioxidante semelhante e superior ao padrão BHT em todas as concentrações. Na avaliação da associação do BHT com as frações, observou-se expressivo aumento na atividade antioxidante de ambos, caracterizando um efeito sinérgico dessa associação. Portanto, apesar de ter havido uma redução de praticamente 40% do total de fenólicos em comparação ao caju in natura, a atividade antioxidante do bagaço foi mantida.

PO-16-217

CONCENTRAÇÃO DE ZINCO PLASMÁTICO E CONSUMO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES ASSISTIDOS EM CRECHES NO MUNICÍPIO DE TERESINA-PI

JULIANA M. LIBÓRIO EULÁLIO; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO; SEMÍRAMIS JAMIL HADAD DO MONTE; JOSÉ RIBEIRO DOS SANTOS JÚNIOR; LILIANE VIANA PIRES; GILDENE ALVES DA COSTA; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA

Instituição: Departamento de nutrição- UFPI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O zinco é componente essencial de mais de 300 enzimas, participando na síntese e degradação de proteínas, lipídios, carboidratos, ácidos nucleicos e no metabolismo de outros micronutrientes. OBJETIVOS: Avaliar a concentração de zinco plasmático e o consumo alimentar de crianças pré-escolares assistidas em creches no município de Teresina-PI. MÉTODOS: Estudo de natureza transversal e descritivo, realizado em 229 crianças de 3 a 6 anos de idade, de duas creches, selecionadas aleatoriamente dentre aquelas de maior número de pré-escolares. As amostras de sangue venoso das crianças, foram coletadas em jejum de no mínimo 10 horas, por técnico treinado. Para a separação dos componentes celulares, o sangue foi centrifugado em centrífuga refrigerada, e mantido à - 20 graus, até o momento da análise. As dosagens de Zn foram feitas por espectrofotometria de absorção atômica, adotando-se para o diagnóstico de deficiência o ponto de corte de Zn <70 ug/dL (Gibson,1990). O consumo alimentar foi feito por pesagem direta dos alimentos oferecidos semanalmente na creche, correspondendo a 2 refeições - um lanche e um almoço ou jantar. A análise dos nutrientes foi realizada pela tabela do ENDEF (1990), e a adequação nutricional para macro e micronutrientes segundo as DRIs (2002). RESULTADOS: Os dados relativos ao Zn demonstram que somente 2,5% das crianças estudadas apresentam concentração plasmática do mineral abaixo do normal e, mais de 70% delas tiveram valores acima de 85 ug/dL. Quanto ao fornecimento de Zn alimentar, a dieta das crianças atende, em média, 40%, 46% e 66% das recomendações para aquelas das séries- maternal, Jardim I e II e alfabetização, respectivamente. CONCLUSÃO: Considerando o Zn plasmático, a população apresenta baixa prevalência de deficiência do mineral e, quanto ao aporte dietético de Zn, as duas refeições oferecidas na creche atendem às necessidades das crianças porém, o mesmo não se verificou quanto à energia e macronutrientes, particularmente nas séries maternal e jardim I.

PO-16-218

SEASONALITY INFLUENCE ON LIPID PEROXIDATION AND CHEMICAL COMPOSITION IN SALTED-DRIED SHRIMP AND FRESH SHRIMP (XIPHOPENAEUS KROYERI).

LIANIA A. LUZIA; GENI R. SAMPAIO; ELIZABETH A F S TORRES

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Seasonality influence on lipid peroxidation and chemical composition in salted-dried shrimp and fresh shrimp (*Xiphopenaeus kroyeri*). Liania A. Luzia*, Geni R. Sampaio** and Elizabeth A.F.S. Torres** Department of Nutrition, School of Public Health and ** (PRONUT-FCF/FEA/FSP) - University of São Paulo, Av. Dr. Arnaldo, 715 - São Paulo, SP 01246-904, Brazil The beneficial effects of polyunsaturated fatty acids have been widely evidenced. High intakes of these fatty acids have contributed to lower blood cholesterol levels and to a 25% decrease in deaths associated with cardiovascular diseases. Another fact is that the products of lipid oxidation, especially malonaldehyde, are associated with carcinogenic and/or mutagenic risks. The objective of this study was to evaluate the seasonality influence on lipid peroxidation and chemical composition in salted-dried shrimp and fresh shrimp (*Xiphopenaeus kroyeri*) commercialized in food markets of São Paulo. Total lipid analysis was performed by dry column; fatty acids were determined by GC and cholesterol was determined by a colorimetric method and HPLC. The salted-dried shrimp presented average moisture and water activity levels of (48,97 and 52,05 g/100 g) and (0,74), respectively. The average lipid levels found in the salted-dried shrimp was 1,15 g/100 g. Regarding to the total cholesterol content and the average thiobarbituric acid reactive substances content, the results ranged from 148,33 to 191,26 mg/100 g, and 0,39 to 0,66 mgMA/kg, respectively. The (%) fatty acids profile was 27,55-29,36 saturated; 36,38-47,88 monounsaturated and 36,08-22,77 polyunsaturated. Statistical treatment of results in seabob shrimp showed that the cholesterol content was higher in summer and winter (165,38 and 164,82 mg/100 g). Fresh shrimp presented 0,29 mgMA/kg in summer and 0,49 mgMA/kg in winter. The total lipid content was 0,94 - 1,16 g/ 100 g while fatty acid profile showed 54,99 - 51,91 % saturated, 25,94 - 31,48 % monounsaturated and 12,49 - 13,38 % polyunsaturated. The results demonstrated that the shrimps were influenced by seasonality. These results reinforced the need of evaluation of the fishing handling procedures; particularly the salted-dried shrimp, including all the stages - from the capture to the de shelf-life determination, in order to minimize the lipid peroxidation.

PO-16-219

MODOS TRADICIONAIS DE ACESSO A ALIMENTOS POR MORADORES DO ALTO VALE JEQUITINHONHA
TANIA REGINA RIUL; ANA MARIA A. DE OLIVEIRA; MILTON COSME RIBEIRO; CLÁUDIO LIMA RIBEIRO JÚNIOR; ELISÂNGELA C. SIQUEIRA MARQUES; MARCOS LOBATO MARTINS; JOSÉ NEWTON COELHO MENESES**Instituição:** Faculdades Federais Integradas de Diamantina**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

Uma alimentação de boa qualidade e em quantidade adequada depende do acesso aos alimentos. No passado, parte da alimentação era obtida por meio de coleta, caça, pesca e trocas entre os moradores das comunidades. O objetivo desse trabalho foi avaliar as estratégias tradicionais utilizadas para a obtenção de alimentos pelos habitantes de comunidades do Alto Vale Jequitinhonha. Foram entrevistados, por meio de um questionário, 323 moradores de 6 comunidades: Gavião (11), Vargem do Inhaí (12), Conselheiro Mata (41), São Gonçalo do Rio das Pedras (59), São João da Chapada (100) e Senador Modestino Gonçalves (100). A composição média das famílias era de $4,45 \pm 2,38$ pessoas, 35,29% delas ganhavam até 1 salário mínimo. Dos entrevistados, 67,5% ainda colhiam alimentos no mato, sendo os principais alimentos: pequi, gabiroba, jabuticaba do mato, broto de samambaia, mangaba e panã, a frequência de coleta foi de 81,2% para os alimentos da época; 30,7% pescavam, sendo os principais peixes: labari, traíra, bagre, tilápia, mandi e piaba, a frequência de pesca foi de 57,3% para poucas vezes e 34,4% raramente; 9,3% caçavam por ocasião da entrevista ou em épocas anteriores, sendo as principais caças: tatu, veado, mocó, paca, pombo, inhambu, jacu, preá e rato, a frequência de caça foi de 56,7% para poucas vezes e 26,7% raramente. No último ano, 28,8% das famílias ganhavam alimentos de membros da comunidade. Dessas, 34,4% ganhavam sempre, destacando-se: legumes, verduras, feijão, arroz e frutas. As trocas de alimentos envolveram 5,3% das famílias; a frequência de trocas foi de 47,1% para poucas vezes e 17,6% raramente. As famílias das comunidades estudadas do Alto Vale Jequitinhonha ainda usavam as estratégias de coleta, pesca e doação para a obtenção de alimentos, embora essas estratégias se mostraram em franco declínio.

PO-16-220

COMPLEXIDADE NA PRODUÇÃO DE ACOMPANHAMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, ATRAVÉS DA ANÁLISE DO TEMPO DE PREPARO E DO NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS ENVOLVIDOS

LARA CANEVER; ADRIANA FRANCO DE OLIVEIRA; LUIZA GAZZI; MARINA SILVA ANDRIANI; FERNANDA SALVADOR ALVES; LÚCIA CHAISE BORJES

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A produção de refeições em UANs depende do número de operadores, do tipo de alimento, das técnicas de preparo e da infra-estrutura. Assim, novas tecnologias - como a análise da complexidade do receituário padrão - são exigidas, para otimizar as operações e garantir a qualidade do produto final. O presente estudo teve como objetivo analisar a complexidade dos acompanhamentos servidos numa UAN, através do tempo de preparo e do número de funcionários envolvidos na sua confecção. Foi elaborado um modelo de ficha técnica para acompanhar as preparações, que foram divididas segundo o modo de preparo, os ingredientes básicos ou outro tipo de classificação, a fim de facilitar a análise. Estabeleceram-se dois indicadores para classificar a complexidade das preparações elaboradas: tempo de preparo e número de funcionários envolvidos. No critério 'tempo de preparo', as preparações poderiam ser classificadas em classe 1 (até 2 horas para o preparo), classe 2 (2 a 4 horas) e classe 3 (mais de 4 horas). Já quanto ao 'número de funcionários envolvidos', as preparações também poderiam ser classificadas em classe 1 (até 2 funcionários na sua elaboração), classe 2 (3 ou 4 funcionários) e classe 3 (mais de 4 funcionários). Elaboraram-se 72 fichas de preparação, divididas em 6 grupos: alimentos a base de frutas, alimentos fritos, alimentos protéicos, massas, molhos, tubérculos/leguminosas e verduras/legumes. Pôde-se comparar a complexidade entre preparações do mesmo grupo e a complexidade dos grupos entre si. As fichas técnicas podem padronizar as receitas, reduzir custos e desperdício e ajustar as quantidades de compra e de estocagem dos alimentos. Mas, através dos resultados desta pesquisa, percebeu-se que elas também podem ser empregadas como ferramentas na compreensão do processo de trabalho, na redução do estresse dos funcionários e na garantia de produção com qualidade, uma vez que permitem eliminar a sobreposição de preparações classificadas como complexas num mesmo processo produtivo.

PO-16-221

AVALIAÇÃO SENSORIAL COMPARATIVA ENTRE BOLO DE CENOURA COM E SEM GLÚTEN

ANGÉLICA APARECIDA MAURÍCIO; CÁSSIA SPADARI SOMENSI; MARIANA GARUTI PINHEIRO; MARIANA HELENA N. SANTANA; BEATRIZ HELENA CATTO GOMES; PAULA RENATA BRAZ; PAULA ROBERTA ROZADA VOLPONI; VANESSA BUENO MOREIRA JAVERA; ANA PAULA BIANCHI DE LIMA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A doença celíaca caracteriza-se pela intolerância permanente ao glúten que de acordo com a OMS (1999) acomete 5% da população sendo o intestino delgado o principal órgão afetado. O tratamento é basicamente dietético e consiste na exclusão do glúten contido no trigo, centeio, cevada e aveia. O cuidado nutricional do paciente celíaco é fundamental para melhorar suas condições clínicas e qualidade de vida. A adesão a esse tipo de dieta não constitui uma prática de fácil execução, devido a falta de disponibilidade de produtos no mercado, bem como a sua aquisição. Nesse sentido, realizou-se uma pesquisa com o objetivo de verificar, através de análise sensorial, as características de maior preferência pelo consumidor de preparações com e isentas de glúten. Para a avaliação das amostras foram servidos 40g de bolo de cenoura com glúten e 40g do bolo de cenoura sem glúten substituindo o trigo por creme de arroz e amido de milho. A análise sensorial foi realizada em cabines individuais de um laboratório de alimentos de Maringá-PR. Os avaliadores foram escolhidos aleatoriamente, sendo estes alunos e funcionários de um Centro Universitário. Para a classificação dos resultados utilizou-se a Escala Hedônica de cinco pontos, variando de desgostei muito a gostei muito. Participaram da pesquisa 91 indivíduos sendo 15,38% do sexo masculino e 84,61% do sexo feminino. A prevalência da amostra foi de alunos (61,53%) e a faixa etária variou de 17 a 51 anos. Como resultado através da análise de variância e Teste de Tukey, observou-se que as amostras dos bolos de cenoura não apresentaram diferença significativa. A média encontrada demonstrou que o bolo com e sem glúten foram aceitos e a frequência de dados apontou uma grande concentração na escala de gostei e gostei muito para o bolo isento de glúten. Entende-se que houve uma boa aceitabilidade e por ter sido uma população sadia participante da análise, pode-se considerar que a população que necessita da isenção de glúten provavelmente apreciará a preparação.

PO-16-222

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA EM UM GRUPO DE PRÉ-ESCOLARES EM MATÃO - S.P

VALDETE REGINA GUANDALINI; JOSE EDUARDO DUTRA DE OLIVEIRA

Instituição: Faculdade de C. Farmacêuticas/UNESP/Araraquara**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A avaliação antropométrica é um meio de avaliação nutricional de extrema importância e validade, principalmente na idade pré-escolar, devido a grande variedade de medidas, que podem identificar déficits de crescimento e desenvolvimento, deficiências nutricionais, bem como avaliar o estado geral de saúde. O objetivo deste trabalho foi identificar o estado nutricional através dos dados de peso e altura, utilizando a classificação em faixas de escore z. Foram avaliadas 47 crianças de ambos os sexos, matriculadas em um centro social da periferia da cidade de Matão. As variáveis antropométricas examinadas foram peso, estatura e suas correlações peso/idade (P/I), peso/altura (P/A) e altura/idade (A/I). Para a classificação do estado nutricional os dados foram analisados, calculando-se o escore de desvio padrão (Z), utilizando como ponto de corte -2 escore Z, para classificação de desnutrição e + 2 escore Z para o indicador P/A para classificação de obesidade, comparando-os com a média da população de referência do NCHS. Das crianças avaliadas, 27 (57,4%) foram do sexo masculino e 20 (42,6%) do sexo feminino. A média de idade em meses do sexo masculino foi de 59,0 ± 13,0 e do sexo feminino 65,0 ± 10,6. Quanto ao peso a média foi de 19,5 kg ± 3,98 para meninos e de 19,8 kg ± 3,65 para as meninas. Para a altura encontrou-se uma média de 110,75 cm ± 6,95 para meninos e 109,3 cm ± 7,50 para as meninas. Para todas as variáveis, entre os sexos, encontrou-se $p > 0,05$. Quando avaliados os indicadores P/I, A/I e P/A foram encontrados 3 crianças (6,38%) com indicativos de subnutrição e 3 crianças (6,38%) com indicativos de obesidade. Para as crianças consideradas em risco de subnutrição (-2 e -1 escore Z) e obesidade (+1 e +2 escore Z) encontrou-se 12 (25,5%) e 4 (8,5%) crianças respectivamente. Diante dos resultados as crianças em risco são expressivas, e indicam a necessidade de investigação e intervenção nutricional, incluindo nesta, orientação aos pais ou responsáveis e à direção do centro social

PO-16-223

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO BURITI (*MAURITIA FLEXUOSA* MART.)

JAIME P.L. AGUIAR; LUCIA K.O. YUYAMA; ROBERTO N. MAEDA; LÍLIAN PANTOJA; HELYDE ALBUQUERQUE MARINHO; KAORU YUYAMA; DEBORAH I. T. FÁVARO; MARINA B. VASCONCELLOS

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Ag.Financiadora:** FAPEAM E MS/FUNASA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Na Amazônia, inúmeras fruteiras com potencial econômico e nutricional não têm seu perfil nutricional totalmente elucidado, dentre eles o buriti (*Mauritia flexuosa* Mart). O buriti é um fruto elipsóide, avermelhado, com superfície revestida por pequena escama brilhante e de polpa amarela. É normalmente consumido na forma picolé, sorvete e suco, conhecido popularmente como “vinho de buriti”. Objetivando a ampliação da Tabela de Composição Química de Alimentos, avaliou-se as características físico-químicas do buriti quanto a umidade, proteína, lipídios, cinza, carboidratos, valor energético e acidez de acordo com a (A.O.A.C., 1998), açúcares totais (Southgate, 1991), β -caroteno, α -caroteno (Rodriguez *et al.*, 1976), equivalente de retinol e minerais pela técnica de Ativação por Nêutrons Instrumental. Os frutos de buriti apresentaram umidade de: $55,00 \pm 0,01$ %; proteína, $2,35 \pm 0,00$ %; lipídios, $22,17 \pm 0,30$ %; cinza, $1,61 \pm 0,00$ %; carboidratos, $18,87 \pm 0,30$ %; acidez, $1,26 \pm 0,02$ %; açúcares, $2,79 \pm 0,04$ % e valor energético de 284,40 kcal/100 g. Quanto aos carotenóides $6425,46 \pm 34,77$ $\mu\text{g}/100\text{g}$ de β -caroteno e $248,77 \pm 4,95$ $\mu\text{g}/100\text{g}$ de α -caroteno, o que representa 545,82 $\mu\text{g}/100\text{g}$ de vitamina A, correspondendo a 60,65 % do valor diário para homens adultos. Em relação aos minerais: cálcio $30,86 \pm 2,67$ mg; ferro $468,35 \pm 27,55$ μg ; potássio $217,04 \pm 26,45$ mg; sódio $198,36 \pm 22,04$ μg ; selênio $964,25 \pm 110,2$ ng e zinco $443,55 \pm 41,82$ μg em 100 g de fruto. A caracterização físico-química do buriti demonstrou concentrações expressivas de energia, provitamina A, potássio e cálcio, podendo agregar valor em preparações e serem utilizadas em programas de recuperação e/ou prevenção de processos carenciais. Espera-se ainda estar subsidiando na ampliação da Tabela de Composição Química de Alimentos da Região Amazônica.

PO-16-224

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES DOS COLABORADORES INTERNOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).

LEONARDA BOMFIM DE AZEVEDO; LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; MÔNICA BARBIRATO MOREIRA; FABRÍCIA DROSOSKI FERREIRA; ÂNGELA M. C. SANTANA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A preocupação com a saúde do operador de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) começa a surgir, na medida da conscientização de que condições de trabalho e saúde estão diretamente relacionados com performance e produtividade. Desse modo, o objetivo deste estudo foi avaliar os hábitos alimentares e estado nutricional dos colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. A população alvo deste estudo foi constituída por 25 colaboradores, sendo que a metodologia empregada para obtenção dos dados constou de entrevistas dentro da própria Unidade, utilizando-se um questionário pré-codificado. Este instrumento continha questões sobre características sócio-econômicas, dados antropométricos e hábitos alimentares dos colaboradores. Os resultados indicaram que 60% dos indivíduos estudados era do sexo masculino e 40% do sexo feminino. A idade variou de 21 a 42 anos (mediana=25). Em relação ao estado nutricional definido pelo IMC, os dados apontaram que antes da admissão 64% dos entrevistados apresentavam eutrofia, 12% sobrepeso e 4% abaixo do peso. Após a admissão, percebe-se que 56% e 44% estavam eutróficos e com sobrepeso, respectivamente, segundo a classificação da WHO (1997). A par destes dados, nota-se que a eutrofia diminuiu em 8% e o sobrepeso aumentou 32%, no total dos entrevistados. Em relação ao número de refeições feitas na Unidade, a maioria dos colaboradores (96%) fazem 3 refeições. Quanto ao tipo de refeições feitas pelos colaboradores antes da admissão na Unidade, 48% relataram não ter mudado. Após admissão, 92% e 60%, do total dos funcionários relataram ter melhorado a qualidade e a quantidade dos alimentos ingeridos, respectivamente. Com base nos resultados apresentados, pode-se perceber que o estado nutricional dos funcionários da UAN estudada, em sua maioria, teve uma alteração com aumento de peso, apesar da qualidade da ingestão de alimentos ter melhorado.

PO-16-225

TEORES DE FIBRA ALIMENTAR EM DIETAS DE PRÉ-ESCOLARES DE CRECHES MUNICIPAIS DA CIDADE DE MANAUS E DIFERENTES ECOSISTEMAS AMAZÔNICOS

LUCIA K.O. YUYAMA; ANTONIA, P. TEIXEIRA; JAIME P.L. AGUIAR; FERNANDO H. ALENCAR

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Ag.Financiadora:** FINEP/PPG-7 PROC.64.99.0477.00; CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Considerando a relevância do consumo da fibra alimentar para a saúde humana e a escassez dessas informações na literatura regional, avaliou-se o consumo de fibra alimentar em dietas de pré-escolares dos diferentes ecossistemas Amazônicos. As dietas foram coletadas em porções duplicatas de um dia, contemplando as creches da área urbana de Manaus; Coquinho, Maria do Céu, Sesi, Madre Eliza, Três corações, Criança Feliz e dos diferentes Ecossistemas Amazônicos, Calha dos rios: Amazonas (Nhamundá); Solimões (Benjamin Constant e Codajás); Madeira (Borba); Purús (Beruri) e do rio Negro (Barcelos, Novo Airão e Jaú). Após acondicionamento padronizado foi realizado a determinação da Umidade e posteriormente pulverizadas quando da viabilização das determinações analíticas. Para a quantificação de fibra alimentar, seguiu-se o método de Asp et al. (1983) e para fins de avaliação as DRIs (2002). Constatou-se que a quantidade de fibra alimentar encontrada nas dietas dos pré-escolares dos diferentes Ecossistemas foi baixa, sendo que a de Beruri apresentou a maior concentração com 13,6 g/d, e em menor concentração a dieta de Barcelos com 2,5 g/d. Nas demais dietas dos Municípios foram: Borba (5,4 g/d), Benjamin (7,7 g/d), Nhamundá (6,3 g/d), N. Airão (4,5 g/d), Jaú (5,2 g/d) e Codajás (5,1 g/d). Em relação às dietas oriundas da área urbana, somente a creche do SESI (20,0 g/d) atendeu a recomendação de 19 g/d (1-3 anos). Nas demais Creches estudadas as concentrações registradas foram muito baixas, particularmente, na Maria do Céu, onde se constatou um consumo médio de fibra de 1,0 g/d, seguida da Coquinho (5,9 g/d), Três Corações (6,5 g/d), Criança Feliz, (7,3 g/d) e Madre Elisa (12,0 g/d). Sugere-se a utilização dos frutos das palmeiras amazônicas já sabidamente ricas em fibra, como forma de melhorar o suprimento deste importante componente alimentar na dieta dos pré-escolares.

PO-17-166

PAPEL DA FIBRA NO VALOR ENERGÉTICO DE DIETAS DETERMINADO POR CALORIMETRIA DIRETA E COMPARADO COM O VALOR TEÓRICO.

DAPHNE SANTORO LEONARDI; MARIA BEATRIZ DE CAMARGO FERES; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; LUCIANA PINTO RODRIGUES; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR

Instituição: Curso de Nutrição e Metabolismo da FMRP/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O valor energético dos alimentos ou dietas é freqüentemente obtido pela soma dos teores de proteínas (4 Kcal/g), lipídeos (9 kcal/g) e carboidratos (4 Kcal/g), os chamados fatores de Atwater. A abordagem mais adequada para se obter o valor energético de alimentos é a calorimetria direta, a qual permite a determinação precisa do conteúdo energético, por meio da combustão completa do alimento. Entretanto hoje temos que considerar o conceito de energia metabolizável, que é aquela que vai ser efetivamente utilizada pelos organismos biológicos, sendo que neste conceito a fibra tem papel fundamental, pois fibras que são fermentáveis ou não possuem valor energético diferente. Assim, o objetivo deste trabalho foi determinar o valor energético de diferentes dietas e da fibra pectina, por meio da calorimetria direta e comparar com aqueles obtidos teoricamente. Todas as amostras foram feitas em triplicata. Foram usadas 4 tipos diferentes de dietas experimentais para ratos: Controle AIN93, Hiperprotéica (40%), Hipoprotéica (10%) Hiperlipídica (55%) e Hipolipídica (5%). As quantidades adicionadas ou reduzidas nas dietas foram em substituição aos carboidratos. A análise comparativa dos valores energéticos foi realizada entre os valores obtidos por calorimetria direta e os calculados teoricamente usando os fatores de Atwater. Os valores obtidos para dietas Hiperlipídica e Hiperprotéica ficaram cerca de 7% maiores do que o esperado teoricamente. As outras dietas mostraram valores semelhantes ao teórico, com diferenças menores que 5%. A pectina quando queimada na bomba calorimétrica mostra um valor de 3,32 Kcal/g, mostrando que as fibras dietéticas são uma fonte de erro importante a serem consideradas no valor energético das dietas. Sugere-se uma análise em separado de cada componente da dieta, especialmente os diferentes tipos de fibra, para um ajuste melhores de valores, especialmente quando do consumo de uma dieta rica em fibras.

PO-17-167

ALTERAÇÕES EM BETA-CAROTENO E RETINOL EM OVOS OBTIDOS POR MANEJO ORGÂNICO E CONVENCIONAL

ELISA MIYUKI MIZUMOTO; SOLANGE G CANNIATTI BRAZACA

Instituição: ESALQ/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Devido a crescente demanda de alimentos orgânicos pelos consumidores e pelas crescentes exigências do mercado as questões ligadas a segurança dos alimentos e à produção socialmente correta de alimentos, com isso o mercado de orgânicos tem apresentado alta taxa de crescimento na última década. O presente trabalho avaliou a diferença nos teores de beta-caroteno e retinol em gemas de ovos obtidos de poedeiras que tiveram diferentes manejos: convencional, semi-orgânico e orgânico. Foram analisadas 4 tratamentos: convencional -cascas brancas; convencional - cascas vermelhas, semi-orgânico e orgânico, sendo utilizadas 12 gemas de ovos recém colhidos para cada tratamento. As amostras foram analisadas no Instituto de Tecnologia de Alimentos,, utilizando cromatografia líquida de alta eficiência, para a determinação de retinol de acordo com adaptações feitas à metodologia descrita por Manz & Philipp (1988) e beta-caroteno segundo Carvalho et al (1992). Os resultados foram expressos em microgramas/100g de gema. O delineamento experimental foi conduzido ao acaso sendo realizado teste F e se significativo, teste de Tukey (5%) utilizando software SAS. Para todos os tratamentos o teor de beta-caroteno foi menor que 10 microgramas/100g de gema, já para o retinol houve variação de 140,11 a 175,09 microgramas/100g de gema, sendo que os ovos orgânicos apresentaram o maior valor e o menor pelo convencional branco, porém não apresentaram diferença estatística significativa em nível de 5%. Pode ser concluído que os diferentes tratamentos não alteram o teor de vitamina A de gemas de ovos. Auxílio Financeiro: FAPESP

PO-17-168

ESTUDO DA UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES TÉCNICAS DE PREPARO DO FEIJÃO PRETO (PHASEOLUS VULGARIS L.) NA REDUÇÃO DO COLESTEROL SANGÜÍNEO EM RATOS HIPERCOLESTEROLÊMICOS

CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA ROSA; JACQUELINE ISaura ALVAREZ LEIT; YANI GLÁUCIA GOMIDE MIZUBUTI; MARIA DE LOURDES MOHALLEM; LUCIANO ALEX DOS SANTOS; MÔNICA APOCALYPSE; GISELLE ADRIANE MARTINS COSTA; VIRGÍNIA ANDRADE LEITE

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO NEWTON PAIVA**Ag.Financiadora:** FUNADESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) é uma leguminosa consumida em grandes quantidades na alimentação de povos da América Latina. Estudos demonstram sua ação na redução do colesterol sangüíneo. O presente trabalho teve como objetivo investigar o efeito, sobre o colesterol sangüíneo, de diferentes formas de preparo do feijão preto, uma vez que dados de literatura demonstram que, com a retirada manual da casca, o efeito na redução do colesterol sangüíneo é melhor evidenciado. Utilizou-se para tal 6 grupos contendo 48 ratos wistar, machos, com 8 semanas e peso inicial médio de 200g, mantidos em gaiolas individuais e ciclo luminosidade de 12 horas, recebendo cada grupo sua respectiva dieta e água ad libitum por 28 dias. O grupo (DP) recebeu Dieta Padrão contendo 32% de energia proveniente de lipídios, 15% de proteínas e 53% de carboidratos e relação P/S igual a 0,54. O grupo (DC) recebeu Dieta Controle, com a mesma composição da DP, porém acrescida de 1% de colesterol. Os demais grupos receberam dietas semelhantes à DP, porém substituídas em base seca, por 30% de Feijão Preto Integral (FPI). Os outros grupos contendo feijão na dieta receberam o equivalente a 30% de feijão integral, sendo que o grupo FPSC recebeu 25,7% feijão sem casca; o grupo FPPP recebeu dieta contendo 28% de feijão passado na peneira e o grupo FPBC recebeu dieta contendo 23,58g de feijão batido e coado. Os resultados mostram que a adição de 1% de colesterol na DC elevou significativamente ($p < 0,05$) o colesterol sangüíneo em relação a DP. Porém, os grupos tratados com feijão apresentaram uma redução significativa ($p < 0,05$) da colesterolemia quando comparados com o grupo DC, sendo o colesterol entre os grupos FPI, FPSC, FPPP e FPBC comparáveis entre si ($p < 0,05$). Os resultados reforçam a importância do feijão como agente adjuvante nas dietas para dislipidemias. Nós concluímos que o feijão, independente da sua forma de preparo, reduz o colesterol sangüíneo e deve ser prescrito nas dietas de prevenção de aterosclerose.

PO-17-169

ANÁLISE DA CONCENTRAÇÃO DE ZINCO PLASMÁTICO E ERITROCITÁRIO DE PACIENTES OBESOS MÓRBIDOS RESISTENTES À INSULINA

LILIANE VIANA PIRES; ANA HERCÍLIA C. SOARES SANTOS; BRUNO GELONEZE NETO; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA; SEMÍRAMES JH DO MONTE; GUSTAVO SANTOS DE SOUSA; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Departamento de nutrição- UFPI**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Diversos estudos têm demonstrado alterações no metabolismo do zinco na obesidade, bem como a participação desse mineral no metabolismo energético, na secreção e na ação da insulina. Associado a isso, o zinco parece estar relacionado com os mecanismos envolvidos na resistência à insulina, comumente presente nesses pacientes. Dessa forma, este estudo visou avaliar as concentrações plasmáticas e eritrocitárias de zinco em pacientes obesos mórbidos resistentes à insulina. Para tanto, foi realizado um estudo de natureza transversal, com 30 pacientes obesos mórbidos, faixa etária entre 19 e 56 anos, de ambos os sexos e índice de massa corpórea ($43,9 \pm 5,9 \text{ kg/m}^2$), que faziam parte da demanda espontânea da Clínica de Tratamento de Obesidade - ClinObesi, em Tereisna/PI. Para a avaliação da composição corporal foram utilizados parâmetros antropométricos, tais como: peso, altura, IMC e circunferência da cintura. As concentrações de zinco plasmático e eritrocitário foram determinadas por meio do método de espectrofotometria de absorção atômica ($\lambda = 213,9 \text{ nm}$). A média encontrada do peso, IMC e circunferência da cintura nos pacientes estudados foi de $115,2 \pm 22,9 \text{ kg}$, $43,9 \pm 5,9 \text{ kg/m}^2$ e $121,2 \pm 11,5 \text{ cm}$, respectivamente. A avaliação da concentração plasmática e eritrocitária de zinco encontrada neste estudo apresentou valores médios de $93,74 \pm 17,0 \mu\text{g Zn/dL}$ e $43,5 \pm 7,2 \mu\text{g Zn/gHb}$, respectivamente. Portanto, estando de acordo com os valores referência para a concentração de zinco no plasma (75 a $110 \mu\text{g Zn/dL}$) e nos eritrócitos (40 a $44 \mu\text{g Zn/g Hb}$). Estes resultados nos permite concluir que a avaliação do estado nutricional relativo ao zinco de pacientes obesos mórbidos, por meio dos parâmetros avaliados, encontrava-se dentro dos padrões de normalidade.

PO-17-170

CONSUMO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS POR POPULAÇÕES DO ALTO VALE DO JEQUITINHONHA
MILTON COSME RIBEIRO; ELISÂNGELA C. S. MARQUES; JOSÉ NEWTON COELHO MENESES; MARCOS LOBATO MARTINS;
CLÁUDIO L. RIBEIRO JÚNIOR; ANA MARIA APARECIDA OLIVEIRA; TANIA REGINA RIUL**Instituição:** Faculdades Federais Integradas de Diamantina**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Os avanços tecnológicos na indústria alimentícia e na agricultura aliados ao processo de globalização, têm provocado profundas mudanças no padrão alimentar. O objetivo desse estudo foi avaliar o consumo de alimentos industrializados em populações do Alto Vale do Jequitinhonha e a preferência entre os alimentos industrializados e os naturais. Foram entrevistados, por meio de um questionário, 323 habitantes de seis comunidades, sendo 11 em Gavião, 12 em Vargem do Inhaí, 41 em Conselheiro Mata, 59 em São Gonçalo do Rio das Pedras, 100 em São João da Chapada e 100 em Senador Modestino Gonçalves. O consumo esporádico dos alimentos industrializados como doces e balas foi de 48,6%, biscoitos foi 47,4%, derivados do leite foi 45,2%, laticínios foi 42,1%, carnes foi 39% e frios carneos foi 37,2%; o consumo habitual foi de 40,2% para biscoitos, 33,1% para carnes, 29,7% para derivados do leite. Dos entrevistados, 84,2% preferiam os alimentos naturais, para 74,6% os alimentos industrializados não substituíam com vantagem os naturais. Apesar de serem mais baratos para 66,6% e práticos no preparo para 72,7% dos entrevistados, 37,5% acreditavam que os industrializados podiam causar problemas de saúde e 56% problemas ambientais. Em relação aos alimentos naturais, 92,3% achavam que eram mais saborosos e 87,6% que eram mais saudáveis. Mesmo com consumo esporádico, os alimentos industrializados faziam parte dos hábitos alimentares dos entrevistados, que no entanto, preferiam os alimentos naturais por apresentarem vantagens.

PO-17-171

ESTRUTURAS E PRÁTICAS DA PRDUÇÃO ALIMENTAR DE FAMÍLIAS DO ALTO VALE JEQUITINHONHA
TANIA REGINA RIUL; MARCOS LOBATO MARTINS; JOSÉ NEWTON COELHO MENESES; ANA MARIA APARECIDA OLIVEIRA;
ELISÂNGELA C. S. MARQUES; MILTON COSME RIBEIRO; CLÁUDIO L. RIBEIRO JÚNIOR**Instituição:** Faculdades Federais Integradas de Diamantina**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A alimentação de algumas populações rurais é determinada, entre outros fatores, pela sua capacidade de produzir seus próprios alimentos. Desta forma, os objetivos desse trabalho foram investigar a produção alimentar nas unidades familiares de algumas localidades do Alto Vale do Jequitinhonha, descrever as estruturas existentes nos domicílios para a produção e preparação de alimentos e analisar as práticas associadas às tarefas cotidianas de abastecimento familiar. Foram aplicados 323 questionários tipo survey em 6 comunidades do Alto Jequitinhonha, sendo 11 em Gavião, 12 em Vargem do Inhaí, 41 em Conselheiro Mata, 59 em São Gonçalo do Rio das Pedras, 100 em São João da Chapada e 100 em Senador Modestino Gonçalves. Os principais alimentos produzidos nas hortas foram couve, cebolinha, alface, chuchu, tomate e cenoura; nos pomares laranja, banana, limão, manga e mamão e nas roças milho, feijão e mandioca. A criação mais frequente foi de galinhas. Registrou-se presença ainda relevante de quitandas, conservas e doce, porém em baixa frequência de produção. Para o cozimento das refeições o fogão a lenha foi o mais utilizado e as geladeiras estavam presentes na maioria dos domicílios. A mulher foi apontada como a principal responsável pelas tarefas relacionadas com a obtenção e preparo dos alimentos. A produção de alimentos nas hortas, pomares e fabricação doméstica foi de pouca diversidade, baixo volume de produção e grande irregularidade ao longo do ano. A estrutura para o preparo e conservação dos alimentos era razoável e houve uma expansão do papel da mulher na alimentação dos moradores da casa.

PO-17-172

PRODUÇÃO DE TANASE POR *ASPERGILLUS TAMARII*

ANDREA MIURA DA COSTA; WANESSA XIMENE RIBEIRO; ELAINE YURIKO KATO; ANTONIO ROBERTO G. MONTEIRO; ROSANE MARINA PERALTA

Instituição: Universidade Estadual de Maringá e CESUMAR**Ag.Financiadora:** CNPQ E FUNDAÇÃO ARAUCÁRIA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

As tanases, primariamente produzidas pelos microrganismos para contornar a toxicidade dos taninos, tem grande aplicação industrial, principalmente na redução do teor de taninos de sucos de frutas (clarificação de sucos), na manufatura de chás instantâneos e na síntese de propil galato para as indústrias de alimentos e indústrias farmacêuticas. A tanase é uma enzima induzível que catalisa a hidrólise das ligações ésteres de taninos hidrolisáveis produzindo ácido gálico e glicose. Esta enzima é produzida em presença de ácido tânico por vários fungos, leveduras e bactérias. Este trabalho teve como objetivo o estudo da produção da enzima tanase do fungo filamentosos *Aspergillus tamarii*. Esporos do fungo foram inoculados em meio mineral suplementado com glicose a 1% e extrato de levedura 0,2% e mantidos sob agitação de 120 rpm a 28° C. Após 48 h, a massa micelial obtida foi transferida para meio contendo ácido tânico nas concentrações variando de 0,5 a 2,0%. Os cultivos foram interrompidos a cada 12 h por filtração e as enzimas detectadas nos filtrados das culturas (fração extracelular) e nos extratos miceliais (fração intracelular), utilizando o método da rodanina. Uma unidade de atividade foi definida como a quantidade de enzima que libera 1 nmol de ácido gálico/min/mL. A atividade tanase foi predominantemente intracelular. Os mais altos títulos enzimáticos foram obtidos após 60 h de cultivo em ácido tânico a 1%. As condições ótimas de ação da enzima foram pH 6,0 e temperatura de 40° C. Nesta condição, a enzima foi capaz de hidrolisar completamente uma solução de ácido tânico a 1% após 2 horas de reação. Nossos resultados evidenciam o potencial uso de tanase de *A. tamarii* tanto para a redução do teor de taninos durante o processamento de alimentos, quanto para a produção de ácido gálico a partir da hidrólise do ácido tânico.

PO-17-173

ANÁLISE SENSORIAL DE PREPARAÇÕES SERVIDAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM ITAJAÍ - SC.

GUILHERME CYSNE ROSA; ANA ALICE MENEGAT; BETHANIA HERING RIEKES; CAROLINE THRUN; ELISABETH BARTH ALMEIDA; LETÍCIA CRISTINA RADIN; LIDIANE HELLMANN; VANESSA MEURER

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A realização da análise sensorial é de suma importância para qualquer Unidade Produtora de Refeições (UPR), pois através desta pode-se determinar a aceitabilidade e a qualidade dos alimentos com o auxílio dos órgãos dos sentidos. Este trabalho teve como objetivo realizar uma análise sensorial de preparações servidas em um restaurante universitário na cidade de Itajaí - SC. Foram analisadas sensorialmente 222 preparações servidas neste restaurante no período de agosto a outubro de 2004. Realizou-se uma avaliação individualizada de cada preparação considerando-se os seguintes itens: cor, odor, sabor, textura, temperatura, e apresentação. A partir destes dados foi possível determinar se o produto estava aprovado, rejeitado ou deveria ser retrabalhado. Ao avaliar as preparações, constatou-se que a maioria 80% (n=177) estava com todas as características sensoriais adequadas, portanto aprovadas para a distribuição. Observou-se ainda que 15% (n=33) deveriam ser retrabalhadas na maioria dos casos devido ao sabor e 5% (n=12) das preparações rejeitadas para a distribuição devido principalmente ao excesso de sal. Dentre as variáveis sensoriais avaliadas cabe destacar que o sabor recebeu a classificação de ruim em 13,96% (n=31) das preparações. Em contra partida a apresentação das preparações recebeu classificação de boa em 96,39% (n=214) dos produtos. Contudo pode-se perceber a importância da análise sensorial dentro de uma UPR, na busca de uma constante melhoria na qualidade dos serviços prestados e conseqüentemente na satisfação dos clientes.

PO-17-174

ANÁLISE COMPARATIVA DE SOFTWARES DE NUTRIÇÃO (VIRTUAL NUTRI / NUTWIN / MAXINUTRI) NA AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE FERRO E CÁLCIO.

ALICE GOMES LICHTENTHÄLER; LUCIANA SETARO; ANDREA POLO GALANTE; CÉLIA COLLI

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Atualmente, o uso de softwares de nutrição estende-se a consultórios, empresas e instituições de pesquisa com interesse na avaliação do consumo alimentar. Neste trabalho objetivou-se comparar os resultados da avaliação dietética obtidos com os softwares de nutrição Virtual Nutri, NutWin e MaxiNutri. Em registros alimentares, já aplicados em atletas profissionais de vôlei masculino, foram identificados os alimentos-fonte de ferro ($>1,2\text{mg Fe}/100\text{g sólido}$) e de cálcio ($>150\text{mg Ca}/100\text{g sólido}$; $>75\text{mg Ca}/100\text{mL líquido}$) utilizando-se o Virtual Nutri e, em seguida, avaliados pelos demais programas. Em todas as análises comparativas realizadas houve correlação entre os softwares ($p<0,05$). Na comparação dos alimentos-fonte de ferro, observou-se que o NutWin tende a superestimar em 10% e 8% os valores do Virtual Nutri e do MaxiNutri, respectivamente. Já os valores de concentração de cálcio obtidos pelo NutWin são cerca de 13% e 8% menores do que os obtidos com o Virtual Nutri e o MaxiNutri, respectivamente. Na análise do consumo médio diário de ferro dos atletas, observou-se valores iguais estatisticamente, 18,6 (3,7) e 18,8 (3,9) mg/d com o uso do Virtual Nutri e do NutWin, respectivamente. A curva de regressão mostra que com níveis de ingestão abaixo de 15 mg/d, valores maiores são obtidos com o NutWin e acima de 30 mg/d, os valores desse programa são menores em relação ao Virtual Nutri. Essas disparidades devem-se tanto à diferenças de composição quanto à diferenças na gramatura equivalente para as medidas caseiras, notando-se que as do NutWin apresentam menores pesos. O consumo de todos os atletas mostrou-se adequado em ferro; contudo, é importante fazer essa avaliação quando a ingestão diária é próxima ou abaixo da recomendação desse mineral, como é o caso de mulheres adultas que não praticam exercício físico. A adequação dos atletas em cálcio é semelhante utilizando-se tanto o Virtual Nutri quanto o NutWin.

PO-17-175

ANÁLISE DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO DE UM RESTAURANTE COMERCIAL DE BRASÍLIA - DF

RITA DE CÁSSIA AKUTSU; GISELE SOUZA; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; KARIN ELEONORA S OLIVEIRA; KATYA SASAKI; RENATA ANDONADI

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A Ficha Técnica de Preparação (FTP) é fundamental para que seja possível à padronização das técnicas de preparo e controle da qualidade das refeições que são oferecidas em UANs, por meio deste instrumento se faz o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação, ou seja, é uma ferramenta chave para a garantia da qualidade dos produtos e dos serviços. OBJETIVO: Coletar e analisar FTPs de um restaurante comercial de Brasília-DF. MÉTODOS: Este é um estudo de caso de natureza descritiva, com amostra de conveniência para a escolha das preparações. O trabalho foi dividido em 5 etapas: acompanhar a produção das refeições; porcionamento das refeições; determinação da porção média e do Valor Energético Total (VET); comparação dos VETs das porções médias com o VET recomendado para a clientela e treinamento com funcionários do estabelecimento. RESULTADOS: Foram coletados dados de 24 preparações, entre estas 5 acompanhamentos, 4 guarnições e 15 pratos principais. Os acompanhamentos arroz cozido e feijão cozido, apresentaram diferenças quanto aos itens analisados - valor calórico, teor de sódio e distribuição de macronutrientes - em decorrência da não padronização dos métodos e técnicas de elaboração das FTPs na unidade. As guarnições apresentaram diferença de 241Kcal entre a preparação de maior e menor valor calórico. Observou-se que a média de sódio para os pratos principais foi de 518 mg (47% do recomendado para o almoço), o valor calórico variou de 139Kcal a 469Kcal com média de 250Kcal por porção, representando 38% do VET recomendado. Observou-se que de todas as preparações 62,5% apresentam um percentual de lipídio acima de 50%. CONCLUSÃO: A padronização dos métodos e técnicas realizadas dentro de UANs por intermédio da implementação de Fichas Técnicas de Preparação é imprescindível para que se possa garantir a qualidade das refeições oferecidas no estabelecimento reduzindo os riscos à saúde em virtude das doenças veiculadas pelos alimentos.

PO-17-176

REJEITO ALIMENTAR E SOBRES DO ALMOÇO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COM PADRÃO SELF SERVICE

MARIA MARTA AMANCIO AMORIM; LIESELOTTE JOKL

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO NEWTON PAIVA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A adequação nutricional de refeições servidas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) baseia-se nas quantidades per capita consumidas pelos usuários e dependem do sistema de distribuição - self service, porcionado ou misto. No self service, o cardápio é elaborado com diferentes opções de preparações e o cliente se serve, podendo ocorrer sobras. Estas devem ser controladas, pois comprometem a função do nutricionista na administração dos recursos humanos, materiais e financeiros. O rejeito alimentar e as sobras não-consumidas das preparações de uma UAN com padrão self service total foram obtidos pela pesagem direta. Para isto, os alimentos usados nos 22 cardápios consecutivos de almoço foram pesados - após a retirada das aparas não-comestíveis - bem como as preparações após a cocção. As sobras foram convertidas proporcionalmente em seus ingredientes crus e deduzidos das quantidades iniciais, e a parcela resultante correspondeu ao consumo total. Os ossos e as cascas das frutas foram separados do rejeito e deduzidos dos ingredientes crus (7 e 8 kg, respectivamente). O indicador do rejeito - relação percentual entre o rejeito e o consumo da refeição - foi calculado. Foram preparados, em média, 218 kg de alimentos - sendo 23 kg de sobra não-consumida, 186 kg o consumo total e 0,609 kg o consumo per capita médio. O percentual da sobra não-consumida em relação ao consumo total médio foi de 12% e ao total preparado, 10%. O rejeito per capita médio foi de 40 g, correspondendo ao índice de 6,6%, valor adequado conforme recomendação (10%). Porém, ao considerar o consumo médio per capita, observou-se que o somatório das sobras não-consumidas (23 kg) e do rejeito (12 kg) daria para alimentar, pelo menos, mais 61 clientes, que representaria 20% do volume médio diário de refeições (308). Reduzindo estas sobras ter-se-ia a diminuição correspondente no custo alimentar. Sugere-se a revisão da recomendação do indicador de rejeito, pois 10% é um valor elevado.

PO-17-177

AValiação sensorial de refresco de xarope concentrado de frutos de cubiu (Solanum sessiliflorum Dunal)

MARDUCE PEREIRA MARQUES; JERUSA DE SOUZA ANDRADE

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O cubiu conhecido como topiro, tupiro, cocona, tomate de índio, orinoco apple, peach tomato. Originário da Amazônia Ocidental é considerada a hortaliça de maior rendimento (30 a 100 toneladas por hectare). A comercialização é feita em pequena escala por produtores rurais nas feiras e mercados das cidades interioranas. Esta pesquisa teve por objetivo dimensionar a aceitabilidade de refresco de xarope concentrado de frutos de cubiu. Os frutos provenientes da estação experimental de várzea do INPA foram colhidos manualmente, transportados para laboratório de sementes da Coordenação de Pesquisas em Ciências agrônômicas do INPA, onde passaram pelas etapas de seleção quanto o grau de maturação, lavagem em água corrente, sanitização em hipoclorito de sódio a 200 ppm por 15 minutos, corte ao meio, retirada das sementes com auxílio de espátula e imersão em solução de espera com ácido cítrico. Para o processamento do xarope os frutos passaram pelas etapas de corte em tiras, adição de xarope de sacarose e desintegração, despulpamento, prensagem (malha de nylon de um mm), pasteurização, acondicionamento em garrafas plásticas higienizadas (capacidade de um litro), fechamento e resfriamento. Com o xarope foram preparados refrescos com diluições de 1: 8, 1: 7 e 1: 6 (xarope/água) e submetidos à avaliação sensorial por um grupo 50 de pessoas não treinadas para a escolha da de maior preferência. A diluição escolhida foi avaliada por ficha com notas 1 a 5, quanto aos atributos sensoriais de cor, aroma, sabor e aparência e a aceitabilidade por escala hedônica de sete pontos. A aceitabilidade foi ótima atingindo 96,7% e 3,3% de indiferença. Os atributos sensoriais obtiveram notas excelentes, a aparência 4,2, cor 4,27, aroma 3,73 e sabor 3,97. O refresco apresenta ótima aceitabilidade, mostrando a viabilidade da utilização dos frutos de cubiu para obtenção de xarope concentrado para preparo de refrescos. Órgãos financiadores: CNPq e FAPEAM Instituições: INPA, UniNilton Lins e UFAM

PO-17-178

PERFIL DE CONSUMIDORES DE CHÁS E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE CHÁS DA CIDADE DO NATAL-RN

DJANINE ÂNGELA RIBEIRO VILELA; MARIA DOS PRAZERES DA SILVA; DÉBORA CRISTINA F. DA SILVA; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Departamento de Nutrição-CCS/UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

No mundo inteiro o conhecimento da fitoterapia tem avançado rapidamente. Embora algumas ervas ainda não tenham sido estudadas, há uma indicação prática milenar em razão de êxitos terapêuticos. Assim, o presente estudo tem como objetivo caracterizar o público de Natal - RN frente à aceitação e associação dos chás à prevenção e/ou cura de doenças e realizar atividade antioxidante dos mais consumidos. Para tanto, foram aplicados questionários de forma aleatória a indivíduos, após aprovação pelo CEP/UFRN. E, para avaliação da atividade antioxidante, as ervas foram adquiridas em comércio local e submetidas a um sistema aquoso de co-oxidação de substratos, utilizando ácido linoléico/b-caroteno. Esse sistema foi mantido a uma temperatura de 50°C e medidas espectrofotométricas de absorvância monitoradas a 470 nm a cada 15 minutos durante 1 hora. A solução inicial foi diluída até apresentar densidade ótica entre 0,600 e 0,700 nm. As porcentagens de inibição da oxidação foram calculadas da seguinte forma: a diminuição da densidade ótica do controle (D.O. inicial - D.O. final) foi considerada 100% de oxidação. A queda na leitura da densidade ótica das amostras foi correlacionada com o controle e se estabeleceu a porcentagem de inibição da oxidação, subtraindo-se a porcentagem de oxidação de cada amostra de 100. As análises estatísticas foram feitas com os programas EPI INFO, 6.04 e, INSTAT 2.0; ambos com nível de significância de 5%. Observou-se que 55% dos entrevistados responderam que consumiam chás e esse percentual destacavam as espécies popularmente conhecidas por: boldo, camomila e erva cidreira, respectivamente. Já para a atividade antioxidante desses chás, o volume de 200 uL foi a que apresentou melhor proteção contra a oxidação. E, os chás de boldo e camomila apresentaram relevante papel antioxidante sem diferença estatística entre si. Assim, é importante destacar a importância da infusão, onde o calor e a água ajudam a decompor a parede das células das plantas, permitindo a solubilização dos compostos fenólicos, confirmando o papel da dietética na manipulação e, destacando o baixo volume utilizado no sistema (200 uL) e a resposta antioxidante encontrada, quando comparado ao uso de cápsulas de especiarias, para fins fitoterápicos.

PO-17-179

ANÁLISE E PLANEJAMENTO DO CARDÁPIO DAS SALADAS EM UMA UAN DE BRASÍLIA.

LUANA TAQUETTE DALVI; KARIN ELEONORA SAVIO DE OLIVEI; RAQUEL B. ASSUNÇÃO BOTELHO; RITA AKUTSU; KÁTIA SASSAKI

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O planejamento do cardápio é uma etapa fundamental na produção de refeições, pois visa atender as necessidades nutricionais da clientela, obedecer a um critério econômico na escolha dos alimentos, observar a qualidade higiênico-sanitária do produto final entre outros. Considerando-se a importância de ter um cardápio planejado e padronizado, o presente trabalho, um estudo de caso descritivo, teve como objetivo planejar o cardápio das saladas a ser implementado na Unidade de Alimentação e Nutrição da Polícia Federal. Para tanto, elaborou-se um cardápio de sete dias da salada, no qual foram analisados o porcionamento e aceitabilidade das preparações, o Fator de Correção (FC) das hortaliças, a qualidade e o preço da matéria prima adquirida do fornecedor da UAN, bem como a quantidade dos produtos alimentícios recebidos. As hortaliças de maior aceitabilidade foram a alface e o tomate, com 39,35% e 42,45% de aceitação respectivamente. O chuchu, o jiló e a berinjela cozida foram as preparações que apresentaram menor aceitabilidade, com menos de 10% de aceitação. Os resultados revelaram valores altos do FC das hortaliças, principalmente dos folhosos, sendo o agrião e a rúcula as hortaliças de maiores FC (com médias de 4,07 e 3,50, respectivamente). Além disso, observaram-se folhosos com coloração amarelada, folhas queimadas e/ou murchas e qualidade insatisfatória do tomate. Os folhosos também eram comercializados em quantidades inferiores à unidade de comercialização, apresentando grande variação de peso entre os dias de análise. Mais ainda, verificou-se que 33,3% das mercadorias analisadas possuíam valores acima do preço de cotação do dia da compra. Os resultados encontrados para a análise do fornecedor demonstram que este comercializa sua mercadoria com peso deficiente, preços superestimados e qualidade regular. Por meio desses resultados, espera-se obter melhor eficiência durante a compra de mercadorias e diminuir os desperdícios durante a produção e distribuição das preparações.

PO-17-180

BIODISPONIBILIDADE DE SULFATO FERROSO MICROENCAPSULADO AVALIADA PELA CONCENTRAÇÃO DE FERRO HEME NO FÍGADO: ENSAIO EXPERIMENTAL EM LEITÕES

MARIA LUCIA COCATO; HELENA PONTES CHIEBAO; MARIA INÊS RÉ; MESSIAS ALVES DA TRINDADE NETO; CÉLIA COLLI

Instituição: Dep. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A OMS recomenda a fortificação de alimentos com sais de ferro para prevenção da anemia. Entretanto, compostos com elevada biodisponibilidade, como o sulfato ferroso, são muito reativos e podem provocar alterações organolépticas indesejáveis nos alimentos onde são adicionados. A microencapsulação do sulfato ferroso, desenvolvida no projeto, teve como objetivo produzir um composto que não interagisse com o meio ao qual foi adicionado, mas que fosse biodisponível. O objetivo do presente estudo foi avaliar no fígado, compartimento de reserva corporal de Fe, a biodisponibilidade de sulfato ferroso microencapsulado com polissacarídeo natural (Ferlim), comparando-a com sulfato ferroso não encapsulado (SF), e Fe eletrolítico (Fe0). Leitões anêmicos recém-desmamados (n=23), homogeneizados pelo produto do peso (kg) x hemoglobina (g/dL), receberam durante 13 dias dietas contendo 150 mgFe/kg de ração. Ao final desse período, os animais foram sacrificados e tiveram o fígado retirado para análise da concentração de Fe total, heme e não heme. Os resultados foram: Peso do fígado (g): Ferlim (236+53), SF (263+50), Fe0 (252+76); Fe total (µg/g): Ferlim (59+31), SF (67+18), Fe0 (39+23); Fe Heme (µg/g): Ferlim (13+2), SF (15+5), Fe0 (10+2); Fe não-heme (µg/g): Ferlim (46+30), SF (52+20), Fe0 (29+22). As menores concentrações de Fe total, heme e não-heme no fígado dos animais que receberam Fe0, não comprovadas estatisticamente em função dispersão dos resultados, e a similaridade dos resultados entre o grupos de sulfato ferroso microencapsulado e não encapsulado, demonstram que a microencapsulação não alterou a biodisponibilidade do sulfato ferroso. O maior estoque de Fe no fígado dos animais que receberam ferro microencapsulado quando comparado aos daqueles que receberam Fe0, demonstram que o microencapsulado teve maior absorção, tornando-se um composto de escolha na fortificação de alimentos destinados à populações com alta prevalência de anemia por deficiência de ferro.

PO-17-181

ELABORAÇÃO DE PAÇOCA DE FARINHA DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES KUNTH)

RAIMUNDO SILVA DE SOUZA; JERUSA DE SOUZA ANDRADE; MARDUCE PEREIRA MARQUES

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A necessidade de conservar alimentos e a busca de novos produtos alimentícios leva a escolha de métodos de conservação simples e baixo custo. Na Amazônia a desidratação é um método que pode ser empregado, pois além de conservar os alimentos, concentra os nutrientes, reduz o volume e o peso e proporciona a estocagem em temperatura ambiente. A paçoca é o produto obtido de diversos ingredientes desidratados como amendoim, flocos de aveia, frutos como coco ou castanha e açúcar. Nos últimos anos a pupunha vem sendo bastante pesquisada para total aproveitamento dos frutos principalmente para produção farinha de pupunha integral. A farinha de pupunha integral é um alimento nutritivo, de sabor e aroma agradável, rica em vitaminas e minerais e principalmente fibra, podendo ser consumida como tal, ou servir de base para elaboração de outros produtos. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi testar a elaboração de paçoca à base de farinha de pupunha. A paçoca foi obtida pela homogeneização dos ingredientes como: farinha de pupunha integral (35 %), amendoim torrado e moído (25 %), flocos de aveia e Neston® (20 %), castanha da Amazônia fatiada e torrada (15 %) e açúcar mascavo (5 %). A análise sensorial foi realizada por provadores não treinados e a composição química teórica foi estimada com base quantidade e na composição de cada ingrediente. A facilidade de elaboração, a aceitabilidade de 100 % e o valor nutritivo estimado mostraram que a farinha de pupunha pode ser uma primorosa base para elaboração de paçoca. Órgãos financiadores: CNPq e FAPEAM. Instituições: INPA, UniNilton Lins e UFAM

PO-17-182

ANÁLISE SENSORIAL DE PANQUECAS MODIFICADAS PARA DOENTES CELÍACOS COMPARADAS COM PANQUECAS TRADICIONAIS

ANGÉLICA APARECIDA MAURÍCIO; PAULA RENATA BRAZ; PAULA ROBERTA ROZADA VOLPONI; ANA PAULA BIANCHI DE LIMA; VANESSA BUENO MOREIRA JAVERA; MARIANA HELENA N. SANTANA; CÁSSIA SPADARI SOMENSI; MARIANA GARUTI PINHEIRO; BEATRIZ HELENA CATTO GOMES

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A doença celíaca é consequência de uma alteração genética que ocasiona a intolerância permanente do organismo ao glúten. Surge geralmente entre o primeiro e o terceiro ano de vida, podendo ocorrer em qualquer idade. Seu tratamento consiste basicamente em remover da dieta todos os alimentos que contêm glúten, estendendo-se por toda a vida. O glúten é uma substância viscosa e adesiva, fração insolúvel das farinhas, quimicamente definido como uma proteína complexa, contida em grãos de alguns cereais como trigo, cevada, centeio e aveia. A adesão à dieta isenta de glúten não constitui uma prática de fácil execução. Nesse sentido, realizou-se uma pesquisa cujo objetivo foi verificar através de análise sensorial as características preferenciais do consumidor por preparações com e sem a presença de glúten. Os participantes, escolhidos aleatoriamente, realizaram a avaliação sensorial em cabines individuais de um laboratório de análise sensorial do Centro Universitário de Maringá-PR. Receberam duas amostras de 50 g de panqueca, uma contendo glúten presente na farinha de trigo e a outra sem, substituída pelo amido de milho, creme de arroz e temperos. O critério para a classificação das amostras foi o Teste da Escala Hedônica de cinco pontos, avaliando dos itens “degostei muito” até “gostei muito”. Participaram da pesquisa 73 indivíduos do sexo feminino e masculino, com idades entre 18 e 66 anos, tendo maior prevalência do sexo feminino (78%). Através da análise de variância e Teste de Tukey, observou-se que não houve uma diferença significativa entre as amostras. A preparação modificada, isto é, sem glúten, ao ser analisada pela frequência, teve maior prevalência entre os itens “gostei muito” e “gostei”, em comparação à preparação com glúten. Concluiu-se que a panqueca modificada (isenta de glúten) obteve características sensoriais mais apreciadas e, portanto, aprovada pelos degustadores de forma que sua aceitação sobressaiu-se com relação à panqueca à base de trigo.

PO-17-183

FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS REGIONAIS NORDESTINOS

RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; WILMA COELHO ARAÚJO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A atuação do nutricionista torna-se cada vez mais importante na busca por hábitos alimentares saudáveis. As fichas técnicas de preparação (FTP) constituem um instrumento útil para auxiliar na montagem de cardápios mais adequados à clientela. São instrumentos de padronização e resgate do preparo de alimentos e em especial de preparações regionais que vêm perdendo suas características ao longo do tempo. O objetivo do presente estudo foi desenvolver as FTPs de pratos típicos nordestinos in loco. Foram realizados contatos com 3 restaurantes de cada capital nordestina para que o pesquisador pudesse acompanhar a preparação do prato típico em data pré-estabelecida pelas partes. A coleta de dados iniciou-se na cidade de São Luís e terminou em Salvador. Em cada restaurante todos os ingredientes da preparação foram pesados e o modo de preparo acompanhado. Ao final foi pesada a preparação pronta para o cálculo do rendimento e do fator de cocção. Após a coleta de dados em todos os 27 restaurantes, a composição nutricional foi calculada utilizando tabelas de composição de alimentos para comparação entre as preparações. As preparações avaliadas foram: caldeirada maranhense, baião de dois, carne de sol, feijoada, xinxim de galinha e peixada. As preparações mais calóricas foram: feijoada, caldeirada maranhense e xinxim de galinha atingindo 70% de lipídios e média de 250 kcal/100g. A preparação menos calórica foi o baião de dois, mas ocorreram variações grandes de lipídios entre os 6 restaurantes que serviram o prato, de 8,5 a 30% de lipídios. Essas diferenças ocorreram pelo acréscimo de bacon, creme de leite e charque nas diversas fichas que descaracterizam a receita original de baião de dois. Percebeu-se que em todas as preparações, muitas diferenças foram encontradas tanto para ingredientes quanto modos de preparo. Essas diferenças, além de conduzirem a perda de identidade das preparações, implicam em composição nutricional indesejável devendo o nutricionista se atentar melhor na elaboração destes.

PO-17-184

QUANTIFICAÇÃO DE COLESTEROL E ANÁLISE DO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS EM DIFERENTES CORTES DA CARNE DE AVESTRUZ

PAULA C GASPERAZZO TURINI; ROSANA AP MANÓLIO SOARES; GENI RODRIGUES SAMPAIO; YARA SEVERINO DE QUEIROZ; ELIZABETH AP F SILVA TORRES

Instituição: Faculdade de Saúde Pública USP/PRONUT FSP/FCF/FEA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A carne de avestruz está em crescente comercialização e dados nutricionais de cortes destes animais criados no Brasil são escassos. Embora a Legislação não exija a quantificação de colesterol para rotulagem, existe uma grande preocupação do consumidor com relação a esta questão. O objetivo deste trabalho foi analisar, em triplicata, o perfil lipídico, incluindo quantificação de colesterol, dos cortes da carne de avestruz classificados como coxa mediana, apex, coxa externa, redondo, coxa interna, músculo, faixa interna, leque, faixa externa, ostra, lombo costas, postas e lombo superior. A extração de lipídios foi realizada de acordo com Marmer e Maxwell. Para análise do perfil de ácidos graxos foi utilizado o método de esterificação de Metcalfe et al, sendo determinado por cromatografia gasosa. A análise de colesterol foi realizada de acordo com método descrito por Csallany e Ayaz, adaptado de Folch et al, quantificado por cromatografia líquida de alta eficiência. A porcentagem relativa de ácidos graxos saturados variou de 16,32% a 56,94%, de ácidos graxos monoinsaturados de 17,34% a 51,93% e de ácidos graxos poliinsaturados de 20,06% a 31,75%. O teor de colesterol variou de 16,96 a 103,12mg de colesterol/100g de amostra. Os resultados reforçam a importância da investigação da composição lipídica da carne de avestruz, já que estes dados não estão disponíveis em tabelas de composição nutricional.

PO-17-185

PERFIL DE MINERAIS E DE COMPOSTOS ANTINUTRICIONAIS DOS RESÍDUOS DA PRODUÇÃO DE PALMITO A PARTIR DA PALMEIRA REAL (ARCHONTOPHOENIX ALEXANDRAE) PARA PRODUÇÃO DE FARINHAS DIRECIONADAS À ALIMENTAÇÃO HUMANA

MANOELA ALANO VIEIRA; ROSSANA PODESTÁ; KARINA CARDOSO TRAMONTE; RENATA DIAS DE MELLO C. AMBONI; KARINA NUNES DE SIMAS; EDNA REGINA AMANTE

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

Devido às restrições ambientais, o cultivo da palmeira real (*Archontophoenix alexandrae*) para a produção de palmito vem sendo incrementado a fim de evitar a extração do palmito nativo das florestas brasileiras. O processamento do palmito em conserva e seus produtos geram cerca de 90% de resíduos sólidos. O perfil de minerais e de compostos antinutricionais (fitato, taninos e fibras alimentares totais) dos resíduos foi estudado para a utilização dos mesmos na nutrição humana. Os resíduos sólidos da produção de palmito, incluindo as folhas, talos e cascas foram selecionados, lavados, secos em estufa e triturados até a obtenção de farinha em torno de 60 mesh. Os minerais foram determinados quantitativamente utilizando-se espectrofotometria de absorção atômica (Ca, Mg, Fe, Mn e Zn), espectrofotometria (P) e fotometria de chama (K e Na). Os níveis de fitato e tanino encontrados na farinha da palmeira-real foram de $0,0107 \pm 0,003$ e $855,4 \pm 8,08$ mg/100g respectivamente e não são considerados significativos em nível nutricional. O teor de fibra alimentar total encontrado na farinha foi de 70,44g/100g, indicando um alimento rico em fibras. Assim, surge a necessidade de caracterização das mesmas, devido à importância das fibras na alimentação, considerando todos os benefícios à saúde, como regulação do trânsito intestinal, controle do colesterol e sua influência em outras enfermidades. Os teores de Ca, Mg, Fe, Zn, Mn, Na, P e K foram de $1141,1 \pm 24$; $985,3 \pm 16,5$; $6,53 \pm 0,09$; $2,11 \pm 0,09$; $3,17 \pm 0,22$; $3,78 \pm 0,1$; $37,8 \pm 0,07$ e $671,24 \pm 3,8$ respectivamente. Comparando-se os resultados encontrados no presente trabalho com os valores diários de minerais recomendados pela RDA e WHO, constatou-se que as farinhas dos resíduos da palmeira real mostraram elevados teores de minerais, podendo ser indicados à alimentação humana, porém a biodisponibilidade destes pode ser afetada pela alta concentração de fibras alimentares totais e dos outros componentes antinutricionais contidos na amostra.

PO-17-186

DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO PRODUTO: ASSOCIAÇÃO DE QUEIJO MINAS COM O QUEIJO DE SOJA TOFU

FRANCO KOITIRO FUKADA; GEISA NARA ROSA; GISLAINER AGOSTINHO BARBOSA; BRUNA LIMA TORRES; ROSIANE FIGUEIRA COSTA; CAMILA FRANCO PACHECO; ANN KRISTINE JANSEN; AUGUSTO ALOISIO BENEVENUPO

Instituição: Centro Universitário do Triângulo-Unutri**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Estudos epidemiológicos tem demonstrado uma menor incidência de câncer de origem hormonal, fraturas ósseas, doenças cardiovasculares e diminuição dos sintomas da menopausa em populações onde há uma dieta rica em soja. Os efeitos protetores estão relacionados a presença das isoflavonas que são compostos químicos não hormonais, com estrutura semelhante à dos hormônios estrogênicos humanos, no entanto, o consumo de soja na maioria dos países ocidentais é baixo devido a vários fatores entre eles palatabilidade. Assim, o objetivo deste trabalho foi criar um produto em substituição ao queijo minas que contém em sua composição, proteínas de alto valor biológico e as isoflavonas, além de uma palatabilidade mais aceitável e menor teor de colesterol e ácidos graxos saturados. O experimento foi realizado com a preparação de duas massas que foram misturadas homogeneamente em proporção 1: 1, sendo a massa 1 o tofu (queijo de soja) e a massa 2 o queijo minas que foram obtidas através do processamento caseiro de grão de soja e leite bovino tipo C respectivamente. Observou-se como resultado um novo produto de consistência firme, aspecto agradável, com significativa redução de calorias, lipídios, gorduras saturadas e colesterol comparado ao queijo minas, além da vantagem de conter as isoflavonas que apresentam importantes propriedades antioxidantes e antiinflamatórias, atividade antifúngica, estrogênica, função hipocolesterolêmica e anticarcinogênica. Assim, conclui-se que, o novo produto resulta num queijo de paladar agradável, associando os benefícios do queijo minas com o queijo de soja.

PO-17-187

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE PREPARAÇÕES REGIONAIS NORDESTINAS

RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; WILMA COELHO ARAÚJO; LUIZ ANTÔNIO BORGIO; FERNANDA FREITAS; GRAZIELA ORNELAS

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A gastronomia do Brasil é uma mistura de sabores e texturas de diversas partes do mundo. A Região Nordeste, por seus gostos, temperos e receitas caracteriza-se como uma das culturas mais originalmente brasileira. A variedade de cardápios é imensa, variando desde os pratos mais secos do sertão até diversidade dos pescados do litoral. As tabelas de composição de alimentos não apresentam dados sobre a maioria das preparações típicas da região. O objetivo do presente estudo foi determinar a composição química de preparações regionais nordestinas por meio de análises laboratoriais. Para a coleta das amostras foram selecionados 3 restaurantes em cada capital nordestina. Foi realizada visita técnica em cada estabelecimento. Após a preparação do prato típico, uma amostra de 300g foi recolhida em embalagem plástica estéril, congelada e transportada em isopor para o laboratório de análise de alimentos da UnB. Um segundo lote para comparação, preparado em outro dia da semana, foi encaminhado pelo responsável técnico de cada restaurante, sendo coletado e transportado nas mesmas condições do primeiro. As amostras foram trituradas e analisadas posteriormente em triplicata para proteína, lipídios, umidade, cinzas e calorias. O teor de carboidrato foi calculado por diferença e confirmado com a determinação de calorias por bomba calorimétrica. Ao todo foram 27 amostras de restaurantes. Foram avaliados: caldeirada maranhense, xinxim de galinha, carne de sol, peixada, baião de dois e feijoada. Os pratos avaliados demonstraram excesso de calorias e teor de lipídios. Além disso, a comparação entre os dados laboratoriais e os dados advindos do cálculo nutricional de tabelas de composição foram díspares, ressaltando a importância de uma nova tabela de composição no Brasil. Os resultados da bomba calorimétrica não mostram diferenças para os dados analíticos. Cabe ao profissional de nutrição selecionar que preparações devem ser ofertadas e se podem ser modificadas para apresentarem melhor valor nutricional.

PO-17-188

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E HáBITOS ALIMENTARES DOS COLABORADORES INTERNOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

CATARINA MACHADO AZEREDO; LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; KELLY CRISTINA S. BATISTA; MICHELE PEREIRA FONSECA; SARA GABRIELA MIGUEL PEREIRA; FABIANA DE CÁSSIA C. OLIVEIRA; ROSÂNGELA MINARDE MITRE COTTA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Inúmeras situações podem servir de obstáculo à prática do aleitamento materno (AM) bem-sucedida. É necessário que o profissional de saúde saiba identificar os problemas mais frequentes e tenha conhecimentos e habilidades suficientes para manejar adequadamente essas intercorrências. O objetivo do presente trabalho foi identificar as causas para o desmame precoce segundo os profissionais dos PSF's de Sete Lagoas -MG. Foram enviados questionários auto-aplicáveis às 25 equipes existentes na cidade. Desses, 80% (n=181) foram respondidos pelos profissionais. Para facilitar as análises, os Agentes Comunitários de Saúde e os Auxiliares de Enfermagem formaram o grupo A e os Médicos e Enfermeiros formaram o grupo B. Pediu-se aos profissionais que citassem duas causas para o desmame precoce. A falta de informação foi citada por 30% do grupo B e apenas 6% do grupo A. O retorno ao trabalho foi citado por 30% do grupo B e 21% do grupo A. Para 21,5% do grupo A o uso de medicamentos é responsável pelo desmame precoce, e representou 7% para o grupo B. Não souberam responder 21% dos profissionais do grupo A e 12,5% do grupo B. As doenças em geral foram citadas por 17% do grupo A e 12% do grupo B. Uma nova gravidez foi citada por 12% do grupo A e 6% do grupo B. A paralisação da produção de leite foi citada por 17% do grupo A e 7% do grupo B. Foram citados ainda, fatores estéticos, dores, internação hospitalar, cirurgia, introdução precoce de outros alimentos, e mãe usuária de drogas e HIV positivo. Percebe-se que parte significativa dos profissionais não soube identificar causas para o desmame precoce, o que dificulta a atuação dos mesmos na solução dos obstáculos ao AM. Além disso, nota-se que a maioria dos profissionais do grupo A não percebe a falta de informação enquanto um fator importante para o desmame precoce. Esses resultados sugerem a necessidade de treinamento para os profissionais do PSF a fim de conscientizá-los da importância de sua atuação na promoção do AM.

PO-17-189

COMPONENTES FÍSICO-QUÍMICOS DE FRUTOS DA AMAZÔNIA: CUPUAÇU (*THEOBROMA GRANDIFLORUM*), GRAVIOLA (*ANNONA MURICATA*) E MAPATI (*POUROMA CECROPIIFOLIA*)

LÍLIAN PANTOJA; JAIME PAIVA LOPES AGUIAR; ROBERTO NOBUYUKI MAEDA; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; NEI PEREIRA JÚNIOR

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia -INPA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Na Amazônia ainda há necessidade de mais estudos relacionados à composição de frutos uma vez que isto pode variar com as condições edafoclimáticas, grau de maturação, etnovariabilidade, além de ser um fator importante na elaboração de produtos. Sendo assim, avaliou-se a composição físico-química do cupuaçu, graviola e mapati. O cupuaçu e a graviola tiveram como procedência o Município Careio-AM e o mapati, do km 8/BR-174 Manaus-AM. Após a despolpa os frutos foram avaliados quanto à umidade, proteína, lipídios, cinza, pH, acidez de acordo com a A.O.A.C (1998); açúcares totais (ART) e redutores (AR), segundo (Southgate, 1991), e compostos fenólicos (CF) segundo Cliffe et al. (1994). Os resultados demonstraram para o cupuaçu: 82,91±0,08% de umidade; 0,81±0,01% de proteína; 0,48±0,01% de lipídios; 0,93±0,00% de cinza; 3,64±0,00 de pH; 2,17±0,12% de acidez; 1,81±0,02% de AR; 9,12±0,42% de ART e 253,23±18,33 mg/100g de CF. Para a graviola, 80,57±0,45% de umidade; 0,88±0,00% de proteína; 0,15±0,01% de lipídios; 0,71±0,00% de cinza; 3,53±0,00 de pH; 1,27±0,06% de acidez; 13,77±0,24% de AR; 13,98±0,54% de ART e 352,01±42,52 mg/100g de CF e para o mapati 89,07±0,32% de umidade; 0,40±0,00% de proteína; 0,07±0,00% de lipídios; 0,27±0,00 de cinza; 4,26±0,01% de pH; 0,33±0,02% de acidez; 5,98±0,00% de AR; 8,06±0,15% de ART e 566,83±2,61 mg/100g de CF. Ressaltam-se a alta concentração de açúcares, acidez e compostos fenólicos na graviola, cupuaçu e mapati, respectivamente, além do alto teor de umidade nos três frutos estudados. Espera-se contribuir na ampliação da tabela de composição química de alimentos regionais e subsidiar a elaboração de produtos com valor agregado.

PO-17-190

A SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO REDUZIU A GORDURA CORPORAL E AUMENTOU O TEOR DE CINZAS DE RATOS WISTAR

ADRIANA PRAIS BOTELHO; LILIA ZAGO FERREIRA DOS SANTOS; SOELY M. PISSINI MACHADO REIS; ADMAR COSTA DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade Estadual de Campinas**Ag.Financiadora:** FAPESP E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O ácido linoléico conjugado (CLA), um grupo de isômeros de posição e geométricos do ácido octadecadienóico com duplas ligações conjugadas, é encontrado em pequenas quantidades em leite e derivados. O CLA vem sendo muito estudado devido aos seus efeitos benéficos, destacando-se pela sua capacidade em alterar a composição corporal. Este trabalho visa avaliar o efeito da suplementação com ácido linoléico conjugado sobre a composição corporal de ratos Wistar saudáveis em crescimento. Um total de 30 ratos, divididos aleatoriamente em 3 grupos de 10 animais cada, foram suplementados diariamente durante 6 semanas com as misturas comerciais AdvantEdge® CLA (EAS) e CLA One® (Pharmanutrients), constituindo os grupos AE e CO, respectivamente, e com ácido linoléico, constituindo o grupo controle (C), na concentração de 2% sobre o consumo diário de dieta. Durante todo o período experimental os animais tiveram o peso e consumo de dieta monitorados a cada dois dias. Ao final do experimento os animais foram anestesiados e mortos. Para a avaliação da composição corporal centesimal foi removido o conteúdo intestinal para obtenção da carcaça vazia. Em seguida a carcaça foi congelada em nitrogênio líquido, fatiada, liofilizada, moída e armazenada a -80°C até o momento das determinações de umidade, cinzas, proteína bruta (N x 6,25) e gordura (extrato etéreo). A eficiência alimentar dos ratos não foi alterada com a suplementação de CLA ($p > 0,05$). No tocante à composição corporal, constatou-se uma redução média de 18,0% dos teores de gordura corporal dos grupos AE e CO, em relação ao controle (18,1%, 16,7% e 21,2%, respectivamente). Após o período de suplementação, os animais dos grupos AE e CO, obtiveram um aumento de 7,5% nos teores de cinzas. A suplementação com ácido linoléico conjugado na concentração de 2% sobre o consumo diário de dieta, promoveu redução da gordura corporal e aumento no teor de cinzas nos ratos Wistar, sugerindo de forma indireta uma potencialização da mineralização óssea.

PO-17-191

AValiação DE POTENCIAL PROBIÓTICO DA ÁGUA RESIDUAL DA FERMENTAÇÃO NA PRODUÇÃO DO POLVILHO AZEDO

SANDRA REGINA PAULON AVANCINI; ROSSANA PODESTÁ; KARINA CARDOSO TRAMONTE; EUNICE CASSANEGO ILHA; KARINA NUNES SIMAS; THIAGO MEURER CUNHA; VERA L CARDOSO GARCIA TRAMONTE; EDNA REGINA AMANTE

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Muitas bactérias ácido lácticas são consideradas probióticas por proporcionarem efeitos benéficos em humanos e animais. A incorporação de cepas probióticas em alimentos tem sido muito utilizadas na indústria de laticínios, no entanto muitos alimentos tradicionais fermentados por bactérias ácido lácticas são disponíveis. Estas bactérias estão presentes durante a fermentação da fécula de mandioca para produção de polvilho azedo. Para a fermentação da fécula é utilizado uma camada de água sobre a superfície que é eliminada no final do processo. Esta água pode conter ainda bactérias ácido lácticas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a possibilidade de utilização desta água residual para produção de um alimento probiótico. Fécula de mandioca foi fermentada em laboratório com uma camada de 20 cm de água, com adição de 0,5% de xarope de glicose, por um período de 30 dias. A água foi removida, filtrada e armazenada sob refrigeração. Foram realizadas análises físico-químicas (índice de acidez e pH), análise microbiológica para contagem de mesófilos totais (PCA), bolores e leveduras (PDA acidificado) e bactérias ácido lácticas (MRS). A possibilidade de efeito tóxico foi analisada em ratos com a administração via oral desta água nas concentrações de 0,50,75 e 100% por um período de 28 dias. O índice de acidez ficou em torno de 26ml NaOH/100 mL e o pH em 3,3. A contagem de bactérias mesófilas totais foi 10Exp4-10Exp7 ufc/mL, fungos e leveduras 10Exp6-10Exp7 ufc/mL e 10Exp4-10Exp5 ufc/mL de bactérias ácido lácticas. Nenhum indicativo de toxicidade foi detectado durante o período experimental. A quantidade de bactérias ácido lácticas ficou abaixo da quantidade mínima recomendada para um probiótico de 10Exp7 ufc/g, indicando futuros trabalhos visando valorizar este resíduo.

PO-17-192

COMPOSIÇÃO DE TOCOFERÓIS DA FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA (*CURCUBITA PEPO*)

PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; LINA CLÁUDIA SANTANNA; FRANCILENE GRACIELI KUNRADI; VERA LÚCIA C GARCIA TRAMONTE; GERSON LUÍS FACCIN

Instituição: Departamento de Nutrição - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

Os tocoferóis têm sido demonstrados como antioxidantes dietéticos lipossolúveis de grande importância na proteção das membranas biológicas contra o ataque de radicais livres e prevenção de doenças, como as cardiovasculares e o câncer, por exemplo. Existem na natureza quatro isômeros de tocoferóis: α , β , γ e δ . Estudos verificaram que a semente de abóbora é rica em tocoferol, principalmente γ e α -tocopherol. Este estudo objetivou analisar o conteúdo de α , β , γ e δ -tocopherol da farinha de sementes de abóboras da espécie *Curcubita pepo*, comercializadas em Florianópolis/SC. As sementes foram higienizadas, secas em estufa a 45°C por 48 horas. Após este período, foram trituradas em moinho para obtenção da farinha e preparo da amostra para as análises. As formas α , β , γ e δ -tocopherol foram determinadas por *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC). Os resultados demonstraram uma grande proporção de γ -tocopherol (25,32mg/100g) quando comparado aos demais tocoferóis analisados (α -tocopherol: 1,84mg/100g; β -tocopherol: < 0,02mg/100g; δ -tocopherol: 0,35mg/100g). Portanto, conclui-se que a farinha de sementes de abóbora (*Curcubita pepo*) são boas fontes de tocoferóis, com grandes proporções de γ -tocopherol, um potente antioxidante, protetor de proteínas, lipídeos e ácido desoxirribonucleico (DNA). Desta forma, pode-se recomendar a ingestão de farinha de sementes de abóbora como alimento fonte de tocoferóis, importante na prevenção de doenças cardiovasculares e câncer, podendo ser consumidas, por exemplo, em preparações como pães, bolos, massas e biscoitos.

PO-17-193

EFEITO DA RAIZ DA PLANTA POLYMNIA SONCHIFOLIA (YACON) IN NATURA E PROCESSADA NO PERFIL LIPÍDICO DE RATOS INDUZIDOS À HIPERCOLESTEROLEMIA

SANDRA SOARES MELO; FABIANA BARBIERI; CAMILA BONA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Ag. Financiadora:** ARTIGO 170 / GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

O yacon (*Polymnia sonchifolia*) é fonte de inulina, um oligômero natural de armazenamento de frutose encontrado em muitas plantas. Sugere-se que o yacon apresente propriedades antidiabéticas, antihipertensivas e hipocolesterolêmicas. O presente estudo teve por objetivo avaliar o efeito do yacon in natura e processado sobre o perfil lipídico de ratos induzidos à hipercolesterolemia. Foram utilizados 24 ratos machos recém-desmamados (Wistar), distribuídos em blocos ao acaso, em 4 grupos compostos por 6 ratos cada: Grupo HP (ratos recebendo dieta acrescida de colesterol sintético a 1% e yacon processado), Grupo HN (dieta acrescida de colesterol sintético a 1% e yacon in natura), Grupo HC (dieta acrescida de colesterol sintético a 1%), Grupo C (dieta padrão AIN93G). Para os Grupos HN e HP foram adicionadas às dietas 10% da massa da raiz in natura e processada do yacon, respectivamente. Para a indução da hipercolesterolemia foi acrescido colesterol sintético na proporção de 1% da dieta. Durante os 28 dias de experimento, os animais foram mantidos em ambiente controlado e acomodados individualmente em gaiolas metabólicas. Registrou-se o peso corporal, consumo alimentar, ingestão hídrica, volume urinário e fecal e, após a eutanásia, foram retirados o fígado e o sangue coletado para determinações laboratoriais. A determinação de lipídeos foi realizada através da extração com solventes segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (1985). A adição de 1% de colesterol sintético à dieta foi ineficaz na indução da hipercolesterolemia e os animais permaneceram normocolesterolêmicos durante o período experimental. As variáveis estudadas não foram influenciadas significativamente pelo consumo do yacon in natura e processado por ratos recém-desmamados. A inclusão de colesterol sintético na dieta dos animais elevou a excreção de gordura fecal, sendo que o Grupo HN, apresentou maiores valores médios de lipídios nas fezes, sugerindo um possível efeito benéfico do yacon como fibra solúvel.

PO-17-194

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE MÉIS DE ABELHAS NATIVAS DA AMAZÔNIA DA ÁREA INDÍGENA SATERÉ-MAWÉ-AM

TATIANA MARINHO VAN DER MAAS; HELYDE ALBUQUERQUE MARINHO; MARIA DA GLÓRIA PAIVA DE ASSIS; ROBERTO NOBUYUKI MAEDA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia -INPA**Ag.Financiadora:** FAPEAM-INPA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Na Amazônia existe um grande número de espécies de abelhas melíferas, que podem ser manejadas de modo racional, visando principalmente a produção de mel como um meio econômico. O desenvolvimento dos estudos e normas a respeito da utilização do mel e seus produtos, representa a base técnico-científica para caracterização e controle de qualidade do mel de abelha. (Vit, et. al., 1994). Considerando que atualmente, no Estado do Amazonas, os produtos de abelhas nativas da Amazônia estão começando gerar impactos sociais, econômicos e ecológicos positivos, o presente estudo teve como objetivo a caracterização físico-química e microbiológica dos méis de abelhas produzidos na área indígena Sateré-Mawé do Estado do Amazonas. Foram coletadas 21 amostras de méis de 17 localidades dos municípios de Parintins, Barreirinha e Maués. Os méis foram avaliados (em triplicata) quanto aos teores de umidade, pH, acidez titulável, açúcares redutores pelo método de Somogy Nelson (Southgate, 1976), adulterantes tais como, reação de Fiehe e reação de Lugol (Instituto Adolfo Lutz, 1985) e análises microbiológicas. Os resultados mostraram-se adequados quanto às análises de adulterantes e microbiológicas, entretanto foram encontrados vários resíduos macroscópicos, tais como fragmentos de própolis e outros. Quanto às análises físico-químicas, observou-se em todas as amostras, o pH abaixo de 4,5 e quanto ao °Brix a média foi 67,61 sendo considerada alta, indicando a predominância de açúcares e minerais. Em todas as amostras de mel analisadas os valores estão dentro dos parâmetros físico-químicos estabelecidos pela legislação vigente no País (Instrução Normativa nº 11, 2000) de acordo com Codex Alimentarius Commission (CAC), 1990. Com base nos resultados obtidos no presente trabalho podemos concluir que os méis analisados estão dentro das especificações com exceção da umidade que estava acima dos padrões recomendados (>20%), precisando porém melhorar o seu manejo.

PO-17-195

EFEITO DO CÁLCIO DA CASCA DE OVO NA MINERALIZAÇÃO ÓSSEA EM RATOS

NAIR LUFT; ANDREA SEVERO DE CAMPOS; ANA GABRIELA DE FREITAS SACCOL; ROBERTO MACHADO MORAES; JORGE LUIS FERREIRA DO AMARAL

Instituição: Universidade de Cruz Alta/UNICRUZ**Ag.Financiadora:** UNICRUZ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A osteoporose é uma doença caracterizada por baixa massa óssea e deterioração estrutural deste tecido, que ocasiona fragilidade óssea e maior susceptibilidade a fraturas. Esta patologia é responsável por aproximadamente 1,5 milhões de fraturas anualmente. Estudos têm mostrado associação entre uma baixa ingestão de cálcio e uma baixa massa óssea, além disto, relatam que muitas pessoas consomem menos da metade da quantidade necessária deste nutriente para a formação e manutenção da saúde óssea. Este trabalho teve como objetivo analisar o efeito do cálcio da farinha da casca de ovo na formação óssea em ratos. Realizou-se um ensaio biológico com 20 ratos machos Wistar recém-desmamados, distribuídos aleatoriamente em dois grupos. O grupo controle recebeu dieta AIN-93G e o experimental recebeu dieta AIN-93G modificada com fonte de cálcio proveniente da farinha da casca de ovo, durante 69 dias. Após o experimento foi determinada a matéria mineral óssea do fêmur direito em ambos os grupos. Não foi observada diferença significativa ($p>0,05$) no percentual dos grupos testados. O grupo controle apresentou uma média de 53,55% de matéria mineral óssea e o grupo experimental 54,15%. Observou-se que os resultados entre os dois grupos foram semelhantes, indicando que o cálcio presente na farinha da casca de ovo teve efeito similar ao carbonato de cálcio, presente na dieta do grupo controle, e pode ser considerado uma fonte adequada deste nutriente para suprir as necessidades do organismo.

PO-17-196

QUALIDADE DE BISCOITOS CONTENDO FARINHAS MISTAS À BASE DE FUBÁ QPM PRODUZIDOS EM CONFEITARIA

LIESELOTTE JOKL; FÁTIMA F. P. GUILHERME

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Comprovado o melhor valor nutritivo da proteína de biscoitos produzidos em laboratório com farinhas mistas (FM) à base de farinha de trigo - FT (60%); três tipos de fubá (25%) - mimoso ou cultivares QPM BR451 e BR2121, respectivamente; IPS (10%) e soro de leite em pó (5%), sua qualidade foi avaliada quando preparados em confeitaria. Em paralelo, foi testado se a redução no teor de gordura nos biscoitos à base de FT e das FM-mimoso e -BR451 também alteraria o processamento e as características do produto final. A formulação básica do controle continha apenas FT, sendo do tipo não-fermentado, semi-doce duro e formado por rolo. Além das FT ou FM, usou-se como ingredientes açúcar refinado, margarina com sal contendo 50% ou 80% de gordura e fermento em pó. As caracterizações física e sensorial e análise da composição centesimal foram realizadas por métodos consagrados na literatura. A análise estatística dos resultados médios dos parâmetros avaliados foi conduzida segundo o delineamento de blocos casualizados (três ou mais repetições) aplicando-se a análise de variância seguida do teste de Tukey a 5% de probabilidade. Com relação ao aspecto físico, os biscoitos com FM-BR2121 e margarina 80% de lípidos foram superiores aos contendo as outras FM, mas iguais ao controle. Entretanto, quando comparados com os laboratoriais, foram superiores quanto ao volume específico e inferiores em relação à espalhabilidade. A aparência foi avaliada como sendo igual (gostei ligeiramente), enquanto a textura e o sabor foram considerados superiores no biscoito FM-BR2121 (gostei), seguido do FM-BR451. O teor protéico dos biscoitos com as FM também foi superior nos produzidos na confeitaria, com C-PER igual a 2 unidades, tendo lisina como aminoácido limitante. No controle, o C-PER foi igual a 0,77. O processamento diferenciado dos biscoitos parece não ter influenciado muito na sua produção em equipamentos de maior porte e a redução no teor de gordura afetou alguns dos parâmetros avaliados.

PO-17-197

ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE FRUTOS CIRUELO DE JAVA (EUGENIA JAMBOLANA LAM) (PIEL Y PULPA)

EUGENIA MARTA KUSKOSKI; AGUSTÍN GARCIA ASUERO; ANA MARIA TRONCOSO; ROSEANE FETT

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

El ciruelo de java, también conocido como Jambolón, es una planta originaria de la India, cultivada en Brasil como planta ornamental. Sus frutos son comestibles y tiene indicaciones terapéuticas. Su uso fitoterápico esta comprobado en la reducción del azúcar urinario y su aplicación popular, la piel en forma de cocción, para casos de disentería, hemorragias y leucorrea. El polvo de las semillas es empleado en la diabetes. Este trabajo tiene por objeto el estudio de la actividad antioxidante de extractos en etanol y metanol, de la piel y pulpa de los frutos de jambolón, recolectados en la región sur de Brasil, así como la determinación de los polifenoles totales, flavonoides y flavanoles. Los compuestos polifenoles (PT) se han determinado aplicando el método de Folin-Ciocalteu, los flavonoides (FT) aplicando el método espectrofotométrico (AlCl₃) y los flavanoles por el método DMACA. Para determinar la actividad antioxidante se ha utilizado el radical ABTS*+ formado tras la reacción de 2,2'azino-bis-(3-etilbenzotiazolin 6-ácido sulfónico) (ABTS) con persulfato potásico. Los valores de la actividad antioxidante se han expresado como capacidad antioxidante equivalente a la vitamina C (VCEAC), en mg/100g de fruta fresca. Los valores VCEAC obtenidos de la pulpa y la piel de ciruelo de java oscilan entre mínimos y máximos de 297,4 y 491,9 mg/100g, respectivamente. La piel del Jambolón posee un mayor contenido de compuestos fenólicos y por consiguiente mayor capacidad antioxidante (aproximadamente el doble) que la pulpa del fruto. Apoyo: CNPq

PO-17-198

USO DO ASPARTAME NO CAFÉ: AVALIAÇÃO DO BINÔMIO TEMPO/TEMPERATURA E PH NA PRODUÇÃO DE METANOL

GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; BIANCA BELLIZZI DE ALMEIDA; MARIANA GIARETTA MATHIAS; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR

Instituição: Curso de Nutrição e Metabolismo da FMRP/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O objetivo desse estudo foi quantificar o metanol em soluções de aspartame, amostras de café e café adoçado com aspartame em diferentes temperaturas e pH. Material/Método: Amostras de café foram obtidas por infusão e adoçadas com 10 gotas de aspartame comercial na forma líquida, equivalente a 32,8 mg de aspartame. As amostras foram submetidas a tratamento térmico de 90 ou 180°C, por 1 ou 5 minutos e em diferentes pHs (4 e 8,5) na produção de metanol. Resultados: A infusão de café apresentou um pequeno valor natural de metanol. Quando submetido às temperaturas de 90 ou 180°C por 5 minutos os valores foram de 29,1 e 30,3 mg metanol, respectivamente. Na solução aquosa de aspartame os resultados encontrados a 90 e 180°C em 1 minuto foram de 33,7 e 34,6 mg metanol/mg Aspartame, respectivamente e em 5 minutos os resultados foram 34,8 e 48,3 mg metanol, respectivamente. No café com aspartame os resultados encontrados a 90°C ou 180°C em 1 ou 5 minutos não apresentaram diferença em relação aos obtidos na solução aquosa de aspartame. Em relação ao pH na produção de metanol à partir de solução aquosa de aspartame as amostras com pH 4 foram pelo menos 100 vezes menor que as amostras com pH 8,5 nas diferentes condições do binômio tempo/temperatura. Concluímos que existe uma produção natural de metanol na infusão de café e o uso de aspartame produz uma pequena quantidade de metanol, mesmo com tratamento térmico mostrando uma possível proteção do pH do café confirmado pelos valores obtidos nas amostras de solução de aspartame que tinham pH ácido.

PO-17-199

PERFIL LIPÍDICO E GLICÊMICO DE RATOS ALIMENTADOS COM DIETA MISTA DE SEMENTE/ ÓLEO DE LINHAÇA (LINUM USITATISSIMUM) COM O POLISSACARÍDEO GOMA ARÁBICA

ALINE RADLOFF; THAIS APARECIDA TOMIO; SANDRA SOARES MELO; CESAR AUGUSTO TISCHER

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Estudos indicam que os ácidos graxos polinsaturados $\omega 3$, presentes na linhaça, atuam melhorando o perfil lipídico, além de aumentar a sensibilidade à insulina. A goma arábica é um complexo polissacarídeo, indigerível e têm grande influência na absorção de nutrientes. Com o objetivo de determinar os efeitos da dieta mista com semente e óleo de linhaça associados à goma arábica nas concentrações de colesterol (HDL-c e LDL-c), triglicérides e glicose, 42 ratos, Wistar, recém-desmamados, distribuídos em 7 grupos diferentes, foram alimentados durante 28 dias com as seguintes dietas: Grupo C- dieta AIN-93G; Grupo G- 7% de goma arábica; Grupo CS- 1% de colesterol sintético; Grupo OL+G- 50% de óleo de linhaça sobre o valor de óleo de soja e 7% goma arábica; Grupo SL+G- semente de linhaça em 50% sobre o valor de óleo de soja e 7% goma arábica; Grupo CS+OL+G- 1% de colesterol, 50% de óleo de linhaça sobre o valor de óleo de soja e 7% goma arábica; Grupo CS+SL+G- 1% de colesterol sintético, semente de linhaça em 50% sobre o valor de óleo de soja e 7% goma arábica. A adição de 1% de colesterol sintético à dieta dos animais jovens não promoveu hipercolesterolemia em percentuais significativos. Os Grupos SL+G e CS+SL+G apresentaram menores concentrações de colesterol total ($p < 0,05$) quando comparados aos Grupos C e CS+OL+G e menores valores médios para LDL-c. As concentrações de HDL-c não foram influenciadas pelos diferentes tratamentos. Os Grupos que receberam colesterol sintético apresentaram menores médias de triglicérides ($p < 0,05$) quando comparados ao Grupo C, sugerindo um possível acúmulo hepático. Todos os grupos alimentados com a goma apresentaram menores concentrações séricas de glicose ($p < 0,05$) quando comparados ao Grupo C. Conclui-se que o consumo de semente de linhaça com goma melhorou o perfil lipídico dos animais, independente da adição de colesterol à dieta. A goma promoveu menores concentrações séricas de glicose, principalmente quando associada à semente ou óleo de linhaça.

PO-17-200

PREPARAÇÕES MODIFICADAS PARA PORTADORES DA DOENÇA CELÍACA

RENATA PUPPIN ZANDONADI; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO; ANA CAROLINA OLIVEIRA; ANA KELLY DE CARVALHO LEITE; CAROLINA ZUPPA SEIDLER; JOANA DE SORDI GREGÓRIO; JOÃO PAULO DAS NEVES CARNEIRO; JULIANA DE QUEIROZ FONSECA; KELEN ALMEIDA DOS SANTOS

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A doença celíaca (DC) é causada pelo efeito tóxico da gliadina - fração protéica do trigo, aveia, cevada e centeio - que participa da formação de glúten quando se adiciona água e esses ingredientes. Essa fração pode danificar o trato intestinal e interferir na absorção de nutrientes em indivíduos geneticamente predispostos. Por apresentar como único tratamento a isenção do glúten na alimentação, há dificuldade na aderência à dieta, pois resulta em mudanças radicais no hábito alimentar. Além disso, em 2002, houve a obrigatoriedade de fortificação de ferro e ácido fólico de farinhas de trigo e milho. Com a retirada do trigo das preparações modificadas viu-se a necessidade de fortificar as preparações isentas de glúten para que forneçam a mesma quantidade desses nutrientes que a preparação original. Assim, este trabalho teve como objetivo desenvolver preparações isentas de glúten, a partir de modificações em preparações que originalmente o contêm e também fazer a correção de ferro e ácido fólico. Foram modificadas 5 preparações que originalmente contêm glúten - biscoito, panqueca, torta salgada, quibe assado e bolo - em que foi retirado o ingrediente que contêm o glúten e acrescentado ingredientes que não o contêm. Uma das preparações (quibe) foi desenvolvida com o uso da quinua, um pseudo-cereal com elevada qualidade protéica, baixo colesterol, ausência de glúten e que pode ser preparada de forma similar ao trigo. O valor lipídico das preparações foi controlado já que normalmente é um problema das receitas modificadas para celíacos. Para a fortificação com ferro e ácido fólico foram utilizados: fígado, brócolis, escarola e espinafre. Foi verificado que é possível obter produtos isentos de glúten com qualidade tecnológica, nutricional e sensorial excelentes a partir de outras farinhas, proporcionando a obtenção de alimentos não tóxicos àqueles que requerem exclusão de glúten na dieta.

PO-17-201

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DIAGNÓSTICO DA ANEMIA EM MULHERES ADULTAS ATENDIDAS EM CENTROS DE SAÚDE DA CIDADE DE MANAUS-AM

LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; ANA MARIA SEGALL CORRÊA; FERNANDO H. ALENCAR; DIONÍSIA NAGAHAMA; LÍLIAN PANTOJA; ROBERTO NOBUYUKI MAEDA; JERONILSON DE A. OLIVEIRA; TATIANA MELO LOPES; DIEGO PORTO BRAGA; GLÁUCIA MARIA FRANCO MATOS; EVELYN DE OLIVEIRA ALVES; ARTEMIZA PESSÔA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia -INPA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

O presente estudo objetivou avaliar o perfil nutricional e a prevalência de anemia ferropriva em mulheres não gestantes e em idade fértil, frequentadoras dos Centros de Referência localizados nas quatro zonas da cidade de Manaus-AM. O delineamento do trabalho foi transversal e descritivo. De um total de 724 mulheres foram avaliadas 651 quanto ao diagnóstico da anemia, realizado pelo método de cianometahemoglobulina, utilizando-se o ponto de corte recomendado pela OMS ($Hb < 12 \mu g/dL$) 554 por meio de medidas antropométricas de peso e altura, calculando-se o Índice de Massa Corpórea (IMC), onde utilizaram-se como referência baixo peso ($IMC < 20$); eutrófico ($IMC 20$ a $24,99$); sobrepeso ($IMC 25$ a 30) e obeso ($IMC > 30$). Apresentaram-se anêmicas 17,2%, sendo que 26% apresentaram hematócrito $< 37\%$, acometendo em maior proporção mulheres menores de 20 anos de idade (23%), em relação às de 20 a 30 anos (17%) e às de 30 a 40 anos (13%). Verificou-se que o maior percentual (62,4%) de mulheres se encontravam na faixa etária de 20 a 30 anos. A maioria, 51,6%, da população estudada encontrou-se na faixa de normalidade para o IMC; 18,6% apresentaram-se com peso deficiente; 21,7% com sobrepeso e 1,4% com obesidade. Comparando-se os resultados obtidos das mulheres segundo IMC e anemia, observou-se que a frequência maior desta deficiência nutricional ocorreu em mulheres com peso deficiente (28,3%) em relação aquelas com peso dentro da normalidade (18,11%) ou com sobrepeso (15,6%), sendo que esta diferença foi estatisticamente significativa ($p = 0,04$). Apesar do baixo percentual de mulheres apresentarem anemia e a maioria apresentar na faixa da normalidade para o IMC, há grupos de risco que necessitam de um acompanhamento ou orientação quanto ao seu estado nutricional.

PO-17-202

GRUPOS DE ALIMENTOS E ENERGIA DISPONÍVEL NOS DOMICÍLIOS BRASILEIROS

CARLA CRISTINA ENES; MARINA VIEIRA DA SILVA

Instituição: ESALQ/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A industrialização, a crescente participação da mulher no mercado de trabalho e a acelerada urbanização têm propiciado importantes mudanças, sobretudo no padrão de consumo da população. O presente estudo visa analisar a participação de grupos de alimentos na disponibilidade per capita diária de energia nos domicílios brasileiros. As análises foram elaboradas com base nos dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2002-2003 realizada pela IBGE. Vale registrar que as famílias participantes dessa pesquisa foram estratificadas em 10 classes de rendimentos (expressos em salários mínimos - s.m.). Neste trabalho priorizou-se as análises envolvendo os dados obtidos junto às famílias de dois estratos de rendimento (até 2 s.m. e > 30 s.m.). Para as análises relativas ao Valor Energético Total - VET utilizou-se o software Virtual Nutri (PHILIPPI, S.T. et al., 1996). Os resultados revelaram que os grupos de alimentos que contribuíram de maneira mais expressiva para a disponibilidade de energia foram os cereais e derivados, açúcares e doces, óleos e gorduras e leguminosas, respectivamente. Nota-se que a maior participação (48%) do grupo dos cereais e derivados no VET foi observada para as famílias mais pobres. Na condição oposta, verifica-se a menor participação (38%) entre as famílias com rendimentos acima de 30 s.m. O grupo das carnes e embutidos apresentou uma participação no VET cerca duas vezes superior (12%) entre os mais ricos, quando comparada às famílias de menor rendimento (6%). A participação do grupo das raízes, tubérculos e verduras se mostrou quatro vezes superior (1,6%) entre os mais ricos. A proporção da participação entre as famílias mais pobres foi de 0,4%. O grupo de leite e derivados revelou aumento da participação relativa na energia disponível, considerando os intervalos extremos de rendimentos: até 2 s.m. (1,3%) e superior a 30 s.m. (10%). Em contrapartida, os açúcares e doces industrializados participam de forma substancial no VET das famílias mais pobres

PO-17-203

POLPA E CASCA DE TUCUMÃ (ASTROCARYUM ACULEATUM) QUAIS OS CONSTITUINTES NUTRICIONAIS?

LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; JAIME P.L. AGUIAR; ANTONIA, P. TEIXEIRA; TATIANA MELO LOPES; KAORU YUYAMA; DEBORAH I. T. FÁVARO; MARINA B. VASCONCELLOS

Instituição: INPA**Ag.Financiadora:** FAPEAM/PIPIT**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Considerando a escassez de informações em relação aos constituintes nutricionais da polpa do tucumã e o percentual expressivo de desperdício do mesocarpo aderido ao epicarpo do fruto, quantificou-se os teores de elementos minerais e a composição centesimal do fruto e casca do tucumã. Os frutos foram analisados em estágio de maturação comercial provenientes do Puraquequara (Manaus, AM), doravante denominado de (pop.1) e Rio Preto da Eva (pop. 2). Os teores de elementos minerais foram quantificados pela técnica de Ativação Neutrônica, a centesimal de acordo com a metodologia da AOAC (1995) e a fibra alimentar (Asp et al., 1983). Os resultados demonstraram que o percentual da parte comestível do tucumã na ordem de 22% é pouco representativo quando comparado ao caroço em torno de 61% do fruto e a casca 17%. Os teores de lipídios foram consideráveis na polpa do tucumã 37,5% e 33,9% nas pop. 1 e 2, assim como fibra alimentar total 6,2 e 7,1 % na polpa e casca: 17,9 e 17,7% respectivamente, sendo a fração predominante a insolúvel. As concentrações de elementos minerais na polpa das pop. 1 e 2, foram: Ca: 87,4±2,2 mg%, 57,9±4,8 mg%; Na: 1,4±0,2 mg%, 1,0±0,2 mg%; K: 431,5±31,7 mg%, 517,6±21,2 mg%; Fe: 0,6±0,01 mg%, 2,0±0,2 mg%; Zn: 0,5±0,01 mg%, 0,5±0,01 mg%; Se: pop.1 (nd), 7,6±1,0 µg%; Br: 453,3±2,7 µg%, 90,6±0,4 µg% respectivamente. Na casca do tucumã: Ca: 61,4±6,2 mg%, 58,2±13,5 mg%; Na: 2,6±0,3 mg%, 3,6±0,2 mg%; K: 795,3±20,2 mg%, 1113,6±51,8 mg%; Fe: 1,4±0,2 mg%, 2,4±0,2 mg%; Zn: 0,5±0,05 mg%, 0,6±0,01 mg%; Se: 4,0±0,9 µg%, 13,9±2,4 µg%; Br: 642,1±1,8 µg%, 236,2±5,7 µg% respectivamente. Os resultados demonstram o potencial do tucumã (polpa e casca) como fonte de potássio, cálcio, e selênio e a polpa com teores expressivos de lipídios e conseqüentemente energia, assim como fibra alimentar, predominantemente na casca, demonstrando a viabilidade de utilização da mesma (estudo em andamento). Espera-se estar contribuindo na ampliação da Tabela de Composição Química de Alimentos.

PO-17-204

ALIMENTAÇÃO REGIONAL DO CENTRO-OESTE BRASILEIRO

RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; WILMA COELHO ARAÚJO; GRAZIELA ORNELAS; FERNANDA FREITAS

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Centro-oestinos têm diversidade gastronômica influenciada por exploradores que passaram ou se instalaram ali. Existem elementos de todo o país. Bandeirantes, garimpeiros, brancos, mulatos e negros experimentaram a febre do ouro e da prata, mas eram escassos os recursos do solo. Em compensação, pecuaristas, seringueiros e exploradores descobriram as riquezas, transformaram pecuária e agricultura em suas principais atividades. O objetivo do trabalho foi a partir de um instrumento desenvolvido por Botelho (2005) identificar as preparações típicas mais servidas em restaurantes do centro-oeste, buscando diferenças entre os estados. Averiguou-se também os motivos que conduzem responsáveis técnicos na oferta destas preparações. As 4 capitais do centro-oeste foram escolhidas. Para cada uma das capitais, um questionário foi elaborado contendo preparações típicas. Para cada preparação, foi solicitado que o responsável demonstrasse a frequência de oferta desta e até três motivos. Para a definição da amostragem que receberia os questionários, foi escolhida as bases de dados do conselho regional de nutrição. Também fez parte da amostragem a lista de restaurantes do cadastro da empresa Ticket Refeições. Todas as empresas cadastradas foram escolhidas para encaminhamento dos questionários, sendo desta forma uma amostra censitária. Foram enviados 696 questionários e recebidos mais de 10% de respostas em cada um dos estados. As preparações típicas mais frequentes em Brasília foram feijão tropeiro, feijoada e carne de sol; em Goiânia: cozido, paçoca e feijão tropeiro; no MT e MS: escaldado, maria isabel, feijoada e galinhada. Os motivos mais frequentes foram hábito alimentar, preparação regional e custo acessível. Não houve diferenças entre restaurantes com e sem nutricionista quanto aos motivos de oferta. É nítida a influência de outros estados na formação do hábito da região. No entanto vale ressaltar que as preparações mais servidas são muito gordurosas e calóricas e não devem ser servidas frequentemente.

PO-17-205

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE ARAÇÁ-BOI (*EUGENIA STIPITATA*), BACURI (*RHEEDIA BRASILIENSIS*) E TAPEREBÁ (*SPONDIAS MONBIM*)

LÍLIAN PANTOJA; JAIME PAIVA LOPES AGUIAR; ROBERTO NOBUYUKI MAEDA; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; NEI PEREIRA JÚNIOR

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O Amazonas possui uma grande diversidade de espécies frutíferas de estimado potencial nutricional, tecnológico e econômico. Entretanto ainda há necessidade da obtenção de informações a respeito da composição química de frutos como araçá-boi, bacuri e taperebá, considerando que ocorrem variações conforme a etnovariabilidade, condições climáticas e edáficas, grau de maturação, forma de armazenamento, entre outros fatores. Sendo assim, este trabalho teve como objetivo, avaliar a composição físico-química de frutos de araçá-boi, bacuri e taperebá. Os frutos provenientes dos Municípios do Careiro-AM foram avaliados quanto à umidade, proteína, lipídios, cinza, pH, acidez segundo a A.O.A.C. (1998), açúcares redutores (AR) e totais (ART) de acordo com Southgate (1991) e compostos fenólicos (CF) segundo Cliffe et al. (1994). Os frutos apresentaram as seguintes características: para o araçá-boi - umidade, $93,96 \pm 0,56\%$; proteína, $0,61 \pm 0,00\%$; lipídios, $0,11 \pm 0,01\%$; cinza, $0,21 \pm 0,00\%$; pH, $2,77 \pm 0,00$; acidez, $1,65 \pm 0,02\%$; AR, $0,56 \pm 0,00\%$; ART, $0,70 \pm 0,07\%$ e CF, $315,49 \pm 3,22$ mg/100g. Bacuri - umidade, $88,01 \pm 0,22\%$; proteína, $0,31 \pm 0,00\%$; lipídios, $0,21 \pm 0,01\%$; cinza, $0,17 \pm 0,00\%$; pH, $2,57 \pm 0,00$; acidez, $2,37 \pm 0,11\%$; AR, $5,87 \pm 0,41\%$; ART, $7,77 \pm 0,04\%$ e CF, $715,15 \pm 47,11$ mg/100g. Taperebá - umidade, $89,00 \pm 0,04\%$; proteína, $0,50 \pm 0,001\%$; lipídios, $0,16 \pm 0,00\%$; cinza, $0,48 \pm 0,00\%$; pH, $3,21 \pm 0,00$; acidez, $1,41 \pm 0,01\%$; AR, $3,82 \pm 0,11\%$; ART, $5,35 \pm 0,03\%$ e CF, $552,86 \pm 32,09$ mg/100g. Ressalta-se que dos três frutos analisados, o araçá-boi é o que apresenta o maior teor de umidade; o bacuri, o que possui o maior conteúdo de CF e o taperebá, o maior teor de acidez. Conclui-se então que os resultados poderão contribuir na ampliação da Tabela de Composição Química de alimentos regionais, fornecendo ainda importantes subsídios na escolha de tecnologias para obtenção produtos alimentícios.

PO-17-206

FEIJÃO COMUM (*PHASEOLUS VULGARIS*) IRRADIADO, DISPONIBILIDADE DE FERRO E ANTINUTRIENTES

PRISCILA BRIGIDE; SOLANGE G. CANIATTI-BRAZACA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - DEPT. de QUÍMICA**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O feijão é a leguminosa mais consumida no Brasil, porém, o rendimento médio da lavoura no Brasil é baixo devido, entre outros fatores, a infestação dos grãos; para combater estas perdas o processo de irradiação é uma alternativa saudável quando comparada aos tratamentos químicos. Esta pesquisa teve por objetivo quantificar a disponibilidade de ferro em feijão comum irradiado (doses de 0, 2, 6 e 10 kGy) cru e submetido a maceração e posterior cocção em autoclave por 10 minutos. Foi realizada a determinação dos componentes antinutricionais: taninos e fitatos e a porcentagem de ferro dialisável pelo método "in vitro". Os taninos foram analisados segundo a metodologia descrita por Price et al. (1980). A quantidade de ácido fítico foi determinada segundo o método de Grynspan & Cheryan (1989) e a diálise foi realizada segundo método proposto por Lutten et al. (1996). A cocção diminuiu a quantidade de taninos a qual se correlacionou inversamente com as doses aplicadas, com exceção da dose de 2 kGy, variando de 1,56 (10 kGy) a 2,49% mEq catequina (2 kGy) para grãos crus e traços (10 kGy) a 0,103% mEq catequina (2 kGy) para grãos cozidos. Os teores de fitatos variaram de 4,63 (2 kGy) a 8,28 mg/g (0 kGy) e 5,29 (6 kGy) a 9,55 mg/g (0 kGy), respectivamente, para grãos crus e cozidos, ocorrendo o mesmo comportamento para a porcentagem de ferro disponível. Em relação ao ferro dialisado os teores variaram de 1,16 (0 kGy) a 2,39% (6 kGy) e 5,33 (0 kGy) a 8,02% (6 kGy), respectivamente, para grãos crus e cozidos. A irradiação com dose de 6 kGy apresentou efeito positivo em relação à disponibilidade do ferro em feijão tanto cru como cozido, sendo recomendada para a utilização.

PO-17-207

CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DO GRÃO DE AMARANTO (*AMARANTHUS CRUENTUS* L., BRS-ALEGRIA) SUBMETIDO A DIFERENTES PROCESSOS DE COCÇÃO.

KARINA DANTAS COELHO; VANESSA DIAS CAPRILES; ANDREA C. GUERRA MATIAS; CAMILA MITHIE HATTORI; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública USP/PRONUT FSP/FCF/FEA**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O amaranto é um pseudocereal de origem andina cujo aproveitamento é integral: folhas, flores e caules são consumidos como verdura e os grãos, inteiros ou moídos, como cereais. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características nutricionais do grão de amaranto, adaptado ao solo brasileiro, submetido a diferentes processos de cocção. Esses processamentos representam a forma com que o grão pode ser incorporado em diversas preparações. O grão foi submetido ao contato com superfície aquecida a 90°C por 10-15 segundos obtendo-se o produto estourado, e 60-90 segundos para o torrado. O cozimento foi realizado em água em ebulição durante 10 minutos. Os grãos de amaranto, processados e in natura, foram moídos para determinação das frações: umidade, resíduo mineral fixo (RMF), proteína, extrato etéreo, fibra alimentar e amido total. Observou-se que, com o cozimento, o grão absorveu 57,6% de água diluindo seu valor nutritivo em relação às demais preparações (estourado e torrado que apresentam 1,61%, 3,72%). Houve alterações significativas no valor nutritivo para as frações proteína e extrato etéreo quando comparado ao grão in natura, sendo observado aumento de proteínas e redução de lipídios ($p < 0,05$). Os teores de amido total, fibra alimentar e RMF não diferiram do grão in natura para os demais processados. Ao comparar os processamentos não foram observadas diferenças em relação ao valor nutritivo. O grão in natura apresentou 13,7% de proteína, 7,6% de lipídios, 49,9% de amido total, 9,7% de fibra total, 3,2% de RMF (base seca). Já os processados apresentaram, em média, a seguinte composição: 15,4% de proteína, 5,1% de lipídios, 45,8% de amido total, 10,3% de fibra total, 3,3% de RMF (base seca). Pelos resultados conclui-se que, de modo geral, os diferentes processamentos não interferem nas diferentes frações de composição centesimal. Pretende-se com este trabalho contribuir para uma maior difusão do amaranto, incentivando sua introdução na dieta brasileira.

PO-17-208

EXTRAÇÃO DE PECTINA DA CASCA DE MARACUJÁ AMARELO (PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA) ATRAVÉS DA HIDRÓLISE ÁCIDA COM ÁCIDO CÍTRICO

ERIKA KLIEMANN; KARINA NUNES DE SIMAS; ELOISA ROVARIS PINHEIRO; EDNA REGINA AMANTE; RENATA DIAS DE MELLO C. AMBONI

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A disponibilidade de alimentos de ótima qualidade com um alto teor de fibras tem sido bastante evidenciada em estudos atuais, devido, principalmente, a importância destas na prevenção de diversas doenças como câncer de cólon, doenças cardiovasculares, obesidade, diabetes e distúrbios gastrointestinais. A pectina é uma fibra solúvel que pode ser extraída da casca do maracujá, sendo um dos principais constituintes estruturais da parede celular desta planta, com estudos de suas propriedades funcionais em relação à suplementação para redução do índice glicêmico. A quantidade de resíduos (cascas e sementes) produzidos por tonelada de suco de maracujá processado contendo fibra (pectina) e óleo é bastante expressiva e, portanto, é muito importante que um número cada vez maior de soluções para o aproveitamento dos mesmos seja proposto. O presente trabalho teve o objetivo de extrair a pectina da casca de maracujá amarelo (*Passiflora edulis flavicarpa*) com e sem flavedo, utilizando ácido cítrico em diferentes condições de temperatura (40°C a 90°C), nas concentrações de 1% a 5% e tempos de extração (10 a 90 minutos). O ácido cítrico foi selecionado por ser acessível, barato e utilizado como aditivo alimentar. A condição que mais favoreceu a extração da pectina foi com ácido cítrico a 5%, a 90°C por 90 minutos, resultando em 61,40% de pectina. A presença do flavedo não influenciou significativamente ($p < 0,05$) no rendimento da extração. A extração é favorecida em tempo e temperaturas mais altas, mas não ultrapassando a temperatura de 90°C, evitando assim, alterações na estrutura do biopolímero, porém, a concentração do ácido não deve ser superior a 5% para não provocar a degradação da pectina. De acordo com os resultados obtidos, pode-se verificar a importância da casca do maracujá amarelo (*Passiflora edulis flavicarpa*) como uma nova fonte de fibras, principalmente pectina, além de sua relação com a minimização dos resíduos gerados pelas indústrias.

PO-17-209

ACEITABILIDADE DE GOIABAS DESIDRATADAS POR IMERSÃO-IMPREGNAÇÃO E SECADAS POR CONVECÇÃO

VALÉRIA A. VIEIRA QUEIROZ; PEDRO AMORIM BERBERT; MARÍLIA BERBERT DE MOLINA; ALEXANDRE PIO VIANA; LUÍS FERNANDO GANASSALI JR; NATHALIA DE FELICE ELIAS; LUCIANO RODRIGUES QUEIROZ

Instituição: Universidade Estadual do Norte Fluminense**Ag.Financiadora:** FAPERJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A combinação da desidratação por imersão-impregnação (DII) com a secagem por convecção tem sido utilizada para estender o período de conservação de frutas, reduzindo o nível de perdas pós-colheita e melhorando as características sensoriais e nutritivas, quando comparadas com produtos secados exclusivamente por convecção. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características sensoriais de fatias de goiabas (*Psidium guajava* L.) cv Pedro Sato desidratadas por DII e secadas posteriormente por convecção forçada em ar aquecido e comparar os resultados com aqueles obtidos para o produto submetido apenas à secagem por convecção. Na etapa de DII empregaram-se quatro tipos de solução hipertônica para imersão das fatias: sacarose a 50 e 70%; sacarose a 30% com adição de sucralose a 0,025% e xarope de açúcar invertido, com grau de inversão > 90%. A DII foi realizada a 50 °C por 2 h, com agitação de 1/60 min e relação fruta: solução de 1: 10. A secagem convencional foi realizada a 60 °C e 1,25 m/s, até que o teor de água fosse reduzido para cerca de 15% b.u. A aceitabilidade dos produtos foi avaliada em relação à aparência, aroma, sabor e textura por 77 provadores, utilizando-se escala hedônica estruturada de 9 pontos, tendo como limites os termos “desgostei muitíssimo” e “gostei muitíssimo”. Os tratamentos foram comparados por ANOVA e as médias analisadas pelo teste Tukey. Os resultados mostraram que não houve diferença significativa entre os tratamentos submetidos à DII, porém, todos os tratamentos diferiram estatisticamente do controle (sem DII) ao nível de 5% de probabilidade. As amostras que passaram pela etapa de DII foram aceitas, ficando classificadas entre os termos “gostei moderadamente” e “gostei ligeiramente”. As amostras do tratamento-controle não foram aceitas, tendo sido classificadas como “desgostei moderadamente” e “desgostei ligeiramente”, comprovando a superioridade qualitativa do produto final quando se emprega a DII como etapa anterior à secagem por convecção.

PO-17-210

ELABORAÇÃO DE BARRA DE FRUTAS DA AMAZÔNIA

RENATA DOS SANTOS DUARTE; JERUSA DE SOUZA ANDRADE; MARDUCE PEREIRA MARQUES

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Uma dieta inadequada, rica em gorduras e alimentos refinados e pobre em frutas e vegetais está associada ao desenvolvimento de doenças crônicas, tais como, aterosclerose, diabetes mellitus, câncer, hipertensão arterial sistêmica e infarto agudo do miocárdio. No Brasil, o padrão alimentar do passado baseado em raízes, tubérculos e cereais vem sendo substituído por uma alimentação rica em gorduras e açúcares. Para prevenção das doenças crônicas, a OMS tem orientado a favor de dietas pobres em gorduras e colesterol e rica em fibras. Apesar da grande diversidade de frutos da região Norte, cerca de 25% da população consome menos de cinco vezes por semana frutas e verduras como é preconizado pela OMS. A elaboração de produtos com frutos desidratados pode facilitar a obtenção de uma alimentação saudável por parte da população do Norte. Para isso, a pesquisa teve como objetivo a elaboração de uma barra de frutos regionais desidratados. Os frutos de banana pacovã, mamão, cubiu e carambola foram fatiados, branqueados e desidratados em estufa e a castanha da Amazônia foi fatiada e tostada. Todos os ingredientes foram triturados, misturados com a farinha de pupunha integral com granulometria grossa e xarope de cupuaçu e moldados em forma de barra. A aparência, cor, aroma, textura, sabor e aceitação foram avaliados por 40 provadores não treinados. Os dados indicam aceitação do produto com 90% afirmando que comprariam caso estivesse a venda. Em relação ao aroma, a aceitação foi de 82,5% e em relação à cor, sabor e aparência foi de aproximadamente de 75%. Com base nos resultados, conclui-se que a barra de frutas desidratadas é uma boa opção de produtos a ser elaborado e consumido pela população, nas quais, os frutos e a farinha de pupunha entram como fonte de vitaminas, minerais e fibras, a castanha como fonte de proteína e de gordura monoinsaturada. O xarope de cupuaçu além da função de agregante confere, juntamente com a farinha de pupunha, o sabor predominante ao produto.

PO-17-211

AValiação Nutricional em Gestantes Atendidas em Maternidades Públicas e Privadas em Manaus- AM: Anemia e Hipovitaminose A

DINA CELLY DO VALLE PEREIRA; HELYDE ALBUQUERQUE MARINHO

Instituição: INPA**Ag.Financiadora:** FAPEAM-INPA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A gravidez é um período de alta vulnerabilidade biológica, com elevadas prevalências de anemia ferropriva e deficiência de vitamina A que repercutem na saúde mãe-filho. A vitamina A é de vital importância para a saúde humana e de várias espécies animais. A anemia é a patologia de maior prevalência no mundo, notadamente em gestantes, nutrízes e crianças de países em desenvolvimento. Trata-se de um estudo observacional, de corte transversal e descritivo, que teve como objetivo central estimar a prevalência e avaliar os fatores de risco para anemia e hipovitaminose A em uma amostra populacional representativa de gestantes da cidade de Manaus/ AM, com vistas a propor aos órgãos competentes, intervenções no controle e prevenção desses problemas nutricionais mediante avaliação: dietética, hematológica bioquímica e sócio - econômica. Para a avaliação do consumo dietético foram usados os métodos recordatório de 24 horas e de frequência de consumo de algumas fontes de vitamina A, vitamina C, carotenóides, ácido fólico, zinco e ferro. A avaliação bioquímica foi feita com uma pequena quantidade de sangue (aproximadamente 5mL) com a participante do estudo ainda em jejum. Dosagens de retinol e carotenóides - foram determinados segundo metodologia de Arnaud et al. 1991. A anemia foi avaliada através de análises hematológicas (hemoglobina, hematócrito e ferro sérico). Constatou-se que entre as gestantes entrevistadas, a idade média era de 22 anos. Os inquéritos dietéticos mostraram um baixo consumo de alimentos fontes de vitamina A e ferro, como frutas e carnes vermelhas, e insuficiente ingestão de verduras e hortaliças em saladas nas refeições. Verificou-se, ainda, hábitos inadequados quanto ao número e horários das refeições. Das frutas consumidas diariamente destacam-se: tucumã (35%), mamão (31,6%), laranja (23%). Quanto as hortaliças as mais consumidas foram: pepino (31,6%), cenoura (21%), macaxeira (22%) e tomate (21%). Embora não fossem consumidas em forma de saladas nas refeições.

PO-17-212

EFEITOS DE UMA DIETA À BASE DE OSTRAS (CRASSOSTREAS GIGAS) NOS NÍVEIS DE TRIGLICERÍDEOS EM HAMSTERS (MESOCRICETUS AURATUS)

JANE PARISENTI; ROBERTA RIBEIRO; VERA LÚCIA C G TRAM; ROBERTA CAETANO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

As ostras são alimentos que possuem características nutricionais importantes por serem ricas em proteínas, minerais e ácidos graxos essenciais. Devido à presença destes nutrientes, estudos têm demonstrado que o consumo de alguns frutos do mar podem ser benéficos à saúde; no entanto, existem poucos dados nacionais acerca dos possíveis efeitos fisiológicos do consumo destes moluscos. O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos de uma dieta à base de ostras (*Crassostrea gigas*) cultivadas na região norte da ilha de Florianópolis/SC, em relação aos triglicerídeos em hamsters (*Mesocricetus auratus*). Para o ensaio biológico, com duração de 4 semanas, foram utilizados hamsters (*Mesocricetus auratus*), machos, adultos. Os animais foram distribuídos em três grupos com 4 animais cada: G1-dieta controle à base de caseína (AIN-93N), G2-dieta semelhante à AIN-93N adicionada de ostras, G3-dieta hipercolesterolêmica. Ao final do experimento foi coletado o sangue dos animais para análise dos triglicerídeos. Como resultados, os animais do grupo que recebeu ostras apresentaram a maior perda em relação ao peso inicial: -14,07g (G1), -25,82g (G2) e -7,54g (G3). O consumo diário de ração foi semelhante nos três grupos. Apesar do aumento nos valores de triglicerídeos para os três grupos de animais, observou-se menor variação para o grupo que recebeu dieta à base de ostras, sendo os valores encontrados 38,84mg, 16,03mg e 182,82mg para G1, G2 e G3 respectivamente. Concluímos que neste experimento a ração à base de ostras proporcionou uma maior perda de peso e um menor aumento nos níveis de triglicerídeos. São necessários mais estudos para se conhecer o real efeito da ingestão desses moluscos sobre as frações lipídicas em outras espécies.

PO-17-213

POTENCIAL NUTRICIONAL DO RÚMEN BOVINO

ANA CAROLINA CONTI E SILVA; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÉAS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O rúmen bovino ainda é pouco consumido como “carne”, principalmente pela sua textura inadequada. Um processo capaz de modificar essa textura é a extrusão termoplástica, produzindo, dessa forma, um extrusado de rúmen que pode ser utilizado como ingrediente alimentar na formulação de produtos cárneos. Sabe-se que tal papel é realizado pela soja, na forma de proteína texturizada. Por isso, a composição nutricional do rúmen, principalmente quanto ao colesterol e perfil de ácidos graxos, é importante ser investigada. Este trabalho teve como objetivo avaliar a composição nutricional do rúmen bovino desengordurado. Foram realizadas análises de umidade, proteína, lipídeo e cinzas (carboidratos calculados por diferença). O colesterol foi avaliado após extração por Folch, saponificação e análise por cromatografia líquida de alta eficiência. Os ácidos graxos foram extraídos por coluna seca, saponificados e esterificados com BF₃ e separados por cromatografia gasosa de alta resolução. O rúmen bovino apresentou: 11% de umidade; 87% de proteína; 3,2% de lipídeo; 1,6% de cinza; 0% de carboidrato. Notou-se que o rúmen constitui um alimento altamente protéico, o que justifica sua utilização como ingrediente alimentar. Quanto ao colesterol, apresentou 85,6mg/100g, que representa 28,5% da recomendação máxima de colesterol para indivíduos saudáveis (300mg/dia). Quando aplicado em hambúrguer (56g), por exemplo, o extrusado será utilizado em até 4% do peso total desse, o que representará 1,9mg de colesterol (0,6% da recomendação). O perfil de ácidos graxos, nos 3,2% de lipídeos presentes no rúmen, esteve assim distribuído: 0% de saturados, 78% de monoinsaturados e 22% de poliinsaturados. Por isso, pode-se dizer que o colesterol e os ácidos graxos não agregam ao extrusado de rúmen um fator negativo quando comparado à soja. Por fim, concluiu-se que o rúmen bovino representa um potencial alimento a ser utilizado na formulação de produtos cárneos.

PO-17-214

DERMINACIÓN DE FENOLES TOTALES EN GUARANÁ [PAULINIA CUPANA VAR. SORBILIS (MART.) DUCKE] DE BRASIL.

EUGENIA MARTA KUSKOSKI; ROSEANE FETT; AGUSTÍN GARCIA ASUERO; ANA MARIA TRONCOSO

Instituição: Universidad de Sevilla**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Estudios epidemiológicos realizados en la década pasada demuestran los efectos beneficiosos que se derivan del incremento en el consumo de vegetales y frutos. Dichos efectos son protectores de la salud humana en casos de enfermedades crónicas tales como el cáncer, enfermedades cardiovasculares, inflamatorias y neurodegenerativas, incluyendo todas las enfermedades causadas por el estrés oxidativo que generalmente causan la degeneración de las células. Esta protección que proviene de frutos y vegetales esta siendo atribuida a los diferentes compuestos antioxidantes conocidos, como las vitaminas y los compuestos fenólicos, también conocidos como fitoquímicos, naturalmente presente en las plantas. En este trabajo se lleva a cabo la investigación del contenido total de metabolitos secundarios de naturaleza fenólica, denominados polifenoles, en diversas formas de guaraná: semillas, cápsulas, molido, en barra, jarabe y en refresco. El guaraná es un producto de elevado valor económico y de gran consumo, debido a sus propiedades medicinales y estimulantes, especialmente la cafeína. No obstante, poco se sabe sobre la determinación de compuestos fenólicos totales. En las semillas se ha encontrado un total de fenoles de $115,70 \pm 6,4$ mg g⁻¹ equivalentes al ácido gálico (GAE) en la semilla y $31,82 \pm 1,7$ mg g⁻¹ GAE en el pericarpio, sumando $147,52$ mg g⁻¹ GAE. En cápsulas un $68,03 \pm 7,1$ mg g⁻¹ GAE y molido un $87,17 \pm 3,6$ mg g⁻¹ GAE, y en barra contiene un $114,80 \pm 6,4$ mg g⁻¹ GAE. En jarabe contiene un $333,23 \pm 8,6$ mg L⁻¹ GAE y en refresco contiene un $61,67 \pm 13,9$ mg L⁻¹ GAE. Los resultados obtenidos apuntan al guaraná como un producto de gran potencial como antioxidante. Apoyo: CAPES

PO-17-215

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PESCADOS AMAZÔNICOS

ARTEMIZA PESSÔA; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; JAIME PAIVA LOPES AGUIAR; LÍLIAN PANTOJA; ROBERTO NOBUYUKI MAEDA; CLARICE S. O. H. KITAYAMA; SÚSI SIMAS DA SILVA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia -INPA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

No Estado do Amazonas estima-se que atualmente a produção de peixes oscila em torno de 125 mil ton/ano, sendo que cerca de 60% são desembarcados em Manaus e destes 50% destina-se ao consumo interno (SUFRAMA, 2000). Contudo, há limitação de informações em relação aos seus constituintes nutricionais, e os existentes retratam a composição química do pescado in natura (Jesus, 1999, Aguiar, 1996), necessitando assim, de estudos que avaliem as preparações normalmente consumidas pela população. O presente estudo avaliou os constituintes nutricionais de algumas espécies sob diferentes formas de preparações. As espécies aracu (Schizodar sp), pacu (Mylossoma spp), pescada (Plagioscion spp), sardinha (Triportheus elongatus spp) e tucunaré (Cichla ocellaris spp), foram adquiridas no Porto CEASA/AM e preparados nas formas: assado, cozido e frito. Em seguida as preparações e o filé dos pescados in natura foram analisados quanto a umidade; proteínas, gordura, cinzas e fração nifext de acordo com as normas da A.O.A.C. (1998) e energia. Os resultados demonstraram que o pacu apresentou o menor desperdício (vísceras e escamas) quando comparado com as demais espécies. Em relação aos constituintes químicos sobressaem-se as proteínas, com média geral de $21,04 \pm 0,1\%$, sendo o valor máximo encontrado $29,83 \pm 0,18\%$ na sardinha tostada, e mínimo de $15,75 \pm 0,12\%$ no aracu in natura. O pacu assado apresentou os maiores valores de lipídios, $17,63 \pm 0,30\%$ e a sardinha frita tostada o maior valor energético com 350 kcal. Os peixes in natura, cozidos e assados apresentaram em média $3,57 \pm 0,72\%$ de fração nifext e os fritos $18,54 \pm 3,83\%$. Os dados obtidos evidenciam que o pescado é altamente recomendável a compor a alimentação, em particular dos grupos com déficit energético/proteica. Espera-se contribuir na ampliação da tabela de composição química de alimentos, evidenciando ainda, a importância nutritiva do pescado em suas diferentes formas na alimentação.

PO-17-216

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, TEOR DE COLESTEROL E VALOR CALÓRICO DE DUAS ESPÉCIES DE PEIXES DA LAGOA MUNDAÚ - AL.

MARIA EMÍLIA DA SILVA MENEZES; GISELDA MACENA LIRA; ANTÔNIO EUZÉBIO G. SANT ANA; CRISTHIANE MARIA B. DE OMENA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - DEPT. de QUÍMICA**Ag.Financiadora:** FAPEAL**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Estudos destacam a importância dos peixes na prevenção de doenças cardiovasculares e incitam a busca de informações sobre este alimento (Vasconcelos, 1995). No entanto, poucos dados se acham disponíveis sobre os constituintes químicos de espécies regionais. Tanto a American Heart Association (1985), quanto a III Diretrizes Brasileiras Sobre Dislipidemias (2001), recomendam que para manter baixos níveis de colesterol sanguíneo, a alimentação deve ser pobre em colesterol e lipídeos, principalmente gordura saturada. O objetivo deste estudo foi avaliar a composição centesimal, o teor de colesterol e o valor calórico de duas espécies de peixes mais comercializadas da Lagoa Mundaú-AL, segundo (IBAMA,2001): tainha (*Magil cephalus*) e camurim (*Centropomus undecimalis*). Foram analisadas 20 amostras de filés de cada espécie em triplicata. Os teores de umidade, proteínas e cinzas foram determinados segundo AOAC (1990), os lipídeos segundo Folch *et al.* (1957) e o colesterol por colorimetria segundo Bohac *et al.* (1988) adaptada por Bragagnolo & Rodriguez-Amaya (1992). Os resultados demonstraram teor de umidade de 79,62%(±1,07) para camurim e de 78,4% (±1,65) para a tainha. Em proteína o valor mais elevado verificou-se na tainha 20,85%(±1,61) e difere estatisticamente ($p<0,05$) do camurim em base seca. Para cinzas, o maior valor foi detectado no camurim 1,09%(±0,15) e difere estatisticamente ($p<0,05$) da tainha em base seca. Quanto aos lipídeos os valores obtidos nas duas espécies foram de 2,5%, permitindo classificá-las na categoria A: baixo teor de gordura (Stansby,1973), fator importante na prevenção de doenças cardiovasculares. O maior valor calórico foi detectado na tainha (105,91 Kcal) e também a concentração de colesterol mais alta em base úmida, 188 mg/100g (±3,98). Estas informações podem servir de subsídios possibilitando compilar dados para posterior inclusão em Tabelas de Composição de Alimentos Regionais/Nacionais.

PO-17-217

ELABORAÇÃO DE UMA BEBIDA À BASE DE SOJA (GLYCINE MAX L.) AROMATIZADA NATURALMENTE COM POLPAS DE FRUTAS DE CAJÁ, ACEROLA, MANGABA, GRAVIOLA E UMBU

CRISTINA EIKO TAJIKI SUASSUNA; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Departamento de Nutrição - CCS/UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A soja (*Glycine max L.*), é uma excelente fonte de proteína de boa qualidade para a alimentação humana, pode ser também considerada como um alimento funcional, pois contém substâncias fisiologicamente ativas capazes de atuar como moduladores dos processos metabólicos. Considerando os inúmeros benefícios que a soja pode trazer para os consumidores, propõe o presente trabalho à inclusão do extrato hidrossolúvel de soja (“leite” de soja) adicionado de polpas de frutas regionais (cajá, acerola, mangaba, graviola e umbu) com adequada qualidade sensorial. A avaliação sensorial foi conduzida com uma equipe de provadores não treinados, alunos e professores da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, visando verificar a aceitabilidade e possível intenção de compra do produto. Os seguintes atributos sensoriais foram analisados: cor, odor, sabor e aceitação global. O “leite” de soja adicionado de polpas de frutas de cajá, mangaba, graviola e umbu, forneceram as melhores características sensoriais, sendo que o “leite” de soja tanto aromatizado com cajá como mangaba apresentou, pelos provadores, maior intenção de compra. Na análise da composição química, as bebidas apresentaram resultados satisfatórios, quanto aos teores de vitamina A e C. Desta forma, a bebida à base de soja aromatizada com polpas de frutas regionais pode ser uma alternativa viável na introdução de um alimento com características funcionais no Nordeste brasileiro.

PO-17-218

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, TEOR DE COLESTEROL E VALOR CALÓRICO DE DUAS ESPÉCIES DE PEIXES MARINHOS DO ESTADO DE ALAGOAS.

MARIA EMÍLIA DA SILVA MENEZES; GISELDA MACENA LIRA; ANTÔNIO EUZÉBIO G. SANT ANA; CRISTHIANE MARIA B. DE OMENA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - DEPT. de QUÍMICA**Ag.Financiadora:** FAPEAL**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Diversos trabalhos têm destacado a grande utilidade de peixes como fonte alimentar devido ao seu valor nutricional, no entanto, poucas informações se acham disponíveis sobre os constituintes químicos de espécies regionais. Tanto a American Heart Association (1985), quanto a III Diretrizes Brasileiras Sobre Dislipidemias (2001), recomendam que para manter baixos níveis de colesterol sanguíneo, a alimentação deve ser pobre em colesterol e lipídeos, principalmente gordura saturada. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição centesimal, o teor de colesterol e o valor calórico de duas espécies de peixes marinhos mais comercializadas no Estado de Alagoas, segundo (IBAMA, 2001): carapeba-listrada (*Eugerres brasilianus*) e cavala (*Scomberomorus cavalla*). Foram analisadas 20 amostras de filés de cada espécie em triplicata. Os teores de umidade, proteínas e cinzas foram determinados segundo AOAC (1990), os lipídeos segundo Folch *et al.* (1957) e o colesterol por colorimetria segundo Bohac *et al.* (1988) adaptada por Bragagnolo & Rodriguez - Amaya (1992). Os resultados demonstraram teor de umidade de 79,18% ($\pm 2,43$) para a carapeba e de 76,52% ($\pm 1,77$) na cavala. Em proteínas e cinzas os valores mais elevados foram detectados na cavala 23,76% ($\pm 2,86$) e 1,26% ($\pm 0,13$) em base seca, respectivamente, ambos diferem estatisticamente ($p < 0,05$). Quanto aos lipídeos os valores obtidos nas duas espécies foram de 2,5% (± 0), permitindo classificá-las na categoria A: baixo teor de gordura (Stansby, 1973), fato este importante na prevenção de doenças cardiovasculares. O maior valor calórico foi detectado na cavala (116,51 Kcal) e também a concentração de colesterol mais alta em base úmida, 175,30 mg/100g ($\pm 3,98$), este difere estatisticamente ($p < 0,05$) da carapeba. Estas informações podem servir de subsídios possibilitando compilar dados para posterior inclusão em Tabelas de Composição de Alimentos Regionais/Nacionais.

PO-17-219

ELABORAÇÃO DE UM MACARRÃO ENRIQUECIDO COM FIBRAS

KELI DAIANE BORTHOLAZZI; LAIS OLIVIA LUPPI; FLAVIA BERWERTH BELLARDE

Instituição: Centro Universitário de Araraquara- UNIARA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

1. Introdução. Entende-se por massas alimentícias qualquer massa preparada com material proveniente do trigo podendo ser tingida com suco de vegetais como cenoura e beterraba pois apresentam importantes substâncias antioxidantes com sua pigmentação, além de sais minerais, vitaminas, fibras, poucas calorias, ação laxativa, diurética e boa digestão. Esse tipo de massa é classificada como macarrão de trigo integral por apresentar maior teor de fibras. As fibras são importantes pois fornecem flexibilidade aos resíduos alimentares, reduzem o tempo de trânsito intestinal e previnem inúmeras doenças como câncer de cólon, doença diverticular, hemorróidas e constipação sendo úteis também no controle de peso apresentando um efeito de saciedade maior do que os produtos refinados. Uma dieta deve conter pelo menos 25 gramas de fibras devendo se iniciar o seu consumo a partir dos 2 anos de idade. 2. Objetivo. O objetivo desse trabalho foi desenvolver uma formulação caseira de macarrão com fibras e avaliar a sua aceitação. 3. Metodologia. A formulação do macarrão caseiro foi desenvolvida a partir da substituição parcial da farinha de trigo refinado por farinha de trigo integral adicionada de cenoura e beterraba. Após a homogeneização da massa, abertura e corte em formato talharim, a mesma sofreu secagem de 20 minutos, um pré cozimento, resfriamento, embalagem e congelamento. Para posterior uso ocorreu o término do cozimento e a adição do molho de tomate com proteína texturizada de soja para aumentar o aporte de fibras. 4. Resultados e Conclusões. A média de aceitação dos provadores foi de 7,9 (gostei muito) sendo alguns dos principais motivos apresentados pelos consumidores a textura, o molho, consistência, aparência e maciez da massa. Os resultados mostraram que é possível elaborar um macarrão com maior teor de fibras de forma artesanal com boa aceitação sensorial, podendo contribuir no aumento da ingestão de fibras da dieta, mantendo uma característica de produtos convencionais já existentes no mercado.

PO-17-220

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE QUEIJO MINAS DE BÁSFALA DIFERENTES TEORES DE GORDURA

RAFAEL SILVA CADENA; ANNA CAROLINA LEITE DE MATTOS; MARTA REGINA VERRUMA-BERNARDI; KÁTIA GOMES DE LIMA ARAÃO JO; SHIZUKO KAJISHIMA

Instituição: Universidade Federal Fluminense - UFF**Ag.Financiadora:** FAPERJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

OBJETIVO: avaliar a composição físico-química de queijos minas de leite de búfala com diferentes teores de gordura: 4,1% (A), 2,1% (B) e 1,1% (C). **METODOLOGIA:** os queijos foram analisados quanto ao gordura, proteínas, lactose, umidade, pH, cinzas. As análises foram realizadas de acordo com as recomendações das Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (1985), com exceção da lactose que foi determinada de acordo com a AOAC (1984) e do pH que foi determinado seguindo as normas do LANARA (1981). **RESULTADOS:** o conteúdo de gordura encontrado no queijo minas frescal A, B e C foi de 21,5%, 11,5% e 6%, respectivamente. Quanto ao conteúdo de proteína não foi encontrada grande variação, o queijo Minas A apresentando 18,33%, o queijo B com 17,83% e o queijo C com 17,32%. Com relação à lactose, a quantidade aumentou de forma inversa a redução da gordura. Assim, o queijo C apresentou maior teor de lactose com 1,84%, seguido do queijo B com 1,66% e, posteriormente, o queijo A com 1,23%. O queijo A foi o que apresentou menor umidade com 58,62% e o queijo C, o mais úmido, com 70,98%. O queijo B mostrou-se com valor mais próximo do queijo C, com 66,38%. O queijo A apresentou menor valor de pH, 5,76, enquanto queijos B e C apresentaram valores de pH mais altos, com 6,38 e 6,39, respectivamente. O teor de cinzas no queijo integral foi de 2,79% e os queijos, B e C apresentaram valores mais altos para cinzas, com 3,27 e 3,64%, respectivamente. **CONCLUSÃO:** as análises físico-químicas dos queijos minas frescal elaborados, mostra que mesmo com a retirada dos teores de lipídio para elaboração de um produto menos gorduroso, os produtos mantiveram o excelente valor nutricional, principalmente com relação a concentração de proteína e lactose.

PO-17-221

PREPARAÇÕES MODIFICADAS PARA INTOLERANTES À LACTOSE, ENRIQUECENDO COM CÁLCIO E FIBRAS

RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; GRAZIELA ORNELAS; ADRIANA PAMPLONA; BIANNY RANGEL; SANMYA ARAGÃO; FERNANDA FREITAS; RODRIGO AMARAL; KARINA ARAGÃO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A intolerância à lactose é uma síndrome causada pela ausência total ou parcial da enzima lactase no trato gastrointestinal, resultando em sintomas como desconfortos abdominais, diarreias e flatulência. Apesar de desconhecida por grande parte da população, esta patologia pode atingir 67% desta. Devido a este fato, há necessidade de elaboração de preparações modificadas, promovendo a retirada de leite ou derivados, mas mantendo seu aporte de cálcio, nutriente quase sempre em déficit em portadores desta doença. O objetivo do presente trabalho foi modificar preparações que inicialmente continham leite e/ou derivados, retirando-os, mantendo a quantidade original de cálcio e tornando-as fonte de fibras, de acordo com a legislação da ANVISA. As receitas de bolo de chocolate, cookies de aveia, muffin, pão recheado com frango, risoles de milho e rocambole de atum foram desenvolvidas no período de outubro a dezembro de 2004, no Laboratório de Técnica Dietética. Foram calculadas as concentrações de macronutrientes, cálcio e fibras com tabelas de composição de alimentos. Para avaliar as características organolépticas das preparações foram feitos testes de aceitabilidade em escala hedônica, tendo como quesitos sabor, cor, odor, textura e aceitabilidade geral. Em todas as preparações conseguiu-se atingir os valores originais de cálcio, bem como a porcentagem de fibras proposta pela legislação. Os ingredientes que foram utilizados para repor o cálcio foram couve, milho, grão de bico, gergelim, entre outros. Como opção para o leite, utilizou-se leite de coco, extrato de soja e água. A aceitabilidade média foi de 4,64 em uma escala de nota máxima 5. A modificação deste tipo de preparação é complexa, necessitando de várias tentativas para chegar a um bom resultado. No entanto, todos os esforços são de grande importância para melhorar a qualidade de vida dos portadores desta patologia.

PO-18-162

LANCHES INFANTIS LIGHT EM GORDURA E SÓDIO, ENRIQUECIDOS COM FERRO

RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; MARINA GONTIJO; NATALIENE ANDRADE; NATÁLIA GARAY; ANDRÉ CORTES; KARINA ARAGÃO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A obesidade infantil vem adquirindo características epidêmicas que têm resultado em grandes preocupações visando o gerenciamento da obesidade e suas complicações, bem como sua prevenção. Da mesma forma, a hipertensão infantil tem adquirido um caráter também epidêmico. Controversamente, a prevalência de anemia continua elevada. Todos esses fatores podem prejudicar o desempenho escolar e a interação social da criança por diversos motivos. As crianças passam grande parte da vida nas escolas, mas freqüentemente as cantinas escolares não oferecem produtos de boa qualidade nutricional. Os lanches infantis apresentam-se vantajosos para o incentivo e promoção de escolhas saudáveis, desde que sejam feitas as devidas modificações nas receitas. Este trabalho objetivou a criação de receitas modificadas, a partir de receitas originais de lanches infantis, que possuísem características que possibilitasse sua indicação de uso no controle da obesidade, da hipertensão e da anemia infantis. O grupo alvo do trabalho foi o de crianças entre 7 e 10 anos. Selecionaram-se cinco receitas para serem modificadas: Pizza de frango, Empanada (pastel de forno), Cookie de chocolate, Muffin com recheio de geléia e Esfiha de carne. As receitas foram alteradas de forma a obter redução de pelo menos 25% nos teores de sódio e de gordura e de forma a ter uma quantidade de pelo menos 30% da IDR de Ferro em 100g do produto final. As alterações principais foram relacionadas à utilização de leite desnatado, manteiga sem sal ou margarina, adição de fibra de soja 80% e supressão ou substituição de alguns ingredientes. A fibra de soja com 80% de fibra tem em sua composição 44,4mg de ferro em cada 100g de produto. Além disso, utilização da fibra de soja 80% nas preparações aumenta o teor de fibra dos lanches. O valor calórico por porção variou de 77 kcal a 190 kcal, adequadas para o público alvo. A aceitabilidade dos produtos foi muito boa, demonstrando ser viável a criação de novas receitas para o âmbito escolar.

PO-18-163

SISTEMA AQNS- QUALIDADE EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES CONSIDERANDO ASPECTOS NUTRICIONAIS E SENSORIAIS

BETHANIA HERING; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROEN; ANETE ARAÚJO DE SOUZA; MARCELA BORO VEIROS

Instituição: Departamento de Nutrição - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Este estudo desenvolveu um programa de monitoramento dos pontos críticos de controle, com base no sistema APPCC, buscando a qualidade nutricional e sensorial de preparações em Unidades Produtoras de Refeições (UPR). Um modelo teórico de controle do processo produtivo foi concebido. Buscando demonstrar a aplicabilidade desse modelo teórico, foi realizado um estudo de caso em uma UPR do sub-setor trabalho, onde princípios do sistema APPCC encontravam-se implantados. Foram considerados como indicadores de qualidade nutricional e sensorial: características sensoriais e temperatura no recebimento; armazenamento sob congelamento; descongelamento; padronização dos cortes de carnes; retirada de gordura aparente; padronização da quantidade de sal adicionada; utilização de meios mecânicos, químicos e enzimáticos para conferir maciez às carnes; utilização de ervas, especiarias ou outros ingredientes indicados para o tipo de preparação; binômio tempo e temperatura de cocção; controle da temperatura e da qualidade do óleo de fritura; avaliação das estratégias aplicadas para incorporar atributos de qualidade; tempo de espera para a distribuição; avaliação sensorial da preparação. Os dados foram coletados durante o acompanhamento do processo operacional de preparações à base de carnes, através de medições, registros e comparações com os critérios nutricionais e sensoriais previamente definidos. Para as etapas operacionais acompanhadas foram evidenciados os perigos nutricionais e sensoriais, bem como os limites críticos e a forma de monitoramento. As possíveis ações corretivas foram encaminhadas, destacando-se que elas devem ser adaptadas para a realidade de cada UPR. Através da aplicação do modelo teórico proposto, constatou-se a possibilidade de associação das análises de controle higiênico-sanitário e de controle nutricional e sensorial, uma vez que tais controles estão apoiados em critérios de qualidade, que são avaliados periodicamente, através de roteiros de inspeção, ou monitorados com instrumentos de medições e registros diários. Considerou-se, ainda que as Boas Práticas de Manipulação - em seu conceito ampliado - têm condições de evitar que os perigos identificados coloquem em risco a qualidade das preparações. Palavras-chave: Unidades Produtoras de Refeições, Qualidade Nutricional e Sensorial, Controle do Processo Produtivo, APPCC, Perigo Nutricional e Sensorial.

PO-18-164

ALEGAÇÕES FUNCIONAIS E DE SAÚDE EM RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS BRASILEIROS

LAURA ANDRÈS ROSSI; TÂNIA APARECIDA P. C. FERREIRA

Instituição: Faculdade de Nutrição/UFG**Ag.Financiadora:** FUNAPE/UFG (EM APRECIACÃO)**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A presença de alegações de propriedades funcionais e ou de saúde como informações opcionais de rotulagem nutricional está cada vez maior, estimulada por consumidores que buscam associação entre saúde e alimentação. Cientistas do poder mercadológico de tais alegações, algumas indústrias têm abusado desta prática. O objetivo deste trabalho foi o de verificar a conformidade de alegações funcionais e de saúde de rótulos expostos à venda no município de Goiânia, em relação à legislação vigente ou conhecimentos científicos reconhecidos por outros órgãos internacionais de referência. Para isto, foram analisados 117 rótulos e 236 alegações. Para cada tipo de alegação elaborou-se um formulário estruturado: I) nutrientes com alegações de função e ou de saúde, II) alimentos contendo ácidos graxos ômega 3 e ou ômega 6, III) probióticos e substâncias bioativas e IV) alegações para alimentos. Os rótulos que apresentavam alegações de tipos diferentes foram enquadrados como rótulos mistos e cada alegação foi analisada conforme sua classificação. As alegações e rótulos foram confrontados com as Resoluções RDC 18/99, 23/99, 39/01, 259/02; Informe Técnico 9/04 e Relatórios Técnicos da Comissão Técnico-Científica de Assessoramento em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos. Para análise estatística das frequências, aplicou-se o teste qui-quadrado ($p < 0,05$). A maior frequência de inconformidades gerais entre os itens foi observada na classificação III (41,6%) e menor na classificação II (5,7%), bem como com relação à ausência ou nº de registro inadequado no Ministério da Saúde, 92% e 43% respectivamente. As alegações de função foram predominantes (85,2%). Houve, de forma significativa, mais alegações de prevenção (8,5%) do que de cura (1,3%). Apesar das freqüentes regulamentações, as inconformidades nas declarações de alegações ainda são muito freqüentes e, às vezes, grosseiramente abusivas. Medidas de controle e fiscalização devem ser reforçadas para proteger a saúde da população.

PO-18-165

AValiação sensorial de caqui cv FUYU desidratado por imersão-impregnação e com complemento de secagem por convecção

NATHALIA DE FELICE ELIAS; PEDRO AMORIM BERBERT; MARILIA BERBERT DE MOLINA; ALEXANDRE PIO VIANA; RAFAEL GOMES DIONELLO; VALÉRIA VIEIRA QUEIROZ

Instituição: UENF Universidade Estadual do Norte Fluminense**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Dentre os métodos empregados para preservação pós-colheita de frutas, a combinação dos processos de desidratação parcial por imersão-impregnação (DII) e secagem complementar por convecção vem despertando interesse pelo fato de melhorar a estabilidade do produto final e por não alterar significativamente o aroma, sabor, textura e cor da matéria-prima original. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade sensorial do caqui (*Diospyros kaki* L.) cv Fuyu, submetido inicialmente à DII e em seguida à secagem por convecção forçada em ar aquecido. A etapa de DII foi realizada imergindo-se amostras cilíndricas de caqui, com diâmetro de 15 mm e altura de 40 mm, em solução de sacarose a 60%, na proporção fruto: solução osmótica de 1: 10, à 40 °C e com grau de agitação de 1/60 min, sob pressão atmosférica, por 2 h. A secagem complementar por convecção forçada foi realizada a 60 °C, com velocidade do ar igual a 1,25 m/s, de forma a se obter teor de água final de cerca de 17% b.u. A avaliação sensorial foi realizada empregando-se a escala hedônica para verificação da aceitação, com 39 provadores não treinados, entre alunos, professores e funcionários da UENF, pela disponibilidade de tempo e gosto pelo produto, sendo os resultados expressos em percentual. Solicitou-se a cada provador que, de acordo com a ficha de avaliação recebida junto com as amostras e depois de examiná-las e prová-las, escolhesse, na escala hedônica apresentada, o quanto gostou da amostra e a intenção de compra. A análise sensorial evidenciou que o produto teve boa aceitação, recaindo sobre o segundo e terceiro níveis da escala hedônica, ou seja, gostei muito e gostei regularmente. Dentre os atributos que influenciaram na aceitação da amostra, verificou-se que o principal foi a textura (88%) e o segundo, o sabor (84%). A aparência foi o atributo que menos influenciou (80%). Os resultados obtidos indicam que o produto teria boa aceitação no mercado, com relação ao paladar do consumidor.

PO-18-166

COMPARAÇÃO DE DOCE DE GOIABA PASTOSO COM SACAROSE E ADOÇANTES COM BAIXA CALORIA
LÃS-GIA M. ABREU; SANDRA T. CARDOSO; RAFAEL SILVA CADENA; SHIZUKO KAJISHIMA; MARTA REGINA VERRUMA-BERNARDI**Instituição:** Universidade Federal Fluminense - UFF**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

OBJETIVO: este trabalho objetivou elaborar doces de goiaba pastoso preparado com frutose, aspartame, ciclamato + sacarina, e verificar o rendimento e se amostras experimentais são melhores, iguais ou piores que o padrão em relação à aparência, aroma, sabor e textura. **METODOLOGIA:** para a elaboração do doce, as goiabas foram lavadas, higienizadas, descascadas, retirada semente, seguida da pesagem e liquidificada até consistência homogênea. A cocção foi realizada em temperatura em torno de 80°C, agitado por 40 minutos. Para doce de goiaba Padrão, foi feita a cocção da polpa já adicionada de sacarose, em proporção de 30% da quantidade de polpa e para os doces com edulcorantes foi feita a cocção da polpa e, posteriormente, em temperatura ambiente, adicionou-se os edulcorantes referentes a cada amostra de acordo com as especificações dos respectivos rótulos. As amostras foram envasadas à temperatura ambiente, em recipientes plásticos. Para análise sensorial utilizou-se o teste de comparação múltipla e foram utilizados 30 provadores não-treinados. Para determinação do rendimento utilizou-se o Fator Térmico (rendimento/peso líquido). Os dados foram avaliados através da análise de variância e teste de média Dunnett. **RESULTADOS:** o doce de goiaba Padrão obteve maior rendimento seguido de ciclamato de sódio + sacarina, frutose e aspartame respectivamente. Para os resultados da análise sensorial, verificou-se que todos os doces experimentais apresentaram diferença significativa em relação ao Padrão ($p \leq 0,05$), sendo que o ciclamato de sódio + sacarina, frutose apresentaram ligeiramente pior que o Padrão, enquanto que a amostra do aspartame se apresentou regularmente pior que o Padrão. **CONCLUSÃO:** os doces elaborados com edulcorantes são diferentes sensorialmente do Padrão, porém sua utilização por indivíduos que necessitam de dietas especiais é uma boa alternativa.

PO-18-167

AValiação DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA DIETA PASTOSA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE BRASÍLIA -DF

RITA DE CÁSSIA AKUTSU; CLARA FREIRE ARAUJO; RENATA ZANDONADI; KATIA SASAKI; KARIN ELEONORA S OLIVEIRA; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A dieta pastosa tem como características ser normoglicídica, normoprotéica, normolipídica, com consistência abrandada pela cocção e processos mecânicos, sendo indicada para os casos em que haja a necessidade de facilitar a deglutição, e de se permitir um repouso gastrointestinal. As refeições consumidas em hospitais pelos pacientes internados, habitualmente são analisadas sensorialmente de maneira negativa. Isso ocorre porque se prioriza, em muitos casos, a terapêutica sem levar em consideração o apelo sensorial, indispensável para o consumo de qualquer alimento. O presente estudo de caso o objetivo de elaborar Fichas Técnicas de Preparação de cinco dias do cardápio executado da dieta pastosa produzida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar. Os resultados apontaram que esta oferece, em média, 341,40 Kcal no almoço, cobrindo, assim, apenas 44,92% das necessidades energéticas dos pacientes que a consomem, considerando que o almoço deve cobrir 40% destas necessidades dos indivíduos, o que pode favorecer de maneira negativa o Estado Nutricional dos mesmos. Além disto, observou-se uma não-padronização do porcionamento realizado pelos funcionários da UAN, o que dificulta ainda mais a ingestão adequada de nutrientes por estes clientes. Atualmente, uma organização voltada para a busca da qualidade, deve ter como meta treinar e desenvolver seu pessoal, no sentido de gerar comprometimento destes em todos os níveis. No entanto, mesmo caso o porcionamento recomendado pelos nutricionistas do local fosse seguido, o VET médio desta mesma refeição ofereceria somente 414,60 Kcal abaixo, portanto, das necessidades energéticas dos mesmos pacientes. Desta maneira, pode-se concluir que esta UAN hospitalar não está atendendo à sua função de assistência à saúde, objetivo mor da entidade que é o de prevenir e/ou recuperar a população que atende, a partir do momento em que não está criando condições adequadas para que o balanço energético dos indivíduos seja preservado.

PO-18-168

INCORPORAÇÃO DA FARINHA DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES KUNTH) NA GASTRONOMIA

MARDUCE PEREIRA MARQUES; JERUSA DE SOUZA ANDRADE; RAIMUNDO SILVA DE SOUZA

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth), da família das palmácias, cultivada pelos ameríndios pré-colombianos na região neotropical úmida, hoje se encontra distribuída desde Honduras até a Bolívia. Seus frutos, de sabor muito apreciado, estão definitivamente integrados nos hábitos alimentares da área que cobre os estados do Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Maranhão, Mato Grosso, Rondônia e Roraima. Na região ainda predomina o consumo do fruto cozido com água e sal, acompanhado de café; porém, várias pesquisas têm buscado novas formas de consumo e principalmente para produção de farinha integral por desidratação, o que proporciona aumento no valor nutritivo especialmente em fibras e pigmentos precursores de vitamina A. Dessa maneira esta pesquisa teve como objetivo incorporar a farinha de pupunha integral de forma parcial ou total na gastronomia. Frutos de pupunha adquiridos em feira livres de Manaus foram processados na Coordenação de Pesquisas em Tecnologia de Alimentos do INPA, mediante operações de despensa, seleção, retoque, lavagem, cocção, resfriamento, retirada da semente, trituração, desidratação em estufa, moagem, peneiramento e embalagem. Para a incorporação da farinha foram preparados pastelão de forno, panqueca, bolo, pudim, pirarucu a casaca, pastas nos sabores de atum e queijo e vatapá com incorporações de 50, 33, 64, 5, 33, 12 e 20 % (em relação ao total das preparações) de farinha de pupunha, respectivamente. A avaliação sensorial foi realizada por um grupo de provadores não treinados. Em todas as preparações predominou-se, de forma acentuada, o sabor, aroma e especialmente a coloração amarela da pupunha. A alta aceitabilidade das preparações mostrou que a farinha de pupunha pode ser incorporada na gastronomia contribuindo com isso para variações nas características sensoriais das preparações e enriquecimento nutricional. Órgãos financiadores: CNPq e FAPEAM Instituições: INPA, UniNilton Lins e UFAM

PO-18-169

CONTROLE DE SOBRA LIMPA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

EMANUELE SOUZA MARQUES; CARINA ALMEIDA MORAIS; ANA ÍRIS MENDES COELHO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O controle de desperdícios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é um fator de grande relevância, pois além constituir um parâmetro de avaliação dos custos, detecta possíveis fontes de economia. Este estudo teve como objetivo avaliar a frequência de atendimento da meta de sobra limpa, isto é, % de dias em que houve atendimento da meta - 30g/ per capita - por refeição, bem como analisar o custo e o peso total. Os dados foram coletados em 8 UAN, denominadas em ordem alfabética de A - H, no período de 21 dias durante o almoço, jantar e ceia. Os resultados mostram que nenhuma UAN apresentou frequência igual a 100% da meta. Ressalta-se que a unidade A durante o almoço, as unidades C e D durante o jantar, e a unidade B durante a ceia foram as que apresentaram maior percentual de frequência de atendimento da meta, sendo respectivamente 76,2%, 66,6%, 66,6% e 90,5%. Já a unidade D durante o almoço (14,3%), as unidades B e E durante o jantar (23,8%) e a unidade H (4,8%) apresentaram os percentuais mais baixos no que se refere à frequência de atendimento da meta. Neste período, o custo total de sobra limpa foi de R\$ 18.451,00, sendo que deste valor o almoço representou 79,9%, o jantar 10,3% e a ceia 9,8%. Em relação ao peso total de sobra limpa, neste estudo, foi de 7,302 toneladas, sendo que o almoço representou 77,7%, 10,9%, 11,4% respectivamente. Conclui-se que: 1) É de suma importância à existência de um sistema de controle de custo, principalmente de sobra limpa, a fim de reduzir o custo; 2) É essencial que as UAN criem mecanismos para alcançar baixos valores de sobra limpa, tais como programas para redução de desperdícios de alimentos.

PO-18-170

ACEROLA (MALPIGHIA EMARGINATA DC.): UMA FONTE NATURAL DE ANTIOXIDANTES.TATIANA MEZADRI; M^a CARMEN GARCÍA-PARRILLA; ANA TRONCOSO**Instituição:** Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O interesse por antioxidantes presentes na dieta usual tem aumentado espetacularmente nos últimos anos devido a sua possível implicação na prevenção das principais patologias que afetam a população. A acerola (*Malpighia emarginata* DC.) é uma planta originária da região das Antilhas, América Central e do Sul. Se desenvolve bem em clima tropical e subtropical, sendo o Brasil um dos maiores produtores mundiais desta fruta. A parte de ser uma excelente fonte de vitamina C, contém fibras, carotenos e alguns minerais. Objetivando avaliar o potencial antioxidante da acerola foram aplicados os métodos ABTS (2,2-azino-bis(3-etilbenzotiazolin)-6-sulfônico) e DPPH (1,1-difenil-2-picridilhidrazil) expressando os resultados como valores TEAC (Capacidade Antioxidante Equivalente ao TROLOX) además de determinar a concentração de polifenoles totais pelo método de Folín-ciocalteau. As amostras utilizadas neste estudo representam a forma mais comum de consumo, o suco de acerola, sendo que este foi preparado de distintas maneiras, onde uma parte dos frutos foram liquidificados e a outra prensada, também se utilizaram amostras de polpa de acerola congelada. Os resultados encontrados apontam valores significativamente elevados ($p < 0,05$) de atividade antioxidante do suco de acerola com diferentes métodos de elaboração ($85,21 \pm 21 \text{mM}$; $91,76 \pm 6,24 \text{mM}$ e $54,11 \pm 2,10 \text{mM}$ para suco licuado, prensado e polpa congelada respectivamente) quando comparados com o suco de outras frutas como laranjas ($5,8 \text{mM}$), granadas (28mM) e amoras ($26,5 \text{mM}$). Os valores de atividade antioxidante do suco preparado manualmente são significativamente superiores ao suco preparado com a polpa congelada ($p < 0,05$). O suco elaborado liquidificando a fruta apresenta valores ligeiramente inferiores ao suco prensando. Assim, a forma de processamento no momento de elaborar o suco de acerola influencia na atividade antioxidante total da fruta, sendo interessante encontrar formas de elaboração que não afetem demasiadamente seu potencial antioxidante.

PO-18-171

AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PREPARADOS E CONSUMO FORA DO DOMICÍLIO: ANÁLISE DO COMPORTAMENTO DAS FAMÍLIAS DA REGIÃO SUL DO BRASIL

CARLA CRISTINA ENES; MARINA VIEIRA DA SILVA

Instituição: ESALQ/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Os intensos processos de industrialização e urbanização e a participação da mulher no mercado formal de trabalho têm propiciado importantes mudanças no padrão de consumo da população. O presente trabalho visa analisar o comportamento das famílias da Região Sul do Brasil com relação às despesas com a aquisição de alimentos preparados e gastos com alimentação fora do domicílio. Utilizou-se, para a elaboração das análises, os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2002/2003 relativos às despesas monetária e não-monetária mensal familiar com a aquisição de alimentos preparados e fora do domicílio. A pesquisa foi realizada pelo IBGE junto a 48.470 domicílios, em todas as regiões geográficas do Brasil. As famílias residentes na Região Sul, participantes dessa pesquisa, foram estratificadas em 9 classes de rendimentos, expresso em salários mínimos - s.m. (até 2 s.m., 2 a 3 s.m., 3 a 5 s.m., 5 a 6 s.m., 6 a 8 s.m., 8 a 10 s.m., 10 a 15 s.m., 15 a 20 s.m. e mais de 20 s.m.). Os resultados revelam que o maior percentual de dispêndio (3%) com alimentos preparados foi verificado entre as famílias mais ricas. Em condição oposta, as famílias com rendimentos de 2 a 3 s.m. apresentaram o menor (0,9%) percentual de dispêndio com esses produtos. Tendências semelhantes foram identificadas no tocante aos gastos com alimentação fora do domicílio. Verificou-se entre as famílias com rendimentos acima de 20 s.m. o maior (38%) percentual de dispêndio com alimentação fora do domicílio. Por outro lado, as famílias pertencentes aos grupamentos mais pobres (de 2 a 3 s.m.) apresentaram o menor dispêndio percentual (12%) com a referida modalidade de dispêndio. Em suma, constata-se uma tendência de aumento crescente dos gastos percentuais com alimentos preparados e fora do domicílio, conforme há crescimento da renda familiar.

PO-18-172

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE REFRESCO DE XAROPE CONCENTRADO DE FRUTOS DE CAMU CAMU (MYRCIARIA DUBIA MCVAUGH)

MARDUCE PEREIRA MARQUES; JERUSA DE SOUZA ANDRADE; RAIMUNDO SILVA DE SOUZA

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O camu-camu também conhecido como caçari, é uma espécie frutífera que ocorre espontaneamente nas margens de rios e lagos de água escura da Amazônia, desde as regiões oriental do Peru até a região central do Estado do Pará. Seus frutos apresentam elevado conteúdo de ácido ascórbico, entre 1.420 e 2.994 mg/100 g de polpa, sendo superior ao encontrado na maioria das frutas. Esta pesquisa teve como objetivo analisar a aceitabilidade de refresco obtido a partir de xarope concentrado de frutos de camu camu. O teste sensorial foi realizado com um grupo 34 de pessoas não treinadas. Os atributos sensoriais de cor, aroma, sabor e aparência foram avaliados através de notas 1 a 5 e a aceitabilidade por escala hedônica de sete pontos. A aceitabilidade foi ótima atingindo 96,7% e a rejeição 3,3%. Os atributos sensoriais obtiveram notas excelentes, a aparência 4,13, cor 4,2, aroma 3,9 e sabor 4,23. O refresco apresenta ótima aceitabilidade, mostrando a viabilidade da utilização dos frutos de camu camu para obtenção de xarope concentrado. Órgãos financiadores: CNPq e FAPEAM Instituições: INPA, UniNilton Lins e UFAM

PO-18-173

EFEITO DO EXTRATO DE BERINJELA (SOLANUM MELONGENA L.) NO COEFICIENTE DE EFICÁCIA ALIMENTAR, INGESTÃO HÍDRICA E COLESTEROL SÉRICO EM CAMUNDONGOS

FRANCISCA PAULA G. PAURA; LUANA COUTO GOMES; MARIAALICE MATHEUS R. DA SILVA; MARLENE DA CUNHA NETO; REGINA ABRÃO BORGES NUNES; EMILIANA BARBOSA MARQUES; MICHELLY F. NUNES CAVALCANTE; RENATA BRUM MARTUCCI

Instituição: Centro Universitário Plínio Leite - UNIPLI**Ag.Financiadora:** UNIPLI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Na última década, os compostos bioativos, presentes naturalmente nas frutas e vegetais, vêm sendo estudados pela sua ação protetora e antioxidante. Dentre os compostos bioativos estudados, a antocianina, pigmento responsável pela coloração da casca da berinjela, vem sendo associada à redução da oxidação da LDL-colesterol e prevenção da agregação plaquetária, embora os estudos não sejam unânimes. O objetivo do trabalho foi verificar a influência do extrato de berinjela (*Solanum melongena L.*) no coeficiente de eficácia alimentar (CEA), ingestão hídrica e colesterol sérico de camundongos normais. Foram selecionados 10 camundongos albinos recém-desmamados com peso inicial de 16.11 ± 1.1 divididos em dois grupos: controle e teste. Os dois grupos foram alimentados *ad libitum* com ração comercial Nuvital e o grupo teste foi suplementado com 10 gotas de extrato de berinjela (Naturacel) para cada 100mL de água. O ensaio durou 28 dias e foram coletados dados como peso inicial e final, consumo diário de ração e ingestão hídrica diária. Após 28 dias, os animais foram mantidos em jejum por 12 horas, anestesiados e coletado sangue via punção caudal. O sangue total foi centrifugado e o soro utilizado para a dosagem de colesterol utilizando o Kit da Bioclin. Os resultados de CEA, ingestão hídrica e colesterol sérico foram respectivamente 0.125 ± 0.014 , $499.75 \text{ ml} \pm 47.55$, $85.32 \text{ mg/dl} \pm 5.67$ para o grupo controle e 0.136 ± 0.007 , $669.64 \text{ ml} \pm 28.90$, $109.47 \text{ mg/dl} \pm 56.57$ para o grupo teste. Não houve diferença estatística entre os grupos controle e teste para CEA e colesterol sérico, porém a ingestão hídrica do grupo teste foi maior. O extrato de berinjela possui um teor alcoólico de 40% o que pode ter causado o aumento da ingestão hídrica. No presente estudo não houve influência na concentração de colesterol sérico de camundongos normais, porém novos ensaios com animais hipercolesterolêmicos precisam ser realizados.

PO-18-174

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS VEICULADOS POR DUAS EMISSORAS DE TELEVISÃO BRASILEIRA

GISLAINER AGOSTINHO BARBOSA; FRANCO KOITIRO FUKADA; ANN KRISTINE JANSEN

Instituição: Centro Universitário do Triângulo-Unitri**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Os alimentos veiculados pela televisão podem ser incorporados nos hábitos alimentares principalmente de jovens, já que nesta fase da vida o estilo de vida é influenciado pela mídia. Assim este estudo teve como objetivo analisar a qualidade e quantidade de produtos alimentícios veiculados por duas emissoras de televisão brasileira no período da manhã. Os dados foram coletados, no horário das 09: 00 às 11: 00 horas durante uma semana (de segunda à domingo). As propagandas foram gravadas em vídeo e em seguida analisadas de acordo com a qualidade, classificando as propagandas segundo o grupo alimentar, conforme a pirâmide de alimentos e segundo a mensagem associada ao alimento. Ao analisar a qualidade dos alimentos, observou-se que 71,9% pertencem ao grupo do açúcar, 12,5% ao dos cereais, 9,4% das gorduras e 2,0% ao leite e derivados, quanto as mensagens 40% associado o alimento à saúde; 30% à felicidade e 30% ao sabor e qualidade. Não houve o registro de propagandas que se referem ao consumo de frutas, verduras e legumes. Assim conclui-se que a maioria das propagandas de alimentos veiculados pela televisão são na sua maioria ricos em açúcar e gordura, não contribuindo para a aquisição de bons hábitos alimentares, podendo contribuir para a obesidade.

PO-18-175

ANÁLISE DO CUSTO TOTAL NA PRODUÇÃO DE CARDÁPIOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA CIDADE DE MARINGÁ-PR

GISLAINE NAVARETE; CATIA LEIKA NISHIMURA; CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Enquanto as empresas privadas visam lucros, a Administração Pública visa a otimização de custos para maximização dos benefícios sociais, dada a escassez de recursos e a infinidade de necessidades da sociedade. O conhecimento dos custos de um órgão de Administração Pública é tão importante quanto para as empresas privadas. O objetivo deste trabalho é analisar o custo total para produção de cardápios diários e mensal, durante o mês de maio de 2004, em um restaurante universitário localizado na cidade de Maringá - PR. A amostragem totalizou 19 coletas, de segunda à sexta-feira. Analisaram-se os cardápios, os gastos com os serviços (matéria-prima, despesas gerais e mão-de-obra), o número de comensais, as receitas bruta e líquida. Os gastos com os serviços de matéria-prima foi de R\$63.538,53; com despesas gerais de R\$3.492,74 e mão-de-obra de R\$23.994,19; totalizando R\$86.524,19, obtendo um percentual em referência ao faturamento líquido de 173,26%. A média diária dos gastos com os serviços foi de R\$4.553,39, e por comensal foi de R\$2,059. Obteve-se como receita bruta e líquida, respectivamente no mês de maio de 2004, R\$54.603,90 e R\$49.935,26, e um gasto de R\$91.025,46, ou seja, gastou 82,29% a mais do que recebeu, conseqüentemente o restaurante teve um prejuízo de R\$41.090,20. Através deste estudo pode-se perceber que a UAN possui no mês analisado gastos com os serviços (matéria-prima, despesas gerais e mão-de-obra) superior a receita líquida e com percentuais inadequados, entretanto a empresa não tem como objetivo visar lucros, como também não ter prejuízos, por se tratar de uma empresa governamental, todavia não se justifica o prejuízo encontrado.

PO-18-176

PRESUNTO DE PEIXE A PARTIR DE SURIMI DE CARPA (CYPRINUS CARPIO) COM A ADIÇÃO DE AMIDO E DA ENZIMA TRANSGLUTAMINASE: COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ANÁLISE SENSORIAL

ELIRIANE JAMAS; DANIELA CRAVINHO; LÉA SÍLVIA SANT'ANA

Instituição: Faculdade de Ciências Agrônômicas - UNESP/Botucatu**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Com o aumento da atividade pesqueira a técnica do processamento do surimi pode ser um importante fator de crescimento, pois permite um melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, ampliando o número de espécies para comercialização, como também dando um uso mais nobre a grande quantidade de resíduos gerados pela indústria. A carpa (*Cyprinus carpio*) é um peixe cujo “off flavor” diminui sua comercialização. O surimi é constituído de polpa de pescado com alta concentração de proteína miofibrilar (actomiosina). A enzima transglutaminase catalisa uma reação de ligação cruzada entre moléculas protéicas, alterando suas propriedades reológicas em alimentos. A fécula de batata é um amido utilizado por modificar a textura e melhorar a estabilidade em processos de congelamento-descongelamento. Este trabalho teve por objetivo elaborar um presunto de peixe com surimi de carpa (*Cyprinus carpio*) utilizando a enzima transglutaminase e a fécula de batata. As análises de composição centesimal do surimi e do presunto (umidade, cinzas, lipídeo, proteína) seguiram a metodologia descrita pela AOAC (1984). A composição glicídica foi determinada pela diferença entre 100 (total) e a somatória dos valores das análises de proteína, lipídeo, cinzas e umidade; e a análise sensorial do produto final foi realizada com provadores não treinados, utilizando uma escala Hedônica. As condições para análise sensorial foram aprovadas por um Comitê de Ética em Pesquisa. Os resultados indicaram que o percentual de amido teve influência no teor de proteínas e de umidade. Os teores de gordura foram menores do que os encontrados em produtos comerciais, enquanto que o valor calórico foi semelhante. A avaliação sensorial revelou aceitabilidade de 94,45%. O presunto apresentou-se como um alimento de alto valor nutritivo e de boa aceitação, sendo possível sua comercialização para promover valor agregado a matéria-prima do produto.

PO-18-177

APLICAÇÃO DO MÉTODO AQPC NO CARDÁPIO DE UM HOTEL EM FLORIANÓPOLIS - SC

GUILHERME CYSNE ROSA; MARTHA FELIPE SCHLEMPER SALM; NATÁLIA TROIS GOMES MONTEIRO

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Ag.Financiadora:****Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Os cardápios devem ser balanceados, de modo a satisfazer as necessidades energéticas em nutrientes. Sabe-se também que cardápios bem elaborados despertam conceitos básicos de nutrição (TEIXEIRA et al., 1997, p.172). Este trabalho objetivou aplicar o método AQPC (análise qualitativa das preparações do cardápio) (VEIROS e PROENÇA, 2003) no cardápio de um hotel em Florianópolis - SC durante 9 dias. Um dos critérios analisados foi em relação a presença de carnes gordurosas, que obteve ocorrência de 44,44% (n=4). Deve-se levar em consideração a oferta de apenas uma preparação de carne ao dia, sendo assim os comensais não dispõem de uma opção mais saudável. Um fator observado foi a não oferta de sobremesa para os funcionários. Segundo Ornellas (1995, p.203), as frutas devem ser incluídas diariamente nos cardápios devido seu rico valor nutricional que não sofre alteração inicial, pois não necessita de preparação culinária alguma quando ingeridas ao natural. Outro componente do cardápio que deve ser alvo freqüente de orientações para seu consumo é o grupo das verduras, especialmente os folhosos que teve a ocorrência de 100% (n=9). Todo dia é oferecido pelo menos uma opção de salada folhosa no cardápio. A presença de conservas não foi constatada nos dias avaliados. O alto consumo de sódio é fator de risco para desenvolvimento de Hipertensão, principalmente em populações com parcela notável de sobrepeso (Veiros e Proença, 2003, p. 38). A observação da combinação de cores do cardápio revelou que em 55,55% dos dias houve repetição de verduras com a mesma cor e/ou família. Silva e Bernardes (2002, p. 2 e 14) lembram que o alimento é percebido pelo corpo humano através dos sentidos como olfato, tato, paladar, visão e audição. Portanto os cardápios e as combinações devem explorar os estímulos sensoriais. Para elaboração e análise de um cardápio deve-se evitar a monotonia alimentar e buscar uma melhora na qualidade de vida dos comensais.

PO-18-178

QUALIDADE NUTRICIONAL DAS MULTIMISTURAS DE POÇOS DE CALDAS E DE RIBEIRÃO PRETO

JOANNA PAULA FERREIRA; TELMA MARIA BRAGA COSTA; CARLOS ALBERTO FRANÇA RIBEIRO

Instituição: Curso de Nutrição UNAERP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A multimistura ou alimentação alternativa é uma farinha obtida a partir da mistura de vários subprodutos alimentares como farelo de arroz, farelo de trigo, farinha de trigo torrada, fubá, pó de folhas verdes-escuras, pó de sementes e pó de casca de ovo, com o propósito de aumentar o valor nutritivo da alimentação, melhorando sua qualidade, com alto conteúdo de proteínas, vitaminas e minerais enriquecendo a alimentação habitual. Sua utilização vem sendo debatida, há vários anos, devido à falta de estudos sobre o seu conteúdo químico e sua eficácia na recuperação e manutenção do estado nutricional dos indivíduos. As maiores controvérsias quanto à utilização da Multimistura são com relação à biodisponibilidade dos nutrientes e os fatores anti-nutricionais encontrados no produto, culminando com a posição do CFN e seu código de ética de proibição da prescrição e recomendação dessa. O presente trabalho verificou a composição centesimal de macronutrientes e o valor calórico das Multimisturas preparadas e distribuídas pela Pastoral da Criança do Município Poços de Caldas MG., e do Banco de Alimentos do Município de Ribeirão Preto SP., com a intenção de contribuir na formação de opiniões cientificamente embasadas. As determinações físico-químicas de valor calórico, lipídeos, proteínas, carboidratos, fibras, cinzas, matéria seca e umidade, cálcio, ferro e zinco seguiram métodos oficiais de análise de alimentos. As amostras apresentaram teores semelhantes apenas para cálcio, valor calórico, carboidratos e fibras, diferindo entre si ($p \leq 0,05$) quanto aos teores de proteínas, lipídeos, umidade, ferro, zinco e cinzas, sendo que as amostras de Ribeirão Preto apresentaram os maiores valores. Deve-se, portanto, serem consideradas tais variações em posteriores estudos necessários à viabilização de sua utilização como alternativa alimentar.

PO-18-179

EFEITO DO PROCESSO DE IRRADIAÇÃO E ARMAZENAMENTO NA DISPONIBILIDADE DE FERRO EM CARNE DE CORDEIRO TRATADO COM DIFERENTES TEORES DE TANINOS

ADRIANA RÉGIA CORNÉLIO; SOLANGE G CANNIATTI BRAZACA; VALTER ARTHUR

Instituição: ESALQ/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Em geral o ferro é absorvido pelo organismo através da dieta e é um elemento essencial para os processos metabólicos como transporte de oxigênio, metabolismo oxidativo e crescimento celular. Amostras de paleta de cordeiro que receberam dietas com diferentes tipos e teores de taninos (controle, TAC1, TAC2 e sorgo), foram embaladas à vácuo, e irradiadas nas doses 0, 2 e 4 kGy, usando um irradiador multipropósito (fonte Co-60) e armazenados a 4°C por 15 dias. Os valores de ferro heme e ferro não heme foram medidos após 1 e 15 dias de armazenamento. Para o ferro heme, o armazenamento diminuiu (13,78 para 10,52 mg/100g), porém a irradiação na dose de 2 kGy foi a que mais afetou os valores. E para o ferro não heme tanto a irradiação quanto ao armazenamento aumentaram as taxas de ferro (4,28 para 7,37 mg/100g). As dietas também alteraram os teores de ferro heme, e não heme da carne. Para o ferro heme, a dieta com sorgo foi a que apresentou maiores teores. E a dieta TAC2 foi a mostrou ter maiores valores de ferro não heme. Foi observado na pesquisa que os teores de ferro total, heme e não heme, variam em função do tempo de armazenamento, doses de irradiação e das dietas fornecidas aos cordeiros. Agradecimento aos pesquisadores Adibe Luís Abdalla e Alessandro Pelegrini Minho pela doação das carnes.

PO-18-180

TEOR DE CÁLCIO E QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA FARINHA DA CASCA DE OVO

NAIR LUFT; ANDREA SEVERO DE CAMPOS; DANIELE DAIANE BANDEIRA; GERÔNIMO RODRIGUES PRADO

Instituição: Universidade de Cruz Alta/UNICRUZ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O cálcio é um mineral essencial para uma formação óssea adequada e para regulação de funções metabólicas importantes. Pesquisas revelam que um percentual considerável da população não consegue suprir a necessidade diária de cálcio por meio da alimentação, pois as recomendações são relativamente elevadas para que as demandas fisiológicas de adolescentes, adultos e idosos sejam supridas. Este estudo teve como objetivo determinar o teor de cálcio da farinha da casca de ovo, bem como analisar sua qualidade microbiológica, em virtude da carência de dados sobre a qualidade nutricional deste produto, que tem sido utilizado como fonte alternativa de cálcio. O presente estudo foi realizado no período de novembro e dezembro de 2004. Utilizou-se casca de ovos brancos, as quais foram coletadas em um estabelecimento comercial da cidade de Cruz Alta, RS e processadas para a elaboração da farinha. Realizou-se análises volumétricas através de titulação com EDTA utilizando um tampão NH₄OH/NH₄Cl (pH=10) e o eriocromo T como indicador. A análise microbiológica foi efetuada com solução BHI em quatro repetições. Constatou-se que não houve crescimento de microorganismos e o teor de cálcio da farinha foi de 36,8%. De acordo com os resultados obtidos, a quantidade de cálcio presente nesta farinha é considerável e a qualidade microbiológica indica que a técnica de preparo da farinha foi satisfatória.

PO-18-181

CONTROLE DE SOBRAS DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MARIANA CRISTINA MACHADO; CRISTINE LINKE; BETHANIA HERING; ELINETE ELIETE DE LIMA; ELISABETH BARTH DE ALMEIDA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O elevado desperdício é um dos fatores que contribuem para a baixa de qualidade dos serviços. Altos índices de desperdício, são associados a falta de planejamento e controle, que por sua vez geram perdas que poderiam ser evitadas. O objetivo do presente estudo foi analisar a quantidade de alimentos transportados para a distribuição na sub-unidade de uma UAN, avaliando se estavam excedendo a demanda e sendo desperdiçados. O estudo foi realizado durante 5 dias consecutivos. Durante este período, as preparações do cardápio foram pesadas e seu peso registrado em Kg, em formulários com as variáveis: tipo de preparação, peso inicial e sobra. Os dados foram obtidos em quilogramas, através da utilização de balanças precisas e devidamente calibradas. O peso inicial foi registrado na unidade produtora de refeições, com a utilização de balança Welmi, com capacidade para 200 kg. O peso final foi registrado na sub-unidade, com balança da marca Welmi, com capacidade para 140 kg. Os resultados evidenciaram a presença de desperdício de alimentos. No primeiro dia, 8 kg (40%) de sopa, 7 kg (52%) de feijão e 5 kg (40%) de arroz sobraram. Destacou-se um fato interessante em relação ao arroz, pois seu consumo variou de acordo com o acompanhamento servido no mesmo dia. No dia em que a sopa foi o acompanhamento, 8 kg (60%) de arroz foram consumidos, sobrando 5 kg (40%). Porém no dia em que foi servido polenta frita, 10 kg de arroz foram insuficientes, possivelmente devido ao aspecto sensorial inadequado da polenta. O arroz também apresentou sobra superior a 5 kg no dia em que o acompanhamento foi macarrone. O alimento que apresentou maior sobra foi o feijão, durante todos os dias o desperdício deste foi superior à 5 kg. Através do estudo foi possível avaliar quais as preparações de melhor aceitação; analisar as combinações do cardápio que favorecem o desperdício de alimentos, buscando evitá-las, e ainda, implementar ações corretivas. Evidencia-se a importância do controle, do planejamento e do acompanhamento da produção para evitar o desperdício de alimentos e os altos custos, possibilitando assim a busca da qualidade na UAN. Palavras - Chave: Desperdício, sobra, custos, Unidade de Alimentação e Nutrição

PO-18-182

UTILIZAÇÃO DA FARINHA DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAE KUNTH) PARA FORMULAÇÃO DE BISCOITOS TIPO COOKIES

JERUSA DE SOUZA ANDRADE; MARDUCE PEREIRA MARQUES; RAIMUNDO SILVA DE SOUZA

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A demanda por produtos destinados a alimentação humana, a preocupação com a forma física e com os hábitos de vida saudáveis e as inovações tecnológicas estimulam o desenvolvimento e o consumo de produtos alimentícios saudáveis. A produção de biscoitos do tipo cookies é uma alternativa interessante por se tratar de processo de fabricação simples e alto rendimento. Sua qualidade está relacionada com o sabor, a textura, a aparência e outros fatores os quais dependem das interações entre vários ingredientes e condições de processamento. O consumo de biscoitos nos últimos anos expandiu-se em função da variedade de formato e sabores. Os do tipo cookies possuem destaque devido principalmente à utilização de farinhas e cereais integrais, a substituição da gordura trans por monoinsaturada e açúcares simples por adoçante artificial. Este trabalho teve como objetivo investigar o aproveitamento da farinha de pupunha integral para produção de biscoitos tipo cookie. Para a formulação foram realizados testes variando as proporções dos ingredientes até obter produto ideal nas proporções de 20% de açúcar, 25% de farinha de pupunha e trigo, 40% de pupurola e 15% de gordura vegetal. Os cookies foram avaliados quanto às características sensoriais por provadores não treinados e a composição química teórica foi estimada com base quantidade e na composição de cada ingrediente. A aceitabilidade de 100 % e o valor nutritivo estimado mostraram que a farinha de pupunha integral pode ser utilizada na formulação de biscoitos do tipo cookies. Órgãos financiadores: CNPq e FAPEAM Instituições: INPA, UniNilton Lins e UFAM

PO-18-183

ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE HAMBURGUER DE SOJA ISENTO DE PROTEÍNA ANIMAL

JANAYNA MITSUKO HORINOUTI; ANGÉLICA APARECIDA MAURÍCIO; CATIA LEIKA NISHIMURA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O consumo e a procura por produtos elaborados a partir da Proteína Texturizada de Soja (PTS) e do próprio grão da soja vêm crescendo no mercado brasileiro. Estudos comprovam os benefícios da soja e seus derivados para prevenção de doenças cardiovasculares, osteoporose e na diminuição dos sintomas da menopausa. O objetivo deste trabalho foi elaborar um hambúrguer de PTS, sem adição de proteína animal (carne e ovo), conservando as características sensoriais do mesmo. Para a elaboração do hambúrguer de PTS foram utilizados PTS escura e branca, adicionado para hidratação, água morna e Goma Guar. Os hambúrgueres foram moldados manualmente, embalados em plástico filme separadamente e armazenados no freezer com a temperatura aproximada de -5°C por 2 dias com peso de 70g. Para análise sensorial foi elaborado um questionário. Participaram da análise sensorial, 75 funcionários de um centro universitário de Maringá-PR, sendo 58 mulheres com faixa etária entre 19 a 49 anos e 17 homens com faixa etária de 18 a 29 anos. A maioria dos participantes (91%) gostou do produto. No grupo, nenhum participante era vegetariano e 68% deles consomem a PTS de vez em quando. Não houve relato sobre o sabor residual característico encontrado em produtos elaborados com PTS. Conclui-se que houve boa aceitação, e que futuramente, com a realização de análise sensorial em outros grupos, este produto possa ser comercializado.

PO-18-184

PROCESSAMENTO DE FRUTOS DE CUBIU (SOLANUM SESSILIFLORUM DUNAL) PARA XAROPE CONCENTRADO

MARDUCE PEREIRA MARQUES; JERUSA DE SOUZA ANDRADE

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O cubiu é um fruto de flavor agradável e rico em fibras Na Amazônia é usado pelas populações tradicionais como alimento, medicamento e cosmético. É consumido ao natural, ou principalmente como tira gosto de bebidas, ou na elaboração de sucos, doces, geléias e compotas, sendo também, utilizado em caldeirada de peixe ou como tempero de pratos à base de carne e frango. Esta pesquisa propôs testar a elaboração de xarope concentrado de frutos de cubiu. Os frutos provenientes da estação experimental de várzea do INPA foram colhidos manualmente, transportados para laboratório de sementes da Coordenação de Pesquisas em Ciências agrônômicas do INPA, onde passaram pelas etapas de seleção quanto o grau de maturação, lavagem em água corrente, sanitização em hipoclorito de sódio a 200 ppm por 15 minutos, corte ao meio, retirada das sementes com auxílio de espátula e imersão em solução de espera com ácido cítrico. Para o processamento do xarope os frutos passaram pelas etapas de corte em tiras, adição de xarope de sacarose e desintegração, despulpamento, prensagem (malha de nylon de um mm), pasteurização, acondicionamento em garrafas plásticas higienizadas (capacidade de um litro), fechamento e resfriamento. O xarope foi avaliado quanto à acidez titulável, sólidos totais (estufa a 65 °C) e solúveis (refratômetro), densidade (picinômetro) e pH. O xarope apresentou as seguintes características físico-químicas: 2,30 % (ácido cítrico) de acidez; pH 3,76; densidade relativa de 1,23 (20/20 °C); 53 °Brix. O xarope apresenta teor de sólidos solúveis acima dos padrões exigidos pela legislação e o rendimento aponta o fruto de cubiu como uma matéria prima adequada para a elaboração de xarope concentrado. Órgãos financiadores: CNPq e FAPEAM Instituições: INPA, UniNilton Lins e UFAM

PO-18-185

VALOR NUTRICIONAL DE OSTRAS (CRASSOSTREAS GIGAS) CULTIVADAS NA REGIÃO SUL DE FLORIANÓPOLIS, S.C.

ROBERTA CAETANO; JANE PARISENTI; ROBERTA RIBEIRO; VERA LÚCIA C G TRAMONTE

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O cultivo de ostras (*Crassostreas gigas*) é uma importante atividade econômica e comercial no Brasil, em especial, na região de Florianópolis. A composição centesimal pode variar de acordo com a espécie, região, temperatura da água e grau de maturação sexual. Entretanto, existem poucos dados acerca do valor nutricional das ostras nacionais, e de modo geral, as tabelas de composição de alimentos apresentam dados de outros países ou regiões e não especificam espécie, época do ano e temperatura da água de cultivo. Por isso a importância de se conhecer as características nutricionais dos moluscos cultivados em nossa região. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição centesimal de ostras (*Crassostreas gigas*) in natura e desidratadas de Florianópolis. As ostras foram coletadas na região sul da Ilha de Santa Catarina, no mês de fevereiro, com temperatura da água em torno de 26°C, sendo que parte das ostras foi submetida à composição centesimal na forma in natura e a outra parte sofreu desidratação em estufa antes de ser analisada. As amostras foram analisadas em duplicata, segundo normas do Instituto Adolfo Lutz (1985) para determinação da composição centesimal. As ostras in natura apresentaram 1,6% de cinzas, 6,37% de proteínas, 1,54% de lipídeos, 5,28% de carboidratos, 85,21% de umidade e 60,56kcal/100g. Já as ostras desidratadas apresentaram 10,34% de cinzas, 40,74% de proteínas, 9,86% de lipídeos, 33,09% de carboidratos, 5,47% de umidade e 384,06kcal/100g. As ostras cultivadas na região sul de Florianópolis apresentam valor nutricional destacável por serem importantes fontes de proteína, minerais e reduzido valor calórico. Mais pesquisas sobre a composição nutricional dos frutos do mar da região são necessárias a fim de criar fontes seguras de informações para rotulagem de alimentos e prescrições dietéticas.

PO-18-186

CONTROLE DO TEMPO E TEMPERATURA DE SOBRAS LIMPAS DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE MARINGÁ-PR

CATIA LEIKA NISHIMURA; GISLAINE NAVARETE; ANGÉLICA APARECIDA MAURÍCIO

Instituição: Cesumar-Centro Universitário de Maringá**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O tempo e a temperatura consistem nos dois fatores mais pesquisados em todo o mundo, para eliminar ou diminuir o número de microrganismo durante o processamento, distribuição, resfriamento e armazenamento dos alimentos para consumo. Portanto, o objetivo do presente trabalho foi realizar a monitoração das variáveis de tempo e temperatura dos alimentos reaquecidos durante o processo de armazenamento até a distribuição dos mesmos. Durante o mês de junho de 2004, foi anotado o levantamento dos dados em uma planilha de controle, onde foram coletadas as temperaturas finais de armazenamento e as temperaturas iniciais e finais de reaquecimento. Com relação ao tempo foram coletados os tempos iniciais e finais de reaquecimento e de distribuição. A temperatura final de armazenamento das sobras limpas apresentaram 100% de não conformidade. Quanto a temperatura final de reaquecimento 17% das amostras estavam não conforme. O tempo previsto para a distribuição após o reaquecimento com segurança é de 30 minutos. Com base nessa recomendação pode-se observar que 72% apresentavam-se não conforme. Comparando os valores de tempo e temperatura encontrado com o da literatura, pode-se concluir que a % de não conformidade foi alta por se tratar de um estabelecimento que cuida da saúde e do bem estar de indivíduos não sadios.

PO-18-187

AValiação DOS EFEITOS DA MACERAÇÃO, COCÇÃO E IRRADIAÇÃO NA COMPOSIÇÃO DO FEIJÃO COMUM

PRISCILA BRIGIDE; SOLANGE G. CANNIATTI-BRAZACA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - DEPT. de QUÍMICA**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O feijão comum variedade carioca (*Phaseolus vulgaris* L.) é amplamente consumido no Brasil, constituindo-se importante fonte de proteína, carboidrato, fibra e minerais, incluindo ferro. Apesar da importância nutricional, o feijão possui fatores antinutricionais que reduzem a solubilidade ou interferem na utilização de minerais, necessitando ser eliminados ou minimizados através do processamento de maceração e posteriormente cocção. Uma técnica que vem sendo utilizada é a irradiação que além de constituir um método de conservação, pode manter ou melhorar a qualidade nutricional e tecnológica dos grãos. A pesquisa verificou a alteração causada pelo processo de maceração e cocção em relação à composição centesimal e minerais em feijões crus e cozidos. Foi verificada também, a alteração dos minerais sob o efeito da irradiação empregada nas doses de 0, 2, 6 e 10 kGy. Quanto a análise da composição centesimal utilizou: para o teor de fibra o método enzimático, umidade em estufa a 105°C, lipídeos por extração com éter etílico, fibra bruta a partir do nitrogênio total, cinzas por incineração direta em mufla a 550-600°C. Para determinação dos minerais foi utilizada a digestão com ácido nítrico perclórico e posterior leitura em espectrofotômetro de absorção atômica. Foi realizado teste de Tukey para verificar diferenças entre médias. Houve alterações nos componentes da composição centesimal dos grãos após cocção, como também após irradiação. A cocção diminuiu todos os itens da composição centesimal, com exceção dos carboidratos, obtendo os seguintes teores: proteína 27,4 e 23,9; lipídeos 1,2 e 1,1; fibras 23,7 e 18,6; carboidratos 43,3 e 52,5, respectivamente para grãos crus e cozidos. Ocorreu diminuição na quantidade de minerais, com exceção fósforo e cobre, após os processamentos de maceração e cocção. Não houve alterações nos teores de minerais dos feijões cozidos com a irradiação. A irradiação mantém a qualidade nutricional dos feijões e aumenta a vida útil do produto.

PO-18-188

LICOPENO E SUA RELAÇÃO COM DOENÇAS CRÔNICAS E DEGENERATIVAS

DANIELE MACIEL JOSETTI MAROTE; ROBERTA N. PEREIRA DA SILVA; KEILA DE MOURA GURGEL SILVA; NADIA CATARINA MALERES BRANCO; ANTONIO SERGIO AYMORÉ MARTINS

Instituição: Departamento de Bromatologia - UFF**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Atualmente, muitos estudos vem sendo realizados com o licopeno, um carotenóide de cor vermelha, que está relacionado a uma série de benefícios à saúde. Suas principais fontes são os tomates e seus derivados, mamão, pitanga, goiaba e melancia. Este trabalho é uma revisão de literatura sobre a relação entre o consumo de licopeno e sua ação preventiva nas doenças crônicas e degenerativas, que são uma das principais causas de morte no mundo atual. Muitos estudos relacionam o licopeno à prevenção do câncer de próstata; alguns sugerem sua diminuição com risco de câncer de pulmão, entretanto, as pesquisas ainda buscam evidências concretas da associação do licopeno com outros tipos de câncer. É possível também, através de algumas investigações identificar seu papel na diminuição do risco de doenças cardiovasculares, inibindo a arteriosclerose, devido ao seu grande potencial antioxidante, que lhe permite proteger moléculas como lipídios, lipoproteínas de baixa densidade (LDL), proteínas e DNA. Como estratégia de prevenção preconiza-se uma dieta que contenha alimentos ricos em licopeno, que possam aportar as necessidades diárias deste, sendo que sua biodisponibilidade pode ser aumentada quando o alimento sofre ação de calor.

PO-18-189

A IMPORTÂNCIA DA UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL POR MANIPULADORES DE UAN.

JOSEANA TAISA GRAHL SCHWAB; ELISABETH BARTH ALMEIDA; BETHANIA HERING; ELINETE ELIETE DE LIMA; CRISTINE LINKE

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Destaca-se que a importância com a saúde do trabalhador em UAN começa a surgir, na medida da conscientização de que as condições de trabalho e saúde estão diretamente relacionadas com produtividade. Buscando enfatizar a necessidade do uso de equipamentos de proteção individual (EPI) por colaboradores de uma UAN, este estudo teve como objetivo principal, reforçar a importância da utilização criteriosa destes, nos serviços de alimentação e nutrição, visando a segurança no trabalho. Utilizou-se como metodologia a criação de uma ficha de controle, em que constavam todos os EPI distribuídos a cada manipulador e análise observacional do uso adequado dos equipamentos de proteção. A elaboração desta ficha foi possível através do acompanhamento das atividades realizadas pelos funcionários, durante um período de 10 dias úteis. Os resultados evidenciam que, entre os EPI utilizados, aqueles que oferecem maior resistência por parte dos funcionários, quanto à sua utilização, são o casaco térmico e a luva de borracha. Os funcionários relataram estar acostumados com a temperatura da água e que a luva diminuía a sensibilidade de suas mãos. Quanto ao casaco térmico, este era utilizado apenas quando era realizada a organização da câmara fria. Os óculos de proteção e a máscara, em nenhum dos dias de observação, foram utilizados. Não percebeu-se na UAN resistência quanto à utilização dos demais EPI (botas com solado anti-derrapante e avental de napa), porém, quando estes eram utilizados, o faziam de modo incorreto. Destaca-se a importância de fazer com que o manipulador perceba o EPI como algo de bom e útil, e não como algo que incomoda ou cause desconforto. Conclui-se que os colaboradores devem ser encorajados para a utilização dos EPI, sempre que necessário, onde outros recursos podem não ser eficazes, na prevenção de acidentes de trabalho. PALAVRAS-CHAVES: Segurança do trabalho, medicina do trabalho, unidades de alimentação e nutrição.

PO-18-190

O ARROZ E SUAS PRINCIPAIS FORMAS DE CONSUMO NA REGIÃO NORDESTE.

ANA KAROLINA TAVARES DINIZ; LUANA BATISTA DE MACÊDO; CAROLINE LIRA DA NÓBREGA; GLEYCE KELLY DE AZEVÊDO SOARES; CAMILA VIVIAN S. J. DE MOURA; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Dentre os cereais o **arroz** é um dos mais importantes alimentos e foi trazido para a **Região Nordeste** desde o início da colonização do Brasil. Em sua composição estão presentes os carboidratos, principalmente o amido, porém mostra-se pobre em proteínas, gorduras e vitaminas. Na técnica dietética esse alimento apresenta boa aplicabilidade pelo seu alto rendimento após a cocção. O arroz é amplamente consumido, tanto nas formas mais simples quanto nas preparações mais elaboradas, estando constantemente presente no cardápio dos nordestinos. Com base nessas informações foi elaborado um trabalho caracterizado por um **registro fotográfico**, sendo este registro uma nova forma de auxiliar e avaliar os procedimentos que são utilizados na preparação dos alimentos. O registro abrangeu desde a separação dos ingredientes até a preparação pronta para o consumo. Ao todo foram desenvolvidas sete preparações, nas quais o arroz era o ingrediente principal, sendo algumas delas: arroz solto, arroz refogado, arroz doce e arroz da terra cozido com leite. Essas preparações foram executadas no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Posteriormente, fichas técnicas foram preenchidas com os dados mais importantes referentes a cada preparação. Para garantir maior precisão nos resultados os porcionamentos foram feitos em triplicata e tomou-se como medida a média desses resultados. Os valores correspondentes a porção em gramas e ao valor energético em calorias, respectivamente, foram os seguintes: 86 e 120 para o arroz solto, 96 e 148 para o arroz refogado, 88 e 117 para o arroz doce e 137 e 185 para o arroz de leite, dando ênfase para este último pelo aumento do seu valor nutritivo com a adição do leite e pela grande aceitação, sendo um dos mais apreciados na Região. Como resultado obteve-se um trabalho rico em informações nutricionais e registros visuais que poderão ser utilizados nas diversas áreas de atuação dos nutricionistas.

PO-18-191

ACEITAÇÃO DE CINCO MARCAS COMERCIAIS DE SORVETE NO SABOR FLOCOS NA CIDADE DE BELO HORIZONTE-MG

MARLENE AZEVEDO M. MONTEIRO; DANIELLE A. C. ROCHA FARIA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE - UNI-BH**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O consumo anual de sorvete por pessoa é de 1,5 litros, com um faturamento estimado de dois bilhões de reais. O presente trabalho teve por objetivo verificar a aceitabilidade de cinco marcas comerciais de sorvete no sabor flocos. As cinco marcas foram adquiridas no comércio da cidade de Belo Horizonte-MG. As amostras de sorvete foram submetidas ao Teste de Aceitação - através de uma equipe de noventa e sete provadores não treinados, com etária de 15 a 65 anos, de ambos os sexos. Os testes foram realizados no Laboratório de Análise Sensorial localizado no Campus Estoril do Centro Universitário de Belo Horizonte - UNI-BH. Para cada provador foi entregue e solicitado o preenchimento de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido abordando os objetivos da pesquisa e autorizando a utilização e divulgação dos seus dados na pesquisa. A etapa de codificação e preparo das amostras foi feita na sala de preparo do Laboratório de Análise Sensorial. Os julgadores avaliaram aproximadamente 25g de cada amostra de sorvete. As amostras de sorvete devidamente codificadas com números aleatórios de três dígitos foram servidas de forma monádica aos consumidores em cabines individuais. Foi solicitado ao provador que marcasse em uma ficha de respostas apropriada a resposta que melhor refletisse seu julgamento em relação à aceitação de cada amostra aos atributos de cor, aroma, sabor e impressão global (uma ficha de respostas para cada amostra). Foi utilizada a escala hedônica de 9 pontos, sendo atribuído os escores 9 (gostei extremamente) e 1 (desgostei extremamente). Dos 97 provadores que participaram deste Teste de Aceitação, 91,8% eram do sexo feminino, e 93,8% da faixa etária de 15 a 30 anos. A amostra A obteve os maiores escores em relação a todos os atributos avaliados (escore 8 = gostei muito). A amostra C foi a menos aceita para os atributos aroma, sabor e impressão global. Para o atributo cor, a amostra B foi a menos aceita.

PO-18-192

ESTUDO DO FATOR DE RENDIMENTO DO ARROZ E FEIJÃO

CAMILA DE ALMEIDA TEIXEIRA; LARISSA LOVATTO AMORIN; SILVIA RAMALHO; GLAÚCIA SANTOS; DANIELLA CRISTINA FIALHO LOPES

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE - UNI-BH**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O arroz e feijão constituem a base da alimentação do brasileiro. Existe uma variedade de tipos, cores e formas desses alimentos. O fator de rendimento (FR), também chamado de fator de cocção (FCC) ou fator de conversão, indica o quanto o alimento ganha ou perde, em peso, durante o seu processamento térmico. O FR varia muito, pois depende do tipo de degelo de carnes, o modo de cozimento, tipos de tempero, entre outros fatores. O objetivo deste trabalho foi avaliar o fator de rendimento de diferentes tipos de arroz e de dois modos distintos de cocção do feijão. Para a cocção do arroz foi utilizado 600 ml de água em fogo brando para cada 180g do cereal. A cocção se deu pela imersão do cereal em água. Para a cocção do feijão utilizou-se dois métodos: quando este permaneceu de molho por 17 horas e em seguida foi cozido e quando foi retirado da embalagem diretamente para a cocção. No primeiro procedimento utilizou-se 202g de feijão e 720ml de água; e no segundo procedimento pesou-se 202 do feijão e 960ml de água. Foi utilizado panela de pressão simples, de uso doméstico, para realizar os procedimentos. Todos os experimentos foram feitos em triplicata. Para cálculo do FR, dividiu-se peso da preparação pronta (após o processamento térmico) pelo peso líquido total do alimento base cru. Obteve-se, então, o FR do arroz e do feijão. Para o arroz polido encontrou-se 2,44; para o arroz parbolizado 2,55 e para o arroz integral parbolizado 2,72. Para o feijão que permaneceu de molho por 17 horas obteve-se fator de rendimento de 2,16 e para o feijão que foi retirado da embalagem diretamente para a cocção obteve-se 2,21. A determinação do FR de preparações culinárias possibilita maior controle das modificações ocorridas durante o processamento térmico, facilitando a determinação de porções e conseqüentemente maior controle na compra. O FR do arroz e do feijão é muito útil, visto que estes alimentos são utilizados diariamente em UAN's, além de constituírem a alimentação básica do brasileiro.

PO-18-193

ANÁLISE INSTRUMENTAL DE COR DO QUEIJO MINAS FRESCAL DE BÚFALA COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE GORDURA

RAFAEL SILVA CADENA; ANNA CAROLINA LEITE DE MATTOS; REGINA D. MODESTA; MARTA REGINA VERRUMA-BERNARDI; SHIZUKO KAJISHIMA

Instituição: Universidade Federal Fluminense - UFF**Ag.Financiadora:** FAPERJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

OBJETIVO: este trabalho teve como objetivo analisar a cor do queijo minas frescal elaborado com leite de búfala com diferentes teores de gordura: 21,5%; 11,5% e 6%. **METODOLOGIA:** a cor dos queijos foi realizada por reflectância no S & M Colour Computer modelo SM - 4 - CH da Suga, no sistema Hunter com abertura de 30mm de diâmetro. Os parâmetros de cor medidos em relação à placa branca foram: ($L = 90,21$; $a = -2,34b = 1,38$) foram: L = luminosidade (0 = preto e 100 = branco); a (-80 até zero = verde, do zero ao +100 = vermelho); b (-100 até zero = azul, do zero ao +70 = amarelo). Foram realizadas 4 repetições para cada amostra disposta em placa de Petri com 05 cm de diâmetro e 02 cm de altura. Os resultados foram analisados por análise de variância. **RESULTADOS:** de acordo com os resultados verificou-se que apresentou menores valores de luminosidade diminuiu com os teores de gordura (amostra com 21,5%; 11,5% e 6%): 86,38a, 2%; 84,86a e 1%: 82,78b, o mesmo aconteceu para a tonalidade amarela (b-hunter) na mesma ordem: 13,39a, 11,27b e 10,35c. Porém a tonalidade verde (a-hunter) os valores aumentaram com a retirada da gordura: -2,80a, -3,83b, -4,57c. **CONCLUSÃO:** os queijos escureceram a medida que o teor de gordura diminuiu, havendo diferença significativa entre o queijo de 6% e as outras amostras. O mesmo fenômeno aconteceu com a intensidade de cor amarela (bHunter) e a intensidade de cor verde (aHunter), com a diminuição da gordura houve perda da intensidade de cor.

PO-18-194

ELABORAÇÃO DE SOPA DE LEGUMES ENRIQUECIDA COM FARINHA DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES KUNTH)

JERUSA DE SOUZA ANDRADE; RAIMUNDO SILVA DE SOUZA; MARDUCE PEREIRA MARQUES

Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA - INPA**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Da grande variedade de preparações na gastronomia a sopa destaca-se por constituir-se de caldo com alguma substância sólida, o qual ordinariamente constitui o primeiro prato do jantar. A sopa é preparada com vários legumes e apesar de conter boa quantidade de vitaminas e minerais e fibra não pode substituir uma dieta balanceada por não conter dos nutrientes essenciais. Apesar dessa restrição, a sopa tem tido diferentes papéis, principalmente após o desmame por ser a primeira alimentação oferecida à criança a qual é preparada das mais diversas combinações. A pupunha constitui-se de alimento importante da região norte por conter carboidratos, lipídios, fibra e em especial conteúdo de pró-vitamina A. Os frutos variam em tamanho, coloração, sabor e composição química. A pupunha é um componente importante na dieta de camponeses dos trópicos americanos. No entanto, é necessário buscar formas fáceis de armazenagem que conservem o valor alimentício do fruto fresco, sem perda do sabor agradável, e que estejam ao alcance da população pobre durante o ano inteiro. Com objetivo de diversificar estas preparações testou a elaboração de sopa enriquecida com farinha de pupunha. De frutos de pupunha foram obtidos farinha de granulometria fina, mediante despenca, seleção, retoque, lavagem, moagem, peneiramento e embalagem. A sopa foi elaborada com batata doce, couve, feijão verde, maxixe, quiabo e caldo de carne e farinha de pupunha para engrossar e enriquecer. A avaliação sensorial foi realizada por funcionários do INPA atribuindo notas de 1 (valor mínimo) a 5 (valor máximo) para sabor, coloração, aroma e aparência. Na preparação destacaram-se intensamente o sabor e coloração, e de forma suave, o aroma da pupunha. A alta aceitabilidade mostrou que a farinha de pupunha contribui para o enriquecimento da preparação podendo dessa maneira substituir as massas utilizadas para a elaboração de sopas. Órgãos financiadores: CNPq e FAPEAM. Instituições: INPA, UniNilton Lins e UFAM

PO-18-195

INFLUÊNCIA DO TEOR DE TANINO DA DIETA NA QULIDADE QUÍMICA DA CARNE DE CORDEIRO SANTA INÊS

ADRIANA RÉGIA CORNÉLIO; SOLANGE G CANNIATTI BRAZACA; VALTER ARTHUR; SEVERINO MATIAS DE ALENCAR

Instituição: ESALQ/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos das dietas com taninos altamente condensados na composição centesimal e perfil de ácidos graxos (AG) da carne de cordeiro. As amostras utilizadas foram músculos que compõe a paleta (Infraspínatus, Triceps brachii, Suprassínatus) de animais que receberam dietas com diferentes teores de taninos, administrados em uma única dose ou em duas doses e um grupo controle que recebeu a dieta sem taninos. Nas amostras foram determinados: umidade, lipídeos totais, proteínas e cinzas, e perfil de AG por cromatografia gasosa. A amostra estudada apresentou 74,18% de umidade, 5,84% de lipídeos totais, 18,18% de proteína e 1,03% de cinzas. Houve diferença significativa ($p < 0,05$) nos teores de lipídeos totais e umidade. A presença e diferentes teores de taninos não influenciaram nos teores de proteínas e cinzas. Os ácidos graxos encontrados em maior proporção foram o palmítico e oléico independente do tipo de dieta. Portanto a utilização de diferentes doses de taninos influenciaram na umidade e lipídeos das carnes mas não nos demais itens avaliados. Agradecimento aos pesquisadores Adibe Luís Abdalla e Alessandro Pelegrini Minho do CENA/USP pela doação das carnes.

PO-18-196

PREPARAÇÕES A BASE DE CUSCUZ: REGISTRO FOTOGRÁFICO, PORCIONAMENTO E VALOR NUTRITACIONAL

YAMIN GUERREIRO NAGASHIMA; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Departamento de Nutrição - CCS/UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A alimentação no Nordeste brasileiro tem suas características bem próprias da região. O milho (*Zea mays*), é usado sob as mais variadas formas, como angu, canjica, cuscuz, munguzá e xerém. O cuscuz é uma das preparações culinárias mais consumidas pelos nordestinos tanto em seu hábito matinal bem, como acompanhado em outras preparações ao longo do dia. Trata-se de um dos produtos a base do fubá de milho (flocos de milho pré-cozidos), que é temperado com sal e umedecido com água, cozido sob vapor, em utensílio próprio (a cuscuzeira). Essa preparação pode apresentar vários acompanhamentos. Este estudo se direcionou nas preparações com manteiga, leite de gado e leite de coco. Tendo em vista o elevado consumo do cuscuz regionalmente, o presente trabalho teve como objetivo fazer o registro fotográfico das preparações a base de cuscuz, seu porcionamento e valor nutritivo, por meio do cálculo nutricional obtido da Tabela de Composição de Alimentos (PHILIPPI,2002). As preparações foram feitas no Laboratório de Técnica Dietética da UFRN e foram realizadas em duplicata em dias diferentes, com tomada de medidas em triplicata, diminuindo assim a probabilidade de erros. Os resultados obtidos demonstram que o cuscuz em porções de 106g apresentou uma média calórica de 242Kcal e com as proteínas percebe-se que houve uma melhora relacionada à preparação simples, devido a feliz associação a caseína do leite diminuindo a deficiência de aminoácidos do milho. Diante dos resultados, este trabalho poderá estar auxiliando no dia-a-dia de profissionais da área de saúde e ampliar dados sobre esta preparação.

PO-18-197

VER, APRENDER E FAZER: O REGISTRO FOTOGRÁFICO DE COMIDAS NORDESTINAS

GABRIELLA DE F. M. VILLAS BÔAS; ALINE APARECIDA DE OLIVEIRA; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Departamento de Nutrição - CCS/UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A escolha dos alimentos que consumimos no dia-a-dia está intimamente ligada aos elementos históricos e culturais relativos à população na qual estamos inseridos. Foi dentro desse contexto que surgiu a culinária nordestina, tendo como base a fusão de três raças: a européia, a indígena e a negra. As técnicas culinárias européias, mais desenvolvidas, somadas aos produtos cultivados em terras nordestinas como a batata doce, o milho, a mandioca e o inhame, proporcionaram a base da alimentação dessa região. Considerando a importância dos profissionais nutricionistas desenvolverem dietas respeitando a tradição e os hábitos regionais de sua localidade, viu-se a necessidade de facilitar esse trabalho por meio da utilização de recursos visuais. A partir dessa constatação, foi desenvolvido um registro fotográfico contendo fotos dos ingredientes e das preparações mais consumidas na região, além de suas respectivas medidas caseiras e gramaturas. Nove preparações a base de milho, batata doce, mandioca e inhame foram realizadas no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, sendo necessário para tanto a elaboração de fichas técnicas contendo dados como ingredientes, quantidade, modo de preparo, observações e o custo de cada prato. Na ficha, também foram coletados valores referentes à análise química e nutricional dos alimentos, que por sua vez, foi realizada com base em uma tabela de composição de alimentos. Cada preparação foi repetida três vezes, para média das gramaturas. Medidas - pequena, média e grande foram obtidas, também com tomadas em triplicata para cada utensílio utilizado; e por fim, o registro de todos os pratos, porções e medidas foram obtidos por meio de câmera digital. Em cima dos resultados obtidos foi possível verificar a viabilidade do registro fotográfico como mais um importante instrumento a ser utilizado pelos profissionais nutricionistas, auxiliando desta forma na sua prática cotidiana.

PO-18-198

CARDÁPIO E RECEITAS MODIFICADAS PARA DIABÉTICOS COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA

MARCELA CINQUINI; CLARA VIEIRA; DANYELLE PASSOS; DÉBORA RONCA; IVAN OTERO; MARIANA VERAS; THAÍS SANTANA; RENATA ZANDONADI; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

As elevadas taxas de morbidade e mortalidade devem-se, principalmente, à prevalência das doenças crônicas não-transmissíveis. Dentre elas, o Diabetes constitui um problema de crescente importância na saúde pública mundial. Sua incidência e prevalência estão aumentando. O Diabetes está associado a complicações como insuficiência renal, hipertensão arterial e cardiopatias que comprometem a produtividade, a qualidade de vida e a sobrevivência dos indivíduos. Selecionaram-se receitas de consumo freqüente pela população, que apresentam baixo custo e boa aceitabilidade. As receitas foram modificadas visando principalmente a redução da quantidade de carboidratos simples, limitação da quantidade de proteínas, redução de sódio, restrição de alimentos de alto índice glicêmico e aumento da quantidade de fibras. As preparações foram distribuídas dentro de um cardápio diário com seis refeições, sendo uma preparação para o jejum, duas para o almoço, uma para o lanche, uma para o jantar e repetiu-se a preparação feita para o jejum na ceia. As receitas selecionadas para serem modificadas foram: pão, panqueca de carne moída, torta de morango, muffin de banana e pizza de frango com catupiry. Considerou-se para o presente estudo, um paciente de 70kg. Utilizou-se 0,8g de proteínas/Kg de peso ao dia. Segundo a ANVISA, baseou-se em um consumo calórico de, no máximo, 2000Kcal/dia visando manter o controle da glicemia do indivíduo, reduziu-se a quantidade de açúcares, substituindo por edulcorantes. Já para diminuição do teor de proteínas, limitou-se a utilização de alimentos proteicos tais como carnes, ovos, leite e derivados. Para redução do índice glicêmico, as preparações foram enriquecidas em fibras por meio da adição de farinhas integrais, hortaliças e frutas. O cardápio apresentou 13% de proteína e 28% de lipídios. Quanto às fibras, atingiu-se 29g e sódio de 1890 mg. Com a obtenção das receitas modificadas, fica evidente que é possível fazer preparações utilizando alimentos de baixo índice glicêmico.

PO-18-199

CONTROLE DE SOBRES DE BANDEJAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE GRANDE PORTE DO NORTE DE SC

LIDIANE HELLMANN; ELISA C. VIDOTTO; ELISABETH BARTH DE ALMEIDA; BETHANIA HERING; JANETE R. PIETRO MEDINA; ELINETE ELIETE DE LIMA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Em uma UAN, a sobra de alimentos resultante da quantidade produzida, mas não distribuída, não é a única forma de desperdício de alimentos. O próprio comensal, ao se servir e não consumir o alimento está contribuindo para a maior parcela de perda alimentar. Esta forma de desperdício é mais difícil de ser controlada, pois envolve o cliente e sua relação com o produto. Diante deste contexto, este trabalho determinou os índices de sobras de bandejas de uma UAN do norte de SC, com o intuito de diminuir o desperdício de alimentos. O trabalho foi realizado durante 15 dias úteis consecutivos, nos refeitórios A e B da UAN. Durante o período de acompanhamento, os restos alimentares foram pesados em balança eletrônica tipo plataforma e registrados em formulários próprios. As cascas, ossos e líquidos foram desconsiderados, por meio de um fator de correção criado pela própria empresa através de estudos prévios. Nos refeitórios A e B da UAN são servidas 7.390 refeições dia, gerando uma média de 246,85Kg/dia de restos alimentares. No 1º turno são servidas 2470 refeições, no 2º turno 2440, no turno normal 1970 e no 3º turno 530 refeições. A média de sobras por comensal foi maior no turno normal (40 g), seguido do 1º turno com 32 g., o 2º turno com 31 g e do 3º turno com 29 g. Em relação ao índice de sobras, o turno normal alcançou 4% e os demais turnos 3%, sendo que a meta da UAN é alcançar 2,19% até o final do ano. Os resultados do presente estudo foram analisados e apresentados aos comensais por meio de uma exposição de alimentos in natura, representando as sobras diárias de alimentos em quilos; além do per capita em gramas que cada comensal desperdiça por dia. Os índices de desperdícios apresentados estão dentro do aceitável para a coletividade sadia, no entanto devido ao grande número de refeições os valores de sobras em quilogramas são representativos, tornando evidente a necessidade de se alcançar a meta e para tanto sugere-se a implantação de um programa de redução de desperdício permanente. Palavras chave: Unidades de alimentação e nutrição, desperdício, restos alimentares.

PO-18-200

ELABORAÇÃO, MODIFICAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO EM RESTAURANTE SELF-SERVICE

RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; HALINA ARAÚJO; ERIKA BLAMIREZ SANTOS; KARIN SAVIO; RENATA ZANDONADI; RITA AKUTSU; KATYA SASAKI; LAURA LYRA

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A grande expansão ocorrida na área de alimentação comercial a partir da implantação dos restaurantes self-service, aliada ao aumento da obesidade e de doenças crônicas, chama atenção sobre a necessidade de desenvolver uma avaliação da composição das preparações oferecidas nesse tipo de restaurante. Nesse aspecto, a ficha técnica de preparação (FTP) é um instrumento eficiente para o controle da produção e, portanto, de grande importância para a UAN. Os objetivos deste trabalho foram elaborar FTPs de preparações de um restaurante self-service, avaliar a composição nutricional, sugerir modificações e implementar as mudanças. Acompanhou-se toda a elaboração de guarnições e acompanhamentos, verificando os pesos brutos e líquidos, bem como rendimento, fatores de cocção e modo de preparo. Com as fichas elaboradas, foram calculados os teores de macronutrientes, sódio e colesterol utilizando os per capita líquidos dos ingredientes de cada preparação e a tabela de composição de alimentos. Os per capita foram determinados a partir da técnica de Sávio (2002). Após análise, escolheu-se 3 preparações para análise e modificação de ingredientes para melhor adequação de macro e micronutrientes. Ao todo foram elaboradas 25 FTPs. Para as guarnições, os VETs variaram de 47 a 221 kcal/100g, sendo que alguns pratos refogados atingiram 40% de lipídios. A variação de sódio foi de 115 a 1297 mg, sendo o teor mais alto para um prato vegetariano. Para acompanhamentos, o VET variou de 11 a 260 kcal e o sódio de 400 a 860mg/100g. Esses dados alarmantes conduziram a modificação do arroz branco e integral e do molho ao sugo que faz parte de várias guarnições e prato principais. O arroz branco modificado teve conteúdo de sódio reduzido em 30% e o integral em 28%, sendo necessário acréscimo de alho e cebola para melhorar o sabor. O molho ao sugo teve redução de 48% de sódio, ficando mais saboroso com adição de alho e orégano em maiores concentração, apesar de grande resistência de funcionários.

PO-18-201

O MERCADO DE ALIMENTOS E AS FAMÍLIAS DE COMUNIDADES DO ALTO VALE JEQUITINHONHA

TANIA REGINA RIUL; CLÁUDIO LIMA RIBEIRO JÚNIOR; JOSÉ NEWTON COELHO MENESES; ANA MARIA A. DE OLIVEIRA; MARCOS LOBATO MARTINS; ELISÂNGELA C. SIQUEIRA MARQUES; MILTON COSME RIBEIRO

Instituição: Faculdades Federais Integradas de Diamantina**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Submetidas a processo recente de modernização, as comunidades do Alto Jequitinhonha passaram a depender mais do mercado para a obtenção de alimentos. O objetivo desse trabalho foi avaliar o grau de interação dos moradores de comunidades do Alto Vale Jequitinhonha com o mercado local/regional de alimentos. Foram entrevistados, por meio de questionários, 323 moradores de 6 comunidades: Gavião (11), Vargem do Inhaí (12), Conselheiro Mata (41), São Gonçalo do Rio das Pedras (59), São João da Chapada (100) e Senador Modestino Gonçalves (100). Para 60,1% das famílias a principal parte e para 17,6% boa parte da renda domiciliar foram empregadas na compra de alimentos, os quais foram adquiridos em estabelecimentos do próprio distrito ou bairro (53,6%) e/ou da sede municipal (54,2%). A média mensal de compras em supermercados/mercearias foi de $2,41 \pm 4,14$ vezes; em açougues $2,97 \pm 3,23$ e em sacolões/mercadinhos $2,77 \pm 5,95$. Das famílias, 68,7% e 64,4% compravam no máximo 1 vez por mês em supermercados e sacolões, respectivamente; em açougues, 53,4% compravam até 2 vezes por mês. A produção e venda de quitandas, doces e salgados ocorria em 6,2% das famílias, sendo que 35% dessas exerciam essa atividade rotineiramente e 30% muitas vezes no ano. No último ano, 17% das famílias venderam alimentos, dessas 25,9% vendiam rotineiramente; os principais alimentos vendidos foram: milho, farinhas, ovos, feijão e verduras. Para 45,5% dessas famílias, o dinheiro obtido com a venda de alimentos, mantimentos e bebidas era muito importante e para 23,6% era de razoável importância. As famílias das comunidades pesquisadas apresentaram-se como compradoras no mercado de alimentos, sendo pequeno o número de famílias que produziam e vendiam alimentos no mercado local/regional.

PO-18-202

ACEITABILIDADE DE SORVETE DE SOJA

SILVIA MAGALHÃES COUTO; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI; BIANCA SERMARINI; DÉBORA PERES; MARCUS VINÍCIUS DA SILVA; JACIARA MINIATI

Instituição: Universidade Gama Filho**Ag.Financiadora:** PIBIC/UGF**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A procura por alimentos saudáveis pelo consumidor faz com que as empresas busquem o desenvolvimento de novos produtos para satisfazer a necessidade do público. Entre estes estão os alimentos à base de soja devido ser um alimento funcional de origem vegetal com elevado teor de proteínas, sais minerais e vitaminas, que associados ao alto valor nutricional do sorvete torna-se uma sobremesa saudável que contribui para uma alimentação equilibrada. O presente trabalho teve o objetivo de estudar a aceitabilidade do sorvete de soja em relação às características de cor, aroma, textura e sabor e comparar sua aceitabilidade com sorvetes convencionais. A análise sensorial do sorvete foi desenvolvida por meio de teste de aceitação utilizando escala hedônica variando em 9 pontos. Os dados obtidos foram analisados através da análise de variância (ANOVA), teste de Tukey para médias, índice de aceitação e histograma de barras. Os resultados mostraram que os sorvetes com sabores de chocolate, coco e banana não diferem entre si em nível de 5% nas amostras convencionais e nas de soja. O índice de aceitação nas amostras convencionais e de soja variaram de 77% a 94% e 76% a 87% respectivamente. Concluiu-se que o sorvete de soja teve uma boa aceitação em todos os atributos e quando comparado com o sorvete convencional.

PO-18-203

PSYLLIUM COMO SUBSTITUTO DO GLÚTEN

RENATA PUPPIN ZANDONADI; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO; WILMA MARIA COELHO ARAÚJO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A doença celíaca (DC) é uma enteropatia imunomediada em indivíduos geneticamente predispostos caracterizada por intolerância permanente ao glúten ingerido. Sua ingestão resulta em lesões intestinais de variável gravidade que levam à dificuldade de absorção de nutrientes. O glúten, encontrado no trigo, aveia, cevada e centeio, é uma proteína importante para o crescimento de massas, confere viscosidade, elasticidade e crocância aos alimentos. Na DC o único tratamento é a isenção de glúten da dieta, o que dificulta a escolha e preparo dos alimentos que, em geral, se apresentam secos, quebradiços, com massas ricas em lipídios (para se obter maciez) e com difícil crescimento. A dieta isenta de glúten conduz à monotonia alimentar, uma vez que, os produtos destinados a celíacos são de alto custo e há falta tempo e habilidade do portador ou de seus familiares para desenvolverem alimentos adequados. Portanto, observou-se a necessidade de desenvolvimento de produtos isentos de glúten que possuam características semelhantes aos produtos que contêm glúten. A utilização de psyllium - polissacarídeo com alto poder de absorção de água e formação de gel - em preparações pode auxiliar na adesão do paciente à dieta, por apresentar características semelhantes às do glúten que podem proporcionar melhoria na qualidade sensorial do produto. O objetivo deste estudo é preparar e testar alimentos com substituição do glúten pelo Psyllium visando auxiliar no tratamento dietético de pacientes portadores da DC. Foram selecionadas 5 formulações de consumo frequente entre os celíacos (com glúten) e transformadas substituindo ingredientes que contêm glúten por isentos deste. Adicionou psyllium nas mesmas concentrações do glúten. As preparações desenvolvidas foram: pão, pizza, biscoito, macarrão e bolo. Foram realizadas análises químicas e sensoriais. Os dados mostram excelente aceitação dos produtos por parte dos celíacos e também pelos não portadores. Todas as receitas apresentaram baixo ou adequado valor lipídico

PO-18-204

O USO DO JERIMUM EM PREPARAÇÕES E SUA IMPORTÂNCIA NUTRICIONAL PARA A REGIÃO NORDESTE

PRISCILLA JOICE DA C. TAVARES; ALEXANDRE PAULINO A. DE SOUZA; MÁRCIA ROSIMAR FERREIRA BARROS; JOYCE OTÁVIA ARAÚJO DA CUNHA; TATIANA AIRES TELINO DA COSTA; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Departamento de Nutrição - CCS/UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O uso de preparações à base de alimentos localmente disponíveis encontra-se vinculado aos valores arraigados e tradicionais de cada região. O norte-rio-grandense, que também é conhecido pela alcunha de papa-jerimum, possui o habitual costume de apresentar este legume de relevante valor nutritivo na dieta; seu sucesso deve-se ao relativo baixo custo, tornando-o um alimento fortemente difundido e consumido na Região Nordeste. Assim, este trabalho teve como proposta o desenvolvimento de preparações à base de jerimum, com suas devidas análises nutricionais, para fins de construção de um registro fotográfico - instrumento de visualização das preparações e medidas caseiras, além de outros dados obtidos, a fim de facilitar o cotidiano clínico do profissional da Área de Nutrição clínica e de coletividades sadias. No Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição da UFRN, foram realizadas 10 preparações, nas quais o jerimum foi o ingrediente principal. Todas foram fotografadas para compor o registro. Foi feita a análise química e nutricional, por porção, para determinar o valor calórico e o conteúdo de vitamina A de cada prato. No doce de jerimum com coco, por exemplo, foi encontrado valor calórico de 259kcal e 867,103mcg de retinol; a carne-de-sol com jerimum apresentou resultados de 463kcal e 1070,498mcg de retinol, mostrando que estes pratos constituem fontes importantes da vitamina. Diante das composições químicas apresentadas, do baixo custo do jerimum e do fácil acesso aos demais ingredientes das preparações, associado ao fato deste alimento estar comumente presente nas dietas do nordestino, os resultados mostraram que o jerimum pode vir a atuar como um possível agente amenizador de carências nutricionais típicas nesta região, como a hipovitaminose A; além disso, assume papel marcante em sua contribuição para a manutenção do suprimento das recomendações deste e de outros micronutrientes. Logo, por suas características nutricionais peculiares, seu consumo deve ser mantido e incentivado.

PO-18-205

FEIJÃO: REGISTRO FOTOGRÁFICO COM SUA HISTÓRIA E PREPARAÇÕES TÍPICAS DO NORDESTE

CHRISTIENE OLIVEIRA MARQUES; THIAGO DINIZ FERREIRA; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Departamento de Nutrição - CCS/UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Pelos hábitos alimentares de um povo é possível interpretar o seu estilo de vida, assim como: aspectos culturais, sociais e econômicos. Todo o ritual que envolve desde o cultivo do alimento, o processo de seu preparo até o alimento pronto na mesa para o momento da refeição, demonstra características peculiares de cada região, pois há diferenças marcantes entre esses aspectos dentro das diferentes regiões de um país e até entre os lugares de uma mesma região. Em se falando da região Nordeste do Brasil, podemos dizer que a mesma tem como, particularidade o costume de consumir em sua refeição diária a mistura bem conhecida, arroz e feijão, principalmente no almoço. Visto que o feijão é consumido constantemente pela maioria da população nordestina, é importante se conhecer mais sobre sua história, modo de preparo e variadas preparações, valor nutritivo, limitações e como melhor aproveitar suas riquezas dentro da culinária nordestina através de um registro fotográfico com preparações típicas da região clareando assim a idéia de quantidades e qualidade nutricional das receitas preparada com o feijão. Dentre as preparações, as mais comuns são: feijão verde com queijo coalho, feijoada, baião-de-dois, dobradinha, feijão com farofa e também se adicionou ao trabalho o feijão com legumes (feijoada light). Estes pratos típicos foram preparados no laboratório de Técnica Dietética, no departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Foram registradas todas as medidas caseiras de ingredientes e das medidas mais usadas para servir a preparação pronta com a finalidade de dar maior clareza da quantidade de ingredientes usados na preparação e da que vai ser servida. Foram preparadas fichas técnicas com a quantidade de cada ingrediente e sua medida caseira, modo de preparo e valor calórico de cada preparação. O feijão é uma leguminosa e é rico em proteína e sua mistura com o arroz na refeição traz a ela uma maior qualidade protéica, o famoso prato nordestino, 'Baião-de-dois' que apresentou um valor calórico de 266 Kcal numa porção de 182g, sendo 15g (60 Kcal) de proteína. Os resultados foram compilados em um trabalho que servirá como instrumento de consulta, não só para os profissionais da área de nutrição e alimentação, mas também para a população em geral.

PO-18-206

INVESTIGAR O PADRÃO DE CONSUMO ALIMENTAR DA RAIZ YACON E OBSERVAR OS EFEITOS DA INGESTÃO NA VARIAÇÃO DE PESO E NA GLICEMIA DE RATOS NORMAIS.

JUSSARA GAZZOLA; VERA LÚCIA C.G. TRAMONTE; ELIZABETH WAZLAWIK; GERSON LUIS FACCIN

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Ag.Financiadora:** FUNPESQUISA-UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Yacon é a raiz de uma planta originária da região central do Peru até o norte da Bolívia. Da família do girassol, a batata yacon não é rica em amido como os tubérculos, ela contém inulina e frutooligosacarídeos (FOS), resistentes à ação hidrolítica das enzimas salivar e intestinal, atingindo o cólon intacta, com efeitos sobre a microflora colônica. Composta por cerca de 80% de água, a batata yacon tem sabor de uma pêra d'água ou melão. Nesse trabalho, nos propomos investigar o padrão de consumo alimentar dessa raiz e observar os efeitos da ingestão na variação de peso e na glicemia de ratos normais. *Rattus norvegicus albinus*, Wistar, fêmeas, adultas foram alojadas em gaiolas metabólicas, ciclo claro/escuro (12/12 hs), ração e água ad libitum, temperatura (22±2°C). Dietas: inicialmente foram oferecidas diferentes quantidades de batata in natura (50g, 30g e 20g) para estabelecer a quantidade a ser oferecida no ensaio biológico. Após, foram constituídos os seguintes grupos: G1 ração comercial (controle); G2 ração comercial + 20g de batata. Essa quantidade (20g) foi padronizada para este experimento. Foi monitorado diariamente: consumo de ração e de batata e consistência das fezes. O peso dos animais foi aferido 3 vezes por semana e a glicemia monitorada semanalmente através do glicosímetro Accu-ckek Active. O consumo médio de ração do G1 foi de 15,34g±2,12 e do G2 de 11,35g±3,71 e 19,92g±4,53 de batata. A média de variação de peso dos animais apresentou diferença significativa: G1 (-5,10g±1,79) e G2 (-17,70g±9,67). A média da variação da glicemia de jejum do G1 foi de 1,5 mg/dL e G2 foi de 3,0 mg/dL. As fezes dos animais do G1 apresentaram-se normais, enquanto as do G2 úmidas, pastosas e volumosas. Nas condições experimentais do presente estudo, o mesmo foi efetivo na padronização de consumo da batata yacon e seus efeitos na variação de peso e na glicemia de ratos normais. APOIO: FUNPESQUISA-UFSC/05/06.

PO-18-207

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE SUPLEMENTOS PROTÉICOS EM RATOS WISTAR

MARIA MARGARETH VELOSO NAVES; CARLA CRISTINA C. FERREIRA; CLEIRE DA SILVA FREITAS

Instituição: Faculdade de Nutrição/UFG**Ag.Financiadora:** FUNAPE/UFG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O uso generalizado e indiscriminado de suplementos protéicos motivou o presente estudo, que teve por objetivo avaliar um concentrado protéico (CP - produto em fase de teste) e a gelatina quanto ao conteúdo de aminoácidos essenciais e utilização biológica da proteína, em ratos Wistar, machos, recém-desmamados. Seis grupos de seis animais foram mantidos durante quatorze dias sob condições ambientais padronizadas, recebendo cada grupo uma das seguintes rações: caseína a 10% de proteína (C10 - controle); aprotéica (AP); concentrado protéico a 10% (CP10); gelatina a 10% (G10); caseína a 7% e concentrado protéico a 3% (C7CP3); caseína a 7% e gelatina a 3% (C7G3) de proteína. O concentrado protéico apresentou um perfil de aminoácidos essenciais compatível com as necessidades do pré-escolar, sendo que a composição aminoacídica da gelatina foi bastante desequilibrada por não conter o triptofano, além de ser limitante nos demais aminoácidos essenciais. Quanto à utilização biológica da proteína, avaliada pelos índices NPR (Net Protein Ratio) e NPU (Net Protein Utilization), apenas o grupo C7CP3 (NPR= 4,00 ± 0,21 e NPU= 65% ± 3) obteve valores semelhantes ao controle (NPR= 4,11 ± 0,31 e NPU= 67% ± 5). O NPRr (NPR relativo) dos tratamentos com o concentrado protéico foi de 85% para CP10 e de 97% para C7CP3, enquanto que no grupo alimentado com gelatina (G10) foi de apenas 14% e no grupo C7G3, de 77% (diferença significativa em relação ao controle). O peso do fígado do grupo tratado somente com gelatina (1,83g) foi semelhante ao do grupo aprotéico (1,56g), sendo estes valores e o do grupo C7G3 (3,27g) significativamente inferiores (p < 0,05) aos dos grupos controle (4,29g), CP10 (4,12g) e C7CP3 (4,72g). Conclui-se que o concentrado protéico constitui uma fonte de proteína de boa qualidade. Ao contrário, a gelatina não pode ser recomendada como suplemento protéico, pois prejudica a utilização biológica mesmo quando associada a uma proteína de alta qualidade.

PO-18-208

IMPLANTAÇÃO DE VEGETAIS PRÉ-ELABORADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DO SETOR DE A & B DA REDE HOTELEIRA NO MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC.

LUCIANE ÂNGELA NOTTAR NESELLO; CASSIANI GOTÂMA TASCA; RENATA LABRONICI BERTIN

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição - UFSC**Ag.Financiadora:** UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Identificar os benefícios da implantação de vegetais pré-elaborados em uma UAN do setor de A & B da rede hoteleira do município de Balneário Camboriú/SC. Foram analisados 11 tipos de vegetais (alface americana, crespa e lisa; agrião; rúcula; cebola; cenoura; pimentão; batata; tomate e vagem) utilizados nas preparações da UAN, em relação ao custo, qualidade da matéria-prima, demanda de mão-de-obra, critérios de higienização e desperdício. Para a avaliação do desperdício comparou-se o peso bruto e líquido, bem como os fatores de correção dos respectivos vegetais. Foram estabelecidos valores comparativos de preços entre os alimentos in natura e os pré-elaborados junto aos fornecedores da UAN. Feita também uma observação in loco dos procedimentos e demanda de mão-de-obra realizada pelos manipuladores quanto a higienização e preparação dos vegetais, assim como da qualidade da matéria-prima entregue na UAN. Dos 11 tipos de vegetais observou-se que 6 (alface americana, crespa e lisa, agrião, rúcula, batata) obtiveram grandes perdas em relação às operações de descartes por partes estragadas e retiradas das cascas. O desperdício foi agravado pela má qualidade na entrega destes alimentos. Em relação a higienização dos vegetais, constatou-se que os manipuladores não realizavam de forma adequada, alegando a falta de tempo e mão-de-obra para a realização dos devidos procedimentos. Constatou-se que a implantação de produtos pré-elaborados em uma UAN proporciona praticidade na elaboração das refeições, diminuição no tempo de preparo e redução do desperdício através do aproveitamento integral dos produtos, uma vez que os mesmos são pré-selecionados. Apesar do custo ser elevado quando comparado aos produtos convencionais, as vantagens são evidentes principalmente em relação à segurança higiênico-sanitária. **Palavras-chave:** desperdício, implantação, vegetais pré-elaborados

PO-18-209

DETERMINAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO DE EMPANADOS DE FRANGO E COMPARAÇÃO COM AS INFORMAÇÕES APRESENTADAS NOS RÓTULOS

ANA GABRIELA CASSAGO ZAMPIM; LÍBIA C. DA COSTA VIEIRA; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; GILBERTO JOÃO PADOVAN; ALCEU A. JORDÃO JÚNIOR; MARTA NEVES C. MARÇAL VIEIRA

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O objetivo deste trabalho foi determinar o valor energético de empanados de frango por meio de calorimetria direta e compará-lo com informações obtidas nas embalagens. Foram adquiridas amostras de 5 produtos industrializados, provenientes de lotes diferentes, em Ribeirão Preto, SP. A determinação do valor energético foi realizada por meio de calorimetria direta. As amostras foram maceradas com pistilo em almofariz e duplicatas de 1 g de cada amostra foram utilizadas para determinação do valor energético em bomba calorimétrica (1261 Automatic Isoperibol Bomb Calorimeter - Parr Instrument Company). A análise comparativa dos valores energéticos foi realizada entre os valores obtidos por calorimetria direta e os informados nos rótulos dos produtos. Todas às vezes que o coeficiente de variação encontrado foi maior que 0,5%, a amostra foi repreparada e medida novamente. O valor energético de todos alimentos encontrava-se subestimado em seus rótulos, variando de 46 a 64,5% do resultado obtido por calorimetria. Apenas 3 fabricantes informam o valor nutricional referente ao tamanho da menor porção, apresentada na embalagem, sendo que o peso médio da menor porção variou entre 1 a 9,2% do peso referido. Os demais apresentaram valores nutricionais referentes a uma porção, sem especificar a equivalência em unidades do produto comercializado. Os resultados obtidos evidenciaram que os valores energéticos informados nos rótulos dos produtos encontravam-se subestimados quando comparados com os valores energéticos dos alimentos obtidos por calorimetria direta, e podem ser uma fonte inadequada de informações. Para garantir uma maior praticidade a um planejamento dietético, as informações contidas nos rótulos devem esclarecer o tamanho da porção.

PO-18-210

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO COMO INSTRUMENTO PARA ANÁLISE QUANTITATIVA DA DIETA BRANDA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR.

NAÍRA DOMINGOS SÉ; RITA AKUTSU; RAQUEL BÓTELHO; KARIN ELEONORA SÁVIO; RENATA ZANDONADI; KÁTYA SASAKI

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A ficha técnica de preparação (FTP) é um instrumento essencial para padronizar a produção de alimentos e garantir a qualidade nutricional e microbiológica do produto final. O propósito deste trabalho foi realizar análise quantitativa de cardápio a partir das FTP. Este estudo de caso descritivo, com coleta de dados a partir de observação participante, foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar do Distrito Federal e baseou-se na coleta das FTP do almoço da dieta branda servida nesse hospital durante 8 dias e posterior análise quantitativa em relação a valor energético, cobertura energética, distribuição de macronutrientes e sódio. Foi avaliada a necessidade energética total dos pacientes que recebiam a dieta branda, chegando-se a uma média de 2000 Kcal. Constatou-se que o valor calórico médio do almoço servido é de 493 Kcal, o que representa 25% das necessidades energéticas dos pacientes internados. A proporção média de macronutrientes foi de 66% de carboidratos, 22% de proteínas e 12% de lipídeos, o que indica que a refeição atende aos objetivos de uma dieta branda, de reduzir o tempo e o trabalho digestivo. Foi constatado, também, que a dieta branda hipossódica possui redução de 40% no teor de sódio em relação à normossódica. A partir dos dados coletados, foi elaborada uma Tabela de Composição das preparações da dieta branda servida pela UAN para servir de referência para o cálculo fidedigno de dietas dos pacientes. A utilização de Tabelas de Composição de Alimentos pode gerar cálculos equivocados, que não representam a realidade da UAN. Isso foi constatado, quando da análise dos cardápios, apresentando variações de até 35% no valor calórico encontrado em relação ao valor teórico. Ressalta-se a necessidade de se realizarem outros trabalhos nesta UAN, abrangendo demais refeições do dia, para conhecimento das características globais da dieta branda, e não somente do almoço.

PO-18-211

AValiação DA QUALIDADE DO ÓLEO UTILIZADO PARA O PREPARO DE ALIMENTOS FRITOS EM UM HOTEL DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS - SC.

GUILHERME CYSNE ROSA; CAROLINE DA COSTA ASSIS SANTOS; NATÁLIA TROIS GOMES MONTEIRO; MARTHA FELIPE SCHLEMPER SALM

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Durante o aquecimento do óleo no processo de fritura uma série complexa de reações produz numerosos compostos de degradação. Com o decorrer das reações, as qualidades funcionais, sensoriais e nutricionais se modificam e podem chegar a níveis em que não se consegue mais produzir alimentos de qualidade. O objetivo deste trabalho foi de acompanhar através do teste da calorimetria, de análises físicas e sensoriais, as principais alterações no óleo de soja durante o processo de fritura, em um restaurante de um Hotel e com base nestes dados, verificar a hora de descarte adequada. Foram coletadas amostras no período de uma semana, onde foram avaliadas preparações elaboradas através da imersão total em óleo de soja. Para a análise do óleo foi utilizado o monitor de óleos e gorduras 3M® que identifica a deterioração de óleos através da calorimetria. A avaliação dos aspectos sensoriais foi realizada pela escala hedônica, com o produto pronto, foi feita segundo sua apresentação, cor, sabor, odor e consistência onde cada item foi classificado em ótimo, bom ou regular. Como resultado obteve-se evolução na degradação ao longo dos dias onde se alcançou 3.5% de degradação. Em relação à análise sensorial não se pode observar claramente esta evolução. Com os resultados finais do experimento pode-se concluir que se precisa de um tempo maior de análise e da utilização de outras variáveis para medir o grau de deterioração dos óleos de fritura. E então determinar a hora certa para o descarte do mesmo. Espera-se que mais experimentos sejam realizados nesta área para incrementar ainda mais um tema que deve ser amplamente discutido devido a sua importância.

PO-18-212

A CULTURA DA TAPIOCA E SEU REGISTRO FOTOGRÁFICO: CAMINHO DESDE A MANDIOCA ÀS DIVERSAS PREPARAÇÕES À BASE DA GOMA DE TAPIOCA

TERESA ELISA SOUSA DA SILVA; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Departamento de Nutrição - CCS/UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Tapioca é uma preparação típica nordestina, que vem ganhando espaço por todas as regiões do Brasil. É feita à base de goma de mandioca (Manihot esculenta, Crantz), uma fécula branca, insípida, insolúvel em água fria - embora, quando aquecida, absorva água e os grânulos aumentem de volume. Esta fécula é obtida por lavagem das raízes após enérgica moagem e posterior decantação da água de lavagem, para separar a fécula de fibras, material protéico e impurezas. Após decantação, é submetida à secagem. Diante da importância e da ausência de informações sobre tapioca, o presente trabalho teve como objetivo resgatar dados de medidas, porções, modo de preparo e importância na culinária da região, para compor dados a fazerem parte de um registro fotográfico regional. Para tanto, a pesquisa foi realizada em uma Casa de Farinha de um município norterriograndense e no Laboratório de Técnica Dietética da UFRN. O registro fotográfico com alimentos, preparações, padrões e medidas de um dos principais hábitos alimentares do Estado do RN, vêm enfatizar a importância da dietética nas propriedades químicas, nutricionais, organolépticas e funcionais dos alimentos mediante sua elaboração. Foram realizadas medições técnicas e caseiras - tanto dos alimentos per si como das preparações, composição de ficha técnica, técnica dietética e registro fotográfico de cada etapa à preparação final. Dez preparações diferentes, consideradas as mais habitualmente consumidas na região, foram os alvos do estudo. As mesmas foram repetidas três vezes para a obtenção de resultados mais fidedignos e padronizados. Com graus de porosidade e umidade, a "goma de mandioca" é posta, em porções aproximadas de 50g (medida caseira equivalente a duas e meia colheres de sopa - 2,5C), numa superfície aquecida sob calor brando por curto período de tempo, cerca de noventa segundos (90'), tendo que a goma ser virada do lado contrário para que também receba calor. Após estes procedimentos, a tapioca está pronta e a tradição ordena rechear-la de acordo com o costume, seja manteiga, coco, queijo, carne de sol, leite condensado e etc. A Técnica Dietética mostrou-se grande ferramenta no âmbito da Ciência da Nutrição e Gastronomia, viabilizando melhor conhecimento das interações alimentares, bem como obtenção de dados importantes na contribuição com instrumentos que viabilizem a prática discente, docente e dos profissionais da Ciência da Nutrição.

PO-18-213

REGISTRO FOTOGRÁFICO REGIONAL: DA CARNE-DE-SOL AO CAMARÃO, UM LEQUE DE OPÇÕES NO LITORAL E SERTÃO DO RN

MÁRCIA ROSIMAR FERREIRA BARROS; JOYCE OTÁVIA ARAÚJO DA CUNHA; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Departamento de Nutrição - CCS/UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A alimentação de uma região não é baseada apenas na necessidade do indivíduo de se manter nutrido, e sim, de uma série de substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora e bom humor. As práticas alimentares do Rio Grande do Norte distinguem-se intraregionalmente, apesar de ser evidente a preponderância dos hábitos oriundos do sertão sobre a culinária tradicional, especialmente aquela apresentada na cidade de Natal, representada pela carne-de-sol e paçoca e seus acompanhamentos convencionais. O comportamento alimentar do habitante do litoral diversifica a cozinha regional, determinada também pela disponibilidade de peixes e frutos do mar, derivados do coco e da mandioca. Assim, a partir da dificuldade existente para a composição de dietas regionais, devido à ausência de um instrumento específico de visualização destas preparações com suas respectivas medidas caseiras, este trabalho teve como proposta o desenvolvimento de um registro fotográfico para pratos com carnes (e suas combinações), peixe e camarão, com o objetivo de contribuir e facilitar esta prática aos profissionais interessados. No Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição da UFRN, foram realizados 10 pratos, cujo consumo é considerado habitual, fazendo uso da carne-de-sol, carne verde, peixe, camarão e farinha de mandioca, como ingredientes principais dos pratos. Cada um foi repetido 3 vezes, a fim de obter resultados fidedignos e padronizados para as medidas caseiras convencionais mais utilizadas para cada prato, bem como para as características organolépticas e visuais. Posteriormente, foi realizado o preenchimento de fichas técnicas, as quais contêm dados sobre os ingredientes, quantidade per capita, medida caseira, custos, além da forma de preparo com suas devidas observações; também foi realizada a análise química para obter o valor nutricional e calórico da preparação. Por fim, foi feito o registro fotográfico dos ingredientes, da preparação e suas associações, e medidas caseiras mais usadas. Os resultados e dados obtidos foram compilados e dispostos num só instrumento que surge como mais uma ferramenta prática de trabalho para ser usufruída no dia-a-dia dos profissionais locais.

PO-18-214

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE RESTAURANTES SELF SERVICE POR QUILO.

TÂNIA MARIA DE SOUZA GENTA; GRACIETTE MATIOLI; ANGÉLICA APARECIDA MAURÍCIO

Instituição: Universidade Estadual de Maringá**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O número de pessoas que se alimenta fora de suas residências é cada vez maior, devido a vários fatores como crescimento das cidades, inserção da mulher no mercado de trabalho e tempo indisponível para o preparo das refeições. Para garantir a segurança dos alimentos oferecidos, é necessária a implantação das Boas Práticas, procedimentos padronizados que devem ser adotados com o objetivo de evitar as Doenças Transmitidas por Alimentos. O objetivo da presente pesquisa foi avaliar as condições higiênico-sanitárias no preparo dos alimentos servidos por restaurantes do tipo self-service por quilo à população da região central do município de Maringá. Foi aplicado um check list (guia de verificação) baseado na legislação vigente no país, de forma a verificar o nível de Não Conformidades apresentadas pelos estabelecimentos. Os resultados mostraram uma variação de 10,8 a 60,9% de Não Conformidades. Conclui-se que as condições higiênico-sanitárias da maioria dos restaurantes pesquisados devem ser melhoradas.

PO-18-215

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E DE FIBRAS SOLÚVEIS E INSOLÚVEIS DA FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA (*CURCUBITA PEPO*)

FRANCILENE GRACIELI KUNRADI; LINA CLÁUDIA SANTANNA; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; VERA LÚCIA C GARCIA TRAMONTE; GERSON LUÍS FACCIN

Instituição: Departamento de Nutrição - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A abóbora (*Curcubita pepo*) é um alimento conhecido e cultivado no mundo inteiro, de baixo custo e fácil acesso pela população brasileira. As sementes de abóbora podem ser consideradas boas fontes de proteína e óleo, sendo possível seu uso na fortificação de alimentos, aumentando assim, as concentrações protéicas das preparações e reduzindo custos na produção. Além disso, tem sido demonstrado que a semente de abóbora apresenta um elevado conteúdo de fibra dietética predominando a fibra insolúvel sobre a solúvel. Este estudo objetivou determinar a composição centesimal e o conteúdo de fibra solúvel e insolúvel da farinha de semente de abóbora (*Curcubita pepo*). As abóboras foram obtidas de um cultivar da região da grande Florianópolis-SC. Após a higienização e secagem em estufa ventilada à 45°C por 48 horas, as sementes foram trituradas em moinho até a formação de pó. As análises de umidade, cinzas, proteínas e lipídeos foram realizadas em triplicata, de acordo com os procedimentos utilizados pelo Instituto Adolfo Lutz (1985). A composição de fibras solúveis e insolúveis foi determinada pelo método AOAC (1999). Os carboidratos foram determinados pela fração *Nifext*. Os resultados encontrados na composição da farinha de semente de abóbora (*Curcubita pepo*) em g/100g de matéria foram: umidade 4,34; cinzas 3,21; proteína bruta 28,98; lipídeo 38,95; carboidrato 3,77; fibra total 20,75; fibra solúvel 4,20; e fibra insolúvel 16,55. Os resultados obtidos estão de acordo com os encontrados para outros cultivares de semente de abóbora, citados em literatura. Portanto constatou-se o elevado teor protéico e lipídico, assim como uma boa fonte de fibra dietética na farinha de semente de abóbora (*Curcubita pepo*). Desta forma, as sementes podem ser utilizadas em preparações culinárias fazendo com o que o alimento seja melhor aproveitado pela população.

PO-18-216

EFEITOS FUNCIONAIS DO CHÁ VERDE: UM LEVANTAMENTO DE EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS

KEILA DE MOURA GURGEL SILVA; NÁDIA CATARINA MALERES BRANCO; DANIELE MACIEL JOSETTI MAROTE; ROBERTA N. PEREIRA DA SILVA; ANTÔNIO SÉRGIO AYMORÉ MARTINS

Instituição: Departamento de Bromatologia - UFF**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Alimentos funcionais são aqueles que desempenham funções nutricionais que vão além daquelas já conhecidas, por conter substâncias que atuam no organismo modulando funções bioquímicas e/ou fisiológicas que resultam em maior proteção a saúde, retardando os processos patológicos que conduzem as doenças crônicas e degenerativas. O presente artigo de revisão pretende fornecer uma maior perspectiva dos efeitos funcionais do chá-verde, tendo em vista as evidências científicas oriundas de pesquisas em sistemas in vivo e in vitro, que o relacionam com uma série de efeitos benéficos a saúde. Derivado da planta *Camellia sinensis*, o chá verde é uma bebida largamente consumida no mundo, sendo descrito na literatura como uma das melhores fontes de compostos fenólicos, e conseqüentemente, uma boa alternativa de antioxidantes naturais. Estudos epidemiológicos demonstram que existe associação inversa entre a ingestão de catequinas presentes no chá e risco de doenças cardiovasculares, tendo em vista que estes compostos cooperam para diminuição dos níveis de colesterol total, pressão arterial e redução de agregação plaquetária. Algumas investigações científicas também relacionam o chá verde com propriedades termogênicas, associadas ao aumento da taxa do gasto energético, e anticancerígenas, através de uma ação pró-ativa nos processos de redução da formação e ativação de carcinogênicos. Conclui-se que o chá verde é uma bebida com alto potencial de nutrição e saúde e coopera para prevenção e atenuação dos efeitos relacionados a diversas doenças crônicas e degenerativas.

PO-18-217

COMPARAÇÃO ENTRE A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE OSTRAS E MEXILHÕES OBTIDOS ATRAVÉS DE TABELAS E ANÁLISE LABORATORIAL

VERA LÚCIA C G TRAMONTE; JANE PARISENTI; GERSON LUIS FACCIN

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Dados apresentados nas tabelas de composição de alimentos são utilizados para avaliar a adequação de dietas, relacionar o consumo de alimentos com aparecimento de doenças, determinar programas de nutrição e alimentação, desenvolvimento de alimentos, assegurar a qualidade e segurança alimentar, rotulagem de produtos. Objetivo: comparar as diferenças entre as tabelas de composição de alimentos e a análise laboratorial quanto ao teor de calorias (Cal), proteínas (Ptn) e lipídios (Lip) de mexilhões (*Perna perna*) e ostras (*C. gigas*), in natura e cozidos. Para os mexilhões in natura foram encontradas diferenças para Cal (55%), Ptn (70%) e Lip (63%); mexilhão cozido Cal (45%), Ptn (26%), Lip (44%); ostras in natura Cal (37%), Ptn (36%), Lip (62%); ostra cozida Cal (25%), Ptn (30%) e Lip (41%). As diferenças observadas demonstram que as tabelas de composição de alimentos fornecem informações muito divergentes. As informações são incompletas e em alguns casos equivocada quanto ao tipo de alimento e métodos utilizados, o que dificulta a comparação. Na análise de frutos do mar é importante considerar a espécie, local de cultivo, estação do ano, temperatura da água e disponibilidade de alimentos, pois esses critérios interferem na sua composição. Quanto ao colesterol em frutos do mar as diferenças entre as tabelas são ainda maiores (análises não realizadas em laboratório) alcançando 87% para mexilhões in natura. De maneira geral, as tabelas apresentam o valor de colesterol obtido através de métodos que quantificam os esteróis totais, não apenas o colesterol, superestimando sua quantidade real. As tabelas utilizadas para verificação da composição nutricional de alimentos não apresentam informações suficientes para garantir a confiabilidade das informações, justificando a necessidade de atualização e remodelagem das tabelas de composição de alimentos a fim de diminuir as divergências entre os resultados e melhorar a qualidade das informações fornecidas.

PO-18-218

CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS E QUALIDADE EM NUTRIÇÃO

BETHANIA HERING; ELINETE ELIETE DE LIMA; ELISABETH BARTH DE ALMEIDA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O objetivo do presente trabalho é apresentar uma das atividades desenvolvidas com os acadêmicos do 7º e 8º períodos do Curso de Nutrição, no Estágio Supervisionado em Administração dos Serviços de Alimentação. Diante das evidências de que a manipulação inadequada de alimentos traz sérios riscos à saúde da população em geral, procurou-se desenvolver um instrumento para traçar o perfil dos manipuladores de alimentos e, com base nesses dados, elaborar ações que possibilitem a capacitação dos mesmos, através de mini-cursos direcionados às necessidades do grupo avaliado. O desenvolvimento do trabalho compreende as etapas de: avaliação da situação, através da aplicação do roteiro para traçar o perfil dos manipuladores, composto por questões objetivas, que são respondidas pelo entrevistado, e questões que resultam da observação da prática do manipulador; definição do conteúdo que será abordado no treinamento; elaboração do material de apoio; seleção de dinâmicas de grupo como prática educativa; definição do método de avaliação da compreensão do conteúdo; acompanhamento da prática diária para avaliar se houve mudança na conduta e melhora do Controle Higiênico Sanitário; avaliação da estratégia utilizada. Os resultados têm sido positivos e têm estimulado muito os acadêmicos diante da possibilidade de aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos ao longo do Curso de Nutrição na prática.

PO-18-219

A IMPORTÂNCIA DA FICHA TÉCNICA PARA AS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

FRANCIELI MEDINA; KARLA MEDEIRROS; ELISABETH BART ALMEIDA; BETHANIA HERING; ELINETE ELIETE DE LIMA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A IMPORTÂNCIA DA FICHA TÉCNICA PARA AS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO Francieli Medina; Karla Medeiros Luiz; Elisabeth Bart Almeida; Bethania Hering; Elinete Eliete de Lima Curso de Nutrição da Universidade do Vale do Itajaí/ SC- UNIVALI. Para que uma preparação culinária seja realizada com sucesso vários fatores são importantes, como o tipo de utensílio, tempo e temperatura de preparo, qualidade e quantidade dos ingredientes. A reprodução nestas condições garantirá a obtenção de resultados semelhantes a cada repetição, mesmo quando elaborada por pessoas diferentes. O receituário padrão é um dos principais instrumentos de controle do restaurante e sem o qual é impossível estabelecer um programa de informação adequado. Permite uma padronização da qualidade e do planejamento de operações e de custo. As fichas técnicas são fórmulas escritas para produzir um item alimentar em quantidade e qualidade desejável para uso em um determinado estabelecimento. Elas confirmam as especificações de compra, rendimento de receita, custo por porção e valor nutritivo de um determinado prato, possibilitando um aumento da produtividade. O objetivo deste trabalho foi descrever a importância da elaboração das fichas técnicas dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Para realização deste trabalho utilizou-se como material a própria ficha técnica, especificando cada passo para seu preenchimento. Dados que compõem a ficha técnica: ingredientes utilizados, composição nutricional da preparação e da porção, modo e tempo de preparo, equipamentos e utensílios utilizados, e rendimento da preparação. A coleta dos dados deste trabalho foi realizada pelos acadêmicos do 6º período do curso de Nutrição da Universidade do Vale do Itajaí, no período de 30 de março a 04 de maio de 2005. Foram coletados dados de sete fichas técnicas de diferentes preparações. Os itens da ficha técnica fundamentam a importância deste instrumento dentro de uma UAN, permitindo a padronização e controle das preparações. Ressalta-se que este é um importante instrumento de trabalho do profissional nutricionista, visando a aplicação dos fundamentos teóricos da Técnica Dietética em sua prática. Palavras-chave: ficha técnica, unidades de alimentação e nutrição, padronização

Temas Livres Apresentação Poster

Nutrição Humana e Experimental

PO-16-226 a PO-16-253

PO-17-222 a PO-17-248

PO-18-220 a PO-18-246

PO-16-226

CORRELAÇÃO ENTRE AS CONCENTRAÇÕES DE BiP E DE PROTEÍNAS DE RESERVA EM SEMENTES DE SOJA

MARIA ANETE SANTANA VALENTE; SÔNIA MADALI BOSEJA CAROLINO; ELIZABETH P. BATISTA FONTES

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Ag.Financiadora:** CAPES, CNPQ, FAPEMIG E REDE NAC DE BIOL ESTRUTURAL**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O enovelamento de proteínas no Retículo Endoplasmático é facilitado por chaperones moleculares, e dentre essas a proteína BiP exerce função destaque. BiP é um modulador multifuncional de vários processos realizados nessa organela. A soja é uma das melhores fontes protéicas de origem vegetal, sendo deficiente somente em aminoácidos sulfurados, metionina e cisteína. Com o objetivo de analisar o efeito da atividade de chaperone de BiP na síntese e acúmulo de proteínas de reserva das sementes propôs-se analisar o nível de BiP e o acúmulo de proteínas de reserva durante diferentes estádios de desenvolvimento de sementes de soja e a correlação entre concentrações de BiP e o acúmulo dessas proteínas nas sementes. Foram utilizadas sementes de soja das variedades CAC-1 e CC3, com diferentes concentrações de proteína, determinadas pelo método Kjeldhal. “Immunoblottings” de proteínas totais demonstraram que BiP acumula predominantemente nos estádios iniciais de desenvolvimento das sementes que coincide com a síntese ativa de proteínas de reserva. O acúmulo de BiP, quantificado por densitometria foi maior nas sementes CC3. Através do sistema duplo híbrido foi possível avaliar funcionalmente a interação entre BiP e proteína de reserva, tendo sido demonstrado que BiP interage eficientemente com a subunidade α de β -conglucininina em leveduras. A partir desses resultados surgiu a hipótese de que uma aumento na expressão de BiP poderia resultar em elevação da concentração de proteínas das sementes. O efeito da superexpressão de BiP na concentração de proteína total foi avaliado em *N. tabacum* transgênicas (geração T4) superexpressando o gene BiP. Embora o acúmulo de BiP tenha sido maior nas linhagens transgênicas senso, a superprodução constitutiva de BiP nestas sementes não apresentou correlação com o aumento da concentração protéica. Isto sugere que a capacidade de processamento do Retículo Endoplasmático em *N. tabacum* não constitui o fator limitante do processo de síntese de proteínas de reserva.

PO-16-227

DIETARY ADHERENCE TO CONTROLLED FEEDING IN A CALORIC RESTRICTION STUDY

EMILIA ADDISON MACHADO MOREIRA; JENNIFER HOWARD; ERIC RAVUSSIN; MARLENE M MOST; PENNINGTON CALERIE TEAM

Instituição: PBRC, Baton Rouge, USA / UFSC, SC / CNPq - Brazil**Ag.Financiadora:** NATIONAL INSTITUTE OF AGING**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

The success of nutrition research studies depends on the adherence of the participants to the assigned diets. We examined adherence to diets that were provided in the CALERIE study designed to examine caloric restriction on markers of aging. Of the 46 who completed, the mean age was 37.7 ± 1 yrs and BMI was 27.7 ± 0.2 kg/m². Participants were randomized into 1 of 4 interventions (C=control; CR=25% energy deficit; CREX=12.5% energy deficit+ physical activity (12.5% energy deficit); LCD=low calorie diet until 15% weight loss achieved followed by a weight maintenance diet). They were provided foods prepared by the metabolic kitchen during baseline (wks -3 to -2) and wks 1-12. During wks 13-21 they self-selected their diets, and during wks 22-23 they once again were provided foods. Three 5-day inpatient stays were at wks -1, 12 and 24. When foods were provided by the research center, participants completed a daily self-report form to assess diet adherence by recording study foods not eaten and non-study foods eaten, including alcohol. All diet deviations were calculated for total energy. Nearly half of the participants in each group reported missing study foods early in the study. Fewer participants consumed non-study foods. Dietary adherence improved near the end of the study. When translated to average kcal/d, all deviations were small. For all participants as a group, <1% of assigned kcals were not consumed and non-study foods were <0.5% total energy. The associations between assigned energy level and actual intake were high for all groups ($p=0.001$, Pearson's correlation), and were $r=0.999$ (wk -3-2), $r=0.998$ (wk 1-4), $r=0.999$ (wk 5-11), and $r=0.998$ (wk 22-23). Reported deviations were either insignificant to negatively impact total energy requirements or were equivalent (energy of non-study food consumed matched study food not consumed). Although few reported most of the deviations, the participants were highly motivated who enrolled with the intention to calorie restrict.

PO-16-228

“TODOS JUNTOS AO REDOR DA MESA”: UMA AVALIAÇÃO QUALITATIVA DA ALIMENTAÇÃO EM ABRIGOS

CECILIA VASCONCELOS HOLLAND; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC

Instituição: Faculdade de Saúde Pública USP/PRONUT FSP-FEA-FCF**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

As mães sociais que cuidam de crianças e adolescentes de abrigos filantrópicos no Município de São Paulo influenciam a elaboração dos cardápios e o modo de conduzir as refeições, de acordo com sua formação e cultura. Conhecer alguns aspectos sociais da alimentação desse grupo foi o objetivo deste trabalho. Foram feitas entrevistas com 14 mães e diretoras de abrigos, analisadas por meio da metodologia do Discurso do Sujeito Coletivo. O estudo resultou em 32 categorias de discursos, através dos quais foi verificado que as mães se preocupam com os rituais familiares durante as refeições, ocasiões em que se valoriza muito o comer junto, “todos juntos ao redor da mesa”. Os cardápios são feitos pelas mães sem previsão anterior, a partir do que recebem das doações. A possibilidade de preparar pratos mais elaborados, como lasanha e churrasco, e oferecer maior variedade de opções é considerado um luxo. Substituir uma refeição principal por lanche não é aceitável, apesar das crianças apreciarem essa opção. São utilizadas algumas estratégias para as crianças comerem certas hortaliças pouco aceitas, como cozinhá-las no feijão ou colocá-las na massa do pão caseiro. As conversas durante as refeições não são bem vindas pela maioria das mães, que preferem que as crianças comam sem falar, apesar da direção dos abrigos não exigir esse silêncio. A tarefa de servir os pratos praticamente é assumida pela mãe, não dando muitas oportunidades para as crianças aprenderem. O ensino de boas maneiras à mesa é uma preocupação diária e constante das mães, que não querem passar vergonha pelos maus modos das crianças, que precisam aprender a se comportar “lá fora”. Crianças, adolescentes e mães sociais de abrigos constituem uma alternativa de família, com dinâmicas e soluções próprias. As idéias centrais extraídas das entrevistas formam um discurso de diversos sujeitos, apontando um perfil dessas mães. Conhecer como pensam e sentem a respeito da alimentação é essencial para o aprimoramento das refeições desse grupo.

PO-16-229

EFEITOS DA INGESTÃO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS NA HOMEOSTASE GLICÊMICA EM RATAS LACTANTES.

DANIELLA E. DUQUE GUIMARÃES; INGRID DA COSTA MAIA; FERNANDA SILVEIRA OSSO; DANIELLA DE MORAES MIZURINI; SUZANA ORTIZ COSTA; FÁTIMA LÚCIA CARVALHO SARDINHA; ANIBAL SANCHEZ MOURA; MARIA DAS GRAÇAS T. DO CARMO

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: Recentes estudos sugerem que a ingestão de ácidos graxos trans pode induzir a uma resistência insulínica, a qual é considerada uma alteração metabólica associada à maioria das doenças crônicas não transmissíveis. Objetivo: Avaliar os efeitos de uma dieta rica em ácidos graxos trans (AGT), sobre a homeostase glicêmica e o perfil lipoproteico de ratas lactantes. Métodos: Ratas Wistar foram divididas em dois grupos (n=8 / grupo): Grupo Controle (GC) e Grupo Experimental (GE). As mães foram sacrificadas no 14º dia da lactação. O sangue foi coletado e foram avaliados através de kits enzimáticos: glicemia, insulinemia, colesterol total, triacilglicerol, HDL-c e a concentração total de ácidos graxos não esterificados. Para o estudo da homeostase glicêmica foi utilizada a técnica de clameamento hiperglicêmico com coletas de sangue nos tempos 0, 5, 10, 20, 30, 40, 50, 60 min após infusão de solução de glicose hipertônica. Utilizou-se teste t com nível de significância de $p < 0,05$. Resultado: O GE apresentou episódio de hipoglicemia (tempos: 20min; 30min; 40min; 50min) comparado ao GC (mg/dl), associado a hiperinsulinemia (tempos: 0min; 5min), comparado a GC (ng/dl), promovendo assim uma relação Insulina/Glicose elevada do GE quando comparado à GC, com $p < 0,05$. Além disso, GE apresentou menor concentração de HDL-c e glicose plasmática e maior concentração total de ácidos graxos não esterificados e insulina quando comparado à GC, com $p < 0,05$. Conclusão: A ingestão de uma dieta rica em ácidos graxos trans por ratas lactantes altera a homeostase glicêmica induzindo a episódios de hiperinsulinemia e hipoglicemia, o que sugere uma possível resistência insulínica causada pelos AGT, além de reduzir a concentração de HDL-c e elevar os níveis de ácidos graxos não esterificados plasmáticos.

PO-16-230

SUPLEMENTAÇÃO COM BETA-CAROTENO SINTÉTICO E DANOS NO DNA DE CÉLULAS HEPÁTICAS DE RATOS RECEBENDO ETANOL.

MÁRCIA ELENA ZANUTO; MÔNICA S. S. MEIRELLES; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR; SÉRGIO ZUCOLOTO; HELIO VANNUCCHI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A suplementação com beta-caroteno em fumantes e alcoólatras pode promover efeitos indesejáveis no organismo, manifestando a característica pró-oxidante deste carotenóide. Este estudo buscou investigar no fígado de ratos, a influência da suplementação com beta-caroteno isolado ou associado ao etanol sobre danos no DNA. Os ratos receberam dietas líquidas contendo beta-caroteno (24mg/L dieta) com (GAB) ou sem (GBC) a adição de etanol (36% da calorias totais da dieta) e dieta líquida normal (isenta de beta-caroteno e etanol) (GDN), durante seis semanas de período experimental. Após este período, os animais foram sacrificados para determinações hepáticas e plasmáticas de beta-caroteno, retinol, palmitato de retinila, presença de esteatose, determinações hepáticas de SRATB e GSH e danos no DNA de hepatócitos. Os resultados mostraram diferenças ($p < 0,05$) entre os grupos quanto as concentrações hepáticas de retinol ($\mu\text{g/g}$) (GAB: $2,49 \pm 0,25$; GBC: $4,22 \pm 0,24$; GDN: $2,83 \pm 0,21$) e palmitato de retinila ($\mu\text{g/g}$) (GAB: $40,87 \pm 3,98$; GBC: $83,72 \pm 6,00$; GDN: $46,33 \pm 3,60$), concentração plasmática de retinol ($\mu\text{mol/L}$) (GAB: $1,42 \pm 0,12$; GBC: $0,69 \pm 0,06$; GDN: $2,37 \pm 0,28$), presença de esteatose (GAB: $2,30 \pm 0,21$; GBC: $1,00 \pm 0,00$; GDN: $1,00 \pm 0,00$) e danos no DNA de hepatócitos (danos DNA/100 hepatócitos) (GAB: $285,90 \pm 15,20$; GBC: $273,83 \pm 13,39$; GDN: $138,00 \pm 4,04$). As concentrações hepáticas e plasmáticas de beta-caroteno, SRATB e GSH hepáticos, não apresentaram diferença ($p > 0,05$) entre os grupos. Estes resultados mostraram que o beta-caroteno isolado ou em associação com o etanol não influenciou na peroxidação lipídica, porém, nas duas situações estudadas foi observado danos no DNA hepático. Assim, a suplementação com beta-caroteno foi genotóxica aos hepatócitos em ambos tratamentos (isolado ou associado ao etanol), contudo o grupo que recebeu etanol, também apresentou esteatose. Apoio FAPESP

PO-16-231

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE LÍPÍDEOS E ÁCIDOS GRAXOS TRANS EM MACARRÃO INSTANTÂNEO

DANIELLA E. DUQUE GUIMARÃES; ERIKA FERREIRA COLONEZE; INGRID DA COSTA MAIA; NATÁLIA C. ALMEIDA; CAROLINE S. MARQUES; MARIA LÚCIA M. LOPES; VERA LÚCIA VALENTE MESQUITA

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

Introdução: O macarrão instantâneo é um produto não fermentado acompanhado de tempero. O consumo deste produto vem aumentando devido à praticidade no preparo e com isso torna-se importante conhecer a qualidade e quantidade de lipídeos desse alimento. Visto que a literatura aponta que a ingestão excessiva de gordura está associada com a ocorrência de obesidade e que a presença de ácidos graxos trans também atua como fator de risco para as doenças cardiovasculares. Objetivo: Determinar o teor de lipídeos e de ácidos graxos trans (AGT) de diferentes amostras de macarrão instantâneo. Métodos: Foram analisadas amostras em triplicata dos sabores galinha, galinha light, carne, carne light, camarão, calabreza, bacon e legumes. As massas com seus respectivos temperos foram trituradas para a determinação do teor de lipídios totais pelo método de Soxhlet e os resultados expressos em porcentagem. O teor de AGT foi quantificado por cromatografia gás-líquido e identificados por comparação com seu tempo de retenção com padrões conhecidos. Os resultados foram expressos como média \pm EPM. Utilizou-se o método de Bonferroni com nível de significância de $p < 0,05$. Resultado: Nas amostras light foram encontrados $0,04 \pm 0,003$ g de AGT em 1,94% de lipídeos totais enquanto que nas amostras não light os valores médios variaram de acordo com o sabor, sendo que o sabor carne apresentou $4,59 \pm 0,04$ g de AGT em 17,51% de lipídeos totais quando comparado aos outros sabores que apresentaram em média $0,02 \pm 0,002$ g de AGT em 15,8% de lipídeos totais ($p < 0,05$). Conclusão: O teor de ácidos graxos trans observado nas amostras de macarrão instantâneo está relacionado com o tempero utilizado, o qual caracteriza o seu sabor, assim como o teor de lipídeos totais está relacionado com as versões light e não light desse produto alimentício. Sendo essencial que a população tenha conhecimento destas quantidades no rótulo destes alimentos.

PO-16-232

EFEITO DA INGESTÃO DE ETANOL DURANTE A LACTAÇÃO SOBRE A COMPOSIÇÃO DE MACRO E MICRONUTRIENTES DO LEITE MATERNO E DESENVOLVIMENTO DOS FILHOTES.

CÍNTIA RAMOS PEREIRA AZARA; INGRID DA COSTA MAIA; EDGAR FRANCISCO DE JESUS; MARIA DAS GRAÇAS TAVARES DO CA; ELIANE FIALHO DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** FAPERJ, FUJB, CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: Atualmente o alcoolismo é um problema de saúde pública que se torna mais grave durante a gestação e lactação. Sabe-se que o etanol pode ser encontrado em todos os tecidos do organismo e está associado com diminuição da produção de leite materno e alterações na maioria das funções vitais. O objetivo deste estudo é avaliar os efeitos da ingestão materna de etanol durante a lactação sobre a qualidade nutricional do leite materno através de análises de macronutrientes e minerais. Metodologia: Ratas Wistar lactantes divididas em: 1) Grupo Controle pareado (GC), cujo consumo refere-se a uma dieta líquida isocalórica (n=10) 2) Grupo Experimental (GE), cujo consumo refere-se a dieta líquida com 35% das Kcals derivadas do etanol (n=10). No 14º dia da lactação, as mães foram separadas dos seus filhotes e antes da retirada do leite, as ratas receberam injeção intraperitoneal de 0,5 ml de anestésico e 5 UI de ocitocina. O leite foi retirado por sucção manual das mamas. Os teores de minerais no leite foram analisados pela técnica de TXRF com radiação Síncrotron. A análise de proteína no leite foi feita pelo método de Lowry, os carboidratos por DuBois, e os lipídeos utilizando kit Katal. A produção de leite foi determinada pela técnica descrita por Russel. Resultados: Ao longo da lactação, não houve diferença significativa no ganho de peso corporal das mães, entretanto houve menor ganho de peso nos filhotes do GE. Ocorreu diminuição significativa na produção do leite das ratas alcoolizadas. O grupo GE apresentou níveis aumentados de P, Fe, Cu, K, Zn e Se no leite, porém quando foi feita a correção de acordo com a produção de leite a concentração desses minerais foi menor. A concentração de macronutrientes do grupo etanol de acordo com a produção diária de leite foi significativamente menor comparada com o grupo pareado. Conclusão: A ingestão de etanol durante a lactação diminui os teores de macronutrientes e minerais no leite, não proporcionando um ganho de peso adequado aos filhotes.

PO-16-233

AValiação Nutricional de Escolares Pré-Púberes

FERNANDA BERALDO MICHELAZZO; SILVIA M FRANCISCATO COZZOLINO

Instituição: Fac. Ciências Farmacêuticas - USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O crescimento do ser humano inicia-se desde a fecundação até a fase adulta, englobando o período da adolescência, estágio da vida em que se manifestam intensas alterações biológicas, psicológicas e sociais, com limites bastante imprecisos. Segundo a OMS, esta fase está compreendida entre 10 e 19 anos e sua definição deve englobar a ocorrência de eventos importantes como a maturidade do sistema reprodutor e o desenvolvimento dos caracteres sexuais secundários. Embora tais alterações biológicas se manifestem de forma individualizada, geralmente para as meninas se iniciam entre 9 e 10 anos, e para os meninos, entre 11 e 12 anos, e ambos sexos passam por 5 estágios de desenvolvimento que duram em torno de 4 anos. O ápice destas alterações é conhecido como puberdade e geralmente acontece no estágio 3; os estágios 1 e 2 são denominados de período pré-púbere e os estágios 4 e 5 de pós-púbere. Este trabalho teve como objetivo estudar escolares da rede pública e privada de ensino com idade entre 9 e 12 anos quanto à adequação do estado nutricional. A classificação de Tanner foi utilizada para definir o estágio de maturação sexual e excluir os indivíduos que se encontravam nos estágios púbere e pós-púbere. O peso e altura foram aferidos, bem como amostras de sangue em jejum foram coletadas para a análise de Hb, colesterol (CO) e triglicérides (TG). Foram considerados como risco de anemia aqueles que apresentassem Hb entre 11 e 12mg% para as meninas e entre 11 e 13 mg% para os meninos e risco de doença cardiovascular (DCV) aqueles que apresentassem CO entre 179 e 200mg% e TG entre 97 e 140mg%. Dos pré-púberes avaliados, 15% encontravam-se com sobrepeso e 25% com obesidade dentre os da rede pública, enquanto 14% de sobrepeso e 14% de obesidade dentre os da rede privada. Tanto o baixo peso (8%) como a desnutrição (4%) tiveram a mesma prevalência, independente do nível sócio-econômico. Entretanto, o risco de anemia foi de 23,5% na rede privada contra 14% na rede pública, ficando semelhante o risco de DCV entre todos os escolares (20%). Os dados encontrados por si justificam políticas de intervenção, o que pode auxiliar mudança no perfil de doenças crônicas e de deficiências nutricionais específicas, pois é no período escolar que o comportamento alimentar pode de fato ser estabelecido.

PO-16-234

AValiação ANTROPOMÉTRICA E DIETÉTICA EM UMA CRECHE MUNICIPAL NO INTERIOR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

RAQUEL LEAL MAYNHONE; ALESSANDRA BARRETO PARAVIDINO; MARIANA SANT'ANNA DA SILVA; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO; KAMILE SANTOS SIQUEIRA

Instituição: INSTITUTO DE NUTRIÇÃO/UERJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A alimentação adequada é importante para assegurar o crescimento e o desenvolvimento durante a infância. O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional e a dieta oferecida a crianças matriculadas em uma creche municipal de Casimiro de Abreu, Rio de Janeiro. Foram aferidos massa corporal e comprimento/estatura e avaliado o estado nutricional, segundo os indicadores P/I, P/E e E/I (NCHS, 1977), de 33 crianças com idade de 8 meses e 3 anos. Avaliou-se, também, as kilocalorias (RDA, 1989), os macronutrientes (DRI, 2002), vitaminas C e A e os minerais Ca e Fe (DRI, 1999; DRI, 2000; DRI, 2001) da alimentação oferecida na creche. Para isso, mediu-se 3 amostras de cada alimento ou preparação através de medidas caseiras durante 3 dias não-consecutivos e obteve-se, assim, a média das kilocalorias e nutrientes oferecidos. Para avaliar os macronutrientes foi adotado os seguintes valores: 55%, 30% e 15% do Valor Energético Total de carboidratos, lipídeos e proteínas, respectivamente. Os resultados serão apresentados por turmas, uma vez que estas são divididas segundo faixa etária: Turma I (8m a 1a4m), II (1a5m a 2a) e III (2a1m a 3a). Em relação ao estado nutricional, 12,1% das crianças apresentaram risco nutricional e 3% sobrepeso segundo o indicador P/I. Em relação ao indicador P/E, 6% encontravam-se em risco de baixo peso e 3% com sobrepeso. Quanto ao indicador E/I, 9,1% das crianças apresentaram déficit de estatura e 27,3% em situação de risco. As dietas oferecidas ultrapassaram, nas 3 turmas, a quantidade de kilocalorias recomendada sendo porém, hipolipídica. A recomendação de cálcio não foi atingida nas turmas II e III. Os resultados sugerem haver uma adequação do cardápio oferecido na creche já que o mesmo poderá ser complementada com mais uma refeição no domicílio. O estado nutricional inadequado observado em algumas crianças pode estar decorrendo do pouco tempo de ingresso na creche, variável não contemplado no presente estudo.

PO-16-235

FATORES DE RISCO ASSOCIADOS À PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO-TRANSMISSÍVEIS EM CLIENTELA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

NÁIRA DOMINGOS SÉ; MICHELE OLIVEIRA DA SILVA; CAROLINA ASSUNÇÃO BROZZÓN; EMMANUELLE COELHO DE SOUSA; VERÔNICA CASTRO RODRIGUES; KARIN ELEONORA SÁVIO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

As Doenças Crônicas Não-Transmissíveis representam a principal causa de mortalidade e incapacidade no mundo inteiro. Dos dez principais fatores de risco para o desenvolvimento dessas doenças, identificados no Relatório sobre Saúde no Mundo (WHO, 2002), cinco estão diretamente relacionados com a dieta e a atividade física. O presente estudo consistiu na análise de dados secundários obtidos em estudo transversal de inquérito realizado por Ribeiro (2003) com a clientela de uma Unidade de Alimentação e Nutrição do Distrito Federal. A amostra foi composta de 170 indivíduos adultos de ambos os sexos. Foi aplicado questionário de perfil e hábitos de vida (Sávio, 2002) e o consumo alimentar foi estimado por questionário de frequência alimentar semi-quantitativo. As doenças crônicas mais prevalentes na população em estudo foram hipercolesterolemia (9,4%) e hipertensão arterial (6,5%), sendo que a prevalência de hipercolesterolemia foi 200% maior nos indivíduos com maior consumo de lipídeos, quando comparados com os indivíduos com menor consumo (<20% VET). Constatou-se que 100% dos indivíduos com câncer apresentavam consumo de fibras menor que 20g/dia. Os indivíduos com sobrepeso (IMC 25 Kg/m² -29,9 Kg/m²) e obesidade (IMC ≥30 Kg/m²) apresentaram maior prevalência de DCNT do que os indivíduos eutróficos (IMC: 18,5 Kg/m²-24,9 Kg/m²) ou com baixo peso (IMC <18,5 Kg/m²); a prevalência de DCNT foi maior em mulheres do que em homens; maior nas faixas etárias maiores de 45 anos e nos sedentários. Com este estudo foi observado que os fatores de risco para o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis nesta população foram: sexo feminino, idade acima de 45 anos, IMC acima de 25 Kg/m², não praticar atividade física, consumo de fibras menor que 90% da recomendação (25g/dia) e consumo de lipídeos maior que 20% do VET. Faz-se necessário o estímulo à mudança de comportamento da população de risco e à divulgação de informações sobre medidas de prevenção e controle destas doenças.

PO-16-236

AÇÃO ANTIOXIDANTE DA VITAMINA-E NOS EFEITOS OXIDATIVOS DO EXERCÍCIO EXTENUANTE (ENDURANCE) EM RINS DE RATOS NÃO TREINADOS

SÉRVIO ANTÔNIO BUCIOLI; HELIO VANNUCCI; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR; MÔNICA S. DE SOUZA MEIRELLES

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A geração de radicais livres durante provas de endurance, como maratonas é uma preocupação constante, principalmente para a integridade renal, este estudo visa avaliar tais danos com uma dieta suplementada em vitamina E. Foram utilizados 40 ratos jovens, Wistar, distribuídos em 5 grupos com 8 animais; Dois grupos com dieta comercial NUVITAL® suplementada com vitamina E (20 vezes a recomendação) sendo S1 eutanásia logo após o exercício e S24 eutanásia 24 horas após o exercício; Dois grupos com dieta comercial NUVITAL® padrão, sendo N1 eutanásia logo após o exercício e N24 eutanásia 24 horas após o exercício e um grupo Controle (GC) com dieta NUVITAL® padrão sem exercício. O exercício foi realizado em esteira adaptada aos animais até a exaustão (LIU,2000). O rim direito foi coletado para análise da peroxidação lipídica por meio de MDA e a estatística realizada pelo GraphPad InStat ($p=0,05$). Os dados de MDA mostraram que houve diferença ($p=0,0002$) entre os grupos suplementados ($S24\ 0,31\pm 0,05$) e não suplementados ($N24\ 0,53\pm 0,05$) com vitamina E sacrificados após 24 horas do exercício, entre N24 e GC ($0,39\pm 0,13$) com $p=0,0002$ e entre S24 e GC com $p=0,0033$. Nos grupos sacrificados logo após o exercício N1 ($0,44\pm 0,05$) diferiu ($p=0,003$) de S1 ($0,35\pm 0,002$), entre GC e N1 a diferença foi $p=0,0016$ e entre os grupos GC e S1 não houve diferença estatística. Os grupos suplementados S1 e S24 diferiram entre si ($p=0,0273$) e os grupos com e sem exercício (N1 e GC) com dieta NUVITAL® apresentaram $p=0,0063$. O nível de MDA aumentou nos rins de animais com dieta NUVITAL® sem suplementação de vitamina E após 24 horas do exercício, sugerindo um aumento de radicais livres desencadeado pelo exercício, enquanto nos animais com suplementação de vitamina E os níveis baixaram. Os animais do grupo suplementado também apresentaram valores de MDA menores que o controle sem exercício. Conclui-se que possivelmente a vitamina E foi eficiente como antioxidante em uma situação de exercício extenuante ou endurance.

PO-16-237

AÇÃO FUNCIONAL DO SUCO DE LARANJA NO PERFIL LIPÍDICO DE HOMENS NORMOLIPIDÊMICOS.

ANA CAROLINA DAL BIANCO GARCIA; NANCY PREISING BONIFÁCIO; MAÍSA CORTEZ BORTOLETTO; REGINA C. VENDRAMINI; THAÏS BORGES CÉSAR

Instituição: Faculdade de C. Farmacêuticas/UNESP/Araraquara**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O consumo habitual e de longo tempo de suco de laranja, fonte de flavonóides cítricos, tem sido associado com a redução do risco e prevenção de doenças cardiovasculares (DCV). O objetivo deste trabalho foi comparar o perfil dos lípidos e lipoproteínas plasmáticas de homens normolipidêmicos que consomem o suco de laranja com aqueles que não ingerem este alimento. 112 homens com idade média de $38\pm 9,9$ anos foram divididos de acordo com o consumo de suco em três grupos distintos: *grupo 0* - não consomem (20%); *grupo 1* - consomem de 1 a 1,5 copos por dia (68%), e *grupo 2* - consomem de 2 a 3 copos de suco por dia (11%). Foram dosados no Laboratório de Análises Clínicas da FCF-UNESP: colesterol total (CT), triglicérides (TG), HDL-colesterol (HDL-c), VLDL-colesterol (VLDL-c) e LDL-colesterol (LDL-c). Foram observadas correlações significativas entre o consumo de suco de laranja e as concentrações de CT e LDL-c no *grupo 1* ($r= -0,30$ e $r= -0,32$, $p < 0,05$, respectivamente) e no *grupo 2* ($r= -0,83$ e $r= -0,83$, $p < 0,05$, respectivamente). Observou-se ainda redução nos níveis de TG e VLDL no grupo com consumo de 1 a 1,5 copos de suco por dia (*grupo 1*) em relação ao grupo que não consome, *grupo 0*, (ANOVA, $p < 0,009$). O consumo diário de suco de laranja, de 1 a 3 copos/dia, reduziu os níveis de colesterol total e de LDL-c em homens normolipidêmicos, mostrando, em concordância com pesquisas recentes, que o suco de laranja tem ação fisiológica sobre fatores de risco associado às DCV. Portanto, o suco de laranja, ingerido de forma habitual e contínua, mostrou-se um alimento potencialmente benéfico na prevenção de DCV em homens normolipidêmicos. **Bolsista CNPQ**

PO-16-238

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CARNITINA OU VITAMINA E APÓS EXERCÍCIO DE EXAUSTÃO EM RATOS NÃO TREINADOS.

SÉRVIO ANTÔNIO BUCIOLI; HELIO VANNUCCHI; MÔNICA S. DE SOUZA MEIRELLES; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A manutenção da glicemia e a amenização de efeitos oxidativos dos radicais livres em exercícios de exaustão, assim como o nível de condicionamento e a suplementação são parâmetros para a melhoria da performance de atletas, no entanto há poucas evidências em uma população de não-atletas. O objetivo deste estudo foi avaliar os efeitos glicêmicos e oxidativos da suplementação de carnitina ou vitamina E após a exaustão em ratos não treinados. Foram utilizados 24 ratos jovens, Wistar, distribuídos em 3 grupos com 8 animais todos recebendo dieta comercial NUVITAL® e água à vontade: Grupo Controle (C), Carnitina (K) e Grupo Vitamina E (V), suplementados sucessivamente com 5mg/kg de peso de salina, carnitina e vitamina E durante 7 dias por sonda intra-gástrica (gavage). Ao final todos os grupos foram submetidos a exercício de natação até a exaustão. Soro e o fígado foram coletados para verificação de glicemia e peroxidação lipídica por MDA (malondialdeído). Os dados estatísticos foram analisados no programa GraphPad InStat ($p < 0,05$). Os animais suplementados com salina ($C = 83,6 \pm 8$) apresentaram um índice de glicemia estatisticamente inferior ($p = 0,0002$) aos animais suplementados com carnitina ($K = 150,4 \pm 11$) e vitamina E ($V = 163,4 \pm 5$) também entre os dois grupos suplementados com vitamina E (V) e carnitina (K) houve diferença ($p = 0,0104$). O nível de MDA no grupo suplementado com vitamina E ($V = 0,09 \pm 0,007$) foi inferior ($p = 0,0001$) aos grupos Controle ($C = 0,16 \pm 0,02$) e Carnitina ($K = 0,15 \pm 0,020$) e entre os grupos Controle (C) e Carnitina (K) não houve diferença estatística ($p = 0,1879$). Conclui-se que tanto a suplementação de carnitina como de vitamina E mantiveram a glicemia durante o exercício excessivo, sendo que os animais do grupo suplementado com vitamina E (V) tiveram um nível de glicemia ainda maior que os animais suplementados com carnitina (K). Quanto a peroxidação lipídica houve proteção apenas no grupo que recebeu vitamina E (V) sendo que a carnitina não mostrou nenhum efeito antioxidante.

PO-16-239

INTERNET VERSUS SAÚDE E NUTRIÇÃO

MARINA CLARISSA DE MELO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Departamento de Nutrição - CCS/UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A tecnologia modifica os processos já existentes tornando-os mais dinâmicos. A Informática médica vem surgindo e trazendo aplicações na área de saúde. Neste contexto o presente trabalho se propõe a desenvolver uma revisão da literatura sobre informática médica, enfocando a nutrição. Assim a presente pesquisa do tipo bibliográfico de cunho exploratório visa revisar as informações disponíveis na literatura sobre informática médica, especialmente na área da ciência da nutrição. Foram consultados artigos e periódicos publicados em bases bibliográficas, como BIREME, LILACS, MEDLINE, FSTA, CAB Abstracts, AGRIS, Web of Science, <http://www.scielo.br>, Periódicos Capes e anais de congressos. Foi verificado em cima do levantamento realizado que a revolução computacional mostra que computadores são capazes de realizar inúmeras ações, como desenvolver novas formas de comunicação, por exemplo, a Internet desde o início se mostra excelente veículo de comunicação. Apesar deste recurso está em constante crescimento, há diferença no número de pessoas que o utilizam dentro e entre os países, o que é denominado: abismo digital. Assim, a tecnologia da informação faz com que publicações científicas ganhem novas possibilidades técnicas, aspectos gerenciais e econômicos. Como ampliação da educação, frente à internet podemos citar a Educação à Distância. Nesse sentido, foi possível inferir que a possibilidade de disponibilizar informações com comprovação científica é de grande importância para as ciências, especialmente a nutrição. Autores mostram que há necessidade de avaliar a qualidade das informações, incluindo a fidedignidade aos trabalhos científicos, além das limitações dos estudos, principalmente quando se tratarem de nutrição. Ao fim, sabe-se que a Internet e outros recursos devem contribuir na melhora no atendimento ao paciente, mas faltam padrões claros sobre qualidade e ética para a saúde na Internet, o que pode favorecer o surgimento de conflitos e contradições nas informações. Deve-se então educar o consumidor e estimular a regulação dos emissores de informação em saúde.

PO-16-240

PERFIL LIPÍDICO DE CRIANÇAS COM EXCESSO DE PESO ENTRE 05 A 10 ANOS.MICHELE FERREIRA MRQUES; SIMONE CRISTINA SCARPA; ALEXANDRE ROMERO; M^ª CRISTINA MICHELON HERVAS; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; CONCEIÇÃO APARECIDA DA SILVA; ROGÉRIO BELLOT**Instituição:** FEFISA - Faculdades Integradas de Santo André**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: A obesidade é considerada uma doença multifatorial, a qual está associada a diferentes complicações orgânicas como: hipertensão, diabetes, dislipidemias e outras. Calcula-se que dos 50 milhões de óbitos ocorridos, no mundo, em 1997, 29% se deram devido às doenças coronarianas e doenças cerebrovasculares, essas doenças apresentam como um dos principais fatores de risco a dislipidemia. Alguns estudos enfatizam a aterosclerose como problema pediátrico, uma vez que estrias gordurosas na aorta se desenvolvem extensamente na infância. Além disso, placas fibrosas podem ser observadas antes dos 20 anos, progredindo na terceira década. Objetivo: Verificar o perfil lipídico de crianças com excesso de peso na faixa etária de 05 a 10 anos. Amostra e Métodos: No presente estudo foram analisadas 25 crianças que apresentam excesso de peso na faixa etária entre 05 a 10 anos. Para a verificação do perfil lipídico, foi feita a coleta de sangue através de punção venosa pelo método à vácuo após um jejum de 12 horas. As dosagens bioquímicas foram realizadas pelo método enzimático por automação (Cobas Mira S - Roche) e o hemograma realizado pelo método de citometria de fluxo e impedância (SF- 300 - Sysmex). A verificação do estado nutricional foi realizada através do IMC de acordo com os valores citados na tabela de Must e colaboradores (1991). Resultados: Observamos que, 28% das crianças possui um colesterol total aumentado, 36% apresentaram um nível de HDL abaixo do recomendável, 16% apresentaram níveis de LDL aumentado e 40% das crianças apresentaram triglicérides alto. Numa contagem geral 88% das crianças apresentaram alteração no perfil lipídico, sendo que 68% das crianças apresentaram apenas uma alteração e 20% apresentaram duas ou mais alterações no perfil lipídico. Apenas 12% das crianças apresentaram níveis normais no perfil lipídico. Conclusão: Acreditamos que o excesso de peso tenha contribuído para as alterações do perfil lipídico, porém, o assunto carece de mais estudos.

PO-16-241

INCIDÊNCIA DE ALEITAMENTO E AS CAUSAS DE DESMAME PRECOCE EM CONSULTÓRIOS PARTICULARES NO MUNICÍPIO DE ARARAQUARA-SP.

FERNANDA OLIVEIRA LOURENZONI; MARIA OLÍVIA ZANIN; PATRICIA M. SIMONE BARRETO

Instituição: Centro Universitário de Araraquara- UNIARA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

1. Introdução: A Organização Mundial da Saúde recomenda o Aleitamento exclusivo por 6 meses. Após essa fase a criança pode continuar mamando até os 2 anos ou mais, além de consumir a comida da família. O leite materno tem uma composição de nutrientes específicos que acompanha as necessidades da criança no seu crescimento e desenvolvimento, possui agentes imunológicos que protegem a criança de doenças infecciosas e diarreias, além disso confere benefícios para a mãe. A introdução precoce da Alimentação complementar é desvantajosa para a criança, pois reduz a duração do Aleitamento e interfere na absorção de nutrientes importantes presentes no leite materno. 2. Objetivos: Avaliar a Incidência de Aleitamento e as Causas de Desmame precoce em consultórios particulares no município de Araraquara. 3. Casuística e Métodos: Foram entrevistadas 27 mães de crianças entre 0-1 ano de ambos os sexos em 2 consultórios particulares de Araraquara. Os dados foram coletados através de uma Anamnese aplicada com as mães e comparados com estudos da população em geral, bem como com as Recomendações do Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos elaborado pelo Ministério da Saúde. 4. Resultados e Discussão: Do total de mães em estudo, 40% reconhecem a importância do Aleitamento Materno. Em relação ao tempo de Amamentação exclusiva, verificou-se que 22,22% das mães amamentaram até os 6 meses; porém observou-se um percentual elevado de 18,51% que amamentaram exclusivamente apenas por 1 mês. 23,80% das mães introduziram os alimentos aos 4 meses, igualando-se a porcentagem de mães que introduziram aos 6 meses (23,80%). Dentre os alimentos citados, suco e legumes foram mais introduzidos com 16,30% cada. 5. Conclusões: Podemos concluir que apesar da reconhecida importância da Amamentação, ainda ocorre a introdução precoce dos alimentos, fazendo com que aumente as co-morbidades nas crianças.

PO-16-242

BALANÇO ENERGÉTICO, COMPOSIÇÃO CORPORAL E CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE LEPTINA E INSULINA EM RATAS PRENHES SUBMETIDAS À RESTRIÇÃO PROTEICA

GLÁUCIA DA SILVA MACÊDO; CRISTIANE LOPES PINTO FERREIRA; ROBERTO VILELA VELOSO; VANESSA CRISTINA ARANTES; MARIA SALETE FERREIRA MARTINS; CELSO ROBERTO AFONSO; CLAUDIA M. OLLER DO NASCIMENTO; EVERARDO MAGALHÃES CARNEIRO; ANTONIO CARLOS BOSCHERO; MÁRCIA QUEIROZ LATORRACA; MARIA HELENA GAÍVA

Instituição: Pós Graduação em Ciências da Saúde/FCM/FANUT/UFMT**Ag.Financiadora:** CAPES/CNPQ/FAPEMAT/UFMT**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

Embora as alterações corporais que ocorrem na gestação e as provocadas por carências nutricionais sejam bem documentadas, alguns efeitos relacionados às duas condições associadas ainda permanecem obscuros. Avaliou-se o efeito de dieta hipoproteica sobre as concentrações séricas de leptina e insulina, a composição corporal e o balanço energético, em 4 grupos de ratas: controle prenhe (CP), controle não prenhe (CNP), desnutrida prenhe (DP) e desnutrida não prenhe (DNP), recebendo dieta com 17% e 6% de proteína, do 1º ao 14º dia de prenhez. Avaliou-se o consumo alimentar (g,kj), o peso e a composição corporal (g, g/100g), o peso dos tecidos e carcaças (g), o balanço energético (kj) e as concentrações séricas de leptina (pg/ml) e insulina (ng/ml). Aplicou-se os testes ANOVA a dois fatores e, Box Cox, para homogeneização das variâncias. Observou-se influência do estado fisiológico no consumo alimentar absoluto ($F=19,924$; $p=0,000$) e relativo ($F=6,010$; $p=0,022$), no peso corporal final ($F=16,535$; $p=0,001$), na variação de peso ($F=44,854$; $p=0,000$), no conteúdo relativo de cinzas ($F=4,859$; $p=0,038$), no peso dos tecidos adiposos GON absoluto ($F=5,142$; $p=0,033$) e relativo ($F=20,79$; $p=0,000$), no peso absoluto do TAM ($F=6,025$; $p=0,022$) e no ganho corporal como proteína ($F=15,305$; $p=0,001$). Houve influência do estado nutricional ($F=451,848$; $p=0,000$) e do fisiológico ($F=19,625$; $p=0,000$) no consumo total de proteína (g) e, do estado nutricional, no peso relativo do TAM ($F=22,399$; $p=0,000$). A proteína da carcaça (g) sofreu interação das duas condições ($F=4,815$; $p=0,039$) e as concentrações séricas de insulina e leptina não se alteraram nem pela prenhez e nem pela restrição proteica. Observou-se a predominância do estado fisiológico, sugerindo que nas primeiras duas semanas de prenhez pode ocorrer um mecanismo de adaptação à deficiência proteica, permitindo um desenvolvimento similar entre os grupos. Palavras chave: gestação, restrição proteica, leptina, insulina, balanço energético, composição corporal

PO-16-243

RITMOS CIRCADIANOS DE INGESTÃO DE MACRONUTRIENTES NA DIETA DE ADULTOS: APLICAÇÃO DO SEMANÁRIO ALIMENTAR.

HEIDE GAUCHE; NATÁLIA TROIS GOMES MONTEIRO; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; MARIA CRISTINA MARINO CALVO; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

Ritmos circadianos afetam o consumo alimentar e dados de pesquisas com humanos têm mostrado que o período do dia em que ocorre a ingestão de alimentos pode estar relacionado à ingestão total, que a ingestão pela manhã tende a reduzir a ingestão total diária, enquanto que um maior consumo no final do dia tende a aumentar o consumo diário total. O objetivo desse estudo foi de avaliar a repartição circadiana da ingestão energética e de macronutrientes em adultos de Florianópolis. O consumo alimentar de 58 adultos (11 homens e 47 mulheres), obtido através de registro alimentar de sete dias consecutivos foi avaliado em relação às calorias e macronutrientes ingeridos em três períodos do dia: manhã (05:00 às 11:59), tarde (12:00 às 18:59) e noite (19:00 às 04:59). As diferenças entre as médias de calorias e de macronutrientes entre os períodos foi avaliada através de análise de variância (ANOVA). A ingestão energética no período da tarde ($967,5 \pm 288,8$) foi significativamente maior do que de manhã ($424,0 \pm 201,3$) ($p=0,000$, $F_{138,25}$) e à noite ($733,7 \pm 296,6$ Kcal), ($p=0,0003$, $F=18,5$). Relativo aos macronutrientes, observou-se que o consumo de álcool é maior nas refeições e lanches realizados à noite. No período da manhã, foi consumido mais carboidratos do que à tarde e à noite ($p=0,005$ $F=8,03$; $p=0,0001$ $F=15,65$, respectivamente). Não foram encontradas diferenças significativas entre o consumo de lipídios nos três períodos do dia. Os valores de proteínas foram menores pela manhã em relação à noite ($p=0,01$ $F=6,37$), mas similares durante a tarde e a noite. Dados sobre a repartição circadiana de energia e nutrientes são importantes para o estudo do comportamento alimentar, na prática clínica e em pesquisas. Na clínica estes dados auxiliam o nutricionista a analisar aspectos do comportamento alimentar que podem estar relacionados ao tratamento dietético. Em pesquisas populacionais estes dados são úteis para estudos de associação com o tamanho da refeição (kcal) e estado nutricional do indivíduo.

PO-16-244

PERFIL ALIMENTAR DE IDOSOS PARTICIPANTES DE GRUPOS DE TERCEIRA IDADE NO MUNICÍPIO DE ARARAQUARA-SP.

PATRICIA M. SIMONE BARRETO; VERA M. H. MIRANDA COSTA

Instituição: UNESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

1.Introdução: O envelhecimento é um processo natural e gradativo, que faz parte do ciclo da vida, onde todos nascem, crescem amadurecem, envelhecem, declinam e morrem. É também consequência do desenvolvimento econômico, social e cultural. 2.Objetivo: Caracterizar um conjunto de idosos reunidos em grupos de terceira idade e avaliar sua condição sócio-econômica e seu perfil nutricional, bem como as “condições de sociabilidade”. 3.Casuística e Métodos: O grupo foi caracterizado a partir de observação direta e do levantamento de informações, por meio de formulário. A avaliação nutricional considerou: medidas antropométricas, análise do Índice de Massa Corporal, avaliação da frequência alimentar e da ingestão diária de alimentos. 4.Resultados e Discussões: A população estudada foi composta por 73 idosos - 83,5% do sexo feminino e 16,5% do sexo masculino - do grupo de Terceira Idade do Centro de Atividades Sociais do SESI de Araraquara-SP. A maioria dos idosos era do sexo feminino, com nível de renda entre 1 e 3 Salários Mínimos, apresentando alto índices de sobrepeso e obesidade. Em relação à ingestão de macronutrientes, observou-se alto consumo de proteínas e lipídeos e baixo de glicídeos. Quanto aos micronutrientes, temos ingestão de ferro adequada, baixo consumo de cálcio e fibras e elevado consumo de vitamina C. 5.Conclusões: Dentre as conclusões podem ser destacados: inadequação da dieta, independentemente do nível de renda da população; e relevância do ambiente de sociabilidade, proporcionado pelas relações no grupo de Terceira Idade.

PO-16-245

EFEITOS DA DESNUTRIÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS A BASE DE COLA E CHOCOLATE NO DESEMPENHO DE RATOS NO LABIRINTO EM CRUZ ELEVADO

CARLENE DA SILVA; WARLLEY PINHEIRO EVANGELISTA; FERNANDA COSTA SANTOS; TANIA REGINA RIUL

Instituição: Faculdades Federais Integradas de Diamantina**Ag.Financiadora:** CNPQ E FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A ingestão inadequada ou insuficiente de alimentos pode causar alterações morfológicas, neuroquímicas e comportamentais. O objetivo desse estudo foi avaliar os efeitos da restrição alimentar e da ingestão de refrigerante a base de cola e chocolate (alimentos açucarados) nos níveis de medo e/ou ansiedade. Foram utilizados 147 ratos machos da linhagem Wistar. No dia do nascimento, as ninhadas foram designadas aleatoriamente para compor os grupos: Controle (C) - as mães receberam ração e água ad libitum; Controle Açúcar (CA) - as mães receberam ração, água, chocolate e refrigerante ad libitum; Desnutrido (D) - as mães receberam 50% da ração consumida pelo grupo C e água ad libitum; Desnutrido Açúcar (DA) - as mães receberam 50% da ração consumida pelo grupo CA e água, chocolate e refrigerante ad libitum; Desnutrido Açúcar 50% (DA50) - as mães receberam 50% da ração e chocolate consumido pelo grupo CA e água e refrigerante ad libitum. Ao desmame (22º dia), 2 filhotes foram testados no labirinto em cruz elevado (LCE) e os outros 4 filhotes foram mantidos com os mesmos procedimentos de alimentação da mãe até os 35 (2 filhotes) e 70 dias (2 filhotes), quando foram testados no LCE. Os dados foram submetidos a uma ANOVA. Os animais desnutridos apresentaram maior porcentagem de entradas e de tempo gasto nos braços abertos do que os controles; a ingestão de alimentos açucarados e a idade aumentaram a frequência de entradas nos braços fechados e diminuíram as porcentagens de entradas e tempo de permanência nos braços abertos. A desnutrição reduziu os níveis de medo e/ou ansiedade; a idade e a ingestão de alimentos açucarados aumentaram a locomoção e os níveis de medo e/ou ansiedade em ratos.

PO-16-246

SOBREPESO E OBESIDADE EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES. ESTUDO TRANSVERSAL (2004).

JULIANA A DUARTE BONINI CAMPOS; ÂNGELA CRISTINA CILENSE ZUANON

Instituição: Centro Universitário de Araraquara - UNIARA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Sabendo-se que o excesso de peso tem um grande impacto na saúde e acomete com frequência crianças e adolescentes, realizou-se um estudo transversal com o intuito de verificar a prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes da cidade de Araraquara (SP) no ano de 2004. Para tanto, 2401 estudantes do ensino fundamental, de 7 a 14 anos de idade (1184 do sexo masculino e 1217 do sexo feminino), foram pesados e medidos para realização do cálculo do Índice de Massa Corpórea (IMC), o qual foi comparado aos dados de referência propostos por Cole et al. (2000). Os dados foram analisados estatisticamente por meio de frequência relativa e erro padrão de acordo com o sexo e a idade. Estes foram comparados com o auxílio do Teste Binomial e em seguida calculou-se os valores de risco relativo. Os resultados demonstraram prevalência média de sobrepeso de 18,7% nos meninos e 18,3% das meninas e de obesidade de 10,0% e 7,8%, respectivamente, não havendo diferença estatisticamente significativa entre os sexos ($p=0,19$, $RR=1,06$). O risco de desenvolvimento de sobrepeso e obesidade mostrou-se 1,3 vezes maior nas crianças de 7 a 10 anos do que nas de maior idade. Estes achados refletem a tendência mundial de aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade, sendo importante portanto a elaboração de programas preventivos de grande abrangência voltados à população de crianças e adolescentes.

PO-16-247

BAILARINAS, O REFLEXO DA AUTO IMAGEM: ASPECTOS NUTRICIONAIS DE BAILARINAS CLÁSSICAS

CLARA KORUKIAN FREIBERG; JULIANA MAIA

Instituição: Faculdades Integradas de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A adolescência é marcada por profundas mudanças corporais, desenvolvimento emocional e mental. Nesta fase bailarinas com seus objetivos profissionais ligados a magreza, tentam manter padrões de peso muito abaixo do ideal, utilizando recursos de controle de peso que vão de fortes restrições alimentares à métodos purgativos. O objetivo deste trabalho foi determinar o perfil nutricional e a presença de sintomas de anorexia nervosa (critérios DSM-IV e CID-10) em 25 bailarinas com idade média de 15 anos (DP 2,2) de uma escola profissionalizante de ballet clássico. Utilizou-se medidas de peso e altura, composição corporal por bioimpedância, avaliação dietética e do comportamento alimentar, percepção da auto-imagem corporal e questionário sobre conhecimentos básicos de nutrição. Os resultados mostraram 28% com risco para desnutrição e 4% desnutridas, sem reflexos nos padrões de estatura. Déficit médio de 5,01Kg (DP 3,88) em relação ao peso ideal, 68% das avaliadas com % de gordura corporal inferior a 17% e com desejo à perda de peso. 100% apresentaram distorção da imagem corporal, pois mesmo em sua totalidade abaixo do limite para a eutrofia, relataram estar acima do peso ideal (sentem medo de engordar, controlando seus pesos com pesagens corporais diárias). O consumo alimentar revela, em 92% déficit energético médio de 715,3Kcal (DP296,4), 72% omitem refeições importantes como o desjejum ou o jantar alegando medo de engordar, razão esta que também justifica a exclusão de doces, massas e lanches da dieta habitual. Conhecimento nutricional básico foi regular, 60% dos indivíduos acertaram as questões propostas. 4% apresentaram todos os sintomas necessários para sugestão de presença de anorexia nervosa, os 96% restantes mostraram algum tipo de comportamento patológico de controle de peso, que se acentuam nas meninas com 17 anos de idade. Conclui-se que para atingir um peso corporal que julgam ideal, jovens bailarinas submetem-se a práticas alimentares e de controle de peso prejudiciais à saúde.

PO-16-248

RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS DIETÉTICOS E LIGHT E A CONDIÇÃO NUTRICIONAL, PERCEPÇÃO E SATISFAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES

LUCIA MARIA BRANCO; ISA DE PADUA CINTRA; MARIA ODETE ESTEVES HILARIO

Instituição: UNIFESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introducao: A exigência por um corpo esbelto, pode gerar conflitos para o adolescente, maiores do que os já vivenciados nesta fase. Aliado a isso, temos uma invasão de produtos com termos diet e light, reforçando na mente das pessoas a necessidade de consumir alimentos na intenção de alcançar um corpo perfeito. Objetivo: Relacionar o consumo de alimentos dietéticos e light e a condição nutricional, a percepção e satisfação da imagem corporal em adolescentes. Métodos: Foi desenvolvido um estudo transversal com 941 adolescentes de 14 a 19 anos, sendo avaliada a condição nutricional pelo Índice de Massa Corporal de acordo com os parâmetros de Must (1991) e os critérios da WHO (1995). A autopercepção da imagem corporal foi por meio de silhuetas (1-9), considerando-se como baixo peso (1), eutrofia (2-5), sobrepeso (6-7) e obeso (8-9). Para avaliação da satisfação corporal foi utilizado o Body Shape Questionnaire, considerando valores de 80 a 110 insatisfação leve, 111 a 140 moderada e maior que 140 pontos grave. Aplicou-se um questionário para verificar o hábito de consumir alimentos dietéticos/light. Resultados: A população foi composta por 58% adolescentes do sexo masculino e 41% feminino, dos quais 60% pertenciam as classes média e média alta. 78% dos adolescentes estavam eutrofos, mas 31% não se identificaram com as respectivas figuras. 19% estavam insatisfeitos com sua imagem corporal. Dos adolescentes que consumiam alimentos dietéticos/light, 74% eram eutrofos, 18% sobrepeso e 7% obesos. No entanto 48% se viam em eutrofia, 40% com sobrepeso e 10,6% com obesidade. 62% das meninas e 38% dos meninos consumiam os alimentos ao menos 1 vez por semana. Observou-se principalmente insatisfação corporal leve, em que 59% dos meninos e 75% das meninas referiram consumir estes produtos. Conclusão: Muitos adolescentes apresentaram insatisfação da imagem corporal, que pode repercutir sobre os hábitos alimentares e a utilização de produtos dietéticos/light, sem a real consciência da necessidade.

PO-16-249

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ATLETAS ADOLESCENTES DA FUNDAÇÃO VILA OLÍMPICA DE MANAUS-AM, 2003.

SANDRA MARIA TRINDADE NUNES; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; DARTAGNAN PINTO GUEDES; MARIA CONCEIÇÃO DE OLIVEIRA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia -INPA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A adolescência defini-se como uma fase de grandes demandas nutricionais, em função dos processos de crescimento e de maturação biológica acelerados. A composição corporal de atletas tem recebido especial atenção das áreas de nutrição e de educação física por estar diretamente associada à melhoria do desempenho esportivo e do estado nutricional dos indivíduos. O presente estudo avaliou o perfil antropométrico e a composição corporal de atletas adolescentes participantes do Programa de Iniciação Esportiva da Fundação Vila Olímpica de Manaus-AM. Pesquisa descritiva e transversal constituída por 194 atletas adolescentes do gênero masculino de diferentes modalidades esportivas classificados como iniciantes. O diagnóstico do estado nutricional foi obtido mediante os indicadores antropométricos Estatura/Idade e Índice de Massa Corporal/Idade, considerando pontos de corte propostos pela OMS (1995). A composição corporal foi avaliada mediante espessuras de dobras cutâneas envolvendo modelos matemáticos. Os resultados demonstraram que 93% dos jovens se encontravam no estágio púbere e grande parte deles em estado eutrófico (78%), e com estatura adequada para a idade (90%). Proporções médias de gordura encontradas foram de 16,6% e 18,2% para os adolescentes de 10 a 13 anos e de 14 a 18 anos, respectivamente, sendo que, 50% dos adolescentes apresentaram quantidade esperada de gordura corporal (entre 10 a 20%). Porém menores valores de gordura corporal foram identificados em 21% dos jovens e excesso de gordura corporal em 28%, o que pode vir a predispor o aparecimento de doenças e interferir negativamente no crescimento físico e no desempenho esportivo. Conclui-se que entre os atletas adolescentes analisados condições de eutrofia e de estatura adequada predominaram, porém proporção significativa apresentou quantidades de gordura além ou aquém dos limites adequados, o que sugere medidas e orientação e intervenção nutricional visando aprimorar os hábitos alimentares e o rendimento esportivo dos atletas.

PO-16-250

RESPOSTA METABÓLICA NA SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA EM NADADORES JUVENIS

TALES SAMBRANO VIEIRA; EDIMILSON DEZORD; CASSIANO MERUSSI NEIVA; TELMA MARIA BRAGA COSTA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO

Instituição: Curso de Nutrição UNAERP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A creatina é um composto que pode ser sintetizado pelo fígado, pâncreas e rins como também pode ser obtido através da dieta, principalmente em carnes. Devido ao seu questionamento em relação a melhora de performance em exercícios de alta intensidade e curta duração, assim como exercícios de resistência, a creatina vem sendo muito estudada. Este trabalho teve por objetivo avaliar os possíveis efeitos ergogênicos da suplementação de creatina na performance e composição corporal em nadadores da equipe juvenil. Quatro nadadores receberam 20g/dia de creatina divididos em quatro horários (após as principais refeições) diluída em suco natural, durante quinze dias, grupo suplementado (GScR) e outros quatro nadadores integraram o grupo controle (GC). Ambos os grupos foram avaliados em função de composição corporal, ingestão de macronutrientes, concentração sérica de uréia e creatinina, concentração urinária de uréia e creatinina, pré e pós. Para a avaliação da performance foi utilizado teste de potência dentro da piscina com dois tiros de 50 metros nado crawl, com quinze minutos de intervalo entre os mesmos, nos dois momentos do estudo (pré e pós) GScR e GC. Foi encontrado para os dois momentos (pré e pós) em média de acordo com a massa magra (Kg), massa gordurosa (Kg), água corporal (Kg), uréia sérica (mg/dl), creatinina sérica (mg/dl), uréia urinária (g/dia), creatinina urinária (g/dia) e tempo de prova (tempo 1 e 2) para o GScR e GC respectivamente os seguintes valores: 57,1e 58,0; 10,3 e 10,3; 42,0 e 42,5; 21,0 e 23,3; 0,7 e 0,8; 23,8 e 22,7; 1,8 e 1,8; 28,9 e 28,8; 28,3 e 28,7 (GScR); 53,4 e 53,4; 7,7 e 8,7; 39,3 e 39,0; 30,5 e 30,0 0,9 e 0,8; 12,3 e 24,6; 1,4 e 1,7; 29,1 e 29,4; 29,4 e 29,8 (GC). No GScR, não foi possível perceber alterações significativas quanto as respostas metabólicas, porém a performance dos atletas melhorou, mas não significamente, no entanto, esta pequena melhora é capaz de diferenciar o resultado final de um esporte altamente competitivo como a natação.

PO-16-251

A DESNUTRIÇÃO NO PERÍODO DA GESTAÇÃO E LACTAÇÃO ALTERA O PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS DE CADEIA LONGA NOS LÍPÍDEOS TOTAIS DO HIPOCAMPO DOS FILHOTES JOVENS?

AMANDA SANTOS DE SOUZA; LUCIANA DA CAMARA PACHECO; PRISCILA DA SILVA CASTRO; JAN NORA HOKOÇ; M. DAS GRAÇAS TAVARES DO CARMO

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A desnutrição resulta em grandes alterações no cérebro e no comportamento em ratos. Sabe-se que alterações nas concentrações de ácido docosahexaenóico (DHA) e ácido araquidônico (AA) no cérebro estão associados a variações da aprendizagem. O objetivo do nosso trabalho é verificar se a Dieta Básica Regional (DBR), pobre em proteínas (8%) e lipídios (1%), durante o período perinatal, afeta a composição relativa de ácidos graxos no hipocampo da prole dos animais na idade jovem. Foram utilizados ratos jovens Wistar divididos em dois grupos: Grupo Controle (C), cujas mães foram alimentadas ad libitum com dieta comercial durante a gestação e lactação e Grupo Desnutrido (D), cujas mães foram alimentadas ad libitum com DBR. Após o desmame, os ratos permaneceram com a mesma dieta das mães até os 70 dias de vida. Os animais foram decapitados e o hipocampo dissecado. Os lipídios totais do hipocampo foram extraídos e os ácidos graxos foram avaliados por cromatografia gasosa após prévia extração e separação dos ésteres metílicos. Os resultados expressos como média±erro padrão. Os machos dos grupos C e D apresentaram, respectivamente, 48,7±0,6 e 49,7±0,2% de ácidos graxos saturados ($p<0,05$); 24,7±0,3 e 23,9±0,4% de ácidos graxos monoinsaturados ($p>0,05$); 29,0±1,2 e 26,1±0,2% de ácidos graxos poliinsaturados ($p<0,05$); 9,4±0,2 e 8,7±0,1% de AA ($p>0,05$) e 11,9±0,2 e 14,2±0,2% de DHA ($p<0,05$). Os resultados sugerem que não houve alteração na concentração relativa do ácido graxo AA nos lipídios totais do hipocampo do grupo D, ocorrendo inclusive aumento no percentual de DHA. Estudos posteriores, neste modelo, estão sendo realizados para avaliarmos os teores desses ácidos graxos nos fosfolipídios do hipocampo.

PO-16-252

CALDO DE CANA COMO REPOSITOR DE GLICOGÊNIO MUSCULAR

MIRTES STANCANELLI; MADLA ADAMI DOS PASSOS; ARMINDO ANTONIO ALVES; CAROLINA NORMAND; DENISE VAZ DE MACEDO

Instituição: Universidade Estadual de Campinas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Dentre as teorias propostas na literatura para explicar as causas do overtraining, uma delas sugere que o alto grau de fadiga que o caracteriza pode ser decorrente de uma proteólise acentuada, que aconteceria principalmente em situações de reposição parcial das reservas de glicogênio muscular pós-exercícios. Resultados prévios mostraram que o consumo de caldo de cana por jogadores de futebol pós-treino foi bem aceito por todos e levou a uma diminuição da formação de uréia ao longo do período competitivo, sugerindo uma ação ergogênica. **OBJETIVOS:** Nosso objetivo foi investigar o efeito da ingestão de caldo de cana nos estoques de glicogênio muscular e hepático pós-exercício intenso agudo em ratos. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Foram utilizados 40 ratos Wistar, machos, pesando entre 280 a 350 g, divididos em quatro grupos: controle (CO), exercitado (E), E suplementados com água (EA) e suplementados com caldo de cana (ECC). A sessão de exercício agudo consistiu em natação com carga de 10% do peso corporal após jejum de 30 horas até a exaustão. Imediatamente após o exercício, os animais suplementados receberam água e/ou caldo de cana por gavagem estomacal. Após 40 e 60 minutos foram retiradas amostras do fígado e dos músculos gastrocnêmio branco, vermelho e sóleo. **RESULTADOS:** Nossos dados mostraram que o protocolo de exercícios diminuiu significativamente os estoques de glicogênio nos tecidos analisados, embora a diminuição tenha sido mais pronunciada nos músculos gastrocnêmio branco e vermelho. Após 40 e 60 minutos de suplementação de caldo de cana (0,7g/kg de peso corporal) os estoques de glicogênio desses músculos estavam próximos aos do grupo controle. **CONCLUSÕES:** Nossos dados comprovam o efeito ergogênico do caldo de cana.

PO-16-253

DESENVOLVIMENTO DE MEDICAMENTO A BASE SANGUE BOVINO E SUÍNO PARA TRATAMENTO DE ANEMIA FERROPRIVA

RUTINÉIA DE FÁTIMA MICHELETTI; LUIZ MAÇAO SAKAMOTO; JOSÉ EDUARDO DUTRA-DE-OLIVEIRA; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: A anemia acomete aproximadamente um bilhão de pessoas em todo mundo, principalmente mulheres, lactantes e crianças por necessitarem de maiores quantidades de ferro. Os sais utilizados para tratamento oral de deficiência de ferro estão disponíveis na alimentação que poderia saturar receptores de ferro na mucosa. Portanto há trabalhos utilizando concentrado de ferro hemínico, por este apresentar maior biodisponibilidade em relação ao ferro inorgânico, e também está aumentando o interesse pela utilização do sangue animal devido à grande disponibilidade nos abatedouros e apresentar excelente composição. **Objetivo:** Desenvolver medicamento a partir de sangue bovino e de suíno para tratamento de anemia ferropriva. **Metodologia:** O sangue foi coletado através da seção da sangria sendo depositado no frasco coletor com anticoagulante e autoclavado, mantido refrigerado à -20°C até o momento da centrifugação. O plasma foi descartado e as células lavadas três vezes com solução de cloreto de sódio 0,9% (p/v). Foi realizada a secagem do concentrado de células e autoclavado. Foi analisada a concentração de ferro através do equipamento de espectrofotometria de absorção atômica, após digestão via seca e encapsulado. **Resultados:** Os resultados obtidos foram: dos 112mL de sangue, obteve-se 13,71g de concentrado de fração celular, sendo 142,4mg de ferro, portanto sendo necessário 3,85g para preparar uma cápsula na dose terapêutica de 40mg de ferro; Suíno: dos 112mL de sangue, obteve-se 11,23g de concentrado de fração celular, sendo 68mg de ferro. Para o preparo do medicamento na dose terapêutica de 40mg são necessários 6,6g de concentrado de fração celular de sangue suíno. **Conclusão:** Este medicamento desenvolvido apresenta uma melhor opção para o tratamento de anemia ferropriva por apresentar baixo custo, fácil preparação e menor efeitos adversos.

PO-17-222

IDENTIFICANDO A OPINIÃO DE ESTUDANTES DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO SOBRE TRANSGÊNICOS

ANA CLÁUDIA CAYRES DE MENDONÇA; MARINA VIEIRA DA SILVA

Instituição: ESALQ/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A utilização de produtos transgênicos em áreas como a agricultura e medicina causa polêmica. Apesar da divulgação de inúmeros registros destacando que esses produtos possam trazer benefícios, observa-se que grande parte dos consumidores demonstra-se insegura em relação a transgenia, principalmente quando se trata de alimentos. Tal comportamento deve-se, com frequência, à ausência de informações cujas mensagens sejam acessíveis para a maioria da população. A pesquisa buscou conhecer o nível de informação de amostra de alunos de cursos técnicos em nutrição, de escolas públicas do Estado de São Paulo. Foi adotado um questionário, com questões que visavam identificar a opinião dos alunos no tocante a transgenia. Para a análise dos dados foram utilizados os softwares Excel e SAS. Do total de alunos aptos para integrarem a amostra da pesquisa, 277 (69%), matriculados em 9 unidades de ensino, concordaram em participar. A maioria dos alunos registrou respostas que revelam razoável conhecimento sobre o tema central da pesquisa, “transgênicos”. No entanto, ressalta-se que 35% dos entrevistados não souberam conceituar de forma completa os transgênicos. 28,5% dos entrevistados não manifestaram uma opinião segura no tocante aos possíveis benefícios ou transtornos condicionados à saúde humana, decorrentes do consumo dos produtos transgênicos. Grande parcela (76,6%) dos entrevistados não soube citar um produto transgênico que não fosse alimentos. A exemplo do observado junto a amostra de professores do curso médio, a maioria dos alunos entrevistados também apóia o aumento de pesquisas relacionadas a transgenia, além de também enfatizar a defesa da rotulagem de alimentos transgênicos. É importante que os consumidores sejam amplamente esclarecidos, principalmente estes alunos que já atuam ou o farão, futuramente, na área de alimentação. Para alcance de tal objetivo, sugere-se o investimento em informação/educação, para que questões como a transgenia sejam melhor discutidas.

PO-17-223

QUALIDADE DE VIDA DO NUTRICIONISTA NO ESTADO DE SERGIPE

TATIANA SANTOS BARBALHO; ADELZIVA MEDEIROS DE SOUZA MEL

Instituição: IPCE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18:00-19:00:00

A qualidade de vida no trabalho (QVT) constitui-se uma preocupação crescente no mundo atual. A abordagem da QVT tem se refletido numa alternativa de resolver ou diminuir os problemas que prejudicam o desempenho do trabalhador. Diante desse contexto, a promoção dos fatores relacionados com a satisfação do trabalhador envolvendo condições de trabalho, saúde, moral, compensação, participação, comunicação, imagem institucional, relações interpessoais e organização do trabalho necessitam de um balizamento estruturado e medido com bases científicas. A problemática apresentada motivou a realização deste estudo, objetivando refletir sobre os aspectos que interferem na Qualidade de Vida dos Nutricionistas do Estado de Sergipe, o significado de qualidade de vida na ótica destes profissionais e sugestões dos mesmos para a melhoria da qualidade de vida no seu trabalho. Para obtenção dos resultados, foi utilizada a Escala de Qualidade de vida de Flanagan, que avalia a qualidade de vida mediante a utilização de expressões linguísticas que variam de “muito insatisfeito” a “muito satisfeito”, representado por escores. A Escala foi aplicada a 57% dos profissionais registrados pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 5a. Região. Quanto ao desenvolvimento pessoal e realização, os resultados obtidos variaram entre o “pouco satisfeito” e “satisfeito”. Observou-se que a maioria (80%) dos profissionais avaliados associa Qualidade de Vida a conforto material e bem-estar familiar. No entanto, boa parte destes profissionais (30%) perfaz uma carga horária de trabalho excessiva. Além disso, altos foram também os índices de insatisfação salarial (72%) e com a falta de reconhecimento profissional. De uma maneira geral, o presente estudo mostrou que, apesar da importância no nutricionista para a melhoria da qualidade de vida do próximo, no Estado de Sergipe, ele próprio não se considera possuidor de tal qualidade, o que foi percebido pelo nível de insatisfação que permeia a categoria.

PO-17-224

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DIETÉTICA DO BETA-CAROTENO E DA FUMAÇA DE CIGARRO SOBRE O ESTRESSE OXIDATIVO EM RATOS

ROSANGELA NOVO; ETHEL L. BARBOSA NOVELLI; CRISTIANA M. MURBACH FREIRE; CRISTIANO MACHADO GALHARDI; LEONARDO A. MAMEDE ZORNOFF; SÉRGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

Instituição: UNESP**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: A fumaça de cigarro contém altas quantidades de radicais livres e oxidantes, constituindo um dos principais causadores de estresse oxidativo, também, são conhecidas na literatura as propriedades antioxidantes do beta-caroteno. Objetivo: Analisar os efeitos da exposição à fumaça de cigarro (EFC) e da suplementação da dieta com beta-caroteno (BC) sobre estresse oxidativo em ratos. Métodos: Ratos (n=60) foram divididos em 4 grupos: I (controle, n=15), II (BC: 500mg/Kg de dieta/dia, n=15), III (EFC 40 maços/dia, n=15) e IV (EFC+BC, n=15). Após 4 semanas de tratamento, os animais foram mortos, o fígado congelado e utilizado para dosagens bioquímicas de glutatona reduzida (GSH), glutatona oxidada (GSSG) e hidroperóxidos de lipídeos (HP). Para análise estatística foi utilizada ANOVA de dois fatores. Resultados: Não existiu interação estatisticamente significativa entre os dois tratamentos. Os níveis de HP foram aumentados nos grupos EFC ($5,10 \pm 0,11$ nMol/mg tecido) em relação aos grupos não EFC ($4,34 \pm 0,11$ nMol/mg tecido) ($P=0,03$) e diminuídos nos suplementados com BC ($4,37 \pm 0,11$ nMol/mg tecido) em relação aos não suplementados ($5,08 \pm 0,11$ nMol/mg tecido) ($P=0,04$). Considerando os níveis de GSH e GSSG, não houve diferença estatisticamente significativa entre os grupos experimentais. Conclusão: EFC induz estresse oxidativo, o qual foi atenuado pela suplementação com BC, evidenciado pela diminuição dos níveis de HP.

PO-17-225

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE TAXISTAS DE DUAS REGIÕES DA CIDADE DE SÃO PAULO

CLARA KORUKIAN FREIBERG; TATIANA ALEXANDRE; FERNANDA SEIXAS ARMANI; THAYSA MAUÉS CEZAR; VIVIANE FAGUNDES; PAULA LEITE GARRIDO; CÉSAR GROSSO; CAROLINA JUNGGO; SUZY NAOMI; MARCINA NISHIMURA; DANIELA STUPELLO

Instituição: Centro Universitário São camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A cidade de São Paulo é maior cidade do Brasil e uma das maiores do mundo, sendo conhecida como referência turística, econômica e cultural. Contando com aproximadamente 32.766 táxis, que transportam cerca de 2 milhões de pessoas ao mês investigou-se o estado nutricional de uma amostra de taxistas da cidade. Sabe-se que a obesidade é hoje um grave problema de saúde pública e que o tipo de atividade exercida por esta população, contribui muito para o aumento de sua incidência. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de taxistas mediante antropometria, verificar a incidência de doenças crônico-degenerativas e a presença de fatores de risco para doenças cardiovasculares. A avaliação foi feita nas regiões sul e norte do município de São Paulo com 98 taxistas adultos e idosos do sexo masculino. Foram coletados dados de peso, altura, dobra cutânea tricipital, circunferência do braço e da cintura comparados com padrão de referência (OMS 1998, Frisancho 1990 para adultos, NHANES 1994 e OPAS 2002 para idosos). Os resultados mostraram que na população estudada, tanto adultos como idosos apresenta obesidade (22,6% e 22,2% respectivamente) e que circunferência da cintura está substancialmente aumentada em 40,8% dos adultos e 51,9% dos idosos. A incidência de hipertensão também foi alta, correspondendo a 15% e 37% de adultos e idosos respectivamente. Já os valores encontrados para tabagismo foram de 16,9% dos adultos e 7,4% em idosos; constatou-se por fim que apenas 18,3% dos adultos e 11,1% dos idosos fazem alguma prática de atividade física. Conclui-se que os taxistas pertencem a um grupo populacional com risco nutricional. que necessita de uma intervenção mediante a elaboração de programas que visem mudanças de hábitos comportamentais, já que a maioria deles passa toda a jornada de trabalho sentado. Sugere-se que estudos relacionados a hábitos alimentares sejam realizados para que os programas possam ser mais efetivos.

PO-17-226

COMPORTAMENTO DE CONSUMIDORES EM RELAÇÃO À OBSERVAÇÃO DE RÓTULOS ALIMENTÍCIOS NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ-MT.

GIOVANNY VINÍCIUS A. DE FRANÇA; MIRIAM EPSTEIN

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A rotulagem de produtos alimentícios vem sendo muito estudada por tratar-se de uma importante fonte de informação nutricional aos consumidores. Além disso, constitui-se em um direito do consumidor, que muitas vezes deixa de ser respeitado. O presente estudo objetivou conhecer o comportamento de consumidores em relação à rotulagem de produtos alimentícios, levantando as possíveis influências do sexo e classe social sobre a referida prática. Trata-se de um estudo transversal, em que dois supermercados do município de Cuiabá foram visitados, sendo um deles situado em um bairro nobre e freqüentado majoritariamente por consumidores de alto poder aquisitivo, e o outro por aqueles de classe média, de menor poder aquisitivo. Foram feitas entrevistas, em que foi utilizado um questionário estruturado, composto de questões fechadas. As informações obtidas foram codificadas e analisadas com auxílio do software Epi Info versão 6.0. Foram selecionados, através de sorteio, 90 consumidores de cada supermercado, totalizando-se 180 entrevistados. Destes, 136 eram do sexo feminino (76%). Observou-se que 13% dos entrevistados não costumavam ler rótulos (n=23), 30% observavam esporadicamente e 57% liam freqüentemente (n=102). Quanto ao sexo, verificou-se que mulheres costumavam ler rótulos com mais freqüência que homens, sendo que 58% (n=79) das mulheres e 52% (n=23) dos homens relataram sempre ler rótulos. Em relação à clientela de cada supermercado, constatou-se que a maioria dos consumidores de ambos estabelecimentos costumava ler os rótulos dos alimentos constantemente. Tais resultados confirmam um aumento das exigências do consumidor, tendência que abrange todas as classes sociais e ambos os sexos. Além disso, mostra que o consumidor encontra-se mais consciente de seus direitos, o que é benéfico por exigir que mais cuidados sejam tomados em relação à rotulagem dos alimentos.

PO-17-227

AValiação ANTROPOMÉTRICA E DIETÉTICA DE NADADORES DA CIDADE DE LAVRAS-MG.

DANIELLY A. M. SANTIAGO; ROBERTA N. L. SILVA; WILSON CÉSAR DE ABREU; AMERICO PIERANGELI COSTA; FABIANO KENJI HARAGUSHI

Instituição: CENTRO UNIVERSITARIO DE LAVRAS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A performance do atleta está condicionada às suas características genéticas e ao planejamento do treinamento e da ingestão alimentar. O objetivo deste estudo foi avaliar as características antropométricas e a ingestão alimentar dos nadadores do Lavras Tênis Clube de Minas Gerais. Para avaliar a ingestão alimentar dos atletas utilizou-se a média de três registros alimentares. Os dados antropométricos coletados foram o peso, a altura e as dobras cutâneas, utilizadas para o cálculo do % de gordura (Faulkner). Participaram deste estudo 29 nadadores, sendo 20 do sexo masculino e 9 do feminino. A média de idade foi de $16,0 \pm 4,0$ anos. O percentual médio de gordura foi de $14,4 \pm 4,2$ para homens e $13,5 \pm 3,9$ para mulheres. Entre os homens 45% apresentaram %G acima do recomendado e entre as mulheres 33%. A ingestão média de calorias foi de 2708 ± 635 kcal entre homens e 2202 ± 428 kcal entre mulheres ($p=0,056$). Mais da metade dos nadadores (58,6%) apresentaram uma ingestão de carboidratos abaixo do recomendado (55 a 60% do VCT). Já a ingestão excessiva de lipídeos (>30% do VCT) atingiu 62,1% dos nadadores. Quanto ao consumo de proteínas, 20,6 e 24,1% ingeriam menos que 1g/kg/peso e 2g/kg/peso/dia, respectivamente. A ingestão média de cálcio foi de $1040 \pm 396,5$ mg para homens e $748,5 \pm 287,9$ mg para mulheres ($p=0,079$). Apenas 6 atletas apresentaram uma ingestão de cálcio acima dos valores recomendado(AI), sendo todos do sexo masculino. A ingestão média de ferro foi de $14,4 \pm 5,5$ mg para homens e $12,8 \pm 4,4$ mg para mulheres. Do total, 17,2% apresentou ingestão de ferro abaixo da RDA. Destes, 80% eram do sexo feminino. Os resultados encontrados indicam uma necessidade de melhora da composição corporal e mudança de hábitos alimentares, uma vez que, o excesso de gordura corporal, o baixo consumo de carboidratos e cálcio e o alto consumo de lipídios contribuem negativamente para o desempenho físico e saúde destes atletas.

PO-17-228

CORRELAÇÃO ENTRE ÂNGULO DE FASE E CONSUMO DE ÁCIDOS GRAXOS POLINSATURADOS EM ATLETAS ADOLESCENTES.

GISELLE DA SILVA DUARTE; JOSELY CORREA KOURY; EMILSON DE SOUZA PORTELLA; AMANDA DE CARVALHO MELLO; GUSTAVO CASIMIRO LOPES

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O ângulo de fase (AF) reflete a capacitância celular sendo afetado diretamente pela dieta, podendo ser utilizado como indicador de estado nutricional. É determinado pela resistência (Rz) e reactância (Xc) mensuradas pela análise da Bioimpedância (BIA). O objetivo deste estudo correlacionar a ingestão de macronutrientes com o AF em atletas praticantes de natação. Participaram deste estudo 20 nadadores do gênero masculino, com idade média de 15 ± 1 anos. A composição corporal foi determinada por BIA, aplicando-se o protocolo de Houtkooper (1992). Os dados de ingestão alimentar habitual foram obtidos através de recordatório de 3 dias, além de questionário de frequência de consumo de alimentos. A quantificação da ingestão de nutrientes foi realizada através do software Sistema de Apoio à Nutrição - versão 2.5, modificada (CIS-EPM, 1993). A resistência (Rz) e a reactância (Xc) foram determinadas utilizando-se o aparelho RJL tetrapolar, com corrente de frequência fixa (50 KHz, 800 μ A). O AF foi calculado como $\theta = \arctan(Xc/R) \times 180/\pi$. Os atletas apresentavam composição corporal adequada a modalidade e a faixa etária (64 ± 2 kg massa corporal total; 175 ± 7 cm estatura; $12,8 \pm 8\%$ gordura corporal e 56 ± 6 kg massa corporal livre de gordura). Os resultados referentes ao consumo dietético mostraram que a mediana de ingestão de carboidratos, proteínas e lipídeos foi de 513, 163 e 102 g/dia, respectivamente. O consumo de ácidos graxos saturados (39g/dia), proveniente do elevado consumo de carnes vermelhas, queijos e embutidos, foi maior ($p < 0,05$) do que os ácidos graxos monoinsaturados (36g/dia) e polinsaturados (16,5g/dia). A média do AF encontrada foi $7 \pm 0,5^\circ$, abaixo do esperado para a idade (8°). Foi observada uma importante relação positiva entre a ingestão de ácidos graxos polinsaturados e ângulo de fase ($r = 0,51$; $p = 0,008$). Os resultados sugerem que a ingestão de lipídeos, especialmente, de ácidos graxos polinsaturados influencia a capacitância celular.

PO-17-229

NUTRIÇÃO EM HOTELARIA: AVALIAÇÃO E REESTRUTURAÇÃO DO BUFFET DE CAFÉ DA MANHÃ DE UM HOTEL NO MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC.

CASSIANI GOTÂMA TASCA; LUCIANE ÂNGELA NOTTAR NESELLO; RENATA LABRONICI BERTIN; JULIO CÉSAR LEÃO PEDROSO

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição - UFSC**Ag.Financiadora:** UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Os brasileiros, de um modo geral, realizam três refeições principais por dia: café da manhã, almoço e jantar. Por ser a primeira refeição do dia, após horas de jejum, o café da manhã deve ser equilibrado em nutrientes, contendo variedade de alimentos de todos os grupos, atingindo uma média de 30% das calorias diárias ingeridas. O objetivo deste trabalho foi avaliar e reestruturar o *buffet* do café da manhã de um hotel no município de Balneário Camboriú. Realizou-se acompanhamento da elaboração do cardápio, preparo e montagem do café da manhã, durante uma semana, no intuito de caracterizar o serviço. Além disso, as nutricionistas observaram as preferências e os alimentos ou preparações de baixa aceitação pelos clientes. Visando renovar o cardápio e agilizar a operacionalização na cozinha, novas preparações foram adicionadas ao *buffet*, com fichas técnicas de preparo elaboradas com receita, modo de fazer, valor nutricional, tempo de preparo e rendimento. Foram adicionados produtos light, como: pão, granola, requeijão e iogurte. Este último era servido em jaras, ao lado do leite e café, e, após a avaliação, passou a ser acondicionado em taças individuais e mantidos no *buffet* refrigerado. Os frios, que eram servidos em tábuas em estado de conservação inadequado, passaram a ser apresentados em travessas de aço inox pequenas, otimizando o controle sobre a proliferação de microorganismos, por permitir reposição mais freqüente. Para cada item elaborou-se displays de identificação constando o nome da preparação e valor nutricional. A presença de um profissional nutricionista na empresa hoteleira é de suma importância, uma vez que, além de proporcionar alimentação saudável e segura, este profissional deve estar sempre atento a satisfação do cliente, buscando inovações baseadas nas tendências do mercado, no intuito de otimizar a qualidade dos serviços do setor de A&B. **Palavras-chave:** café da manhã, *buffet*, hotelaria, consumidor.

PO-17-230

SITUAÇÃO ATUAL DE RESTAURANTES COMERCIAIS PERANTE A RDC- 216 NA CIDADE DE CURITIBA, PR.

SUELEN CAROLINE TRANCOSO; CILENE GOMES DA SILVA RIBEIRO; ENEO ALVES DA SILVA JR; ANA LÚCIA CARDOSO RIBEIRO; RENATA LABRONICI BERTIN

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná**Ag.Financiadora:** UFSC- SC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O alimento deve satisfazer às exigências de qualidade do consumidor e para isso, a ANVISA, aprova a RDC 216 - que objetiva estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento. O objetivo do trabalho foi avaliar a situação atual higiênico-sanitária de estabelecimentos comerciais fornecedores de refeições da cidade de Curitiba e suas adequações à RDC 216. O estudo foi realizado em Curitiba com 12 restaurantes comerciais. Realizou-se auditoria preventiva com a aplicação do check list, composto por perguntas fechadas baseados na resolução em vigor. A avaliação teve 3 critérios SIM (atende ao item), NÃO (não atende ao item) e NA (item não se aplica no estabelecimento). A análise dos resultados foi quanti e qualitativa. Na análise quantitativa: o resultado de percentagem foi dividido em: grupo 01: de 76 a 100% de atendimento dos itens; grupo 02: de 51 a 75% e grupo 03: de 0 a 50% de atendimento dos itens. Na análise qualitativa enfocaram-se itens de baixa aplicabilidade. A média de adequação dos estabelecimentos foi de 41%, sendo que, 85% dos estabelecimentos se encaixaram no grupo 03 (de 0 a 50% de atendimento dos itens), apenas 15% no grupo 02 (de 51% a 75% de atendimento) e nenhum estabelecimento no grupo 01 (de 76% a 100% de atendimento). Os grupos de maior porcentagem de adequações foram: abastecimento de água (63%), e exposição ao consumo do alimento preparado (63%). Já os grupos de menor média de adequações foram: responsabilidade, documentação e registro (0%) e preparação do alimento (35%). Alguns itens da RDC 216 tiveram baixa aplicabilidade, por terem poucos critérios e/ou não serem elucidativos. Conclui-se que os estabelecimentos comerciais estudados encontram-se precariamente adequados em relação a RDC 216, e que apesar da constante necessidade de legislações para serviços de alimentação, faz-se necessário adequação e/ou revisão de alguns itens da RDC 216.

PO-17-231

ANÁLISE CRÍTICA DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA EM EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

ANA CAROLINA FRANCO; MARIA CRISTINA FABER BOOG

Instituição: Departamento de Enfermagem/FCM/UNICAMP**Ag.Financiadora:** CAPES-DEMANDA SOCIAL**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O ensino de educação nutricional exige busca de bibliografia especializada, que, até os dias atuais, foi pouco utilizada e, até mesmo, valorizada pelos profissionais do campo da nutrição. O estudo teve por objetivo descrever a produção científica em educação nutricional, para identificar linhas teóricas e temas abordados por diferentes autores e agências internacionais. Trabalhou-se a partir de um banco de dados composto por textos científicos, organizado pelo grupo de pesquisa A3EN-Grupo de Apoio, Aprimoramento e Atualização em Educação Nutricional, somando 124 artigos nacionais e internacionais de 1954 a 2005 sobre educação nutricional. Foram excluídos aqueles específicos sobre ensino de nutrição e aconselhamento dietético por fazerem parte de outro banco de dados. Identificou-se: autores, instituição e país onde o artigo foi escrito, ano de publicação e título do periódico em que foi publicado. Após essa etapa, os textos foram lidos e categorizados de acordo com sua especificidade. As categorias delimitadas foram: histórico, teorias (separadas por décadas, pesquisas, position paper, ética, softwares, técnicas, relatos de experiência, publicações de agências internacionais, meta-análises, política e segurança alimentar, educação do consumidor, publicações especiais e outros. O período com maior número de publicações foi de 1991 a 2005, representando 65,3%. Os textos foram publicados com maior frequência no Journal of Nutrition Education and Behavior e no Journal of American Dietetic Association, respectivamente com 26,6% e 21,8%. Cabe ressaltar que são publicações provenientes de diversas partes do mundo, e, quanto à língua utilizada nos artigos, tem-se que, apenas 16,9% foram escritos em português, 16,1% em espanhol e 67% em inglês. Os autores mais presentes são Achterberg, C. e Contento, I. Constatou-se que a produção científica no Brasil começou tardiamente e a pesquisa nessa área encontra-se em estágio inicial, exigindo interesse e apoio das agências de fomento à pesquisa.

PO-17-232

EFEITO DAS ISOFLAVONAS E DO EXERCÍCIO FÍSICO SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR, GANHO DE PESO E PERFIL LIPÍDICO DE RATAS INDUZIDAS À HIPERCOLESTEROLEMIA

SANDRA SOARES MELO; ALINE BRANDÃO MARIATH; CLÁUDIA BAUER; DAIANE DA SILVA; MARIA HELENA VENTURA; SYLVIA MARIAH; THIALLA PUEL; FABIANA BAGGIO NERBASS; LUCIANE COUTINHO AZEVEDO; NILO SÉRGIO IRACET NUNES

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Estudos sugerem que as isoflavonas conferem resultados positivos em substituição à terapia hormonal pós-menopausa e atuam na redução do LDL-colesterol e dos triglicérides. A atividade física regular também apresenta efeitos benéficos sobre o perfil lipídico a longo prazo, especialmente ao elevar a concentração sanguínea de HDL-colesterol. O presente estudo avaliou o efeito da suplementação dietética com isoflavonas e do exercício físico sobre o consumo alimentar, ganho de peso e perfil lipídico de ratas induzidas à hipercolesterolemia. Foram utilizadas 36 ratas, da linhagem Wistar, peso inicial médio 200 gramas, divididas em seis grupos: Grupo ISO+HC+AF (suplementação com isoflavonas + adição de colesterol sintético + atividade física); Grupo HC+AF (adição de colesterol sintético + atividade física); Grupo C+AF (controle + atividade física); Grupo ISO+HC (suplementação com isoflavonas + adição de colesterol sintético); Grupo HC (adição de colesterol sintético) e Grupo C (controle). As dietas foram elaboradas segundo o American Institute of Nutrition (AIN 93M), substituindo o óleo de soja por óleo de milho. Para a indução da hipercolesterolemia adicionou-se colesterol na proporção de 1% da dieta. As isoflavonas utilizadas (Tec Pharma) foram acrescidas no percentual de 1% da dieta. Os animais foram alojados em gaiolas metabólicas, em ambiente controlado, durante os 28 dias de experimento. Os grupos ativos praticaram natação durante 1 hora, e os grupos sedentários por 2 minutos, três vezes semanais. Nos Grupos ISO+HC+AF e ISO+HC observou-se regulação no consumo alimentar, menor ganho de peso ao final do estudo e que as concentrações séricas médias de colesterol total e HDL-colesterol ficaram próximas as dos Grupos C+AF e C. Não foram verificadas alterações significativas promovidas pela natação nos parâmetros avaliados. Sugere-se que a suplementação dietética com 1% de isoflavonas possa ser uma alternativa na redução dos riscos associados à hipercolesterolemia em ratas adultas.

PO-17-233

EFEITOS DA GASTROPLASTIA COM DERIVAÇÃO EM Y DE ROUX NO ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO ZINCO

CRISTIANE COMINETTI; ARTHUR BELARMINO GARRIDO JR.; SILVIA M. F. COZZOLINO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A prevalência da obesidade está aumentando de forma alarmante em todo o mundo. A obesidade mórbida está entre as doenças que mais matam e o índice de mortalidade entre homens obesos mórbidos de 25 a 40 anos é doze vezes maior em relação a indivíduos com peso normal. Da mesma forma que aumenta o número de obesos, também está havendo um aumento na realização de cirurgias para redução de peso. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos da gastroplastia com derivação em Y de Roux sobre o estado nutricional relativo ao zinco. Participaram do estudo 23 (vinte e três) obesos mórbidos submetidos ao procedimento cirúrgico. Foram coletadas amostras de sangue, urina de 24 horas e registros alimentares de três dias (sendo um dia de final de semana) tanto no pré-operatório (T0) quanto dois meses após a cirurgia (T1) - período no qual os pacientes não receberam suplementação de minerais. As amostras biológicas foram analisadas por meio de um espectrofotômetro de absorção atômica de chama e o consumo alimentar de zinco foi analisado por meio do software Virtual Nutri versão 6.0 (FSP/USP). Os resultados no T0 e T1 foram respectivamente: zinco plasmático: 68 e 66,3 µg/dL; zinco no eritrócito: 36,6 e 43,8*µg/gHb; excreção urinária: 884,7 e 385,9*µg/24h e consumo alimentar de zinco: 10,5 e 6,7** mg/dia. Analisando os resultados, pode-se concluir que, num primeiro momento, a distribuição corporal do zinco melhorou, com redução na excreção urinária e aumento nas concentrações no eritrócito. Entretanto, percebe-se também que o consumo alimentar de zinco apresentou uma redução significativa, o que em longo prazo, pode acarretar maiores problemas aos pacientes caso estes não receberem suplementação adequada.* - diferença significativa em relação ao T0 (p<0,05)** - diferença significativa em relação ao T0 (p<0,08)

PO-17-234

AValiação DO GANHO DE PESO EM RATOS RECEBENDO DIFERENTES DIETAS ADICIONADAS DE GELATINA

MARCELA GUSMAN LUZ; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; TELMA MARIA BRAGA COSTA; JACOB FERNANDO FERREIRA

Instituição: Curso de Nutrição UNAERP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

A gelatina é uma proteína de origem animal com ausência de triptofano, sendo por isso caracterizada como proteína de baixo valor biológico. O presente trabalho objetivou avaliar o ganho de peso de ratos Wistar recém-desmamados submetidos a diferentes dietas, de qualidade protéica variada, representada por gelatina e caseína. Cinco diferentes dietas foram elaboradas e ofertadas a cinco grupos com oito ratos em cada. Estas dietas foram: caseína a 16% (GI); caseína e gelatina a 8% cada (GII); gelatina a 14% e 2% de caseína (GIII); gelatina a 16% enriquecida com aminoácidos (GIV), e uma dieta com 16% gelatina (GV). Este estudo durou 40 dias, onde o peso dos animais foram aferidos três vezes por semana. Os grupos GIII e V não apresentaram ganho de peso satisfatório quando correlacionado ganho de peso com tempo ($r = -0,5263$ e $r = 0,1286$, respectivamente), sendo que o melhor resultado foi encontrado para GI ($r = 0,99$). Para os grupos GII e IV verificou-se $r = 0,98$ e $r = 0,89$ respectivamente. Os resultados obtidos foram submetidos a verificação das diferenças estatística entre os grupos de estudo (Teste Tukey). Os 3 grupos (GIII, IV e V) não apresentaram diferenças estatisticamente significante entre si, porém houve diferença significativa entre GI e demais ($p < 0,05$). Portanto, a adição dos aminoácidos limitantes encontrados na gelatina não foi suficiente para o ganho de peso adequado dos animais recebendo tal dieta. O mesmo foi encontrado para os grupos GII e III que combinaram gelatina e caseína.

PO-17-235

CONSUMO ALIMENTAR DE ATLETAS ADOLESCENTES DA FUNDAÇÃO VILA OLÍMPICA DE MANAUS-AM, 2003.

SANDRA MARIA TRINDADE NUNES; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; DARTAGNAN PINTO GUEDES; MARIA CONCEIÇÃO DE OLIVEIRA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia -INPA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Os atletas adolescentes podem vir a apresentar desequilíbrio energético, e consequente deficiência de nutrientes em sua alimentação. Este fato induz a graves consequências no processo de desenvolvimento biológico com repercussões negativas para a saúde, como baixa estatura, atraso puberal, alterações ósseas e anemias nutricionais. O presente estudo avaliou o consumo alimentar de atletas adolescentes participantes do Programa de Iniciação Esportiva da Fundação Vila Olímpica de Manaus-AM. Pesquisa descritiva e transversal constituída de 194 atletas adolescentes voluntários do gênero masculino de diferentes modalidades esportivas classificados como iniciantes. Foi utilizado recordatório de 24h, questionário de frequência alimentar e estimativa de adequação de nutrientes de acordo com as DRIs. A proporção de ingestão de macronutrientes mostrou-se em limites aceitáveis, apesar do baixo consumo de energia dos adolescentes avaliados (1912 Kcal a 2088 Kcal). A avaliação de micronutrientes da dieta dos atletas entre 10 e 13 anos, revelou que a probabilidade da dieta estar adequada em ferro foi de 55% e de vitamina C 62%. A prevalência estimada de ingestão inadequada nesse mesmo estágio de vida foi de 85% para o fósforo e 57% para a vitamina A. No estágio de vida entre 14 a 18 anos a prevalência estimada de ingestão inadequada para vitamina A foi de 87%, vitamina C 56%, ferro 57% e fósforo 98%. Os valores de ingestão de cálcio ficaram abaixo da Ingestão Adequada (AI) em ambos os estágios de vida. Constatou-se ainda baixo consumo de alimentos considerados fontes de ferro biodisponível. O déficit energético e as deficiências de micronutrientes evidenciados no presente estudo sugerem a implementação de medidas efetivas de intervenção e educação nutricional.

PO-17-236

COMPARAÇÃO DA QUANTIDADE E QUALIDADE DAS PROPAGANDAS DE ALIMENTOS VOLTADAS PARA ADOLESCENTES E ADULTOS

MÁRCIA MARIA CASTANHEIRA; DANIELA SILVEIRA; ROSE VEGA PATIN; FERNANDA L. CERAGIOLI OLIVEIRA; MARIA ARLETE M. S. ESCRIVÃO; FÁBIO ANCONA LOPEZ

Instituição: DISCIPLINA DE NUTROLOGIA / DEP. PEDIATRIA/ UNIFESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Objetivo: Quantificar, qualificar e comparar os tipos de propagandas de alimentos veiculadas em um programa de televisão para público adolescente (A) e outro para adultos (B). Métodos: Foram gravados os comerciais dos programas A e B do canal aberto de maior audiência, cujo público alvo foi indicado pela emissora. Classificou-se o tipo de propaganda e os alimentos, segundo a pirâmide alimentar adaptada à população brasileira. As análises foram realizadas com auxílio do programa Epi Info 6.0. Resultados: A frequência das propagandas de alimentos foi 2,4 vezes maior no programa A (25,6%) do que no B (10,5%). No programa A houve maior número de propagandas de 15 segundos (82%) do que no B (18%) ($p < 0,001$). Verificou-se que o objetivo das propagandas no programa A era o lançamento de novos produtos (26%) e no B era o anúncio de ofertas (50%). Observou-se diferença estatisticamente significativa ($p < 0,001$) entre os programas estudados (A x B), quando comparado a quantidade de comerciais de alimentos prontos (85% x 50%) e alta densidade energética (74% X 42%), nos alimentos veiculados. De acordo com a classificação da pirâmide alimentar, no programa A 72% das propagandas pertenciam ao grupo dos açúcares e doces, enquanto que no B a maior parte dos alimentos pertenciam ao grupo das carnes e ovos (31%). Conclusão: As propagandas de alimentos encontraram-se em maior número nos programas voltados para o público adolescente do que adulto. Estas propagandas, quando veiculadas em programa direcionado para adolescentes, se diferem em sua forma e conteúdo. Elas tendem a ser mais rápidas e anunciam em sua maioria alimentos prontos, ricos em açúcar, gordura e com alta densidade energética. É evidente a necessidade de elaboração de uma legislação que regulamente as propagandas e promova hábitos alimentares e estilo de vida saudáveis.

PO-17-237

FONTE DE AQUISIÇÃO DOS LANCHES E TEOR ENERGÉTICO DOS ALIMENTOS DA LANCHEIRA, CONSUMIDOS POR ESCOLARES DA CIDADE DE ARARAQUARA (SP).

JULIANA A. D. BONINI CAMPOS

Instituição: Centro Universitário de Araraquara - UNIARA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O objetivo deste estudo foi verificar a fonte de aquisição dos lanches e o teor energético dos alimentos das lancheiras consumidos durante o período de aulas por escolares da cidade de Araraquara (SP) e suas associações com o nível econômico, o sexo e a série do ensino fundamental. A amostra foi delineada aleatoriamente, sendo composta por 1831 alunos da primeira à oitava série do ensino fundamental. As crianças foram questionadas sobre a fonte de aquisição dos lanches a serem consumidos naquele dia (merenda escolar, cantina e/ou lancheira) e quando provenientes das lancheiras, estes foram avaliados pelo método dietético de registro alimentar. Os dados foram analisados estatisticamente pela distribuição de frequências e pelo teste de Qui-quadrado. Para calcular o teor energético dos alimentos utilizou-se o programa Virtual Nutri, as diferenças entre as séries do ensino fundamental avaliadas pelo Teste de Kruskal-Wallis e entre os sexos utilizou-se o Teste de Mann-Whitney. Os resultados demonstraram associação entre o nível econômico, o sexo e as diferentes séries no momento da escolha da fonte de aquisição dos lanches. Verificou-se também associação estatisticamente significativa para o decréscimo do teor energético dos lanches com o aumento das séries. Os lanches de 46,93% das meninas e de 37,26% dos meninos mostraram teor energético abaixo do padrão preconizado. Assim, conclui-se que existe associação significativa entre nível econômico, sexo, série do ensino fundamental e o consumo de alimentos no período escolar e portanto esta deve ser considerada quando da execução de programas educativos no âmbito escolar.

PO-17-238

ESTUDO COMPARATIVO ENTRE OS VALORES, OXALATO, FITATO, TANINO E CAFEÍNA EM TABELAS DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI; IZAURA C A S BARRETO; EMILSON SOUZA PORTELLA; ELIANE DE ABREU SOARES; MARIA ELISA BARROS

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** SR2 UERJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Objetivo: Identificar a variabilidade dos teores de oxalato, fitato, tanino e cafeína em Tabelas de Composição Química (TCQ). Métodos: Critério de inclusão na amostra: alimentos mais consumidos na cidade do Rio de Janeiro (Estudo Multicêntrico de Consumo Alimentar) e os mais ricos nas substâncias pesquisadas (literatura especializada). Os valores das substâncias em 100g de alimento cru e limpo foram extraídos de duas tabelas estrangeiras, duas nacionais e de quatro artigos científicos. Calculou-se: média, desvio-padrão, coeficientes de variação (CV) e intervalos de confiança ($\alpha=0,05$) para cada substância. Resultados: Dentre os trinta alimentos indicados como os mais consumidos, apresentaram CV maior que 30%: o oxalato em 3,33% e o fitato em 6,67%. Quanto aos mais ricos nas substâncias: oxalato em 27,27% dos 22 alimentos pesquisados, fitato em 33,33% dos 18, tanino em 4,00% dos 25 e cafeína 20,00% dos 15. A análise qualitativa indicou que das 4 tabelas utilizadas, duas declaram metodologia de análise bromatológica, garantindo-lhes credibilidade. Conclusão: A variabilidade dos teores de oxalato, fitato, tanino e cafeína na maioria dos alimentos apresentados nas tabelas de composição química e artigos publicados não foi expressiva. A variabilidade baixa dos teores destas substâncias pode ser atribuída à utilização de metodologia de análise química descrita nas fontes consultadas.

PO-17-239

EFEITO DA INGESTÃO DE MICRONUTRIENTES E DA COMPOSIÇÃO CORPORAL SOBRE INDICADORES HEMATOLÓGICOS DE TRIATLETAS E DE JUDOCAS DE ELITE.

JOSELY CORREA KOURY; EMILSON SOUZA PORTELLA; ASTROGILDO VIANNA DE O. JUNIOR; KARLA DE JESUS F DE OLIVEIRA; CARMEN MARINO DONANGELO

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O triatlo é um esporte de resistência prevalecendo o exercício aeróbico e envolve três modalidades: natação, corrida e ciclismo. O judô é uma modalidade que envolve a força e há o predomínio do exercício anaeróbico. Além de fatores como intensidade, duração e tipo de exercício, a ingestão habitual de micronutrientes e a composição corporal podem afetar indicadores hematológicos. Este estudo objetivou comparar o efeito da ingestão de micronutrientes e da composição corporal sobre os teores de: Hemoglobina (HB); Hematócrito (HT); Fragilidade osmótica de eritrócitos (FOE); Ferro plasmático (Fepl); Capacidade livre de ligação de ferro (UIBC); Capacidade total de ligação de ferro (TIBC); e Zinco plasmático (Znpl); em triatletas (n=10) e judocas (n=7) de elite. A ingestão habitual de micronutrientes foi avaliada pela história dietética e a quantificação dos mesmos realizada pelo Programa de Apoio à Nutrição, versão 2.5 modificada. A composição corporal foi avaliada com base na massa corporal (MC), estatura e sete dobras cutâneas, calculando-se através do protocolo de Pollock os percentuais de gordura (G%) e a massa corporal livre de gordura (MLG). As análises hematológicas foram realizadas por metodologias convencionais. A FOE foi determinada pelo percentual de hemólise de eritrócitos incubados, in vitro, em meio hipotônico. O consumo dietético revelou que os judocas consomem significativamente mais ferro ($p=0,007$) e vitamina C ($p=0,005$) do que os triatletas. A ingestão habitual de nutrientes foi, em média, adequada. A ingestão de micronutrientes não apresentou correlação com os indicadores sanguíneos. Dentre os indicadores hematológicos estudados apresentaram diferenças significativas FOE ($p=0,02$) e UIBC ($p=0,01$). FOE apresentou correlação negativa com G% ($r=-0,66$; $p=0,05$) e positiva com Znpl ($r=0,824$; $p=0,02$) apenas nos triatletas. Possivelmente, altos níveis de zinco no plasma associados à reduzidos teores de gordura corporal afetam a composição e funcionalidade da membrana eritrocítica.

PO-17-240

PERFIL PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA NA GRANDE SÃO PAULO

BÁRBARA POPOVITS; FLÁVIA DA SILVA MEDEIROS; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; LIGIA MARA PARREIRA; MILENA BATISTA BUENO

Instituição: FEFISA - Fac. Integr. de Santo André / USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O campo de atuação do nutricionista tem se ampliado nos últimos 20 anos, conquistando espaços e a inserção em setores e serviços diferenciados. Este estudo teve como objetivo retratar as áreas de atuação e condições de trabalho dos nutricionistas da grande São Paulo. Participaram do estudo 63 profissionais, de ambos os sexos, com idade entre 22 e 48 anos, que consentiram voluntariamente em responder a uma entrevista realizada pelos alunos da graduação do curso de nutrição da FEFISA, ocorrida nos meses de março a abril de 2005. Para a coleta de dados utilizou-se um questionário estruturado, onde se procurava conhecer dados pessoais e profissionais dos nutricionistas. Os dados foram analisados no programa EPI-INFO. A amostra foi composta por 96,8% de profissionais do sexo feminino, sendo que a maioria (34,9%) tinha entre 26 e 30 anos. As áreas de atuação que mais absorveram estes profissionais são alimentação coletiva (39,7%), nutrição clínica (23,8%) e saúde pública (25,4%). Os demais (11,1%) realizam atividades em áreas como docência, nutrição esportiva, consultoria e marketing. Neste estudo, 47,6% dos nutricionistas cursaram ou estavam cursando pós-graduação na área de Nutrição. Dentre os cursos mais realizados destacam-se: nutrição clínica, vigilância sanitária e nutrição esportiva. 34% dos profissionais estudados trabalhavam de 30 a 40 horas por semana e 52,4% estavam a mais de 3 anos no mesmo emprego. Manifestaram-se insatisfeitos no exercício da profissão 4,8% dos nutricionistas, que alegaram como justificativa a baixa remuneração. Na presente pesquisa 15,9% informaram receber salários abaixo do piso da categoria. Em relação a conquista do primeiro emprego, 69,8% dos nutricionistas relataram não ter tido dificuldade em conseguir. Esta investigação demonstra a tendência à ampliação e diversificação dos campos de trabalho ocupados pelo nutricionista, fazendo com que cada vez mais os profissionais da nutrição dêem continuidade aos seus estudos.

PO-17-241

IMPACTO DA RESTRIÇÃO MODERADA DE ENERGIA ALIADA À DIETA HIPERPROTÉICA NA REDUÇÃO PONDERAL DE ATLETAS DE KARATÊ

LUCIANA ROSSI; JÚLIO TIRAPÉGUI

Instituição: Fac. Ciências Farmacêuticas - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O objetivo deste estudo foi avaliar durante 2 semanas a redução ponderal em atletas de Karatê de alto nível submetidos à dieta com restrição moderada de energia ($33,4 \pm 2,1$ kcal/kg peso) e hiperprotéica ($1,9 \pm 0,1$ g/ kg peso). Para tanto foram realizadas medidas antropométricas como peso, altura, dobras cutâneas e exame de bioimpedância utilizando dois aparelhos diferentes (Byodynamics 310 e Tanita TBF-551), além de determinações bioquímicas (glicose e uréia plasmáticas e excreção de 24h de creatinina urinária). Os resultados apontaram que após 2 semanas de dieta, os atletas tiveram um perda de peso estatisticamente significativa de em média $1,35 + 0,41$ kg o que representou uma redução de $2,2 \pm 0,8\%$ do peso corporal inicial. O aparelho de bioimpedância cuja localização dos eletrodos é na sola dos pés (Tanita), não se mostrou sensível à redução no percentual de gordura. Os resultados indicam que apesar do curto espaço de tempo, a intervenção nutricional nos moldes propostos é uma alternativa viável para redução ponderal, com preservação da massa magra e mais aconselhável do que utilização de métodos rápidos como sauna, uso de laxantes, diurético, vômito auto-induzido, etc. Tais métodos classificados como patológicos, podem colocar em risco tanto o desempenho como a saúde do atleta.

PO-17-242

ASSOCIAÇÃO DO PERÍMETRO DA CINTURA EM MULHERES ADULTAS DE DIFERENTES FAIXAS ETÁRIAS, COM O PERCENTUAL DE GORDURA E IMC.

RODRIGO BOZZA; ANDERSON ZAMPIER ULBRICH; ROGÉRIO ADRIANO LAU; RENATA LABRONICI BERTIN; LUÍS PAULO MASCARENHAS; ANTÔNIO STABELINI NETO

Instituição: Universidade Federal do Paraná**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O acúmulo de gordura na região abdominal, favorece aos índices elevados de doenças crônico-degenerativas, contribuindo diretamente para o aumento da taxa de morbidade e repercutindo negativamente sobre a expectativa e qualidade de vida da população, nesta perspectiva, o perímetro da cintura vem sendo utilizado como um indicador de risco para a saúde. O Objetivo-se determinar a relação do perímetro da cintura (PC) com o percentual de gordura (%G) e índice de massa corporal (IMC) em mulheres adultas de diferentes faixas etárias. A amostra do estudo foi constituída por 512 mulheres com idades entre 20 a 60 anos, classificadas de acordo com a faixa etária pela idade decimal. Através da mensuração da estatura e da massa corporal determinou-se o IMC. O PC foi mensurado no ponto médio entre o último arco costal e a crista ilíaca. Para estimar o %G foi utilizada a equação de Guedes (2003). Para análise estatística utilizou-se a estatística descritiva, ANOVA one-way, post-hoc de Tukey e a correlação de "Pearson", com nível alpha de 0,05. Observou-se diferença significativa entre as faixas etárias para massa corporal ($F=7,94 / p<0,0001$), estatura ($F=18,94 / p<0,0001$), PC ($F=37,34 / p<0,0001$), IMC ($F=22,44 / p<0,0001$) e %G ($F=18,66 / p<0,0001$). Analisando os resultados da correlação de Pearson, observou-se associação significativa ($p<0,01$) do PC com IMC e %gordura entre todas as faixas etárias analisadas 20-29,9 (IMC $r=0,86$ e % gordura $r=0,73$); 30-39,9 (IMC $r=0,86$ e % gordura $r=0,67$); 40-49,9 (IMC $r=0,86$ e % gordura $r=0,76$) e 50-59,9 (IMC $r=0,83$ e % gordura $r=0,75$). Nossos resultados demonstram que existe uma forte relação do PC com o IMC e %G em mulheres adultas de todas as faixas etárias, confirmando a aplicabilidade deste instrumento na avaliação do estado de saúde. **Palavras chaves:** Mulheres, perímetro da cintura, composição corporal.

PO-17-243

ASSOCIAÇÃO ENTRE PERÍMETRO DA CINTURA, PERCENTUAL DE GORDURA E IMC EM HOMENS ADULTOS DE DIFERENTES FAIXAS ETÁRIAS.

RODRIGO BOZZA; ANDERSON ZAMPIER ULBRICH; ROGÉRIO ADRIANO LAU; RENATA LABRONICI BERTIN; LUÍS PAULO MASCARENHAS; ANTÔNIO STABELINI NETO

Instituição: Universidade Federal do Paraná**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O acúmulo de gordura central tem contribuído de forma direta para a elevação dos índices de morbidade, repercutindo negativamente sobre a expectativa e qualidade de vida da população, nesta perspectiva, o perímetro da cintura vem sendo amplamente utilizado como indicador de risco para a saúde. O objetivo do trabalho foi determinar a relação do perímetro da cintura (PC) com o percentual de gordura (%G) e índice de massa corporal (IMC) em homens adultos de diferentes faixas etárias. A amostra foi constituída por 340 homens com idades entre 20 a 60 anos, classificadas de acordo com a faixa etária pela idade decimal. Através da mensuração da estatura e da massa corporal determinou-se o IMC. O PC foi mensurado no ponto médio entre o último arco costal e a crista ilíaca. Para estimar o %G foi utilizada a equação de Guedes (2003). Para análise estatística utilizou-se a estatística descritiva, ANOVA one-way, post-hoc de Tukey e a correlação de "Pearson", com nível alpha de 0,05. Observou-se diferença significativa entre as faixas etárias para massa corporal (MC) ($F=3,06 / p<0,05$), estatura ($F=10,73 / p<0,0001$), perímetro da cintura ($F=24,19 / p<0,0001$), IMC ($F=11,23 / p<0,0001$) e %G ($F=9,38 / p<0,0001$). Analisando os resultados da correlação de Pearson, observa-se que o PC apresentou associação estatisticamente significativa ($p<0,01$) com IMC e %G em todas as faixas etárias 20-29,9 (IMC $r=0,91$ e % gordura $r=0,85$); 30-39,9 (IMC $r=0,86$ e % gordura $r=0,73$); 40-49,9 (IMC $r=0,91$ e % gordura $r=0,64$) e 50-59,9 (IMC $r=0,91$ e % gordura $r=0,79$). Nossos resultados demonstram que existe uma forte relação do PC com o IMC e %G em homens adultos de todas as faixas etárias, confirmando a aplicabilidade deste instrumento na avaliação do estado de saúde. **Palavras chaves:** Homens, perímetro da cintura, composição corporal.

PO-17-244

CONTRIBUIÇÃO DE LANCHES E REFEIÇÕES NA DIETA DE ADULTOS DE FLORIANÓPOLIS.

HEIDE GAUCHE; NATÁLIA TROIS GOMES MONTEIRO; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; MARIA CRISTINA MARINO CALVO; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Para avaliar a contribuição dos macronutrientes de refeições e lanches, 58 adultos participaram do presente estudo, que utilizou como método de coleta de dados o Semanário Alimentar. Trata-se de um instrumento, no qual o indivíduo registra todo o alimento e bebida consumidos durante sete dias consecutivos, bem como sua definição de lanches ou refeições em cada evento alimentar. O objetivo desse estudo foi avaliar as diferenças da contribuição calórica e de macronutrientes entre refeições e lanches. Os dados foram repassados em planilha EPI INFO e as diferenças entre as médias de calorias e de macronutrientes entre os lanches e as refeições foram analisadas através de análise de variância (ANOVA). Em média, foram realizados diariamente 2,8 lanches e 2,4 refeições. O valor calórico médio das refeições ($588,7 \pm 179,6$) foi significativamente superior ao dos lanches ($247,1 \pm 114,6$) ($p=0,000$ $F=149,1$). Os macronutrientes, em valores absolutos, foram maiores nas refeições do que nos lanches (proteínas = $23,4g$ versus $8,7g$, $p=0,000$; carboidratos = $55,9g$ versus $50,5g$, $p=0,244$; lipídeos = $17,2g$ versus $15,1g$, $p=0,198$; álcool = $1,8g$ versus $0,8g$, $p=0,025$). Entretanto, os lanches, em relação às refeições, apresentaram proporções maiores de carboidratos ($53,9\%$ versus $43,6\%$) e lipídios ($32,4\%$ versus $28,7\%$) e menores de proteína ($12,6\%$ versus $21,9\%$). O álcool não apresentou diferença significativa de consumo entre refeições e lanches. Tanto as refeições quanto os lanches, foram, na sua maioria, realizados na própria casa do indivíduo ($69,3\% \pm 18,8$, $45,3\% \pm 15,8$ respectivamente). Em média, $14,4\%$ das refeições foram realizadas em restaurantes, já os lanches apresentaram uma porcentagem significativamente menor de realização nesse local ($p=0,000$ $F=44,06$). Entretanto, entre os eventos alimentares realizados no local de trabalho, houve uma porcentagem significativamente maior de lanches ($26,15\% \pm 19,9$) do que de refeições ($3,45\% \pm 7,4$). Esses dados mostram a importância em relação à contribuição calórica e de macronutrientes de lanches e de refeições.

PO-17-245

SOBREPESO E OBESIDADE EM MULHERES PRATICANTES DE HIDROGINÁSTICA NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

JULIANA MATSUMOTO; DANUZA FERRARI; RENATA FURLAN VIEBIG

Instituição: Centro Universitário – São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: A prática de atividade física contribui para a manutenção física de adultos e idosos, seja na sua vertente da saúde como nas capacidades funcionais. A hidroginástica apresenta algumas vantagens para esse grupo populacional que, associada a uma dieta e avaliação adequados, constitui a melhor forma de potencializar bons resultados, sendo, então essencial a avaliação dos indicadores antropométricos na avaliação nutricional de adultos e idosos. **Objetivo:** Caracterizar o perfil nutricional de mulheres praticantes de hidroginástica de um clube do município de São Paulo. **Métodos:** Foram avaliadas 55 mulheres praticantes de hidroginástica, com idade maior ou igual a 20 anos. Foi realizada avaliação nutricional com a mensuração de Peso, Altura, Circunferências de Cintura (CC), Quadril (CQ) e Abdôme (CA) e Dobra Cutânea Triptipal (DCT). A partir dos dados coletados calculou-se o Índice de Massa Corpórea, que foi avaliado de acordo com Bray & Gray (1988). Além disso, foram avaliados os valores de CC, segundo OMS (1998) e DCT, segundo Frisancho (1990) e Blackburn & Thorton (1979). **Resultados:** aproximadamente 52% das mulheres estudadas apresentaram $IMC \geq 25Kg/m^2$, indicando algum grau de sobrepeso. Cerca de 23% das desportistas foram classificadas como obesas de acordo com os valores de RCQ. De acordo com RCQ observou-se que 80% das mulheres apresentavam risco substancialmente aumentado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e apenas 5 não apresentavam risco algum. **Em contrapartida**, 90% das mulheres encontraram-se eutróficas com relação a DCT. **Conclusão:** Embora as mulheres avaliadas sejam fisicamente ativas, foi encontrada uma elevada prevalência de risco de doenças crônicas não transmissíveis segundo a RCQ, indicando a necessidade de se estabelecer estratégias preventivas que envolvam atividade física, alimentação e qualidade de vida.

PO-17-246

PRODUTIVIDADE DOS COLABORADORES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MARLENE AZEVEDO M. MONTEIRO; VANDA AMÂNCIO ZACCARELLI; CELIANA MARTINS

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE - UNI-BH**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Normalmente, a produção de refeições realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) exige dos seus colaboradores alta produtividade em tempo limitado, e às vezes em condições inadequadas de trabalho. O presente estudo foi desenvolvido em seis Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) situadas nas cidades de Belo Horizonte, Contagem e Betim em Minas Gerais, no período de março a junho de 2005. Foi verificado o Índice de Produtividade Individual (IPI) que tem por objetivo avaliar o rendimento da mão-de-obra em função do número de refeições produzidas e servidas. Segundo Abreu et al. (2003), o número de refeições produzidas ou servidas por 01 colaborador da UAN com 300, 500 e 1500 refeições deve ter um IPI de 1/35, 1/40 e 1/55, respectivamente. O IPI e o índice preconizado por Abreu et al. (2003) de cada UAN analisada foram respectivamente: 36 e 44 ref./colaborador (TR*: 1200 ref.), 20 e 32 ref./colaborador (TR: 400 ref.), 37 e 33 ref./colaborador (TR: 410 ref.), 24 e 14 ref./colaborador (TR: 120 ref.), 29 e 37 ref./colaborador (TR: 1000 ref.), 30 e 18 ref./colaborador (TR: 150 ref.). De acordo com estes dados, três UANs possuem baixa produtividade do funcionário, que pode estar relacionada a uma série de fatores, entre eles, a falta de treinamento, tipos de equipamentos disponíveis e as suas condições de trabalho (ambiência e infra-estrutura). Por isto é importante conhecer as condições ergonômicas da UAN, para que a análise da produtividade do funcionário seja o mais completa e real possível. *TR: Total de refeições ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição:** um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.202p.

PO-17-247

NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA E ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS MORADORES DO MUNICÍPIO DE OURINHOS - SP.

MARCIA DE ARAUJO LEITE NACIF; RENATA FURLAN VIEBIG; ELIZABETH APARECIDA FERRAZ DA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

Introdução: Na maioria dos países em desenvolvimento, mais de 60 % dos adultos não estão envolvidos em um nível suficiente de atividade física e 32 % da população encontra-se com sobrepeso e obesidade. Objetivo: Avaliar o nível de atividade física e o estado nutricional de indivíduos moradores do município de Ourinhos - São Paulo. Metodologia: Foram avaliados 153 indivíduos adultos, de ambos os sexos, moradores do município de Ourinhos. A análise do estado nutricional foi realizada utilizando-se o Índice de Massa Corporal (IMC) e a classificação proposta pela WHO (1998). Utilizou-se o questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ) versão 8 - curta, para verificar o nível de atividade física. A associação entre sexo e IMC, atividade física e sexo e atividade física e IMC, foram feitas por meio dos testes de Qui-quadrado de Pearson e teste de Fischer, adotando nível de significância de 5%. Utilizou-se o "software" SPSS (1999) para as análises. Resultados: A idade média dos entrevistados foi de 45,18 anos (DP = 11,32) e a idade mínima e máxima 20 e 65 anos respectivamente. Verificou-se que 55 indivíduos (35,9%) foram considerados sedentários, 31 (20,3%) classificados como insuficientemente ativos, 59 (38,6%) ativos e apenas 8 (5,2%) como muito ativos. Em relação ao estado nutricional constatou-se que 49 (32%) indivíduos apresentaram sobrepeso e 34 (22,2%) estavam obesos. O estudo da relação entre sexo e estado nutricional mostrou que os indivíduos do sexo feminino apresentaram maiores percentuais de obesidade do que o sexo masculino (p=0,009). Não houve associação estatisticamente significante entre a prática de atividade física e sexo (p=0,411) e atividade física e IMC (p=0,510). Conclusão: Verificou-se neste estudo grande número de indivíduos sedentários e com excesso de peso, dados que seguem a tendência da população brasileira e que exige ações e políticas de saúde pública para minimizar o impacto deletério destes fatores na saúde da população.

PO-17-248

VALORES DO TRABALHO DOS CONCLUINTES DOS CURSOS DE NUTRIÇÃO DO DISTRITO FEDERAL.

RITA DE CÁSSIA AKUTSU; MARIA DAS GRAÇAS TORREZ PAZ

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 18: 00-19: 00: 00

O trabalho, segundo Codo, é uma relação de dupla transformação entre o homem e a natureza. Portanto, cabe destacar a relevância do trabalho na vida das pessoas, seja pelo aspecto econômico-financeiro que o envolve, mas também por seu papel na socialização e na formação da identidade. Pressupondo que o trabalho exercido pelas pessoas está relacionado a um sistema de valores e uma vez que os valores são compreendidos como princípios orientadores da vida em seus diferentes aspectos (religião, política, esporte, trabalho). Com base na definição de Porto, Valores do Trabalho são crenças sobre metas e recompensas desejáveis, hierarquicamente organizadas, que as pessoas buscam por meio do trabalho e que guiam sua vida. Este estudo tem por objetivo identificar os valores do trabalho de concluintes do curso de Nutrição. Trata-se de um estudo Transversal prospectivo com amostra censitária envolvendo 190 participantes de 4 Universidades que responderam ao Inventário de Valores do Trabalho e a um questionário com perguntas fechadas e abertas, utilizando-se como critérios de inclusão: ser provável formando do curso de graduação em nutrição em 2004 e assinarem o termo de consentimento para participação no estudo. Os dados mostraram que 91,1% dos alunos são do sexo feminino, com idade abaixo dos 30 anos, sem companheiro e que 52,6% jamais trabalhou. Os dados apontam ainda que 97,9% desejam cursar pós-graduação sendo que 50,5% desejam fazer pós-graduação em Nutrição Clínica e 31,1% em Nutrição Esportiva. Os resultados decorrentes das análises estatísticas descritivas e ANOVA revelam que a hierarquia de valores dos participantes da pesquisa é: Realização Profissional (M=4,30); como o fator de maior relevância seguido de Estabilidade (M=4,01), Relações Sociais (M=3,83) e Prestígio (M=2,71). Freqüentar Curso Noturno foi a variável demográfica significativamente mais influente na percepção dos valores embora a hierarquia apresentada seja a mesma.

PO-18-220

COMPOSIÇÃO CORPORAL DE NADADORES ADOLESCENTES COMPETITIVOS DE TRAVESSIA

RENATA FURLAN VIEBIG; MARCIA DE ARAUJO LEITE NACIF; VIVIAN CRISTINA GARCIA

Instituição: Universidade do Grande ABC -UniABC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: Uma dieta inadequada pode comprometer a capacidade de um indivíduo na realização de exercícios físicos. Objetivo: Este estudo teve por objetivo analisar o hábito alimentar e antropometria de nadadores adolescentes competitivos de travessia, com idade entre 14 e 18 anos. Metodologia: Foram mensuradas as variáveis antropométricas: altura, peso, dobras cutâneas tricipital e subescapular e circunferência braquial. Calculou-se o IMC de acordo com a classificação percentilar de NCHS (2000) e o percentual de gordura foi estimado por Slaughter (1988) e classificado por Lohman (1988), cujos resultados foram comparados aos valores obtidos por impedância perna-a-perna. Aplicou-se um questionário de frequência alimentar qualitativa, suplementação e hidratação. Resultados: Foram estudados 10 adolescentes, 60% do sexo masculino e 40% do sexo feminino (idade=15,1 anos Dp=1,6; altura=1,69cm Dp=0,1; peso=57,8kg Dp=8,6 e IMC = 20,2kg/m² Dp=2,3). Nenhum atleta apresentou-se acima do percentil 85 para IMC (sobrepeso). Dos participantes, segundo Slaughter (1988), 70% encontravam-se com percentual de gordura moderadamente alto, 20% com percentual baixo (todos do sexo masculino) e 10% com percentual ideal (do sexo feminino). O coeficiente de correlação de Pearson entre os dois métodos empregados para o cálculo do percentual de gordura foi de $r=0,79$ ($p<0,05$). Com relação a suplementação, 80% utilizava e 20% já utilizou suplementos. O uso foi indicado em 70% dos casos pelo treinador, 10% pelo médico e em 20% o uso ocorreu por conta própria. Quanto a hidratação, 50% relatou ingerir de 1 a 2 litros de água por dia. O uso de bebida esportiva ocorre em somente 30% dos indivíduos. Com relação ao consumo alimentar observa-se um baixo consumo de legumes e verduras. Conclusão: Observa-se a necessidade de melhor esclarecer aos atletas a importância de uma dieta equilibrada, valorizando o consumo adequado de líquidos e analisando a real necessidade do uso de suplementos.

PO-18-221

ALMOÇO COMO MOMENTO TERAPÊUTICO: UMA ABORDAGEM DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE COM MULHERES ALCOOLISTAS

MARIA CRISTINA FABER BOOG; SILZETH SCHLICHTING

Instituição: Departamento de Enfermagem/FCM/UNICAMP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O alcoolismo é problema relevante em saúde pública pelas consequências sociais e econômicas que acarreta, sendo o comprometimento do estado nutricional, um deles. O uso de etílicos por mulheres tem crescido, e a procura por tratamento aumentado, o que exige programas que acolham as mulheres na sua singularidade. Com o propósito de criar estratégias de educação em saúde (ES) que viessem de encontro a aspectos relativos à alimentação e nutrição, foi proposta intervenção com o objetivo de ressignificar o alimento e a alimentação na vida das pacientes, considerando que o almoço poderia ser incorporado como estratégia de ES e redução de danos. O objetivo da pesquisa foi analisar o resultado do almoço como momento terapêutico, explicitando pressupostos teóricos, estratégias e resultados. O projeto foi realizado por meio de três etapas: 1) visita ao domicílio para entrevista sobre história alimentar com 8 mulheres; 2) almoço da educadora/pesquisadora com as mulheres; 3) grupo educativo. As entrevistas foram gravadas e as etapas 2 e 3 registradas por observador. O método empregado foi clínico-qualitativo com análise de conteúdo. Os resultados referem-se à história alimentar e à intervenção educativa, sendo divididos, em 4 e 7 sub-categorias. A categoria história alimentar compreende: ser pobre, passar fome e passar necessidade; mesa - espaço da comensalidade; alimentação como geradora de conflito e violência; recusa do papel feminino tradicional. A categoria relativa ao processo educativo contempla: ambiência como facilitadora; compartilhar o alimento - tomar-se companheiro; ampliação da percepção do alimento; significados dos alimentos; sexualidade; recaídas; depressão x motivação. A estratégia revelou-se uma possibilidade de intervenção positiva para a redução de danos, desde que o profissional trabalhe a comensalidade, que contempla aspectos simbólicos e afetivos da alimentação, relevantes para a criação de vínculos e motivação para o tratamento. A estratégia foi incorporada ao serviço.

PO-18-222

AValiação DO CONHECIMENTO DE NADADORES ADOLESCENTES SOBRE ALIMENTAÇÃO EM EVENTOS DE COMPETIÇÃO

SOLANGE VALIO CAMARGO; PATRICIA ZUANAZZI PEREIRA; RENATA FURLAN VIEBIG

Instituição: Centro Universitário São camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Apesar da ligação entre nutrição balanceada e alta performance ser cada vez mais evidente, sabe-se que os hábitos alimentares dos adolescentes são freqüentemente inadequados, com dietas ricas em gordura e pobres em micronutrientes. No entanto, é notório o fato de que uma alimentação equilibrada antes, durante e após treinos longos e eventos competitivos resulta em maior desempenho, diminui o cansaço e a fadiga muscular e contribui significativamente para o crescimento e desenvolvimento saudáveis de adolescentes esportistas. Desta maneira, o presente estudo tem o objetivo de investigar o conhecimento de nadadores adolescentes sobre nutrição em eventos de competição e treinos de longa duração. A amostra estudada era composta de 24 indivíduos (15 meninos e 9 meninas) com idades entre 12 e 15 anos, integrantes da equipe de natação de um clube do município de São Paulo. Aplicou-se um questionário com sete perguntas de múltipla escolha abordando o tema de maneira global, como fontes alimentares e tempo antes e após a competição para consumir alimentos. Pôde-se verificar uma acentuada diferença entre os sexos, com 77,8% e 33,3% de aproveitamento ótimo/ bom para meninas e meninos, respectivamente. As questões com maior número de erros estavam relacionadas à definição de suplemento nutricional (37,5%) e ao que deve ser ingerido após a competição/ treino. (33,3%). Entre os adolescentes estudados observou-se alto índice de aproveitamento regular, especialmente no sexo masculino. Por fim, foi constatado conhecimento deficiente entre os indivíduos, principalmente os meninos, quanto a assuntos constantemente abordados e de vital importância para a saúde e o desempenho de atletas.

PO-18-223

AValiação ANTROPOMÉTRICA E DA PERDA HÍDRICA DURANTE TREINO INTENSO DE ATLETAS FEMININAS DE RUGBY

LUCIANA ROSSI; MARIANNA MARQUES PERRELLA; PATRÍCIA SAYURI NORIYUKI

Instituição: Centro Universitário ~São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A liga de Rugby tornou-se profissional em 1995, esporte praticado mundo afora, abrange, o Comitê Internacional de Rugby, 92 ligas nacionais. Dois times, cada um com 15 jogadores no campo, disputam a partida, sendo que esse pode ficar defasado devido à expulsão por conduta imprópria. O jogo é realizado em 2 tempos de 40 min, separados com um intervalo de no máximo 10 min. Não há interrupções, com exceção da ocorrência de contusões ou ferimentos. Durante os 80 min de partida, a bola fica em jogo em média 30 min; sendo o tempo remanescente constituído por contusões, conversões, tiros de pênalti ou bola fora de jogo. Durante a atividade física, níveis baixos de estresse térmico podem causar desconforto e fadiga, enquanto níveis maiores chegam a diminuir drasticamente o desempenho. O estresse térmico prolongado leva a hipoidratação, resultando em diminuição do volume sanguíneo, do rendimento cardíaco, da pressão sanguínea e finalmente na redução da eficácia no processo da transpiração. Em um treino ou partida de Rugby quantidades consideráveis de líquidos e eletrólitos são perdidos pelo suor, bem como é grande o gasto energético. De acordo com a porcentagem de desidratação corporal em relação ao peso, os sintomas fisiológicos podem variar desde sede até insuficiência renal e circulatória. Este trabalho teve como objetivo verificar a taxa de sudorese de atletas femininas de Rugby com as seguintes características: idade média de $18,9 \pm 3,0$ anos com variação entre 16 e 26 anos; altura $166,6 \pm 8,0$ cm com pequena variação ($CV = 4,8\%$), e peso de $64,6 \pm 8,1$ kg. O percentual de gordura médio foi de $23,4 + 4,4\%$. As atletas foram pesadas e submetidas a teste BIA antes e após o treino. O percentual de gordura corporal diminuiu em média 0,6% e a redução em relação ao peso foi estatisticamente significativa de 1,5%. As sensações fisiológicas de sede descritas pelas atletas condizem com o grau de desidratação encontrado. Este, entretanto, não apresenta riscos à sua saúde e desempenho atlético.

PO-18-224

DETERMINAÇÃO DA TAXA DE SUDORESE E SINTOMATOLOGIA DA SEDE APÓS UMA AULA DE RAW POWER IN MOTION RPM)

LUCIANA ROSSI; BRUNA IASI; PÂMELA GARCIA

Instituição: Centro Universitário ~São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A hidratação é fundamental para o desempenho do atleta, por isso é importante preocupar-se com o estado hídrico antes, durante e após a atividade física. Estes estudo foi conduzido em uma academia de São Paulo, com alunos praticantes de RPM - Body Systems. Foram avaliados 12 alunos, de ambos os sexos (66,7% mulheres e 33,3% homens), estes tinham em média 31,7 + 6,7 anos, 1,65 + 0,07 m e IMC 23,7 + 2,3 kg/m². A taxa de sudorese foi obtida da seguinte maneira: TS = (Pi-Pf)/ tempo total da atividade física - dada em ml/min. O tempo total da atividade física foi de 45 minutos conforme a programação da aula de RPM. Ainda após a pesagem final os alunos foram requisitados a responder o questionário de desidratação para posterior relação entre sintomatologia da sede e porcentagem de desidratação corporal. Obtivemos que a taxa de sudorese média foi de 11,5 + 7,0 mL/min e o % de perda de peso foi de 0,8 + 0,4 %, esta estatisticamente significativa (p<0,01). Houve um relato por 92% dos participantes de sensação de "boca seca", 100% não apresentaram sensação de fome e 83,3% sensação de sede - sintomas compatíveis com o grau médio de desidratação encontrado, pois reduções de peso corporal de até 1% têm como principal sintoma a sede normal e sensação de boca seca. Através dos resultados, pudemos confirmar que os participantes do estudo puderam relacionar a sintomatologia da sede compatível com o grau de desidratação apresentado. Deste modo, a sintomatologia da sede também pode ser uma metodologia indicativa do grau de desidratação do indivíduo e assim utilizável para aferir perdas importantes do total hídrico. Observou-se ainda que 83,3% da população relataram estar com vontade de beber água e, 16,7% isotônicos. Para o grau de desidratação, a grande maioria dos participantes soube indicar corretamente o meio ideal para atingir o estado de euidratação: a ingestão de água.

PO-18-225

AValiação ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA DE UM CLUBE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

MARCIA DE ARAUJO LEITE NACIF; RENATA FURLAN VIEBIG; SAMARA GARCIA; SIMONE KIKUCHI

Instituição: Centro Universitário São camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: A participação de crianças em eventos esportivos fornece a oportunidade de divertimento, integração social e desenvolvimento. A avaliação antropométrica é considerada de extrema importância para a determinação do perfil nutricional deste grupo etário. Objetivo: Avaliar o estado nutricional de crianças praticantes de atividade física regular de um clube no município de São Paulo. Método: Foram avaliadas 165 crianças, sendo 67 do sexo masculino e 98 do sexo feminino, com idades entre 3 e 10 anos, praticantes de atividade física de um Clube do município de São Paulo. As variáveis antropométricas analisadas foram o peso, altura, circunferência do braço e dobras triptial e subescapular. O IMC foi avaliado segundo os percentis propostos pelo NCHS (2000) e classificado pela OMS (1995). Calculou-se a porcentagem de gordura corporal nas crianças maiores de 7 anos segundo as equações propostas por Slaughter et al (1988) e classificação de Deuremberg e Hautuast (1990). Resultados: Verificou-se neste estudo que entre as meninas, 55,2% foram classificadas como eutróficas, 20% como obesas e 3% com risco para baixo peso. No sexo masculino, 61,2% estavam eutróficos, 15,3% foram classificados como obesos e 3,1% com risco para baixo peso. A média de IMC encontrada neste estudo foi de 16,9kg/m² no sexo feminino e de 17,5kg/m² no masculino. Quanto à porcentagem de gordura corporal, 60% das meninas estavam com a porcentagem de gordura dentro dos padrões adequados, 20% com porcentagem de gordura considerada moderadamente alta e 20% alta. Nos meninos, verificou-se que 40,8% tinham valores adequados de gordura corporal; 29,6% níveis moderadamente altos e 29,6% níveis altos. Conclusão: Os dados avaliados sugeriram alta proporção de indivíduos com excesso de peso, mostrando a importância da atividade física associada a programas de educação alimentar e incentivo de hábitos de vida saudáveis.

PO-18-226

SEGURANÇA E HIGIENE DO TRABALHO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ALESSANDRA BARRETO PARAVIDINO; ROSEANE M. SAMPAIO BARBOSA

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Segurança do trabalho é um conjunto de técnicas aplicadas, preventivamente ou corretivamente, para proteger os colaboradores dos riscos de acidentes inerentes aos processos de trabalho ou na realização de suas tarefas. Higiene do trabalho é a ciência e a arte dedicadas à antecipação, reconhecimento, avaliação e controle de fatores de riscos ambientais, originados nos postos de trabalho e que podem causar enfermidade, prejuízos para a saúde ou bem-estar dos colaboradores, tendo em vista o possível impacto nas comunidades vizinhas e no meio ambiental em geral. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições de segurança e higiene do trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) através de aplicação de um check-list. O check-list compreende dez diretrizes: Administração de Documentos, Informações para os Colaboradores, Avaliação de Riscos, Treinamentos, Ações Emergenciais, Segurança dos Equipamentos, Registro de Acidentes e Medidas Preventivas, Equipamento de Proteção Individual (EPIs), Ambiente de Trabalho e, Monitoramento e Revisão. Cada diretriz contém cinco parâmetros que são avaliados como Não Atendido (0 pontos), Parcialmente Atendido (1 ponto) e Plenamente Atendido (2 pontos). O Índice de Segurança e Saúde Ocupacional (ISSO) é obtido da soma dos resultados das diretrizes, podendo atingir 100 pontos (100%). Adotou-se na Unidade, como valor mínimo de ISSO, 70%. A UAN apresentou um ISSO de 85,7% alcançando, assim, o valor mínimo estipulado. As diretrizes Ações Emergenciais e, Monitoramento e Revisão receberam pontuação máxima e a diretriz que atingiu menor pontuação foi Segurança dos Equipamentos. Observa-se que grande parte dos itens não-conformes está relacionada à falta de informação dos funcionários sobre os procedimentos de segurança e higiene da Unidade. Além das medidas corretivas planejadas, sugere-se que sejam fornecidos a todos os colaboradores informações e treinamentos necessários para capacitá-los a trabalhar em segurança.

PO-18-227

CÁRIE DENTAL E ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES.

JULIANA A. D. BONINI CAMPOS; ÂNGELA CRISTINA CILENSE ZUANON

Instituição: Centro Universitário de Araraquara - UNIARA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O objetivo deste estudo foi verificar a relação entre a cárie dental e o estado nutricional de 1831 escolares, de ensino fundamental, da cidade de Araraquara (SP). Foi realizado levantamento dos índices ceod e CPOD, análise do índice de Knutson e avaliação antropométrica por meio das medidas de peso e altura. Para classificação do estado nutricional utilizou-se a referência do National Center for Health Service (NCHS) (2000). Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva e da razão de chances (odds ratio) para o desenvolvimento de lesão de cárie nos diferentes estados nutricionais. Pode-se observar maiores valores médios de ceod na dentição decídua em crianças com desnutrição. Estas apresentaram também maior porcentagem de sinais atuais e passados da doença cárie (54%) do que as crianças não desnutridas (31,9% em média), além do maior risco de desenvolvimento de lesões de cárie (OR=1,66). Na dentição permanente não observou-se relação entre o déficit nutricional e a prevalência de lesão de cárie. Pode-se concluir que houve relação de causa-efeito apenas entre a presença de lesões de cárie e a desnutrição na dentição decídua.

PO-18-228

PERFIL DO CONSUMIDOR DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS EM ACADEMIAS DE SACRAMENTO (MG)

CARLA CRISTINA SILVA ALMEIDA; ALESSANDRA MATELLI; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIB. PRETO - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: São claras as vantagens do exercício físico, desde que adequado a cada indivíduo, na promoção e manutenção da saúde, mas é importante ressaltar que benefícios adicionais podem ser conseguidos com uma alimentação saudável e balanceada. A nutrição é de fundamental importância para que o praticante de atividade física obtenha ótimos resultados, mas nota-se cada vez mais a adoção de “dietas milagrosas” e também o crescimento do consumo de suplementos nutricionais em academias de ginástica. Objetivo: Traçar o perfil de frequentadores de 3 academias de ginástica em Sacramento-MG, quanto ao consumo de suplementos nutricionais. Metodologia: Em uma amostra aleatória (n=56), de alunos de três academias de ginástica, entre 16 e 61 anos, foi aplicado um questionário composto de informações como idade, peso, altura, escolaridade, renda familiar mensal, tipo de modalidade esportiva, frequência e tempo em horas de prática de exercício físico e consumo de suplementos. Resultados: Do total da amostra, a maior parte (57%) usava suplementos (26,8% usavam ao menos 1 tipo de suplemento), com participação ligeiramente maior de homens. Os suplementos mais utilizados eram os de aminoácido ou produtos protéicos (53,1%), coerente com o fato de 34% terem como objetivo o ganho de massa muscular. Seguindo os suplementos protéicos, apareceram os isotônicos (47%), creatina (37%) e carboidratos (31%). A maior parte tomava suplementos por conta própria (37%) ou por indicação de amigos (21%); o nutricionista apareceu em 12,5% como fonte de prescrição. Conclusão: Os suplementos alimentares são importantes ferramentas que, em situações específicas, podem auxiliar no desempenho atlético, porém isto não justifica seu uso indiscriminado pela população em geral, que busca melhora em resultados estéticos ou apenas melhoria da qualidade de vida. O ideal será um tempo em que estas prescrições tiverem embasamento científico e forem sempre feitas por profissionais qualificados na área específica.

PO-18-229

PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS NOS LIPÍDEOS TOTAIS NO LEITE MATERNO DE RATAS DESNUTRIDAS.

AMANDA SANTOS DE SOUZA; LUCIANA DA CAMARA PACHECO; PRISCILA DA SILVA CASTRO; JAN NORA HOKOÇ; M. DAS GRAÇAS TAVARES DO CARMO

Instituição: Instituto de Nutrição - UFRJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Um suporte adequado de ácido docosahexaenóico (DHA) durante a gestação e lactação é necessário para o bom crescimento e desenvolvimento do cérebro. O teor de DHA no leite é influenciado pela dieta materna. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi verificar se a desnutrição causada pela Dieta Básica Regional (DBR), fornecida durante a gestação e lactação, afeta a composição relativa de ácidos graxos do leite materno. A DBR é composta de feijão mulatinho, farinha de mandioca, batata doce e carne seca. Utilizamos ratas Wistar que durante o período de gestação e lactação foram alimentadas com ração comercial (grupo Controle-GC) ou dieta DBR, que contém 1% de lipídios (grupo Desnutrido-GD). Aos 15 dias de lactação, as ratas foram anestesiadas com pentobarbital sódico® (ip) e injetada ocitocina. O leite foi extraído por compressão manual das tetas das ratas. Os lipídios totais do leite do GC e GD foram extraídos e os ácidos graxos foram avaliados por cromatografia gasosa após prévia extração e separação dos ésteres metílicos. Os ácidos graxos foram identificados por comparação do seu tempo de retenção com padrões conhecidos (Sigma e Supelco). Os resultados expressos como média±erro padrão. Na estatística, utilizamos t student e $p < 0,05$. A composição do leite do GC e GD foi, respectivamente, $39,5 \pm 2,9$ e $61,6 \pm 1,9\%$ de ácidos graxos saturados ($p < 0,05$), $24,0 \pm 2,0$ e $28,0 \pm 2,7\%$ de ácidos graxos monoinsaturados ($p < 0,05$), $35,8 \pm 1,0$ e $9,3 \pm 0,8\%$ de ácidos graxos poliinsaturados ($p < 0,05$), $1,8 \pm 0,04$ e $0,6 \pm 0,1\%$ de ácido araquidônico ($p < 0,05$) e $0,4 \pm 0,05$ e $3,1 \pm 1,3\%$ de DHA ($p < 0,05$). Os resultados mostram que houve uma maior concentração de ácidos graxos saturados, monoinsaturados e DHA no leite dos animais desnutridos, este último possivelmente devido à composição da DBR, rica em ácido alfa-linolênico.

PO-18-230

PERFIL NUTRICIONAL DOS ATLETAS DO TIME DE BASQUETE DA UNIARA DE ARARAQUARA-SP.

ANA LUIZA C. FARIA; PATRICIA M. SIMONE BARRETO; JOÃO PAULO BORIN

Instituição: Centro Universitário de Araraquara- UNIARA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

1.Introdução: A nutrição é fundamental não só para a melhora da estética como para as marcas desportivas; ela vai muito mais além: é fator preponderante para a manutenção de um ótimo funcionamento orgânico. 2.Objetivo: Avaliar a ingestão alimentar dos atletas do time de basquete da Uniara de Araraquara. 3.Casuística e Métodos: A investigação partiu dos seguintes pressupostos: a)na prática da atividade física seja ela qual for, torna-se imprescindível uma alimentação equilibrada; b)as condições de alimentação dos atletas nem sempre propiciam uma alimentação adequada; c)a utilização inadequada de suplementos nutricionais. O grupo foi caracterizado a partir de observação direta e do levantamento de informações, por meio de formulário específico. A avaliação nutricional considerou num primeiro momento a avaliação da ingestão diária de alimentos. A população estudada foi composta por 14 atletas do sexo masculino do time adulto de basquete da Uniara e 13 do time juvenil de basquete da Uniara. 4.Resultados: A idade média dos atletas foi de 20 anos. Apenas 15% realizavam 6 refeições por dia; 33,5% 5 refeições e 51,5% 4 ou menos. Observou-se que 48% faziam uso de suplementos, 63% modificavam sua alimentação no dia do jogo e que 96% não possuíam orientação alimentar para a prática esportiva. 5.Conclusões: Dentre as conclusões podem ser destacados a inadequação da ingestão alimentar e a falta de informação nutricional.

PO-18-231

PERCEPÇÃO DAS CONDIÇÕES ERGONÔMICAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO POR SEUS COLABORADORES

ADRIANA DUTRA CORREIA; DAYANNE MACHADO DOS SANTOS; KATHERINE RODRIGUES ASSIS; MARLENE AZEVEDO M. MONTEIRO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE - UNI-BH**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um conjunto de áreas de um serviço organizado, compreendendo uma seqüência e sucessão de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando assim atender às necessidades nutricionais de seus clientes, de modo que se ajuste aos limites financeiros da instituição. O objetivo do presente estudo foi conhecer a percepção dos colaboradores de uma UAN sobre as suas condições de trabalho. Este estudo foi desenvolvido em uma UAN situada na cidade de Belo Horizonte-MG, no período de março a abril de 2005. Foi realizada uma entrevista com quinze colaboradores dos turnos manhã e tarde da UAN através da aplicação de um questionário, contendo quatorze perguntas sobre o seu posto de trabalho, o esforço muscular (levantamento de cargas) e as posturas e o movimento durante a execução das tarefas. As respostas foram registradas na própria folha do questionário e posteriormente avaliou-se o grau de satisfação ou insatisfação dos colaboradores. Os resultados demonstraram que as maiores queixas foram em relação à temperatura, iluminação e ruído (28%), seguido por excesso de levantamento de peso (26%) e dores no corpo (25%). Estes fatores são limitantes para que os colaboradores tenham um bom desempenho, saúde, segurança e conforto, podendo indicar o seu descontentamento com as condições de trabalho na UAN, repercutindo assim, na sua produtividade.

PO-18-232

EFEITO DA DIETA HIPERLIPÍDICA EM RATOS

ANDRESA MARQUES MATTOS; CAMILA PASSOS DUARTE; MARIA DE AZEVEDO GANDINI; MARINA RODRIGUES BARBOSA; MONIKE RIBEIRO GÁRLIPP

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A dieta hiperlipídica e baixa em carboidrato, sem restrição calórica pode contribuir para desenvolvimento da Síndrome Plurimetabólica, caracterizada por obesidade, risco para cardiopatias, diabetes tipo 2 e esteatose hepática. A obesidade pode ser influenciada por fatores genéticos e hábitos alimentares. O objetivo do presente trabalho foi analisar modificações fisiológicas e metabólicas em ratos submetidos a dieta hiperlipídica por um mês. **MATERIAS E MÉTODOS:** Os animais receberam a dieta AIN-93 modificada, hipercalórica, com aumento do teor de lipídeos e diminuição do teor de carboidratos, enquanto o grupo controle recebeu a dieta AIN-93. **RESULTADOS:** Foi observado um menor consumo semanal da ração e um aumento da concentração de gordura hepática no grupo hiperlipídico em relação ao controle. Não foi observada variação significativa de peso.

PO-18-233

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE MACRONUTRIENTES DE JOGADORES DA SELEÇÃO BRASILEIRA MASCULINA DE HANDEBOL

SUELI LONGO

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A criação da Seleção Olímpica Permanente Masculina Adulta de Handebol visando a participação nos Jogos Pan Americanos de Santo Domingo, que valeram vaga para as Olimpíadas de Atenas propiciaram um trabalho interdisciplinar enriquecedor. Avaliar o consumo alimentar de macronutrientes dos jogadores de handebol foi o primeiro objetivo na área de nutrição. Optou-se pela utilização do Recordatório de 24 horas e do Questionário de Frequência de Consumo Alimentar. Para os cálculos nutricionais utilizou-se o Programa de Apoio a Nutrição (NUTWIN) - UNIFESP. O parâmetro de comparação foi a Diretriz da Sociedade Brasileira de Medicina no Esporte. **Resultados e Discussão:** A cultura da valorização da proteína como principal nutriente para o rendimento esportivo faz com que os atletas apresentem um consumo excessivo deste (>2,0g/kg peso/dia). Sendo as principais fontes alimentares de origem animal o teor de gordura saturada e colesterol também ultrapassam a recomendação (> 10% do valor calórico total e > 300mg/dia respectivamente). O carboidrato normalmente é pouco valorizado pelos atletas sendo seu consumo inferior a 4g/kg peso/dia. A reposição de líquidos e fluídos caracterizou-se como insuficiente. Dietas hiperproteicas, hiperlipídicas e hipoglicídicas são bastante difundidas no meio esportivo, no entanto, no handebol que se caracteriza predominantemente como uma atividade aeróbia, tal padrão alimentar pode interferir negativamente no rendimento esportivo. A desidratação é considerada também como fator negativo para rendimento. A nutrição tem papel importante no rendimento esportivo, sendo primordial a análise do consumo alimentar do atleta seguido de uma orientação nutricional focada nas fases de treinamento e competição. Os modismos alimentares nem sempre possuem o embasamento necessário para dar o suporte que o atleta necessita. Hipervalorizar as proteínas e consequentemente os lipídios em prejuízo aos carboidratos podem levar ao comprometimento do rendimento esportivo.

PO-18-234

PROGRAMA DE MELHORIA DA QUALIDADE DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO CENTRO DE ATIVIDADES DE FLORIANÓPOLIS DO SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO

KARINA NUNES DE SIMAS; DENISE CARVALHO VIEIRA; JÉSSICA DA LUZ PEREIRA; MURILO ANDERSON PEREIRA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Grande parte dos comerciantes da Grande Florianópolis são beneficiados com o sistema de refeições oferecidas pelos Restaurantes do Serviço Social do Comércio (SESC), caracterizados por baixo preço e refeições de qualidade. Com base na implementação da atual Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe da necessidade de elaboração de requisitos higiênicos-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional, elaborou-se um projeto para a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do SESC, objetivando a melhoria das condições higiênicos-sanitárias a partir da implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Para o desenvolvimento do MBPF foi utilizado o roteiro do CRN da 4ª região juntamente a um roteiro padronizado do SESC, sendo estes embasados na RDC 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria 326 de 30 de julho de 1997. Os POPs implantados na UAN foram elaborados, também, com base na RDC 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC 275 de 21 de outubro de 2002. A implementação dos POPs ocorreu através de atividades lúdicas, como jogos e dinâmicas, além da implementação durante a realização da própria atividade. Foram implementados dez POPs na Unidade, Higiene pessoal, Higienização de equipamentos, utensílios, mobiliários e instalações, Potabilidade da água, Controle integrado de pragas e vetores, Higienização da caixa de gordura, Programa de coleta de amostra e Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens. A implementação do MBPF e POPs repercutiu diretamente na melhoria das condições higiênicos-sanitárias do estabelecimento e das refeições oferecidas, beneficiando, por consequência, os usuários do Restaurante. Além disso, a implementação dos POPs e MBPF regulamenta a Unidade às exigências atuais da Vigilância Sanitária Municipal e Legislação Federal vigente.

PO-18-235

QUALIFICAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS: TREINAMENTO HIGIÊNICO SANITÁRIO APLICADO EM PANIFICADORAS DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ, SC.

CASSIANI GOTÂMA TASCA; LUCIANE ÂNGELA NOTTAR NESELLO; RENATA LABRONICI BERTIN

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição - UFSC**Ag.Financiadora:** UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A qualidade é uma das preocupações mais emergentes dos profissionais do ramo alimentício, na busca da satisfação dos seus clientes Para garantir ao consumidor produtos saudáveis e de qualidade, é imprescindível a adoção de práticas adequadas de produção, no intuito de eliminar, minimizar e prevenir os riscos de contaminação direta ou cruzada entre os alimentos. O objetivo deste trabalho foi realizar treinamento com os funcionários de uma rede de panificadoras do município de São José/SC, enfatizando a prática do controle higiênico-sanitário, bem como a importância das boas práticas de manipulação. A amostra foi composta por 24 funcionários de uma rede de panificadoras, sendo o trabalho desenvolvido separadamente em cada um dos três estabelecimentos, durante uma semana. A atividade foi realizada através de um ciclo de palestras, dinâmicas e debates, tratando dos principais pontos críticos de controle, boas práticas de manipulação de alimentos, e ainda noções de legislação sanitária. Para avaliação do conhecimento assimilado pelos funcionários, foi aplicado um questionário elaborado. Através do questionário verificou-se assimilação de boa parte do assunto abordado, principalmente em relação ao correta utilização das luvas de proteção, higienização adequada das mãos e aspectos da legislação sanitária. Os resultados obtidos através deste trabalho foram muito positivos, uma vez que observou-se a mudança de conceitos pela maior parte dos funcionários. Conclui-se que a realização de atividades aplicadas aos manipuladores de alimentos, que visem o incentivo as boas práticas de manipulação e controle higiênico-sanitário, devem ser constantes nas panificadoras, destacando-se a presença do profissional nutricionista. **Palavras-chave:** panificadoras, manipuladores de alimentos, controle higiênico-sanitário, qualidade.

PO-18-236

MARKETING NUTRICIONAL DE UM ALIMENTO FUNCIONAL DESTINADO A POPULAÇÃO INFANTIL.

VANESSA DIAS CAPRILES; KARLA E.A. DA SILVA; MAURO FISBERG

Instituição: Nutrociência, assessoria em nutrologia.**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

O segmento de mercado do queijo “petit suisse” teve crescimento considerável nos últimos anos, indicando a elevada aceitação deste tipo de alimento pelo público infantil, conseqüentemente, seu elevado potencial como alvo de diferenciação através da adição de nutrientes e ingredientes funcionais. Devido aos efeitos benéficos potenciais dos ingredientes prebióticos e probióticos para a população infantil, o objetivo deste trabalho foi desenvolver e descrever um plano estratégico de marketing nutricional de um queijo “petit suisse” simbiótico destinado à população infantil. Os ingredientes escolhidos foram inulina e oligofrutose e a co-cultura de *Bifidobacterium lactis* e *Lactobacillus acidophilus*. A recomendação de ingestão foi estabelecida em duas porções do produto por dia, equivalente a 4g de inulina e oligofrutose/dia e 108 - 1010 UFC/dia das culturas probióticas, dentro do intervalo recomendado de consumo diário de probióticos e de acordo com as exigências da legislação brasileira. Um queijo “petit suisse” disponível no mercado foi escolhido como o produto de base ao qual seriam adicionados os ingredientes funcionais. Com base nestas informações e na legislação brasileira de rotulagem nutricional e de alimentos funcionais foram elaboradas as informações que poderiam constar no rótulo do queijo “petit suisse” simbiótico. Como estratégia de marketing nutricional, considerando-se a fase de lançamento do produto, elaborou-se a monografia do produto e um folder informativo. Conclui-se que o presente trabalho apresenta bases teóricas para o desenvolvimento de um queijo “petit suisse” simbiótico de acordo com a legislação vigente e com as características tecnológicas e nutricionais do produto, bem como a estratégia de marketing nutricional para profissionais de saúde, o que permitiria a sua divulgação na fase de lançamento.

PO-18-237

PERFIL DE ALUNOS DE ACADEMIAS QUE UTILIZAM SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS.

WILSON CÉSAR DE ABREU; JULIANO SILVA ROCHA; FABIANO KENJI HARAGUSHI

Instituição: CENTRO UNIVERSITARIO DE LAVRAS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Nos últimos anos o número de academias vem crescendo no Brasil, o que significa que mais pessoas estão buscando realizar atividades físicas sem a finalidade de competição. No entanto, a maioria dos esportistas estão mais preocupados com a estética. Para alcançá-la, vale quase tudo, inclusive o uso de suplementos nutricionais. Este estudo teve o objetivo de traçar o perfil de alunos de academias que utilizam suplementos nutricionais. Foram avaliados 200 indivíduos de academias das cidades de Lavras e Campo Belo em Minas Gerais. Cada participante respondeu um questionário com informações sobre a modalidade praticada, suplemento utilizado, indicação da suplementação, entre outras. A maioria dos entrevistados eram do sexo masculino (68%). A média de idade foi igual a 23,9[plusminus]6,1 anos. A maioria dos participantes (54,5%) frequentava a academia três vezes por semana e 49,5% praticava musculação. A prática de atividade física com o objetivo de hipertrofia muscular foi maior entre homens ($p < 0,05$) e o objetivo de perda de peso foi maior entre as mulheres ($p < 0,05$). As mudanças de hábitos alimentares foram relatadas por apenas 33% dos participantes. Apenas 1,5% utilizavam suplementos sob orientação de um nutricionista, enquanto que 72% faziam uso dos suplementos por indicação de amigos. Os suplementos mais utilizados foram a L-carnitina (26,5%), carboidratos (23%) e a creatina (18,5%). A utilização de suplementos para perda de peso foi relatada por 34% dos participantes sendo maior entre as mulheres ($p = 0,0001$). Quanto aos possíveis efeitos adversos apenas 11% relataram conhecê-los. Os resultados mostram um situação preocupante, um vez que, a maioria da população estudada não conhece os efeitos adversos do uso de suplementos e realiza a suplementação sem qualquer orientação profissional. Com Isso, torna-se fundamental aplicação de medidas com a finalidade de conscientização sobre os riscos e benefícios da utilização de suplementos, bem como a importância de uma alimentação adequada.

PO-18-238

PROPOSTA DE REESTRUTURAÇÃO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO SESC/CACUPÉ/FLORIANÓPOLIS (SC)

TICIANE PEDOTT BARON; ROSSANA PACHECO COSTA PROENÇA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da colônia de férias do Serviço Social do Comércio (SESC) deve passar por reformas, buscando preservar e melhorar o fluxo produtivo, bem como as condições de trabalho, realizo-se este estudo. Objetivo: Analisar as condições de funcionamento da UAN para viabilizar uma proposta de reestruturação das áreas de produção. Metodologia: Avaliação do fluxo produtivo, através da observação da rotina da UAN, dos fluxos de alimentos, pessoas e lixo, bem como da estrutura física; Identificação dos problemas atuais no funcionamento e das expectativas em relação à reforma por meio de entrevistas; Cálculo da estimativa de aumento do número de refeições; Identificação das áreas operacionais que necessitam de reestruturação; Definição pela análise aprofundada das áreas de recebimento e armazenamento; Determinação da área mínima e proposta de reestruturação para as áreas de recebimento e armazenamento. Resultados: Considerando o preconizado na legislação e na bibliografia, foi realizado um estudo preliminar para construção de uma nova área de recebimento e armazenamento. Esta área deve possuir uma plataforma de descarga, espaço para conferência dos gêneros, lixeira, lavatório, mesa, balança plataforma, área de pré-lavagem para a higienização de hortifrutigranjeiros, monoblocos e carrinhos. A área de armazenamento foi proposta dividida em: Almojarifado; Depósito de produtos de limpeza; Depósito de bebidas; Depósito de material de apoio do restaurante; Câmaras frias e Área de controle administrativo. As câmaras frias já existentes serão deslocadas e reaproveitadas, propondo-se a construção de uma nova câmara fria. Essas três câmaras frias propostas armazenarão: carnes e salgados para a lanchonete (congelados); alimentos preparados (refrigerados); hortifrutigranjeiros e ovos (refrigerados). Conclusão: A reestruturação proposta nas áreas de recebimento e armazenamento busca influenciar positivamente na qualidade das refeições servidas no local.

PO-18-239

CAMPANHA DO PRATO LIMPO: ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO E CONSCIENTIZAÇÃO PARA A REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

VANESSA DIAS CAPRILES; KELLY SALUTE BALIEIRO; ADRIANA HORTA GRESELE

Instituição: Concessionária Union**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) o desperdício de alimentos é um fator que afeta a produtividade e eleva os custos. Em uma das UANs administradas pela concessionária Union o resto alimentar é o principal responsável pelo desperdício de alimentos (84%), com média diária de 32,3Kg. Objetivo: implementar um programa de educação nutricional e conscientização visando à redução do resto alimentar através da sensibilização dos clientes desta UAN. Realizou-se a avaliação da cadeia de desperdício que pode ocorrer em uma UAN, desde o recebimento dos gêneros alimentícios até a devolução das bandejas. Este controle foi realizado em três dias não consecutivos de diferentes semanas do mês de abril/2004. A maioria (60,15%) dos procedimentos adotados na etapa de pré-preparo estava adequada, avaliado através do fator de correção esperado para cada alimento. Tanto a taxa de resto alimentar (4,85%) como a de sobra (1,75%), e conseqüentemente o desperdício da refeição pronta (6,60%), estão bem controladas e indicam a eficiência administrativa. A baixa taxa de sobras indica a adequação qualitativa e quantitativa do planejamento dos cardápios e das compras de gêneros alimentícios e a baixa taxa de resto indica a boa aceitação do cardápio pelos usuários. Foi adaptado e implementado um programa de comunicação em nutrição previamente desenvolvido nesta UAN cuja abordagem é a conscientização dos usuários do restaurante a respeito da problemática do resto alimentar. Foram elaborados materiais informativos que foram disponibilizados na Intranet e na UAN, através destes materiais os usuários puderam acompanhar diariamente o andamento da campanha. Estabeleceu-se uma meta de redução de 5Kg do resto alimentar diário no mês de abril, obtivemos uma média de 25,2Kg. Através dos resultados encontrados conclui-se que a campanha de redução de resto alimentar foi bem sucedida e que o desperdício de alimentos na UAN está devidamente controlado do ponto de vista administrativo.

PO-18-240

PERFIL NUTRICIONAL DE ATLETAS INFANTO-JUVENIL DE VÔLEI FEMININO

TATIANA CRISTINA DE SOUZA; WILSON CÉSAR DE ABREU; JULIANA B. M. MIAMOTO; FABIANO KENJI HARAGUSHI

Instituição: CENTRO UNIVERSITARIO DE LAVRAS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A ingestão alimentar adequada constitui um fator essencial para um bom desempenho esportivo. Além disso, uma dieta equilibrada contribui para a manutenção de um estado nutricional saudável e uma composição corporal favorável a prática de atividades físicas. Na década de 90 com a conquista de expressivos resultados no cenário mundial pelo vôlei brasileiro, cresceu o interesse na prática deste esporte. O objetivo deste estudo foi avaliar o perfil nutricional de jogadoras de vôlei feminino das categorias infanto-juvenil de um clube de Lavras-MG. Utilizou-se o Índice de Massa Corporal para determinar o estado nutricional. Já o consumo alimentar foi calculado a partir da média de três registros alimentares. Participaram deste estudo 38 jogadoras com idade média igual a $14,78 \pm 1,27$ anos. A maioria (68,4%) encontrava-se eutrofica e 28,9% apresentavam risco para sobrepeso. A ingestão calórica média foi de $2264,27 \pm 591,70$ kcal. Quanto a distribuição de macronutrientes, 39,5% das atletas consumiam dieta com baixo teor de carboidratos (<50%), principal substrato utilizado na prática esportiva destas atletas. O alto consumo de lipídeos (>30%) foi encontrado em 76,3% das participantes. A ingestão média de proteínas por kg/peso foi igual a $1,51 \pm 0,29$ g/kg, sendo que 15,8% ingeriam mais de 2g/kg/peso/dia. O consumo médio de cálcio foi baixo ($684,59 \pm 287,61$ mg/dia), sendo que apenas 5,3% das atletas atingiram a quantidade recomendada (AI). A ingestão média de ferro foi de $15,94 \pm 5,86$ mg/dia. Porém entre as atletas com idade superior a 14 anos, a maioria (65,5%) apresentou uma ingestão de ferro abaixo da RDA (15mg/d). A dieta desequilibrada ingerida por essas atletas contribui negativamente para sua saúde, podendo inclusive aumentar o risco futuro de doenças cardiovasculares, osteoporose e anemia. Ressalta-se ainda, a importância de uma melhor distribuição dos macronutrientes, especialmente, uma maior ingestão de carboidratos para que haja um melhor desempenho físico.

PO-18-241

A QUALIDADE DE VIDA DO IDOSO: ANÁLISE DA CORRELAÇÃO ENTRE ALIMENTAÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E RELACIONAMENTO SOCIAL

MARIA APARECIDA CONSTANTINO; LUIZ CESAR MESQUITA QUINTELLA; DENISE CAVALLINI CYRILLO; ANTONIO CARLOS COELHO CAMPINO

Instituição: PRONUT FCF/FEA/FSP - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Estudos na América Latina e no Brasil, em particular, referentes à qualidade de vida em pessoas idosas, são emergentes, sendo que, cerca de 40,18% das pesquisas brasileiras sobre qualidade de vida referem-se aos idosos. É considerado que o fato da intensificação dos estudos justifica-se pelo processo de envelhecimento mais tardio nos países menos desenvolvidos, que passaram a sofrer a transição demográfica a partir dos anos 90, com a percepção do envelhecimento extremamente rápido de suas populações. O aumento da longevidade do ser humano, alcançado através do desenvolvimento sócio-econômico-científico da humanidade, implica em que viver cada vez mais pode resultar numa sobrevivência que busca uma vida harmoniosa, com disposição para enfrentar os desafios do cotidiano. O grande desafio, que a longevidade aumentada promove, é o de se conseguir uma sobrevida cada vez maior, com uma qualidade de vida consistente. O processo de envelhecimento é heterogêneo, podendo resultar em situações com uma boa qualidade de vida, vivenciada por uma minoria, e em outras, não tão bem sucedida. O desafio é conseguir que os anos vividos a mais ocorram de uma forma digna e respeitosa, estabelecida pela relação entre alimentação, atividade física e relacionamento social. O objetivo foi avaliar ações de Qualidade de Vida do Idoso correlacionando a alimentação, atividade física e relacionamento social. Estudo transversal. Pesquisa de campo realizada em abril/2004, no CEPE-USP, contendo uma amostra de 486 pessoas, da comunidade USP. Destes, foram analisados 48 idosos. A avaliação utilizada foram correlações entre índice de massa corporal, prática de atividade física e relacionamento social, demonstrando correlação entre os fatores discutidos. O trinômio alimentação, atividade física e relacionamento social têm papel fundamental na obtenção de uma vida de qualidade, independente de idade, contudo para os idosos os dados analisados demonstram a importância essencial desses fatores.

PO-18-242

AValiação DA IMPLANTAÇÃO DOS CINCO SENSOS (5 S'S) EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO MUNICÍPIO DE ITAJAÍ - SC

GUILHERME CYSNE ROSA; ANA PAULA FUCHS DOS SANTOS; JOICE SUSIN; ROBERTA REIS AMORIM; BETHANIA HERING RIEKES; ELISABETH BARTH ALMEIDA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Em um Sistema de Alimentação Coletiva a segurança se refere à responsabilidade em relação à saúde do cliente. Para isso utilizam-se os 5S's (utilização, organização, limpeza, saúde e autodisciplina), com o intuito de oferecer maior qualidade e satisfação. O objetivo do trabalho foi verificar a utilização dos cinco sentidos (5S's) no Restaurante Universitário, analisando algumas etapas e aspectos ambientais. Foram utilizados onze check-list dos 5 S's, tornando-se possível ter uma avaliação da aplicação dos cinco sentidos. No sentido de utilização encontraram-se 75,55% dos itens corretos que foram analisados conforme o check-list, sendo que o restante 24,45% estavam inadequados; 74,44% dos dados avaliados no sentido de ordenação apresentavam-se adequados e 25,56% incorretos; 62,66% do sentido de limpeza estava dentro dos padrões e 37,33% inadequados; no sentido de saúde 70% dos itens estavam corretos e 30% não estavam de acordo com o padrão; e por fim, o sentido de autodisciplina que se avaliou 86% de itens normalizados e 14% itens irregulares. Esses dados foram obtidos através de médias e porcentagem de cada sentido. A avaliação da qualidade das etapas dentro de uma UAN, só é possível praticá-la quando existe iniciativa, participação e envolvimento de toda equipe, e isso inclui, cuidados de higiene, escolha, armazenagem, preparo e distribuição da alimentação, bem como, contratação, treinamento e manutenção de pessoal especializado. Os relatórios pesquisados evidenciaram que o restaurante busca atingir as metas dos cinco sentidos, sendo que cada sentido encontrava-se acima de 50% corretos. Todavia, deixou a desejar em alguns aspectos que podem ser solucionados futuramente.

PO-18-243

DETERMINAÇÃO DA TAXA DE SUDORESE DURANTE AULA DE JUMP FIT E IMPACTO DA DESIDRATAÇÃO ATIVA NO EXAME DE BIA

LUCIANA ROSSI; MELINA MIGUEL; DANIELA T. ALMEIDA

Instituição: Centro Universitário ~São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Atualmente há uma crescente preocupação com a qualidade de vida, recuperação e manutenção da saúde, estética, perda de peso e concomitante ganho de massa muscular. Estes são cada vez mais os motivos para levar as pessoas a procurar uma academia para praticar atividade física. Porém durante a prática excessiva, alterações fisiológicas relacionadas com a perda hídrica podem comprometer o desempenho físico e por sua vez interferir nos processos metabólicos do organismo e na composição corporal. Este trabalho teve como objetivo determinar a taxa de sudorese em desportistas que praticavam Jump Fit e seu impacto no rendimento e resultado do exame de bioimpedância. Para tanto, a coleta de dados foi realizada em uma academia de ginástica da região metropolitana de São Paulo. A amostra foi composta por sete indivíduos dos quais 57,1% sexo do feminino (n = 4) e 42,9% do sexo masculino (n = 3). Para avaliar a taxa de sudorese, todos os alunos foram pesados antes (Pi) e depois (Pf), utilizando uma balança Tanita com BIA (Bioimpedância) - modelo TBF-551. A taxa de sudorese foi calculada da seguinte maneira: $TS = (Pi - Pf) / \text{tempo total de atividade física}$. O tempo total de atividade foi de 45 minutos, de acordo com a programação da aula. A análise dos dados mostrou que a desidratação ativa dos desportistas durante aula de Jump Fit, com perda significativa de $0,6 \pm 0,3$ kg alterou o % de gordura corporal determinado através do exame de BIA. Ressalta-se assim que a aula de Jump Fit realizada em temperatura de 18°C foi suficiente para produzir uma alteração hídrica significativa em seus praticantes. A taxa de sudorese em tais condições foi de $10,8 \pm 7,2$ mL/min, podendo atingir valores maiores em condições térmicas diferentes. O monitoramento da taxa de sudorese é aconselhável para o emprego de correta estratégia de reidratação nestes desportistas, uma vez que a literatura especializada na área preocupa-se em determinar a taxa de sudorese principalmente de atletas.

PO-18-244

ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DE ATLETAS DO PÓLO AQUÁTICO DE UM CLUBE DO RIO DE JANEIRO

JOSELY CORREA KOURY; EMILSON DE SOUZA PORTELLA; GUSTAVO CASIMIRO LOPES; AMANDA DE CARVALHO MELLO; GISELLE DA SILVA DUARTE

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

A adequação nutricional é fundamental para o bom desempenho de atletas de diferentes modalidades. O presente estudo objetivou avaliar o estado nutricional de 15 atletas competitivos de pólo aquático de um clube da cidade do Rio de Janeiro, do gênero masculino, com idade média de $23 \pm 5,7$ anos. Para determinação da composição corporal foi utilizado o protocolo de Jackson-Pollock (7 dobras cutâneas); a ingestão dietética foi avaliada a partir do registro alimentar de três dias e a quantificação dos nutrientes foi determinada através do aplicativo Programa de Apoio à Nutrição, versão 2,5, atualizada com dados da composição de alimentos descritos na tabela do USDA; os indicadores bioquímicos (Hemoglobina-HB, Hematócrito-HT e Volume Corpuscular Médio-VCM, Hemoglobina Corpuscular Média-HCM e Concentração da Hemoglobina Corpuscular Média-CHCM) foram obtidos por contador automático Cell/Dyn Cobas. Os resultados mostraram que os atletas apresentavam a seguinte composição corporal: 85 ± 11 kg de massa corporal total, 181 ± 5 cm de estatura, $18 \pm 7\%$ de gordura corporal e 69 ± 6 kg de massa corporal livre de gordura, adequada a modalidade praticada. O estudo dietético revelou que a mediana do consumo de energia (3625 kcal) e de carboidratos (47,4%) estavam abaixo, enquanto que as proteínas (19,3%) e os lipídios (30,5%) estavam acima dos valores preconizados pela American Dietetic Association (2001). Os indicadores bioquímicos e os valores hematimétricos encontrados foram: HB = $15 \pm 1,2$ g/dL; HT = $45 \pm 3,3\%$; VCM = $85 \pm 2,9$ fL; HCM = $29 \pm 1,3$ pg; CHCM = $34 \pm 0,6$ g/dL. Todos os resultados hematológicos encontravam-se no limite mínimo do valor de referência, indicando, possivelmente, anemia hipocrômica e microcítica. Os resultados demonstram que a dieta consumida não atendia as recomendações nutricionais, o que pode ter contribuído para inadequação dos indicadores bioquímicos.

PO-18-245

AVALIACAO DE CREATININA E UREIA EM MULHERES ACIMA DE 55 ANOS DE IDADE PRATICANTES DE EXERCICIOS RESISTIDOS

DIOGO FERNANDO RIBEIRO; NOLER HEYDEN FLAUSINO; MARIA INÊS LUIZ RIBEIRO

Instituição: GEPAAF/Unifenas/Efoati-Ceufe**Ag.Financiadora:** EFOATI-CEUFE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 15: 30-16: 30: 00

Introdução: A creatinina é um indicador do catabolismo muscular. Em alguns estudos tem sido relatados o seu aumento em atletas de alto rendimento. Em relação a idosos poucos estudos existem. Objetivo: O presente estudo tem como objetivo avaliar e analisar as concentrações de uréia e creatinina e sua subsequente alteração após 10 semanas de exercícios resistidos realizados numa frequência de 3 vezes por semana. Matérias e métodos: O grupo participante deste estudo era formado por 20 voluntárias com idades variando entre 55 a 75 anos, frequentadoras do grupo Equilíbrio e Movimento da Efoati-Ceufe (Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas Aberta a Terceira Idade-Centro Universitário Federal). Todas se encontravam ativas e passaram por um exame de sangue antes e após o programa de exercícios resistidos, o método empregado para análise dos exames era o calorimétrico enzimático. Os exercícios resistidos eram feitos 3 vezes por semana com uma carga de 50 % do RM. Resultados: Os resultados estão expressos em média e desvio padrão, pré-teste de creatinina $0,83 \pm 0,1$ e no pós-teste foi de $0,75 \pm 0,05$, já a concentração de uréia no pré-teste foi de $29,25 \pm 4,75$ já pós-teste $30,25 \pm 2,75$. Os valores perante estatística tiveram como T = 1,93 e P 0,55. Conclusão: Concluímos que os resultados não tiveram uma diferença muito significativa, mas fica para futuros estudos essas mudanças e encontra-se em andamento o mesmo trabalho mas cuidando das variáveis nutricionais.

PO-18-246

DEFINIÇÃO DE CRITÉRIOS PARA PREPARAÇÕES DE ARROZ NO CONTEXTO DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE REFEIÇÕES

ROSSANA P. DA COSTA PROENÇA; ANA CAROLINA FERNANDES; BIANCA EMMENDOERFER DUTRA; BETHANIA HERING RIEKES; ANETE ARAUJO DE SOUSA; MARCELA BORO VEIROS

Instituição: Departamento de Nutrição - UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 15: 30-16: 30: 00

O sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial - AQNS foi desenvolvido com intuito de possibilitar o acompanhamento da elaboração de refeições em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs), associado ao sistema de Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. O presente estudo objetiva complementar a concepção do sistema AQNS, desenvolvendo critérios para as preparações à base de arroz. Realizou-se este estudo através de pesquisa bibliográfica, coleta de informações de rótulo, consulta a especialistas, estudo piloto em laboratório e estudo de caso em UPR. Ao final, definiram-se etapas a serem observadas para a manutenção da qualidade nutricional e sensorial das preparações de arroz e critérios para observação de cada uma; estabeleceram-se indicadores de qualidade e pontos críticos de controle, resultando na composição do módulo “Arroz” do sistema AQNS. Na proposição do sistema, as etapas a serem observadas para a manutenção da qualidade nutricional e sensorial das preparações de arroz são: 1.aquisição, 2.recebimento, 3.armazenamento, 4.lavação, 5.adição de sal, 6.adição de óleo, 7.adição de água, 8.cocção, 9.espera para distribuição e 10.distribuição. Os pontos críticos de controle foram estabelecidos nas etapas 1, 5, 6, 7, 9 e 10. Os critérios para observação de cada uma correspondem aos indicadores de qualidade pré-definidos. Sugerem-se passos para monitorar, corrigir ações e avaliar as etapas; contidos no quadro descritivo da preparação. Salienta-se a importância da padronização e manutenção do processo através de ficha técnica. Apesar da prática doméstica e em UPRs, a questão da lavação do arroz foi observada como uma não obrigatoriedade, visto que tal necessidade não foi constatada nas fontes de pesquisa, pois considera-se que possa gerar perdas nutricionais através da água desprezada. Portanto, optou-se pela recomendação de não lavar e adquirir arroz cujo fabricante indique “não é preciso lavar”, conforme encontrado em metade das embalagens observadas.

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
ABREU, L. M.	PO-18-166
ABREU, S.M.	PO-17-149
ABREU, W. C.	PO-18-147;PO-18-156
ABREU, W.C.	PO-18-031
ABREU,W.C	PO-18-240
ABREU,W.C.	PO-17-227;PO-18-237
AFONSO CR	PO-16-242
AFONSO, C. R.	OR-18-004
AFONSO, M.S.	PO-16-181
AGLIUSSI, R.G.	PO-17-144
AGUIAR, J.PL.	PO-17-073;PO-17-189;PO-16-206;PO-16-225;PO-16-223;PO-17-205;PO-16-202;PO-17-203;PO-16-034;PO-17-215
AGUIAR, J.PL..	PO-16-142
AGUIAR, JPL	PO-17-102
AGUIAR, R.E.	PO-18-088
AGUIAR, S	PO-17-121
ÁGUILA, MB	PO-16-132
AKUTSU, R	PO-17-179;PO-17-248;PO-17-175;PO-18-167;PO-18-210;PO-18-091
AKUTSU, R.	PO-18-200;PO-17-001;PO-17-049
ALAMADA, M. O. R. V.	PO-17-146
ALBIERO, KA	PO-17-023
ALBINA, T.	PO-16-063
ALBINO,L.ET.	PO-16-186
ALCANTARA, EA.	PO-16-054
ALCANTARA, TANIA C. M.	PO-18-080
ALENCAR, F. H.	PO-17-051;PO-17-063;PO-17-071;PO-17-060;PO-18-030;PO-18-012
ALENCAR, F. H.	PO-17-011
ALENCAR, F. H.	PO-17-081;PO-16-046
ALENCAR, FH	PO-16-019
ALENCAR, EH.	PO-16-034;PO-16-225;PO-17-201;PO-16-142
ALENCAR, S.M.	PO-18-195
ALESSI, M.	PO-18-052;PO-18-093
ALEXANDRE, TATIANA	PO-17-225
ALEXANDRE, V. P.	PO-16-056
ALEXANDRE, V.P.	PO-18-044
ALFENAS, R.C.G.	PO-18-059;PO-17-072;PO-17-088
ALFENAS, RCG	PO-17-148
ALMEIDA, A. C.	PO-17-128
ALMEIDA, AC	PO-16-215
ALMEIDA, AD	PO-17-013
ALMEIDA, B.B.	PO-17-198
ALMEIDA, CCS	PO-18-228
ALMEIDA, D.D.	PO-18-076
ALMEIDA, D.T.	PO-18-243
ALMEIDA, E B	PO-18-181
ALMEIDA, E. C.	PO-16-080
ALMEIDA, E.B.	PO-17-173;PO-18-242;PO-17-083
ALMEIDA, EB	PO-18-189;PO-18-218;PO-18-219
ALMEIDA, EB DE	PO-18-199
ALMEIDA, EA.S.	PO-16-131;PO-18-109
ALMEIDA, F.Q.A	PO-17-091
ALMEIDA, HC	PO-16-215
ALMEIDA, L. P.	PO-17-109
ALMEIDA, M. C.	PO-17-043
ALMEIDA, M.G.	OR-18-006

NOME	TRABALHO
ALMEIDA, MG	PO-16-128;OR-18-001
ALMEIDA, N.C.	PO-16-197
ALMEIDA, R.N.A.	PO-17-163;PO-18-132
ALMEIDA,N.C.	PO-16-231
ALUNAS 7PERÍODO DIURNO	PO-18-129
ALVARES, E.P.	OR-17-011
ALVAREZ, M.M.	PO-16-102
ALVAREZ-LEITE, J.I.	OR-16-003
ALVES, E.O.	PO-17-201;PO-16-142
ALVES, FS	PO-16-220
ALVES, L.O.	PO-18-112
ALVES, M. A.	PO-18-094
ALVES, R. E.	PO-16-216
ALVES, V.R.	PO-18-034
ALVES., A.A.	PO-16-252
AMANCIO, O.M.S.	PO-16-099
AMANTE, E.R.	PO-17-191;PO-17-185;PO-17-208
AMARAL, CAA	PO-17-013
AMARAL, J.L.F	PO-17-195
AMARAL, R.	PO-17-221
AMARAL, R.F.	PO-18-116
AMARANTE,D.	PO-16-073
AMBONI, R.D.M.C.	PO-17-185;PO-17-208
AMBRÓSIO, M. B.	PO-17-075
AMBRÓSIO, V.S.	PO-17-130
AMIGO H	PO-16-025
AMORIM, A.C.	PO-18-109;PO-16-131
AMORIM, M. M. A .	PO-17-176;PO-17-033
AMORIM, M.M.A .	PO-17-045
AMORIM, NFA	PO-16-065;PO-16-069
AMORIM, R.R.	PO-18-242
AMORIM, ROSANE	PO-18-060
AMORIM, RR	PO-18-069
AMORIN, L. L.	PO-18-192;PO-18-018
AMORIN, L.L.	PO-18-055
ANASTÁCIO, L. R.	PO-18-058;PO-16-224;PO-17-041;PO-17-012;PO-17-032;PO-16-077;PO-17-022;PO-17-188
ANCONA-LOPEZ, F.	PO-17-236
ANDONADI, R	PO-17-175
ANDRADE, AS	PO-16-128
ANDRADE, J. S.	PO-18-184
ANDRADE, J. S.	PO-18-194;PO-17-210
ANDRADE, J. S.	PO-18-172
ANDRADE, J. S.	PO-18-168;PO-17-181;PO-18-182;PO-17-177
ANDRADE, N.	PO-18-162;PO-16-194
ANDRADE, R. DE O.	PO-17-094
ANDRADE, S.C.	PO-17-010
ANDRADE-WARTHIA, E. R. S.	PO-16-216
ANDRIANI, MS	PO-16-220
ANITELI, T. M.	PO-16-112
ANITELI, T.M.	PO-17-136;PO-16-097;PO-16-121;PO-16-076
ANJOS, E. M.	PO-16-157;PO-16-164
ANSTÁCIO, L. R.	PO-17-042
ANTONELLI, E.J.	PO-16-120
ANTUNES, A. A.	PO-18-138
ANTUNES, A. A.	PO-16-165

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO	NOME	TRABALHO
ANTUNES, MML	PO-16-062	AZEVEDO, L.	PO-18-016;PO-17-053
APOCALYPSE, M.	PO-17-168	AZEVEDO, L. B.	PO-16-224
APPOLINÁRIO, J. C.	PO-18-066	AZEVEDO, L. C.	PO-17-232;PO-18-120;PO-16-116;PO-17-126
AQUINO, AM	PO-16-101	BACHIEGA, C. M. M. V.	PO-18-013
AQUINO, R.C.	PO-18-057	BAIA, L. C.	PO-18-061
AQUINO, RC	PO-18-119	BAIA, L.C.	PO-18-096;PO-18-005
AQUINO, T.M.	PO-16-163;PO-17-115;PO-16-115	BAICO, G. V.	PO-18-065
ARAÁSO, K. G. DE L.	PO-17-220	BALBI, A. L.	PO-16-165;PO-18-138
ARAGÃO, K.	PO-17-221;PO-18-162	BALIEIRO, K.S.	PO-18-239
ARAGÃO, S.	PO-17-221	BALTHAZAR, E.A.	PO-17-030
ARANTES VC	PO-16-242	BANDEIRA, D.D.	PO-18-180
ARAUJO, C F	PO-18-091;PO-18-167	BANDONI DH	OR-17-008
ARAUJO, E. A. P.	PO-17-050	BANDONI, DANIEL HENRIQUE	PO-16-013
ARAUJO, EA.	PO-16-211	BAPTISTA, N.O.	PO-17-070
ARAUJO, H.	PO-18-200;PO-16-194	BARBALHO, T.S.	PO-18-097;PO-17-223
ARAUJO, I. C.	PO-17-145	BARBALHO, TS	PO-17-157
ARAUJO, M	PO-18-084	BARBALHO, TS.	PO-18-003
ARAUJO, M.C.	PO-16-087	BARBIERI, F	PO-17-160
ARAUJO, M.S.	PO-16-003	BARBIERI, F	PO-17-083
ARAUJO, T.H.	PO-16-140	BARBIERI, F	PO-17-193
ARAUJO, W. C.	PO-17-183	BARBIERI, F	PO-18-017
ARAUJO, W. C.	PO-17-204;PO-17-187;PO-16-180	BARBIERI, M.A.	PO-17-005
ARAUJO, W. M. C.	PO-18-203	BARBOSA, E	PO-18-122;PO-16-118
ARÊAS, J. A. G.	PO-17-213	BARBOSA, E. H. C.	PO-17-020
ARÊAS, J.A.G.	OR-17-012;PO-16-207;PO-17-207	BARBOSA, GA	PO-18-174;PO-17-186
ARMANI, FERNANDA S	PO-17-225	BARBOSA, J.H.P.	PO-18-161
ARRAIS, RF	PO-17-106	BARBOSA, L.	PO-18-096;PO-18-061;PO-18-005
ARRAIS,RF	PO-16-128	BARBOSA, L. B.	OR-18-004
ARSENIO, E.	PO-16-090;PO-17-009;PO-16-055	BARBOSA, M. R.	PO-18-232;PO-17-161
ARTHUR, V.	PO-18-179;PO-18-195;PO-16-200	BARBOSA, R. M. S.	PO-18-226
ASSIS, A. M. O.	PO-18-061	BARBOSA, RMS	PO-16-035
ASSIS, A.M.O.	PO-18-096;PO-18-005	BARBOSA,AA.	PO-16-186
ASSIS, K. R.	PO-16-060;PO-17-065;PO-18-231	BARCIA, B.E.M.	PO-16-098;PO-17-052
ASSIS, K.R.C.	PO-16-088	BARJA-FIDALGO, T.C.	PO-16-133
ASSIS, M. A. A.	PO-17-244	BARON, T P	PO-18-090;PO-18-238
ASSIS, M.G.P	PO-17-194	BARREIROS, C. C. S.	PO-17-075
ASSIS, MAA	PO-16-154	BARRETO, EB	PO-17-238
ASUERO,A.G,	PO-17-214	BARRETO, ICAS	PO-16-009;PO-17-238;PO-16-042
ASUERO,A.G.	PO-17-197;PO-16-171;PO-16-198	BARRETO, P. M. S.	PO-18-230
ATAÍDE, T. DA R.	PO-17-064	BARRETO, P. M. S.	PO-16-241;PO-16-244
ATAÍDE, T. DA R.	PO-16-113	BARRETO.P.M.	PO-17-138
ATAIDE, TR	PO-18-145	BARRETTA, C.	PO-17-160
AUDE, M.T.C.	PO-17-030	BARRETTA, C.	PO-17-083
AUGUSTO, A.L.P	PO-18-024	BARROS, M. R. F	PO-18-213
AURELIANO, A.O.	PO-16-082	BARROS, M.B.A	PO-16-064
AVANCINI, S.R.P.	PO-17-191	BARROS, M.R.F	PO-18-204
AVESANI, C. M.	PO-17-145	BARROSO, G.S.	PO-17-024;PO-16-096;PO-16-043
AVESANI, C.M.	PO-18-115;PO-17-142;PO-17-144;PO-16-082;PO-18-077	BARTH, E.	PO-16-130
AVESANI, CM	PO-16-156;OR-17-001;PO-17-118	BASSO, C.U.	PO-18-130
AVILA, SS	PO-17-120	BASSO, D.F	PO-16-144
AZARA, CRP	PO-16-232	BASSO, O. P.	PO-18-004
AZEREDO, C. M.	PO-17-022;PO-17-041;PO-18-058;PO-17-042;PO-17-032;PO-17-188;PO-16-077	BASTOS, MG	PO-17-112
AZEREDO, C.M.	PO-18-026;PO-18-059;PO-17-072	BASTOS,L.G.	PO-17-044
AZEREDO, H. M. C.	PO-16-216	BATISTA, A P	PO-18-091
AZEVEDO, D.L.	PO-18-107	BATISTA, K. C. S.	PO-17-041;PO-17-032;PO-17-022;PO-17-188;PO-17-042;PO-16-077
AZEVEDO, E. A.	PO-18-147	BATISTA, L. R. V	PO-16-040
		BATISTA, L.R.V.	PO-17-066

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temes Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
BATISTA, LRV	PO-17-037
BATISTA, MN	OR-18-001
BATISTA, SMM	PO-16-154
BATISTA, T. M.	PO-16-114
BATISTÃO, S. M.	PO-18-138;PO-16-165
BATSTA, K. C. S.	PO-18-058
BAUER, C.	PO-17-232
BAZANELLI, A.P.	PO-17-144
BAZANELLI, AP	OR-17-001
BEHRENS, J.H.	PO-16-211
BELLARDE, F.B.	PO-16-193
BELLARDE, F.B.	PO-17-219
BELLOT, R.	PO-16-240
BELLOTTI, AP	PO-18-014
BENETTI NB	PO-17-027
BENEVENUPO JR, AA	PO-17-186
BENNEMANN, R.M.	PO-17-135
BENNEMANN, RM	PO-17-092
BERBERT, M. B.	PO-17-209
BERBERT, P. A.	PO-18-062;PO-17-209;PO-18-165
BERCHIELLI, E. M.	PO-16-155;PO-16-161
BERCHIELLI, EM	PO-16-026
BERMUDES, T.F.	PO-18-077
BERNARDES, P.T.T.	PO-18-034
BERNARDI, MGR	PO-17-089
BERNARDON, R	PO-16-069;PO-16-065
BERNO, L.I.	PO-16-184
BERTIN, R.L	PO-17-230;PO-18-123;PO-17-242;PO-17-243
BERTIN, R.L.	PO-18-235;PO-18-208;PO-17-229
BERTO, J.C.	PO-17-152;PO-17-117;PO-16-152
BESERRA, MLS	PO-16-150;PO-18-134;PO-16-162;PO-17-150
BETTIOL, H.	PO-17-005
BICALHO, ES	PO-17-098
BIEGUN, P.M.	PO-18-149
BIGHETTI, F	PO-18-151
BISMARCK-NASR, E.M.	PO-18-027
BLACK, A.P	PO-17-024;PO-16-043;PO-16-096
BOAVENTURA, G.T.	PO-18-108
BOMBIG, G. B.	PO-18-111
BOMBIG, G.T.	PO-17-080
BOMBO, A.J.	OR-17-012
BONA, C.	PO-17-083;PO-17-193;PO-17-160
BONFIM, M.R.	PO-18-075
BONIFÁCIO, N.P.	PO-16-237
BONIFÁCIO, N.P.A.	PO-17-047
BOOG, M.C.F.	PO-18-221;PO-17-231
BOOTH, L.S.	PO-17-116
BORELLI, M.	PO-18-023;PO-16-059
BORELLI, P.	PO-16-141;PO-16-124
BORGES N.P	PO-17-119
BORGES, C.V.D.	PO-16-096;PO-16-043;PO-17-024
BORGES, G.B.	PO-16-002
BORGES, R.G.	PO-16-005;PO-17-004
BORGES, SM	PO-18-043
BORGO, L. A.	PO-17-187
BORIN, J. P.	PO-18-230
BORJES, LC	PO-17-097;PO-17-021;PO-16-220

NOME	TRABALHO
BORTHOLAZZI, K.D.	PO-17-219
BORTHOLAZZI, K.D.	PO-18-008
BORTOLETTO, M.C.	PO-17-047;PO-16-237
BORTOLI, M. C	PO-16-089
BORTOLUCCI, A.F.	PO-17-117
BOSCHERO AC	PO-16-242
BOSQUETTI, S.B.	PO-18-073
BOSSAN, F.M.	PO-16-149
BOTELHO, A.P.	OR-18-013
BOTELHO, AP	PO-16-172;PO-17-190
BOTELHO, R	PO-18-091;PO-18-210;PO-18-167;PO-17-175
BOTELHO, R. A.	PO-17-204;PO-17-001;PO-18-198;PO-18-200;PO-16-194;PO-17-049;PO-16-180;PO-17-187;PO-18-162;PO-17-183;PO-17-221;PO-18-004
BOTELHO, R. B. A.	PO-18-203;PO-17-200
BOTELHO, RBA	PO-17-179
BOTTAN, T.	PO-16-216
BOZZA, R	PO-17-243
BOZZA, R.	PO-17-242
BRAGA COSTA, T.M.	PO-18-178
BRAGA COSTA, T. M.	PO-18-048;PO-17-234;PO-17-159
BRAGA COSTA, T.M.	PO-16-250
BRAGA COSTA, TM	PO-16-108;PO-16-129
BRAGA, D.P.	PO-17-201
BRAGA, J.A.P.	PO-16-099
BRAGA-COSTA, T.M.	PO-18-052
BRANCO, L. M.	PO-16-248
BRANCO, N. C. M.	PO-18-216
BRANCO, N.C.M.	PO-18-188
BRASIL ALD	PO-18-021
BRASIL BETTINA GERKEN	OR-17-008
BRASIZZA, G.	PO-18-149
BRAZ, P.R.	PO-16-221;PO-17-182
BREGMAN, R	PO-17-110
BRESSANE, L. R. B.	PO-18-083
BRIGIDE, P.	PO-17-206;PO-18-187
BRITO, A.N.M.	PO-16-143;OR-18-006
BRITO, C.M.	PO-16-104
BRITO, J.F.	PO-17-142
BRITO, P. K. S.	PO-16-209
BRITO, TCM	PO-17-150;PO-16-150;PO-16-162;PO-18-134
BRONZI, E.S.	PO-16-037;PO-17-079
BROZZÓN, CA	PO-16-235
BRUGUGNOLI, C.	PO-18-102
BRUNELLI, MA.	PO-18-103
BRUNKEN GS	PO-17-027
BRUNKEN, G.S.	PO-18-006;PO-16-064
BRUNKEN, GS	PO-16-091
BRUNSFELD, M.	PO-18-064
BUCHIERI, C.B.	PO-17-163;PO-18-132
BUCIOLI, SA	PO-16-238;PO-16-236
BUENO, J. M	PO-18-032
BUENO, M.	PO-18-104
BUENO, M.B.	PO-17-240;OR-17-010
BUENO, M.B.	PO-16-083
BUENO, RCA	PO-16-047

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO	NOME	TRABALHO
BÜHRNHEIM, L.	PO-18-086	CARDARELLI, H.R.C	PO-16-196
BUNKEN, G.S	PO-17-101	CARDENETTE, G.H.L.	OR-16-010
BURINI, R.C	PO-17-034	CARDOSO, A.B.	PO-18-149
BURITI, F.C.A.	PO-16-196	CARDOSO, C. R. S.	PO-17-051
BUSCARIOLO, FF	PO-17-034	CARDOSO, GT	PO-16-069
BUSNELLO, M.B.	PO-18-046	CARDOSO, M. T.	PO-16-052
BUSTOS P	PO-16-025	CARDOSO, S. T.	PO-18-166
BUZZINI, R. F.	PO-17-096	CARDOZO, M. T.	PO-16-130;PO-16-116
CADENA, R. S.	PO-18-193;PO-17-220;PO-18-166	CARDOZO, M.T.	OR-16-006
CAETANO, M.	PO-17-026	CARLOTTI, A. P. C. P.	PO-17-131;PO-18-136
CAETANO, R	PO-18-185;PO-17-212	CARNEIRO EM	PO-16-242
CALAÇA, MIRIAM	PO-18-080	CARNEIRO, HS	PO-17-097
CALCAGNO, K.G.	PO-16-082	CARNEIRO, J. P. N.	PO-17-200
CALDAS, R.C.	PO-16-008	CAROBA, DCR	PO-17-048
CALE,L	PO-17-078	CAROLINO, S. M. B.	OR-16-001;PO-16-226
CALEGARI, R.	PO-17-142	CARRAPEIRO, M.M.	PO-16-169
CALIA, J.D.	PO-16-011	CARRARA,K.	PO-18-008
CALLIELE DE PAULA, R.C.C.	PO-17-163	CARRIJO, L.P.	PO-18-076
CALVO, M. C. M.	PO-16-243	CARUSO, M.S.F	PO-16-202
CALVO, M.C. M.	PO-17-244	CARVAJAL, A. E. S. S.	PO-16-092
CALVO, M.C.M.	PO-17-066	CARVAJAL, A. E.S.S.	PO-18-110;PO-18-158
CALVO, MCM	PO-16-071	CARVAJAL, A.E.S.S.	PO-18-142
CALZAWARA, A. L.	PO-17-045	CARVALHAES, J.T.A.	PO-16-163;PO-17-115;PO-16-115
CAMACHO, S.C. DE T.	PO-18-009	CARVALHO, A.C.C.	OR-18-011
CAMARGO M. A.	PO-18-136;PO-17-131	CARVALHO, C.M.B.	PO-16-131;PO-18-109
CAMARGO, K.F.	PO-16-086	CARVALHO, C.N.M.	PO-16-145
CAMARGO, SV	PO-18-222	CARVALHO, E.C.	PO-17-113
CAMARGO,H.F.	PO-17-138;PO-18-008	CARVALHO, K. M.	PO-18-128
CAMARGO,M.F.	PO-17-138;PO-18-008	CARVALHO, L. L.	PO-16-056
CAMELO JR, JS	PO-17-139	CARVALHO, M C B V P	PO-17-143
CAMELO JR., J. S.	PO-16-161;PO-16-155	CARVALHO, R.R. DE	PO-17-094
CAMILLO, C.C.	PO-16-099	CARVALHO, S. C.	PO-17-100
CAMPANA, A. O.	PO-17-117	CASSOL, V.E.	PO-16-144
CAMPANA, A.O	PO-17-116	CASTANHEIRA, M.	PO-18-086
CAMPANA, A.O.	PO-17-152;PO-16-152;PO-16-138	CASTANHEIRA, M. M.	PO-17-236
CAMPANHARO, P.A.	PO-16-055;PO-17-009	CASTELO BRANCO, M.	PO-16-054
CAMPINO, A.C.C.	PO-18-241	CASTILHO NETO, L.L.	PO-16-123
CAMPISTA, E.L.	PO-16-145	CASTILLO, S	PO-17-028
CAMPOS, A. D.	PO-16-037;PO-17-079	CASTRO, G. S. F. C.	PO-17-109
CAMPOS, A.S.	PO-18-180;PO-17-195	CASTRO, I.A.	PO-16-124;PO-16-141;PO-16-188;PO-16-169
CAMPOS, F.N.	PO-18-034	CASTRO, J.A.F.	PO-16-131;PO-18-109
CAMPOS, I.C.	PO-16-036;PO-16-014;PO-16-004	CASTRO, M.R.	PO-16-126
CAMPOS, J.A.D.B.	PO-16-246;PO-17-237	CASTRO, P. S.	PO-16-251;PO-18-229
CAMPOS, J.A.D.B.	PO-18-227	CASTRO, S. M. V.	PO-18-128
CAMPOS, M.P.	PO-17-008	CASTRO,L.M.C.	PO-17-070
CANASSA, J.P.	PO-18-141	CAVALCANTE, M.F.N.	PO-18-173
CÂNDIDO, G. F.	PO-16-199	CAVALI, S	PO-18-090
CÂNDIDO, G.F.	PO-18-149	CAVALI, S.	PO-17-087
CANEVER, L	PO-16-220;PO-18-090	CECON,P.R.	PO-16-186
CANEVER, L.	PO-18-140;PO-18-079;PO-17-087	CEDRA, C.M.	PO-18-102
CANNIATTI-BRAZACA, S. G.	PO-17-206;PO-18-187;PO-16-200	CELESTRINI,EO	PO-16-010
CANNIATTI-BRAZACA, S.G.	PO-16-184;PO-18-195;PO-18-179;PO-17-167;OR-16-009	CENTENARO, B. E.	PO-18-017
CANTERO, N.C	PO-18-121	CERQUEIRA, F.M.	PO-16-064
CANZIANI, M. E. F.	PO-17-145	CERVATO, A. M.	PO-16-093
CAPRILES, V.D.	PO-16-207	CERVENKA, C.M.	PO-18-141;PO-18-126;PO-17-162
CAPRILES, V.D.	PO-18-236;PO-18-239;PO-17-207;PO-16-011	CERVENKA, CM	PO-16-027;PO-16-022
CARAMORI, J. T.	PO-16-165;PO-18-138	CERVI, A.	PO-17-085;PO-16-095;OR-16-014;PO-17-017;PO-18-046
CARANDINA, L.	PO-17-069		

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO	NOME	TRABALHO
CESAR, C. L. G.	OR-17-010	CONTI, A.	OR-16-006;OR-16-002
CESAR, C.L.G	OR-16-015	CONTI-SILVA, A. C.	PO-17-213
CESAR, C.L.G.	PO-17-010	CONTRI, P. V.	PO-16-155;PO-16-161
CÉSAR, L.G.C.	PO-17-069	CONTRI, PV	PO-16-026
CÉSAR, TB	PO-16-167	COPEL-RODRIGUES, C.	PO-16-145
CÉSAR, TB.	PO-17-004;PO-16-005;PO-17-047;PO-16-237	COPOLLI, F.	PO-16-093
CESTARI FILHO, G.A.	PO-17-117	CORBERA, M.P.D	PO-17-105
CÉZAR, THAYSA M	PO-17-225	CORDEIRO, D.	PO-16-184
CHAGAS, C. E. A	OR-18-012	CORDEIRO, G.W.O.	PO-17-061
CHAVES-DIAS, C.M.G.	OR-16-003	CORDEIRO, M.B.C.	PO-16-120
CHIARA, V.	PO-17-093	CORNÉLIO, A.R.	PO-18-195;PO-18-179
CHIARA, V.L.P.	PO-16-087	CORRÊA LIMA, M.P	PO-18-112
CHIARA, VL	PO-18-099	CORRÊA, A.M.S.	PO-16-034;PO-17-201
CHIARELLO, P. G.	PO-17-109	CORRÊA, C.R.	PO-17-117;PO-17-152;PO-16-152
CHIARELLO, P.G.	PO-16-127;PO-18-105	CORREA, R.C.	PO-18-077
CHIARELLO, PG	PO-18-228;PO-16-026;PO-17-121;PO-17-143	CORREIA, A. D.	PO-17-065
CHIBA, M.S.P	PO-17-134	CORREIA, A. D.	PO-16-060;PO-18-231
CHICOUREL, E.L.	PO-17-094	CORTES, A.	PO-18-162
CHIEBAO, H.	OR-16-004	CÔRTEZ, MH	PO-16-029;PO-16-015;PO-16-041
CHIEBAO, H. P.	PO-17-180	CORTEZ, L.A.A.	PO-18-019
CHIUCHETTA R. H.	PO-18-072	COSTA, A.L.M	PO-16-019
CHIUCHETTA, R.	PO-17-003	COSTA, A.M.	PO-17-172;PO-16-208
CHIUCHETTA,RH	PO-18-127	COSTA, A.P.	PO-17-227
CHUEIRE, F.	PO-17-109	COSTA, C. A.	PO-18-009
CINQUINI, M.	PO-18-198	COSTA, C.V.B.C.	PO-16-140
CINTRA, I. P.	PO-18-053;PO-16-201;PO-16-248;PO-17-096;PO-16-080	COSTA, E. Q.	PO-18-108
CINTRA, I.P.	OR-18-002;PO-17-105;PO-16-023	COSTA, F.N.A.	PO-17-002
CINTRA, IP	OR-17-006	COSTA, G. T.	PO-18-128
CINTRA, P.	PO-16-188	COSTA, G.A	PO-16-217
CINTRA, R.M.G.	PO-16-086	COSTA, G.A.M.	PO-17-168
CINTRA,L.P.	PO-18-073	COSTA, L. S	PO-18-032
CLEMENT, C.R.	PO-16-202	COSTA, N.M.B.	PO-17-088
COCATO, M. A.	PO-17-180	COSTA, NMB	PO-17-148
COCATO, M.L.	OR-16-004	COSTA, PI	PO-16-167
COELHO, A. C. P.	PO-16-165	COSTA, R.S.	PO-16-054
COELHO, A. I. M.	PO-18-169	COSTA, RF	PO-17-186;OR-17-006
COELHO, A.I.M.	PO-18-001	COSTA, TA.T.	PO-18-204
COELHO, K.D.	PO-16-207;PO-17-207;OR-17-012	COSTA, V. M. H. M.	PO-16-244
COELHO, L.C.	PO-16-049	COSTA,E.Q.	PO-18-124;PO-17-140
COELHO, MS	PO-16-135	COSTA,, E.L.	OR-16-008
COHEN, C	PO-18-121;PO-17-154	COTTA, R. M. M.	PO-17-022;PO-18-058;PO-16-077;PO-17-041;PO-17-042;PO-17-032;PO-17-188
COITINHO, DC	PO-16-041;PO-18-040;PO-16-015	COTTA, R.M.M.	PO-17-085;PO-17-017;OR-16-014;PO-16-095
COLLI C	PO-18-021	COTTA, R.M.M.C.	PO-18-026
COLLI, C	PO-17-018	COUTINHO, JG	PO-16-100;PO-16-041;PO-16-101;PO-16-015;PO-18-043;PO-18-042;PO-16-029;PO-18-040
COLLI, C.	OR-16-004;PO-16-173;PO-17-174;PO-17-180	COUTO, S.M.	PO-16-002;PO-16-063;PO-18-202
COLLI, M.C.	PO-18-150	COZZOLINO, S. M. F.	PO-16-089;PO-18-128
COLLI,C.	PO-17-026;PO-17-044	COZZOLINO, S.M.F.	PO-17-233;PO-17-153;OR-16-005
COLONEZE, E.F.	PO-16-197;PO-16-231	COZZOLINO, SMF	PO-16-024;PO-16-233
COLUGNATI, E.A.B.	PO-17-149	CRAVINHO, D	PO-18-176
COMINATO, J.G.	PO-18-063	CRÊDICO, M. B.	PO-17-067
COMINETTI, C.	PO-17-233	CRISCUOLO, C.	PO-16-205;PO-16-105;PO-16-072;PO-17-091
CONCEIÇÃO, MB	PO-16-166	CRISPIM, S.P.	PO-16-084
CONSTANT, P.B.L.	PO-16-170	CRISTOFIDIS, L.	PO-16-194
CONSTANTINO, M.A.C	PO-18-241		
CONSTANTINO, MAC	PO-16-024		

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
CRUZ, A.C.M.	PO-17-088
CRUZ, A.C.R.F.	PO-17-088
CRUZ, ACM	PO-17-148
CRUZ, ACRF	PO-17-148
CRUZ, G.	PO-16-149
CRUZ, J.B.	PO-17-163
CRUZ, LG	PO-18-011
CRUZ, W.M.S.	PO-18-108
CRUZ,W.M.S.	PO-18-124
CUNHA, A.P.T.	PO-18-052
CUNHA, D.F.	PO-16-120
CUNHA, E	PO-18-090
CUNHA, E.	PO-17-087
CUNHA, J.	OR-17-003
CUNHA, J. O. A.	PO-18-213
CUNHA, J.O.A.	PO-18-204
CUNHA, T.M.	PO-17-191
CUPPARI, L	PO-17-118;OR-17-001;PO-17-144;PO-16-156
CUPPARI, L.	PO-17-145
CURADOMI, E. E.	PO-18-116
CURY, M.C.E.S.	PO-17-149
CURY, T.	PO-17-093
CUSTODIO, D. C.	PO-16-056
CUSTÓDIO, D. C.	PO-16-106
CYRILLO, D.C.	PO-17-090;PO-18-020;PO-18-241;PO-18-015
CYRILLO, DC	PO-16-024;PO-17-039
CYRILLO,D.	PO-17-026
D ALEGRIA, B	PO-17-154
D ALEGRIA, B	PO-18-121
DA COSTA, T.H.M.	PO-16-028;PO-16-003;PO-18-074
DA SILVA, D. C. F.	PO-17-178
DA SILVA, E.F	PO-16-003
DA SILVA, L. M. D. L	PO-17-053
DA SILVA, M. P.	PO-17-178
DA SILVA, M.A.A.P.	PO-18-071
DA SILVA, T.E.S	PO-18-212
DAGLI, M. L. Z	OR-18-012
DAL CORSO, S	PO-16-136;PO-16-146
DAL- FABBRO, AL	PO-16-068
DAL PONTE, J M	PO-18-090
DAL PONTE, JULIANA M.	PO-18-060
DÁLEGRIA	PO-17-119
DALL IGNA, A.P.	PO-18-064
DALLAGNOL, F.	PO-16-130
DALVI, LT	PO-17-179
DAMASCENO, H.C.R.	PO-16-079
DAMASCENO, N.R.T.	PO-16-117;PO-16-153
DAMIÃO, JJ	PO-17-070
DAMIÃO, J.J.	PO-16-234
DAN, A.	PO-18-095
DAN, M.C.T.	OR-16-010
DANTAS, G.R.	PO-16-104
DANTAS, M.A.M.	PO-17-124
DARDENGO JR, R.N.	PO-16-195
DE ASSIS, M. A. A.	PO-16-243
DE JONG, D.	PO-16-212
DE MELO, M. C.	PO-16-239

NOME	TRABALHO
DEGIOVANNI, G.C.	PO-18-105
DELANY, J.P.	OR-16-011
DELIZA, R.	PO-16-055;PO-17-009;PO-16-090
DEMONTTE, A.	PO-17-127
DEMUNER,M.S.	PO-16-061;PO-16-083
DENIPOTE, E.G.	PO-16-072
DEZORD, E.	PO-16-250
DI PIETRO, P. F.	PO-17-244
DI PIETRO, P. F.	PO-16-243
DI PIETRO, PF	PO-17-023
DI PIETRO, PF	PO-16-110;OR-17-005;PO-18-215;PO-17-192;PO-16-109
DIAS, A. C. P.	PO-18-061
DIAS, A.C.P.	PO-18-005
DIAS, ACP	PO-16-215;PO-17-036;PO-16-051
DIAS, DCVM	PO-17-074
DIAS, L.C.G.D.	PO-16-072;PO-17-008
DIAS, M.C.G.	PO-18-057
DIAS, P.C.	PO-18-010
DIAS, PC	PO-17-074
DIAS, S.B.	PO-17-162
DIAS, S.S.	PO-16-104
DIAS,LCGD	PO-16-047
DINIZ, A.K.T.	PO-18-190
DINIZ, H.P.	PO-18-055
DIOGENES, M.E.L	OR-18-014
DIONELLO, R. G.	PO-18-165;PO-18-062
DISHCHEKENIAN, V.R.M.	PO-18-023
DIZ, PJS	PO-17-078
DOMENE, S.M.A	PO-18-067
DOMENE, S.M.A.	PO-18-002
DOMENICI, FA.	PO-16-127
DONADIO, M. R. G.	PO-16-019;PO-18-065
DONANGELO, C.M.	OR-18-014
DONANGELO, CM	PO-17-239
DONDA, V.P.	PO-16-104
DONEGA, L.	PO-18-115
DÔRES, S.M.C.	PO-17-116
DOS ANJOS, L. A.	PO-16-149
DOS SANTOS, JF	PO-18-129
DOURADO, GKZS	PO-18-014
DRAIBE, S. A.	PO-17-145
DRAIBE, S.A.	PO-17-144
DRAIBE, SA	OR-17-001;PO-17-118;PO-16-156
DUARTE, C.P.	PO-18-232
DUARTE, D.R.	PO-18-114
DUARTE, G.S.	PO-17-228;PO-18-244
DUARTE, R. S.	PO-17-210
DUTRA DE OLIVEIRA, J.E	PO-16-222
DUTRA, B. E.	PO-18-246
DUTRA, E.S.	PO-16-125
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.	PO-16-253;PO-17-107
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.	PO-16-067
EGASHIRA, E.M.	PO-18-063
EICKEMBERG, M.	PO-16-130
EINLOFT, A. B. N.	PO-17-054
EINLOFT, A. B. N.	PO-16-017;PO-17-099
EINLOFT, A.B.N.	PO-17-038
EINLOST, A.B.N.	PO-16-098

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO	NOME	TRABALHO
ELIAS, L. F.	PO-17-020	FERNANDEZ, P.M.F	PO-17-069
ELIAS, N. F.	PO-18-062;PO-18-165	FERNANDEZ, PM	PO-16-065;PO-16-069
ELIAS, N.F.	PO-17-209	FERRARI D.	PO-17-245
ENES, C. C.	PO-16-074	FERREIRA CLP	PO-16-242
ENES, C.C.	PO-18-171;OR-16-013;PO-17-202;OR-17-007	FERREIRA J.P.	PO-18-178
ENES,C.C.	PO-18-047	FERREIRA L	PO-18-041
EPSTEIN, M.	PO-17-226	FERREIRA MSF	PO-16-242
ERAZO M	PO-16-025	FERREIRA, A.	PO-17-093
ESCRIVÃO, M. A. M. S.	PO-17-236	FERREIRA, A. C.	PO-17-068
ESTEVES, A. V. F.	PO-17-071	FERREIRA, A. P. B.	PO-17-067
ESTEVES, E.A.	PO-16-195;PO-16-170	FERREIRA, A. R.	PO-17-020
ESTIMA, C.C.P.	PO-18-045	FERREIRA, A.C.	PO-16-057
ESTIMA, CCP	PO-17-098	FERREIRA, AA	PO-17-055
ETCHEPARE, D. M. T.	PO-16-176	FERREIRA, C. C. C.	PO-18-207
EULÁLIO, J.M.L	PO-16-217	FERREIRA, C. L. P.	OR-18-004
EUNICE	PO-17-130	FERREIRA, C. M.	PO-16-012;PO-17-043
EVANGELISTA, J.C.	PO-17-091	FERREIRA, D. Q. C.	PO-16-085;PO-17-029
EVANGELISTA, W. P.	PO-16-245	FERREIRA, DM	PO-18-011
FACCHIN, A.T.	PO-18-052	FERREIRA, F. D.	PO-16-224
FACCIN, G. L.	PO-18-206	FERREIRA, F.R.L.	PO-16-142
FACCIN, GL	PO-17-192;PO-18-217;PO-18-215	FERREIRA, J. F.	PO-17-234;PO-18-048
FAGIOLI, D	PO-17-076;PO-17-056;PO-17-046	FERREIRA, J.E.S.	PO-16-066
FAGUNDES, R.L.M	PO-18-122	FERREIRA, K.S.	PO-16-168
FAGUNDES, R.L.M.	PO-17-066;PO-16-118	FERREIRA, L.	PO-16-031
FAGUNDES, VIVIANE	PO-17-225	FERREIRA, L. M.	PO-18-156
FAINTUCH, J	PO-18-122;PO-16-118	FERREIRA, M. G.	PO-16-075
FANCHIOTTI, EE.	PO-18-025;PO-16-186	FERREIRA, M. M.	PO-17-079
FANHANI, K.K.	PO-17-135	FERREIRA, M.G.	PO-16-064
FANHANI, KK	PO-17-133	FERREIRA, MG	PO-16-050
FANTE, T. M.	PO-16-091	FERREIRA, PA.	PO-16-193
FANTON NETO, J.	PO-17-152	FERREIRA, T. A. P. C.	PO-18-164
FARAGE, N.E.	PO-18-107	FERREIRA, T. D.	PO-18-205
FARIA, A. L. C.	PO-18-230	FERREIRA, T. R. A. S.	PO-16-001
FARIA, D. A. C. R.	PO-18-191	FERREIRA, T.A.P.C.	PO-16-203;PO-16-183
FARIA, F. C.	PO-18-061;PO-18-096	FERREIRA, V. F.	PO-17-045
FARIA, F.C.	PO-18-005	FERRIOLLI, E.	PO-17-107;OR-18-003
FARIA, J.B.	PO-16-094	FETT,R.	PO-16-171;PO-17-197;PO-16-198
FARIA, TB	OR-18-005	FETT.R.	PO-17-214
FARIA,, M.	OR-16-008	FIGUEIREDO, M. C. T.	PO-16-042
FAUSTO, MA	PO-16-110	FIGUEIREDO, S.M.	PO-18-095;PO-18-088
FÁVARO, D. I.T.	PO-16-223;PO-17-203	FILHO, F.R.L.	PO-16-195
FECCINI, P.A.A.	PO-18-052	FILSETTI, T.M.C.C.	OR-16-004;PO-16-196
FELIPE, M. R.	PO-16-130	FINARDI FILHO,F	PO-16-188
FELIX, A.	PO-18-007	FIORAVANTE, M.	PO-17-008
FELIX, M.A.	OR-16-009	FIRMINO, H. H.	PO-17-099;PO-16-017;PO-17-054
FÉLIX, P. S. P	PO-17-082	FIRMINO, H.H.	PO-17-038;PO-16-098;PO-17-052
FERES, M.B.C.	PO-16-177;PO-17-166	FIRMO, C. B.	PO-17-126
FERNANDES, A. C.	PO-18-246	FISBERG, M	PO-17-076;OR-17-006;PO-18-053;PO-17-056;PO-17-046
FERNANDES, A.A.H	PO-16-079	FISBERG, M.	OR-17-004;PO-17-096;PO-17-153;PO-16-061;PO-16-080;PO-18-104;PO-16-111;PO-17-105;OR-18-002;PO-16-023;PO-18-236
FERNANDES, A.E.	PO-18-075	FISBERG, R. M	PO-17-069
FERNANDES, AG	PO-16-051	FISBERG, R. M.	OR-17-010
FERNANDES, L.P.S.	PO-17-163	FISBERG, R.M.	OR-16-015;PO-17-010
FERNANDES, M. F. S	PO-18-032	FISBERG,M.	PO-18-073;PO-16-083
FERNANDES, M. L. G	PO-16-165	FISTAROL, C	PO-17-023
FERNANDES, M.L.G	PO-17-147;PO-16-138	FLAUSINO, N.H.	PO-18-245
FERNANDES, M.L.G.	PO-18-114;PO-17-158		
FERNANDES, N	PO-18-146;PO-18-106;PO-17-123;PO-17-122		

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temes Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
FLORES, L.M.R.	OR-16-005
FLORINDO, A.A.	PO-16-076
FOCK, R.A.	PO-16-124
FOLEGATTI, M.I.S.	PO-16-008
FOLLY, C. S.	PO-17-113
FONSECA, GISLAINE O.	PO-18-080
FONSECA, J. Q.	PO-17-200
FONSECA, L.	PO-17-094
FONSECA, M. P.	PO-16-077;PO-17-188;PO-18-058;PO-17-041;PO-17-022;PO-17-042;PO-17-032
FONSECA, Y.H.C.	OR-16-010
FONTANIVE, R.S.	PO-18-045
FONTELLES, ALB	PO-18-069
FONTES, E. P. B.	PO-16-226;OR-16-001
FONTES, PA.	PO-18-025;PO-16-186
FONTES, R.	PO-16-126
FONTES,PA.	PO-16-179
FRACALOSSO, K	PO-18-069
FRAGA, C.R.	PO-18-082
FRANÇA, A.A.	PO-17-006;PO-18-051
FRANCA, C. G.	PO-18-056
FRANÇA, G.V.A.	PO-17-226;PO-18-006;PO-17-101;PO-18-144;PO-18-112
FRANCESCHINI, S. C. C.	PO-17-099;PO-17-054;PO-16-017
FRANCESCHINI, S.C.C	PO-17-038;OR-16-014
FRANCESCHINI, S.C.C.	PO-17-057;PO-17-052;PO-17-104;PO-17-017;PO-17-035;PO-17-085;OR-16-003;PO-16-098;PO-16-095;PO-17-113;PO-18-059
FRANCESCHINI, S.C.C.F.	PO-17-072
FRANCESCHINI, SCC	PO-17-111
FRANCESCHINI,S.C.C.	PO-18-031
FRANCO, A.C.	PO-17-231
FRANCO, LJ	PO-16-026
FRANCO, MC	PO-16-065
FRANK, C	PO-18-069
FREIBERG, CLARA K	PO-16-247;PO-17-225
FREIRE, C.M.M.	PO-17-224
FREIRE, G. E. R.	PO-17-053;PO-18-016
FREIRE, P. C. M.	PO-16-056;PO-16-106
FREIRE, S.	PO-17-153
FREITAS JR, I.F	PO-16-039
FREITAS JR., I.F	PO-17-019;PO-18-075
FREITAS, A.C.	PO-16-044
FREITAS, C. S.	PO-18-207
FREITAS, F.	PO-17-187;PO-17-221;PO-17-204;PO-16-194
FREITAS, M. M.C.	PO-16-001
FREITAS, M.M.C	PO-18-095
FREITAS, M.M.C.	PO-18-034
FREITAS, MARCIA M. C.	PO-18-080
FREITAS, MÁRCIA M. C.	PO-18-101
FREITAS, R. N.	PO-16-030;OR-16-012
FREITAS, R.J.A.	PO-18-097
FREITAS, S.	PO-18-066
FREITAS-KNEUBE, D.	PO-18-051
FRETTA, J. M.	PO-16-176
FROSSARD, EM	PO-17-074

NOME	TRABALHO
FRUTUOSO, M.F.P.	PO-18-027
FUKADA, FK	PO-18-174;PO-17-186
FURLAN, NAIRA CAROLINE	PO-18-036
GABARDO, B.M.A	PO-16-018
GABOARDI, S. Z.	PO-17-086
GABRIEL, F. R.	PO-16-037;PO-17-159
GAGLIANONE, C. P.	PO-16-092
GAGLIANONE, C.P.	PO-18-159;PO-18-158;PO-17-137;PO-18-110
GAINO, N.M.	PO-16-078
GAÍOLLA, P.S.A.	PO-16-138
GAÍVA MH	PO-16-242
GAÍVA, M. H.	OR-18-004
GALANTE, A.P.	PO-17-174
GALANTE,A.P.	PO-17-026;PO-17-044
GALHARDI, C.M.	PO-17-224
GALLO,VC	PO-16-007
GALVÃO, M.R.	PO-18-064
GAMBARDELLA, A.M.D.	PO-18-027
GANASSALI JR, L. F.	PO-17-209
GANDINI, M.A.	PO-18-232
GARAY, N.	PO-18-162
GARBI, M. R. O.	OR-18-007
GARCIA, A. R.	PO-18-055;PO-18-018
GARCIA, A.C.D.B.	PO-16-237;PO-17-047
GARCIA, A.L.	PO-18-052
GARCIA, P.	PO-18-224
GARCIA, R.W.D.	PO-18-050;PO-17-161
GARCIA, RWD	PO-17-121
GARCIA, S.	PO-18-225
GARCIA, V.C.	PO-18-220
GARCÍA-PARRILLA, M.C.	PO-18-170
GARLIPP, M.R.	PO-18-105
GARLIPP, M.R.	PO-18-232
GARRIDO JR., A.B.	PO-17-233
GARRIDO, PAULA L	PO-17-225
GARZEDIN, J. F.	PO-18-018
GAUCHE, H.	PO-16-243;PO-17-244
GAWA, M.G.	PO-18-144
GAZZI, L.	PO-16-220
GAZZOLA, J.	PO-18-206
GELONEZE NETO, B	PO-18-153;PO-17-156;PO-17-141;PO-16-191;PO-17-169;PO-16-187
GENARO, P.S.	PO-16-097;PO-16-159
GENOVOIS, C	PO-18-090
GENOVOIS, C.	PO-17-087
GENTA, T.M.S.	PO-18-131;PO-18-214
GERALDO, ANA PAULA GINES	PO-16-013
GHEDINI, M.G.L.	PO-17-144
GHEDINI, MG	OR-17-001
GIAROLA, L. C.	PO-18-013
GIDLUND, M.	PO-16-117
GIL, M.F.	PO-18-044
GIUNENES, AC	PO-16-146
GIUNTINI, E.B.	PO-18-020;PO-17-090
GIUNTINI, EB	PO-16-024;PO-16-214;PO-16-185
GIVIZIEZ, C. R.	PO-17-100
GODOY, F.C.	PO-17-010
GOLDBAUM, M.	PO-17-069

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temes Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
GOMES, A.C.	PO-18-020
GOMES, A.L.C.	PO-17-090
GOMES, ALCG	PO-16-024;PO-17-039
GOMES, B.H.C.	PO-16-221;PO-17-182
GOMES, D.	PO-16-082
GOMES, E.B.	PO-17-083;PO-16-073
GOMES, G.S.	PO-18-105
GOMES, L. C.	PO-18-173
GOMES, M.C.R.	PO-18-010
GOMES, MCR	PO-17-074
GOMES, N. C.	PO-17-067
GONÇALVES, FF	PO-17-112
GONÇALVES,A.C.	PO-18-029
GONÇALVES-FILHO, J. A. L.	PO-18-049
GONÇALVES-SILVA, R. M. V.	PO-16-075
GONÇALVES-SILVA, RMV	PO-16-050
GONTIJO, M.	PO-18-162
GONZAGA, R. M.	PO-16-030
GORINSTEIN, R	PO-18-121
GOULART DE ANDRADE, D.E.	PO-18-093
GOUVEIA, LAV	PO-17-120
GRANATO, G.A.H. DE	PO-17-094
GRANATO, RUBENS G.	PO-16-148
GRASSELLI, C.S.M.	PO-16-140;PO-18-094
GREENE, LJ	PO-16-202
GREGÓRIO, J. S.	PO-17-200
GRESELE, A.H.	PO-18-239
GRILLO, L.P.	PO-16-014;PO-16-036;PO-16-103;PO-16-004
GROSSO, CÉSAR	PO-17-225
GUANDALINI, V.R.	PO-16-222
GUANDALINI, VR	PO-18-129
GUBERT, MB	PO-18-040;PO-18-042
GUEDES, D.P.	PO-16-249;PO-17-235
GUEDES, E.G.	PO-18-052
GUERRA-MATIAS, A.C.	PO-16-207;PO-17-207
GUGELMIN, S.A.	PO-17-070
GUGELMIN, SA	PO-17-055
GUIDOTTI, TR	PO-16-167
GUILHERME, F.F.P.	PO-17-196
GUIMARÃES, D. E. D.	PO-18-152;PO-16-158;PO-17-108
GUIMARÃES, D.E.D.	PO-16-231;PO-16-197
GUIMARÃES, DED	PO-16-229
GUIMARÃES, L.V.	PO-16-064
GUIMARÃES, M.P.	PO-16-079
GUIMARÃES, TV	PO-16-086
GUIMARÃES-LOPES, T.G.	PO-16-184
GUZZO, G.G.	PO-16-195
HACHIRIKI, D.S.	PO-16-082
HADDAD, A.L.M.	PO-17-163
HARAGUSHI, F.K.	PO-18-240
HARAGUSHI,FK.	PO-18-237;PO-17-227
HASEGAWA, S.R.	PO-16-138;PO-17-158;PO-17-147
HASSELLMANN, M. H	PO-17-070
HATTORI, C. M.	PO-17-207
HEIDOR, R.	OR-16-002
HEILBRONN, L.K.	PO-16-122;OR-16-011
HELLMANN, L	PO-18-199
HELLMANN, L.	PO-16-147;PO-17-173

NOME	TRABALHO
HELLMANN,L.	PO-16-073
HENN, R.	PO-16-103;PO-18-089
HENN, R.	PO-16-040
HENRIQUES, P	PO-17-074
HENRIQUES, VT	PO-17-122;PO-17-112;PO-17-111;PO-18-146;PO-17-123;PO-18-106
HERING, B	PO-18-219;PO-18-181;PO-18-078;PO-18-218;PO-18-163;PO-18-081
HERING, B.	PO-17-016
HERING,B	PO-18-199
HERING,B	PO-18-189;PO-18-069
HERNANDES, A.	PO-17-164
HERVAS, M.C.M.	PO-16-240
HESPANHOL, V.F.	PO-18-025
HILARIO, M. O. E.	PO-16-248
HINNING, P. F.	PO-17-077
HINNING, PF	PO-18-085
HOFFMANN, I.	PO-18-017
HOKOÇ, J. N.	PO-18-229;PO-16-251;OR-18-010
HOLLAND, C.V.	PO-16-228
HOMEM, A. P. P.	PO-16-001
HORIE, L.	PO-18-050
HORINOUTI, J. A.	PO-18-183
HORST, M.A.	OR-17-013
HOWARD, J	PO-16-227
IANNETTA, O.	PO-17-080
IASI, B.	PO-18-224
ILHA, E.C	PO-17-191
ILKIV, T. F.	PO-18-111
INAOKA, N.P.M.M.	PO-17-115
ISHIKAWA, N.K.	PO-17-073
ISHIKAWA, NK.	PO-17-102
ITO, M. K.	PO-16-114
ITO, M.K.	PO-16-125
ITO, MK	PO-16-135;OR-18-005
IZIDORIO, S.C.A.	PO-17-019;PO-18-075
JACKIX, AJ	PO-18-002
JACKIX, E.A	PO-18-067
JAEGER, PF	PO-17-023
JAIME PC	OR-17-008
JAIME, PATRÍCIA CONSTANTE	PO-16-013
JAMAS, E	PO-18-176
JANSEN, A.K.	PO-18-076
JANSEN, AK	PO-18-174;PO-17-186
JARDINI, FA	PO-16-175
JAWARONI, A.C.	PO-17-152
JAVERA, V.B.M	PO-17-137
JAVERA, V.B.M.	PO-16-221;PO-18-159
JAVERA, V.B.M.	PO-17-182
JESUS, E. F. O.	OR-18-010
JESUS, E.F.O.	PO-16-096
JESUS, EF	PO-16-232
JEZINI, D.L.	PO-16-142
JOKL, L.	PO-17-176;PO-17-196
JONGE, L DE	PO-16-122
JORDÃO JR, A. A.	PO-16-139
JORDÃO JR., A. A.	PO-16-230;PO-18-160
JORDÃO JR., A.A.	PO-18-209;PO-16-120;PO-18-133;PO-17-198

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temes Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
JORDÃO, A.A. JR.	PO-18-105;PO-16-177;PO-17-166
JORDÃO, AA	PO-16-238;PO-16-236
JORGE, M. I.	PO-16-093
JORGE, S.	PO-18-079
JORGETTI, V.	PO-16-121;PO-16-137;PO-17-136
JUNGO, CAROLINA	PO-17-225
JUNQUEIRA JR., R.M.	PO-16-169
JUNQUEIRA, A.C.P.	PO-18-093
JUNQUEIRA, J.M	PO-17-034
KAC, G	PO-17-098
KAJISHIMA, S.	PO-18-166;PO-18-108;PO-17-220;PO-18-193
KAMIMURA, M. A.	PO-17-145
KAMIMURA, M.A.	PO-17-144
KAMIMURA, MA	PO-17-118;PO-16-156;OR-17-001
KANESHIMA, A. M. S.	PO-16-048
KARNIKOWSKI, M.G.O.	OR-18-008
KATO, E.Y.	PO-16-208;PO-17-172
KAWAGUTI, S.S.	PO-18-075
KAWASHIMA,LM	PO-17-062
KAZAPI, I. A. M.	PO-17-077
KAZAPI, IAM	PO-18-085
KELLER, A. C.	PO-18-092
KIKUCHI, S.	PO-18-225
KITAYAMA, C.S.O.	PO-16-142;PO-17-215;PO-16-206
KITOKO, P. M	PO-17-082
KLIEMANN, E.	PO-17-208
KNEUBE, D. P. F.	PO-16-048
KOJIMA, A. S. G.	OR-18-004
KONO, C. M.	PO-18-086
KOSAR, M.	PO-18-149
KOURY, J.C.	OR-18-014;PO-18-244;PO-17-228
KOURY, JC	PO-17-239
KREUGER, M. R. OROFINO	PO-16-176
KRUGER, R.M.	PO-16-014
KUNRADI, F. G.	PO-17-077
KUNRADI, FG	PO-17-192;PO-16-110;PO-18-085;PO-16-109;PO-18-215;OR-17-005
KUROIWA, J.	OR-16-006
KUSKOSKI,E.M.	PO-16-171;PO-17-214;PO-16-198
KUSKOSKI.E.M.	PO-17-197
LACERDA, L.L.V.	PO-16-014;PO-16-103
LADEIRA, M.S.P.	PO-16-088
LAGO, ACM	PO-17-089
LAGO, AKM	PO-17-089
LAJOLO, E.M.	OR-17-013;OR-16-010;PO-16-174;OR-17-011
LAJOLO, FM	PO-16-214;PO-16-185
LANA, A. M.	OR-16-012
LANZILLOTTI, HS	PO-16-042
LANZILLOTTI, H.S.	PO-18-202;PO-16-002;PO-16-009;PO-17-110;PO-16-063
LANZILLOTTI, HS	PO-16-035
LANZILLOTTI, RS	PO-16-042;PO-16-009
LANZILLOTTI,HS	PO-17-238
LATANZA,JP	PO-17-062
LATARO, R.C.	PO-16-127
LATARO, RC	OR-17-002;PO-16-134
LATORRACA MQ	PO-16-242

NOME	TRABALHO
LATORRACA, M. Q.	OR-18-004
LATORRE, M.R.D.O.	OR-16-015
LATORRE, W.C.	PO-17-018
LATTERZA, AR	PO-17-078;PO-16-007
LAU, R.A	PO-17-242;PO-17-243
LEÃO, A. L.M.	PO-17-045
LEÃO, J.S.	PO-18-161
LEÃO, LSCS	PO-16-166
LEÃO, M	PO-18-040
LEITE, A. K. C.	PO-17-200
LEITE, E.D.	PO-17-163
LEITE, J.I.A.	PO-17-168
LEITE, R.A.	PO-18-052
LEITE, S	OR-18-005
LEITE, S.	PO-16-125
LEITE, VA.	PO-17-168
LEME, I. A.	PO-16-212;OR-18-003
LEMES JR, JOSÉ L.	PO-16-148
LEMOS, PB	PO-16-135
LEONARDI, D.S	PO-16-177
LEONARDI, D.S.	PO-17-166
LERARIO, MC	PO-16-136;PO-16-146
LESSA, A. C.	PO-18-061
LESSA, A.C.	PO-18-005
LESSA, AC	PO-17-036
LESSA,A.C.	PO-18-096
LETURIONDO, A.L.	PO-17-059;PO-17-061
LEVISCHI, A.C.	PO-16-082
LICHTENTHÄLER, A.G.	PO-17-174
LIMA, A.	PO-16-190
LIMA, A.L.V.	PO-18-044
LIMA, A.M.	PO-16-061
LIMA, A.P.B.	PO-17-182;PO-16-221
LIMA, ACCF	PO-16-041;PO-16-015
LIMA, BT	PO-17-186
LIMA, C.U.J.O	PO-18-148
LIMA, D. B.	PO-17-033
LIMA, E. E.	PO-18-181
LIMA, E. S.	PO-16-142
LIMA, E.E.	PO-17-016
LIMA, EE	PO-18-078;PO-18-069;PO-18-199;PO-18-218;PO-18-081;PO-18-189;PO-18-219
LIMA, JMC	PO-16-178
LIMA, K. C.	PO-17-029;PO-16-085
LIMA, K.A.	PO-17-002
LIMA, K.C.	OR-18-006
LIMA, MML	PO-18-145
LIMA, S. A.	PO-17-068
LIMA, SCVC	PO-17-106;OR-18-001;PO-16-128
LIMA,A.M.	PO-16-083;PO-18-073
LINHARES, C.C.	PO-17-083
LINK, D.	PO-16-182;PO-18-120
LINKE, C	PO-18-181;PO-18-189
LIRA, G.M.	PO-17-218;PO-17-216
LIRA, N.R.D	PO-16-143;PO-18-137
LIRA, NRD	PO-16-128
LIRA, NRD	OR-18-001
LIZ, FS	PO-18-078;PO-18-081

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temes Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
LOBO, A.R.	OR-16-004
LOBO, AS	PO-16-071
LONGO, S	PO-18-233
LOPES, D.C.F	PO-18-192
LOPES, G.C.	PO-17-228;PO-18-244
LOPES, M. T.	PO-17-011
LOPES, M.L.M.	PO-16-197
LOPES, T. M.	PO-18-012;PO-16-034;PO-17-051;PO-17-203
LOPES, T.C.	PO-16-125
LOPES, T.M.	PO-17-201;PO-18-030
LOPES, TS	PO-18-011
LOPES,M.L.M.	PO-16-231
LOPEZ, FA.	PO-16-059
LOSSÁVARO, T. R.	PO-17-086
LOTTERMANN, KS	PO-16-069
LOURENZONI, F. O.	PO-16-241
LOZANO, D.R.	PO-18-077
LUCENA, DKC	PO-16-029
LUCENA, JG	PO-16-185
LUFT, N.	PO-17-195;PO-18-180
LUIZ, K. M.	PO-18-089
LUIZ, M. C.	PO-17-159
LUPPI,L.O.	PO-17-219
LUZ, M. G.	PO-17-234
LUZIA L L	PO-16-218
LYRA, L.	PO-17-001;PO-17-049;PO-18-200
MAAS, T.M	PO-17-194
MACÊDO GS	PO-16-242
MACÊDO, G. S.	OR-18-004
MACÊDO, L.B.	PO-18-190
MACEDO, U.B.O.	PO-16-143
MACEDO., D.V.M.	PO-16-252
MACHADO, A. A.	PO-16-164;PO-16-157
MACHADO, C. A. A. A.	OR-18-009;PO-16-018
MACHADO, CAAA	PO-18-028
MACHADO, EHS	PO-18-021
MACHADO, H. C.	PO-18-053
MACHADO, L.M.M	PO-16-003
MACHADO, M C	PO-18-181
MACHADO, M. E.	PO-16-093
MACHADO, S.R.	PO-16-140
MACHADO, V. C.	PO-18-061;PO-18-096
MACHADO-COELHO, G. L. L.	OR-16-012
MACIEL, E. S.	PO-16-074
MADEIRA, I.R.	PO-16-145
MADUREIRA, M.M.	PO-16-112
MAEDA, A. H.	PO-16-199
MAEDA, R. N.	PO-16-034
MAEDA, R.N	PO-17-194
MAEDA, R.N.	PO-16-142;PO-17-201;PO-17-205;PO-16-223;PO-17-215;PO-17-189;PO-16-206
MAFFEI, F.H.A.	PO-17-116
MAFRA, A. D.	PO-17-016
MAFRA, D.	PO-16-149;PO-18-107;PO-17-164
MAGALHÃES, C.G.	PO-18-035;PO-18-157
MAGDALENA, J. D. P.	PO-17-087
MAGRINE,ICO	PO-18-127

NOME	TRABALHO
MAIA, C. S. C.	PO-18-128
MAIA, I, C.	PO-18-092
MAIA, I. C.	PO-18-152;PO-16-158;PO-17-108
MAIA, I. C. M. P.	PO-16-001
MAIA, I.C.	PO-16-231
MAIA, I.C.M.P.	PO-18-034
MAIA, IC	PO-16-229;PO-16-232
MAIA, ISABEL C. M. P.	PO-18-080
MAIA, JULIANA	PO-16-247
MAIA, Y. C. P.	PO-16-030
MAIA, I.C.	PO-16-197
MAIO, R.	PO-16-152;PO-17-117;PO-17-152
MALAGUTI, C	PO-16-136;PO-16-146
MALDONADO, L. A	PO-17-070
MALDONADO, M.	PO-16-144
MANCINI FILHO, J	PO-16-175
MANCINI FILHO, J.	OR-16-007
MANCINI-FILHO, J.	PO-16-190;PO-16-216;PO-16-211;OR-16-004;OR-18-007
MANÇO, AM	PO-18-014
MANDARIM DE LACERDA, CA	PO-16-132
MANFREDI, S. R.	PO-17-145
MANFREDI, S.R.	PO-17-144
MANFREDI, SR	OR-17-001
MANGRICH, I. E.	PO-16-119;PO-16-130
MANI, F.	PO-16-079
MANSO, P. H.	PO-18-136;PO-17-131
MARANHÃO, R.V.	PO-17-015;PO-16-045
MARANO, D	PO-17-098
MARCHESAN, WERTHER G.	PO-16-148
MARCHINI, J. C.	OR-18-003
MARCHINI, J. S.	PO-16-212;PO-17-109;PO-16-067;PO-16-253;PO-17-107
MARCHINI, J.S.	PO-17-080;PO-16-139;PO-16-123;PO-16-177;PO-18-133
MARCHINI, JÚLIO S.	PO-16-148
MARCHIONI, D. M. L.	PO-17-067
MARCHIONI, D.M.L.	PO-17-240;PO-16-240
MARCHIONI,DML	PO-17-007
MARCHIORI, F.	PO-18-046
MARCOLINO, F.F.	PO-16-044
MARCON, MARIA CRISTINA	PO-18-060
MARCOPIITO, L. F.	PO-17-050
MARGUTTI, A.V.B.	OR-18-050
MARIAH, S.	PO-17-232
MARIATH, A. B.	PO-17-232
MARIATH, A.B.	PO-16-036;PO-16-014;PO-16-103;PO-16-004
MARIN, VA.	PO-16-002
MARINHO, D.S	PO-18-137
MARINHO, D.S.	OR-18-006
MARINHO, H. A.	PO-17-063;PO-17-081;PO-18-030;PO-18-065;PO-16-019
MARINHO, H. A. M.	PO-16-223
MARINHO, H.A	PO-17-211;PO-17-194
MARINHO, H.A	PO-16-034
MARINI, S.C.	PO-17-094
MARINS, L. A.	OR-18-010
MARINS, V.M.R.	PO-16-104

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temes Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
MARINS, VMR	PO-18-011
MARLIÉRE, C. A.	PO-16-030
MAROTE, D. J. M.	PO-18-216
MAROTE, D.J.M.	PO-18-188
MARQUES, C. O.	PO-18-205
MARQUES, C.O.	PO-18-063
MARQUES, C.S.	PO-16-231
MARQUES, D.C.	PO-17-072;PO-18-059
MARQUES, E. C. S.	PO-18-201;PO-16-219;PO-17-170;PO-17-171;PO-17-095;PO-18-022
MARQUES, E. S.	PO-18-169
MARQUES, E.B.	PO-18-173
MARQUES, M. P.	PO-18-168;PO-18-172;PO-17-177;PO-17-181;PO-18-182;PO-18-184;PO-17-210;PO-18-194
MARQUES, M.F.	PO-16-240
MARREIRO, D.N	PO-16-217
MARREIRO, D.N.	PO-16-131;PO-18-109
MARREIRO, DN	PO-16-187;PO-18-134;PO-17-150;PO-16-150;PO-17-156;PO-16-162;PO-17-169;PO-16-191;PO-17-141;PO-18-153;PO-16-178
MARREIROS, AC	PO-16-150;PO-17-150;PO-18-134;PO-16-162
MARTINEZ, E. Z.	PO-16-139
MARTINEZ, FE	PO-17-139
MARTINI L.A.	PO-16-159
MARTINI, L.	PO-17-116
MARTINI, L. A.	PO-16-137
MARTINI, L.A.	PO-17-014;PO-17-136;PO-16-112;PO-16-121;PO-16-097;PO-16-111;OR-17-010;OR-18-002;OR-17-004;PO-16-076
MARTINI, LA	PO-17-084
MARTINO, H. S. D	PO-18-032
MARTINO, H. S. D.	PO-18-094;PO-17-053;PO-16-140;PO-17-068;PO-18-016
MARTINO, H.S.D.	PO-16-057
MARTINS, A. S. A.	PO-18-216
MARTINS, A.S.A.	PO-18-188
MARTINS, C.	PO-17-246;PO-16-001
MARTINS, C. R.	PO-16-001
MARTINS, FF.	PO-18-108
MARTINS, I. S.	PO-17-050
MARTINS, M. L.	PO-17-171;PO-18-201;PO-16-219;PO-17-095;PO-18-022;PO-17-170
MARTINS, M. S. F.	OR-18-004
MARTINS, M.R.	PO-18-057
MARTINS, M.S.A	PO-16-064
MARTINS, MPSC	PO-16-178
MARTINS, R.C.B.	PO-17-030;PO-17-025
MARTINS, W.	PO-18-077
MARTUCCI, R.B.	PO-18-173
MARUFO, M.FP.	PO-18-054
MASCARENHAS, L.PG	PO-17-242
MASCARENHAS, L.PG.	PO-17-243
MASIERO, A.	PO-18-064;PO-17-031
MASTRANGELO, M. E. M. T.	PO-18-087
MATELLI, A	PO-18-228
MATHIAS, M.G.	PO-17-198

NOME	TRABALHO
MATTOLI, G.	PO-18-214;PO-18-131
MATOS, ADSO	PO-18-043
MATOS, C. H.	PO-18-089
MATOS, C.H.	PO-16-103
MATOS, G.M.F.	PO-17-201
MATOS, G.M.S.	PO-17-073
MATOS, GMF.	PO-17-102
MATSUMOTO J.	PO-17-245
MATSUMOTO, R. L. T.	PO-16-093
MATSUZAKI, P	OR-18-012
MATTOS, A M	PO-17-143
MATTOS, A. C. L. DE	PO-17-220;PO-18-193
MATTOS, A.M.	PO-18-232
MATTOS, J.P.	PO-18-107
MATTOS, T. T.	PO-18-038
MAUAD, M. L. M. E.	PO-18-070
MAURÍCIO, A. APº.	PO-18-183;PO-18-186
MAURÍCIO, AA.	PO-18-214;PO-18-131;PO-16-221;PO-17-182
MAXIMINO, P.	PO-18-104
MAYNHONE, R.L.	PO-16-234
MAZETO, G.M.F.S.	PO-18-132
MAZOTO, M.	PO-16-149
MAZZANTINI, R. P	OR-18-012
MAZZANTINI, R. P.	OR-16-002
MEDEIROS FJ	PO-18-121
MEDEIROS, A. C. Q.	PO-16-085;PO-17-029
MEDEIROS, A.C.Q.	PO-16-143;OR-18-006
MEDEIROS, A.L.N.	PO-18-076
MEDEIROS, ACQ	PO-17-106
MEDEIROS, ACQ	OR-18-001
MEDEIROS, FJ.	PO-17-154
MEDEIROS, F.S.	PO-17-240
MEDEIROS, K	PO-18-219
MEDEIROS, NI	OR-17-005;PO-16-109;PO-16-110
MEDEIROS, O.L	PO-17-034
MEDEIROS, R.M.C.	PO-16-086
MEDEIROS,FJ	PO-16-132
MEDEIROSFJ	PO-17-119
MEDINA, C.	PO-18-007
MEDINA, F	PO-17-132;PO-17-023;PO-18-219
MEDINA, F.	PO-18-017;PO-17-126;PO-16-116;PO-16-147;PO-18-089;PO-18-120
MEDINA, JRP	PO-18-199
MEHL, L. E.	PO-16-119
MEIRELLES, M. S. S.	PO-16-230
MEIRELLES, M.S.S.	PO-16-127
MEIRELLES, MSS	OR-17-002;PO-16-134
MEIRELLES,MSS	PO-16-238;PO-16-236
MELLO, A.C.	PO-18-244;PO-17-228
MELLO, AL	PO-16-134;OR-17-002
MELLO, V.	PO-17-114;PO-16-160
MELO, A. B.	PO-18-018
MELO, A.M.S.	PO-17-223
MELO, A.PQ.	PO-16-117
MELO, MAC	PO-17-089
MELO, P.E.	PO-16-054
MELO, S. S.	PO-16-119;PO-16-130;PO-17-160;PO-16-176;PO-17-199;PO-17-193;PO-16-052;PO-17-232;PO-16-182

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
MELO, S.S	PO-17-132
MENDES, A. C. S.	PO-16-093
MENDES, A.B.	PO-18-108
MENDES, J.N.R.	PO-18-082
MENDES, KL	PO-17-036;PO-16-051;PO-16-215
MENDES, L.L.	PO-17-009
MENDES, V. M. S.	PO-17-043
MENDONÇA, A. C. M.	PO-17-222
MENDONÇA, A.T.	PO-17-134
MENDONÇA, J.P.B.	PO-17-073
MENDONÇA, JPB.	PO-17-102
MENDONÇA, M. M. B.	PO-17-071
MENEGAT, A. A.	PO-16-147
MENEGAT, A.A.	PO-17-173
MENEGUITE, M.	PO-18-086
MENESES, J. N. C.	PO-17-095;PO-18-022;PO-16-219;PO-17-170;PO-17-171;PO-18-201
MENEZES, E.W.	PO-16-174;OR-16-010;OR-17-011
MENEZES, EW	PO-16-214;PO-16-185
MENEZES, M.E.S.	PO-17-216;PO-17-218
MENEZES, M.F.	PO-17-070
MERHI, V.A.L.	PO-18-103
MESQUITA, A. N.	PO-17-029
MESQUITA-VALENTE,V.L.	PO-16-197
MEURER, V.	PO-17-173
MEZADRI, T.	PO-16-073;PO-18-170
MIALICH, M. S.	PO-18-070;PO-17-146
MIALICH, M.S.	PO-16-139
MIAMOTO, J. B. M.	PO-18-156;PO-18-147
MIAMOTO,J.B.M.	PO-18-240
MICHELAZZO, FB	PO-16-233
MICHELETTO, R. F	PO-17-107;PO-16-253
MICHELETTO, R.F.	PO-16-067
MIGUEL, M.	PO-18-243
MILANI, C.S.	PO-18-054
MILANI, F.	PO-17-035;PO-17-104;PO-17-052;PO-16-098
MINIATI,J	PO-18-202
MINICUCCI, M.F.	PO-18-114;PO-16-138
MIOTO, J.S.	PO-18-064
MIRANDA, A.S.	PO-17-057;PO-18-001
MIRANDA, N.M.	PO-18-001
MIRANDA, P.C.	PO-16-008
MIRELE, M. S.	PO-18-160
MISTURA,L.M.	PO-16-173
MIZUBUTI, Y.G.G.	PO-17-168
MIZUMOTO, E.M.	PO-17-167
MIZURINI, D. M.	PO-17-108;PO-16-158;PO-18-152
MIZURINI, DM	PO-16-229
MIZZIARA, A. P. B.	PO-17-043
MODESTA, R. D.	PO-18-193
MOHALLEM, M.L.	PO-17-168
MOLINA, M. B.	PO-18-062;PO-18-165
MOLINA, M.C.	PO-17-005
MONESTEL, A.	PO-16-147
MONNERAT, PH.	PO-16-168
MONTE NETO, J.T.	PO-18-109;PO-16-131
MONTE, C.A.	PO-17-124
MONTE, LUCIANA V.	PO-16-148

NOME	TRABALHO
MONTE, S,J,H	PO-16-217
MONTE, S,J,H.	PO-16-131;PO-18-109
MONTE, SJH	PO-17-169;PO-17-141;PO-17-156;PO-16-187;PO-18-153;PO-16-178;PO-16-191
MONTEIRO, A.R.G.	PO-17-172
MONTEIRO, J. P.	PO-16-157;PO-16-164;PO-18-136;PO-17-146;PO-16-161;PO-18-070;PO-17-131;PO-16-155;PO-17-109
MONTEIRO, J.B.R.	PO-17-088;PO-16-095;PO-17-085;PO-17-017;OR-16-014
MONTEIRO, J.P.	PO-17-130
MONTEIRO, JBR	PO-17-148
MONTEIRO, JP	PO-17-139
MONTEIRO, L. H. B.	PO-16-201
MONTEIRO, L.S.	PO-17-015
MONTEIRO, LS	PO-16-081
MONTEIRO, M. A. M.	PO-17-246;PO-16-001;PO-18-191;PO-16-060;PO-18-231;PO-17-065
MONTEIRO, MARLENE A. M.	PO-18-101
MONTEIRO, N. T. G.	PO-17-244
MONTEIRO, N. T. G.	PO-16-243
MONTEIRO, N.T.G.	PO-18-211;PO-18-177
MONTESANO, ET.	PO-16-049
MORA, L.O.	PO-18-052
MORA, PO	PO-16-129
MORAES, R.M.	PO-17-195
MORAES, V. B.	PO-17-054
MORAES, VB.	PO-17-038
MORAES,G.H.K.	PO-16-186
MORAES,H.C.F.	PO-16-179
MORAES,LFL	PO-17-062
MORAIS TB	PO-18-041
MORAIS, C. A.	PO-17-054;PO-18-169
MORAIS, C.A.	PO-17-072;PO-17-038
MORAIS, C.M.	PO-18-059
MORAIS, C.M.M.	PO-18-137
MORAIS, T.B.	PO-16-031
MOREIRA, A. V. B.	PO-18-196
MOREIRA, A. V. B.	PO-18-197;PO-16-210
MOREIRA, A. V. B.	PO-18-213;PO-18-205
MOREIRA, A. V. M.	PO-16-239
MOREIRA, A. VB.	PO-17-217
MOREIRA, A.V.	PO-18-212
MOREIRA, A.V.B.	PO-18-190;PO-16-209;PO-18-204;PO-17-058
MOREIRA, A.V.M.	PO-17-178
MOREIRA, B. M.	PO-16-224
MOREIRA, E.	PO-16-070;PO-18-056
MOREIRA, E.A.M.	OR-16-011;PO-16-122;PO-16-227;PO-18-122;PO-16-118;PO-17-066
MOREIRA, EAM	PO-16-071;PO-16-192;PO-17-037
MOREIRA, HELINSE M.	PO-18-101
MOREIRA, RCM	PO-16-129
MOREIRA, S.	OR-18-010
MOREIRA, M, A.	PO-18-092
MORELLI, M.Y.G	PO-17-034
MORENO, F. S	OR-18-012
MORENO, F. S.	OR-16-002

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
MORENO, ES.	OR-17-013;OR-16-006
MORIGUTI, J. C.	OR-18-003
MORIMOTO, J.	PO-16-082;PO-17-142
MORIMOTO, J. M.	PO-17-067
MORIMOTO, J.M.	PO-18-077;PO-17-010;OR-16-015
MORITZ FILHO, R. P.	PO-16-119
MOSIMANN, E.N.	PO-16-073
MOST, M.M.	PO-16-227
MOTTA, D.G	PO-17-040
MOTTA, D.G.	PO-16-078
MOTTA, DG	PO-17-125
MOURA, A. S.	PO-18-038
MOURA, C.V.S.J.	PO-18-190
MOURA, FLÁVIA R.	PO-18-101
MOURA,AS	PO-16-229
MUCHON, A. C. M.	PO-16-001
MÜLLER,E.S.	PO-16-186
MURAD L.B	PO-17-119
MURTA,B.B.	PO-18-124;PO-17-140
NACIF, M.A.L.	PO-18-225;PO-18-220;PO-18-102;PO-17-247;PO-18-054;PO-17-086
NAGAHAMA, D.	PO-17-073;PO-17-102;PO-17-081;PO-16-034;PO-17-201;PO-17-063
NAGASHIMA, Y. G.	PO-18-196
NAKAJIMA, V.M.	PO-17-088
NAKAJIMA, VM	PO-17-148
NAKANO R.	PO-17-142
NAOMI, SUZY	PO-17-225
NÁPOLIS, LM	PO-16-146;PO-16-136
NASCIMENTO CMO	PO-16-242
NASCIMENTO, A.M.M.	PO-16-034
NASCIMENTO, C.M.	PO-17-052;PO-16-098
NASCIMENTO, D. A.	PO-16-085;PO-17-029
NASCIMENTO, D.A.	OR-18-006
NASCIMENTO, D.S.	PO-16-120
NASCIMENTO, G. V.	PO-16-165
NASCIMENTO, J.H.M.	OR-18-011
NASCIMENTO, L. E.	PO-16-001
NATALIZI, D	PO-18-042
NAUFEL, C.	PO-16-061
NAUFEL, M.F.S.	PO-17-115
NAUFEL, M.F.S.	PO-16-163
NAUFEL,C.	PO-16-083
NAVARETE, G.	PO-17-129;PO-18-135;PO-18-175;PO-18-186
NAVARRO, A. M.	PO-18-048;PO-17-234
NAVARRO, A.M.	PO-17-147;PO-16-250;PO-17-158
NAVARRO, AM	PO-16-108
NAVES, M. M. V.	PO-18-207
NEDER, JA	PO-16-136;PO-16-146
NEGREIROS, N.M.A.	PO-16-034
NEGRINI, F	PO-17-127
NEIVA, C.M.	PO-16-250
NEMÉSIO, I.M.	PO-16-104
NERBASS, F. B.	PO-17-232;PO-16-176
NERY, IE	PO-16-146;PO-16-136
NESELLO, L.A.N	PO-17-023;PO-17-132
NESELLO, L.A.N.	PO-17-229;PO-18-235;PO-18-208;PO-18-123

NOME	TRABALHO
NETO, A. I. M.	PO-16-119
NETO, M.C.	PO-18-173
NETTO., EM	OR-16-008
NEUMANN, A.I.C.P.	PO-17-028;PO-17-050
NEUMANN,D.	PO-18-039;PO-18-071
NEVES, A.P.N.	PO-18-114
NEVES, C.	PO-16-194
NEVES, C. V. B.	PO-16-030
NIPSCHÉ, M.J.T.	PO-17-163
NISHIMURA, C. L.	PO-18-175;PO-18-035;PO-18-135;PO-18-186;PO-18-183;PO-17-129
NISHIMURA, MARCINA	PO-17-225
NISIO, JM	PO-17-062
NÓBREGA, C.L.	PO-18-190
NÓBREGA, P	PO-16-065
NOGUEIRA, A.	PO-17-019;PO-18-075
NOGUEIRA, F. A. M.	PO-18-087
NOGUEIRA, J. P.	PO-17-082
NOGUEIRA, N.N	PO-16-217
NOGUEIRA, N.N.	PO-18-109;PO-16-131
NOGUEIRA, NN	PO-16-191;PO-16-178;PO-17-169
NORIUKI, P.S.	PO-18-223
NORMAND., C.	PO-16-252
NORONHA, G.	PO-17-093
NOVAIS, I	PO-17-157
NOWARETTI, HM	PO-16-038
NOVELLI, E.L.B.	PO-17-224;PO-16-079
NOVELLI, Y.S.D	PO-17-147
NOVO, R.	PO-17-224
NOZAKI, V.T.	PO-18-155;PO-18-141;PO-18-150;PO-17-162;PO-18-157;PO-18-130;PO-18-142
NOZAKI, VT	PO-17-133
NUNES, AA	PO-16-215
NUNES, MCR	PO-17-111
NUNES, N. S. I.	PO-16-176
NUNES, N. S. I.	PO-16-182;PO-17-232
NUNES, NIA	PO-16-215
NUNES, R.A.B.	PO-18-173
NUNES, S.M.T.	PO-16-249;PO-17-235
NUNES,L.C.	PO-18-029
NUZZO, L.	PO-18-084
ODEBRECHT, F	PO-17-164
OETTERER, M.	PO-16-184
OLBRICH, S.R.L.R.	PO-17-163
OLIVEIRA JR., AV.	OR-18-014
OLIVEIRA JUNIOR AV	PO-17-239
OLIVEIRA KJF	PO-17-239
OLIVEIRA, A	PO-18-078
OLIVEIRA, A. A.	PO-18-197
OLIVEIRA, A. C. L.	OR-18-009;PO-16-018
OLIVEIRA, A. C. M. P.	PO-17-200
OLIVEIRA, A. M. A.	PO-17-170;PO-18-022;PO-17-095;PO-17-171;PO-16-219;PO-18-201
OLIVEIRA, A. S.	PO-18-156
OLIVEIRA, A.C.	OR-18-013
OLIVEIRA, A.G.C.	PO-16-184
OLIVEIRA, AC	PO-17-190;PO-16-172
OLIVEIRA, ACL	PO-18-028

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temes Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
OLIVEIRA, AF DE	PO-16-220
OLIVEIRA, C. C.	PO-17-054
OLIVEIRA, C.C.	PO-17-038
OLIVEIRA, C.G.	PO-17-088
OLIVEIRA, C.L.	PO-16-061;PO-16-145
OLIVEIRA, C.S.	PO-18-010
OLIVEIRA, CG	PO-17-148
OLIVEIRA, E. C. M	PO-18-156
OLIVEIRA, E. C. M.	PO-17-100
OLIVEIRA, E.C.	PO-16-045
OLIVEIRA, E.M.P.	PO-16-145
OLIVEIRA, EF	PO-16-232
OLIVEIRA, F. C. C.	PO-17-041;PO-17-022;PO-17-042;PO-16-077;PO-18-058;PO-17-188;PO-17-032
OLIVEIRA, F. L. C.	PO-17-236
OLIVEIRA, F. L. R.	PO-18-016;PO-17-053
OLIVEIRA, F.C.E.	PO-17-088
OLIVEIRA, FCE	PO-17-148
OLIVEIRA, I.C.	PO-16-115;PO-17-115
OLIVEIRA, JA.	PO-17-201
OLIVEIRA, K.J.F.	OR-18-014
OLIVEIRA, L. A.	PO-18-048
OLIVEIRA, LC	PO-17-098
OLIVEIRA, M. R. M	PO-17-040
OLIVEIRA, M. R. M.	PO-18-037
OLIVEIRA, M.C.	PO-16-249;PO-17-235
OLIVEIRA, M.C.F.	PO-18-001
OLIVEIRA, M.R.M.	PO-18-103;PO-17-025;PO-16-094;PO-16-078;PO-17-030
OLIVEIRA, MRM	PO-17-125;PO-17-155
OLIVEIRA, S. L. DE	PO-16-113
OLIVEIRA, S.L.	PO-18-161
OLIVEIRA, S.P.	PO-16-008;PO-16-055;PO-16-090;PO-17-009;PO-16-032
OLIVEIRA, T	PO-17-139
OLIVEIRA, TP	PO-16-100
OLIVEIRA, VTL	OR-18-001;PO-16-128;PO-17-106
OLIVEIRA,C.L.	PO-16-083
OLIVEIRA,D.S.	PO-16-179
OLIVEIRA,R. C.	PO-16-030
OMENA, C.M.B.	PO-17-216
OMENA,C.M.B.	PO-17-218
ONG, T. P	OR-18-012
ONG, T. P	OR-16-002
ONG, T.P.	OR-16-006;OR-17-013
ORNELAS, G.	PO-17-204;PO-17-221;PO-16-194;PO-17-187
ORTIZ-COSTA, S	PO-16-229
ORTIZ-COSTA, S.	PO-16-133;PO-18-152;PO-16-158;PO-17-108
OSSO, FS	PO-16-229
OTERO, I	PO-18-198
OZELAME, S.S.	PO-16-070;PO-18-056
PACHECO, CF	PO-17-186
PACHECO, J.T.	PO-16-104
PACHECO, L. P	PO-18-229;PO-16-251
PADOVAN, G. J.	PO-16-067;PO-17-107;PO-16-212
PADOVAN, G.J.	PO-18-209

NOME	TRABALHO
PADOVAN, J.	PO-18-015
PADOVANI, C.R.	PO-17-116
PADRÓN, A.S	PO-17-154
PAIVA, A.R.P.	PO-17-116
PAIVA, L.C.M.	PO-17-058
PAIVA, M.S.M.O	PO-18-137
PAIVA, M.S.M.O.	PO-16-143
PAIVA, S.A.R.	PO-16-138;PO-16-152;PO-17-224;PO-17-152;PO-18-114;PO-17-117;PO-17-147
PAIVA, XV	PO-16-069;PO-16-065
PAIXÃO, M.P.C.P.	PO-18-082
PALERMO, J.R.	PO-18-071
PALMA D	PO-18-021
PALMA, D.	PO-16-059;PO-18-023
PALOTA, A. P. F.	PO-18-111
PAMPLONA, A.	PO-17-221
PANATO,E.	PO-18-029
PANTOJA, L.	PO-16-142;PO-17-215;PO-17-201;PO-17-189;PO-16-223;PO-16-034;PO-16-206;PO-17-205
PAPINI-BERTO, S.J.	PO-16-105
PARAVIDINO, A. B.	PO-18-226
PARAVIDINO, A.B.	PO-16-234
PARISENTI, J	PO-17-212;PO-18-185;PO-18-217
PARREIRA, L.M.	PO-17-240
PASCOAL, G.B.	OR-17-011
PASINATO, V.R.	PO-18-035
PASSOS, D.	PO-18-198
PASSOS, M. A. Z	PO-18-053
PASSOS., M.A.	PO-16-252
PATIN, R. V.	PO-17-236
PAULA DE L. C. A.	PO-17-053
PAULA, FA	PO-17-036
PAULA, L. C. A.	PO-18-016
PAURA, F.P.G.	PO-18-173
PAVEI, P.	PO-16-176
PAZ, M G T	PO-17-248
PAZDZIORA, A. Z.	OR-18-004
PECOITS-FILHO, P	PO-17-123
PECOITS-FILHO, R	PO-18-106;PO-18-146;PO-17-122
PECORARI, R.C.F.	PO-16-094;PO-17-025
PEDERNEIRAS, A.	PO-18-148
PEDEZZI, J.	PO-18-116
PEDOTT, T. B.	PO-17-087
PEDROSA, L. F. C.	PO-17-029;PO-16-085
PEDROSA, L.F.C	PO-16-143;PO-18-137
PEDROSA, L.F.C.	OR-18-006
PEDROSA, L.F.C	OR-18-001
PEDROSA, LFC	PO-17-106
PEDROSA,LFC	PO-16-128
PEDROSO, J.C.L.	PO-18-123;PO-17-229
PEGOLO, G.E	OR-16-013
PEGOLO,G.	PO-18-047
PEIXOTO, C. P	PO-18-147
PEIXOTO, H. G. E.	PO-16-114
PELLICIARI, M.C.	PO-18-084
PELUZIO, M.C.G.	OR-16-003
PELÚZIO, M.C.G.	PO-17-085;PO-17-017;OR-16-014;PO-16-095

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO	NOME	TRABALHO
PENA, A. P. S. A.	PO-17-045	PIMENTEL, S.A	PO-16-202
PENA, G. G.	OR-16-012;PO-16-030	PINHEIRO, A. G. C. S.	PO-17-020
PENA, M.L.	PO-18-076	PINHEIRO, E.R.	PO-17-208
PENCHEL, M. DO C.A.	PO-17-094	PINHEIRO, M.G.	PO-17-182;PO-17-003;PO-16-221
PENNA, C.L.	PO-16-044	PINHEIRO, M.M.	PO-16-159
PERALTA, R.M.	PO-17-172;PO-18-155;PO-16-208	PINHEIRO, MC	PO-18-043
PERDOMO, LG	PO-16-091	PINHEIRO,M.F.	PO-16-173
PEREIRA, M.J.L.	PO-18-122	PINHO, L	PO-16-215
PEREIRA, M.J.L.P.	PO-16-118	PINTO E SILVA, M.E.M.	PO-16-126
PEREIRA JÚNIOR, N.	PO-17-205;PO-17-189	PINTO, A.B	PO-17-154
PEREIRA, A.F	PO-17-034	PINTO, C.L.S.	PO-16-088
PEREIRA, A.S.D.	PO-16-193	PINTO, GA	PO-18-014
PEREIRA, C. N. A.	PO-17-068	PINTO, J.P.A.N.	PO-16-181
PEREIRA, C.A.S.	PO-18-031	PINTO, M.B.	PO-16-104
PEREIRA, C.N.A.	PO-16-057	PINTO, NAVD	PO-16-051
PEREIRA, D G	PO-18-091	PIRES LV	PO-16-162;PO-16-150
PEREIRA, DINA	PO-17-211	PIRES, I.S.C.	PO-16-170
PEREIRA, E.A.P.	PO-17-134	PIRES, I.S.O.	PO-16-141
PEREIRA, FP	PO-17-013	PIRES, L.V	PO-16-217
PEREIRA, G. T. C.	PO-16-085;PO-17-029	PIRES, LV	PO-16-191;PO-17-156;PO-16-178;PO-18-153;PO-17-141;PO-17-169;PO-16-187;PO-17-150;PO-18-134
PEREIRA, G.A.P.	PO-16-159	PIRES, R. C.	PO-17-099
PEREIRA, G.A.P.	PO-16-097	PIRES, R. C.	PO-16-017
PEREIRA, J.L.	PO-18-234	PIVATTO I	PO-16-025
PEREIRA, L. E	PO-17-086	PIZELLI, M.	PO-16-093
PEREIRA, M. E. F.	PO-16-092;PO-18-117	PLANK, L.	PO-16-039
PEREIRA, M. Z.	PO-18-004	PODESTÁ, R.	PO-17-185;PO-17-191
PEREIRA, M.A.	PO-18-140;PO-18-234	POLÔNIO, M. L.T.	PO-18-086
PEREIRA, M.E.F.	PO-18-110	PONCE, P. R.	PO-17-054
PEREIRA, P.	PO-16-182	PONCE, P.R.	PO-17-038;PO-17-104;PO-17-035
PEREIRA, R.A.	PO-16-087	PONTELLI, ENDRIGO P.	PO-16-148
PEREIRA, R.C.	PO-16-033	POPOLIM, W. D.	PO-18-009
PEREIRA, R.M.R.	PO-16-076;PO-16-112	POPOVITS, B.	PO-17-240
PEREIRA, RA	PO-18-011	PORTARI PE	PO-17-119
PEREIRA, S. G. M.	PO-16-077;PO-17-022;PO-17-032;PO-17-188;PO-18-058;PO-17-042	PORTARI, G.V.	PO-18-209;PO-16-177;PO-17-166;PO-17-198;PO-18-133
PEREIRA, S. M.	PO-17-041	PORTARI, PE4	PO-17-154
PEREIRA, SMF	PO-17-036	PORTARI, PE	PO-18-121
PERES, CA	PO-16-038	PORTELLA, E.S.	PO-17-228;PO-18-244
PERES, D.	PO-18-202	PORTELLA, ES	PO-17-238;PO-17-120;PO-16-009;PO-16-042;PO-17-239;PO-16-035
PÉREZ- ESCAMILLA, R.	PO-16-034	PORTERO, K.C.C.	PO-18-118
PERONDI, A.M.T.	PO-18-063	PORTO ES	PO-17-027
PERRELA, M.M.	PO-18-223	POSSE, R. S. L	PO-16-053;PO-16-053
PERSUHN, D. C.	PO-16-130	POZZI, C.	PO-16-176
PERSUHN, D. C.	PO-16-119	PRADO, DB	PO-16-022
PESSÔA, A.	PO-17-215;PO-17-201	PRADO, G.R.	PO-18-180
PESTANA, V.M.	PO-16-195;PO-16-170	PRADO, M. M	PO-17-040
PETERS, B. S. E.	PO-16-137	PRADO, R.P.	PO-16-088
PETERS, B.S.E.	PO-17-136;PO-16-121;PO-16-097	PRETTO MEDINA, J.R.	PO-16-014
PFRIMER, K.	OR-18-003	PRETTO, J. B.	PO-16-130
PFRIMER, K.	PO-16-157	PRIORE, S.E.	PO-17-085;PO-18-059;PO-16-095;OR-16-014;PO-17-017
PFRIMER, K.	PO-17-107	PRIORE,S.E.	PO-16-179
PFRIMER, K.	PO-16-164	PROENÇA, R P C	PO-18-238
PHILIPPI, S. T.	PO-16-012;PO-17-043	PROENÇA, R. P. C.	PO-18-246
PHILIPPI, S.T.	PO-18-009	PROENÇA, RPC	PO-18-163
PHILIPPI, ST	PO-18-119;PO-17-048	PUEL, T.	PO-17-232
PIMENTA, W.P.	PO-17-163		
PIMENTEL, C. V. M. B.	PO-18-009		
PIMENTEL, CCM	PO-17-074		
PIMENTEL, PG	PO-16-062		

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
QUEIROZ, A. R.	PO-18-009
QUEIROZ, I.C.	OR-16-003
QUEIROZ, L.R.	PO-17-209;PO-16-168
QUEIROZ, V. A. V.	PO-17-209;PO-18-062;PO-18-165
QUEIROZ, V.A.V.	PO-16-168
QUEIROZ,J.H.	PO-16-179
QUEIROZ,M.E.L.R.	PO-16-179
QUEIROZ. Y. S.	PO-17-184
QUINTELLA, L.C.M	PO-18-241
QUINTELLA, LCM	PO-16-024
RABITO, E. I.	PO-18-160;PO-16-123
RABITO, E. I.	PO-16-139
RABITO, ESTELA I.	PO-16-148
RADIN, L.C.	PO-17-173
RADLOFF, A.	PO-17-199
RAFINO, F.	PO-16-017;PO-17-099
RALL, V.M.	PO-16-205
RAMALHO, S.	PO-18-192
RAMOS, C	PO-17-021
RAMOS, M.O.	PO-17-015
RAMOS, MO	PO-16-081
RANGEL, B.	PO-17-221
RAPOSO, H.F	PO-18-002;PO-18-067
RAUEN, M.S.	PO-17-066
RAUEN, MS	PO-17-037;PO-16-071;PO-16-192
RAVAGNANI, F. R.	PO-16-189
RAVUSSIN, E	PO-16-227;PO-16-227;PO-16-122
RAVUSSIN, E.	OR-16-011
REÉ, M.I.	PO-17-180
REASON, I.I.M.	PO-17-031
RECINE, EGIG	PO-16-101;PO-18-040;PO-18-043
REGINA, A.S.M.	PO-18-102
RÊGO, A.L.	PO-17-093
RÊGO, ALV	PO-18-099
REIS, L.C.	PO-16-049
REIS, M.A.C.	PO-18-044
REIS, S.M.P.M.	OR-18-013
REIS, SMPM	PO-16-172;PO-17-190
RESENDE, C. M. M.	PO-17-146
RESENDE, C.M.M.	PO-17-130
REZENDE, A.A.	PO-16-143
REZENDE, FAC	PO-17-148
REZENDE, L. C. G.	PO-18-018
RHOD, A. L.	PO-18-120
RIBEIRO JR., C. L.	PO-17-171;PO-17-095;PO-18-201;PO-16-219;PO-17-170;PO-18-022
RIBEIRO P	PO-18-041
RIBEIRO, A.L.C	PO-17-230
RIBEIRO, C. A. F	PO-16-189
RIBEIRO, C.A.F	PO-18-178
RIBEIRO, C.G. S	PO-17-230
RIBEIRO, C.S.G.	PO-18-175
RIBEIRO, D. Q.	PO-18-061;PO-18-096
RIBEIRO, D.F	PO-18-245
RIBEIRO, D.Q.	PO-18-005
RIBEIRO, L.G.	PO-16-066
RIBEIRO, M. C.	PO-17-095;PO-18-022;PO-17-170;PO-17-171;PO-18-201
RIBEIRO, M.LL.	PO-18-245

NOME	TRABALHO
RIBEIRO, O.M.	PO-16-131;PO-18-109
RIBEIRO, P.	PO-16-031
RIBEIRO, R	PO-17-212;PO-18-185
RIBEIRO, R. C. L.	PO-16-030;PO-17-012
RIBEIRO, R.C.L.	PO-16-084
RIBEIRO, W.X.	PO-16-208;PO-17-172
RIBEIRO,S.M.R.	PO-16-179
RIBEIRO. M. C.	PO-16-219
RIEKES, B. H.	PO-18-246
RIEKES, B.H.	PO-17-173;PO-17-083;PO-18-242
RINALDI, A.E.M	PO-17-034
RITO, R	PO-17-070
RIUL, T. R.	PO-16-219;PO-18-022;PO-16-245;PO-17-171;PO-17-170;PO-17-095;PO-18-201
RIZZATO, T.	PO-16-144
RIZZOLO, A	PO-18-040
ROCHA, C.S.C.	PO-17-019
ROCHA, N.N.	OR-18-011
ROCHA, N.N.R.	PO-18-150
ROCHA, R.	PO-17-067
ROCHA, SMS	PO-18-011
ROCHA,J.S.	PO-18-237
ROCHELLE, M. C.	PO-18-037
ROCIO, LT	PO-17-034
RODRIGUES JR., V.	PO-16-120
RODRIGUES, A.M.	PO-16-083;PO-16-061;PO-16-023
RODRIGUES, E. F	PO-17-060;PO-17-071;PO-16-046
RODRIGUES, F.P.	OR-18-011
RODRIGUES, G. C.	PO-18-018
RODRIGUES, K. R. M.	PO-16-213
RODRIGUES, L.	PO-18-098;PO-17-114;PO-16-160
RODRIGUES, L. P.	PO-16-212
RODRIGUES, L. S.	PO-16-165
RODRIGUES, L. S.	PO-18-138
RODRIGUES, L.P.	PO-17-166
RODRIGUES, LP	PO-16-058;PO-16-107;PO-16-108;PO-16-129;PO-18-068
RODRIGUES, M DE LCF	PO-16-069
RODRIGUES, M. L.	PO-17-067
RODRIGUES, MLCF	PO-16-015;PO-16-041;PO-16-065
RODRIGUES, PA.	PO-16-028
RODRIGUES, VC	PO-16-235
ROGÉRIO, W.F	PO-16-072
ROGERO, M.M.	PO-16-169;PO-16-141;PO-16-124
ROLIM DE MOURA JR., J.	PO-16-119
ROMERO, A.	PO-16-240
ROMULO, A.F	PO-17-019
RONCA, D.	PO-18-198
ROSA, C.O.B.	PO-18-116;PO-17-045;PO-17-168
ROSA, F.T.	PO-17-080
ROSA, G.C.	PO-18-140;PO-18-211;PO-18-242;PO-17-173;PO-18-177;PO-16-084
ROSA, GN	PO-17-186
ROSA, J. F	PO-17-045
ROSA,D.D.	PO-16-179
ROSAL	PO-17-078
ROSADO, C.P.	PO-17-070
ROSADO, G.P.	PO-16-084

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
ROSADO, L. E. F. P. L.	PO-17-012
ROSADO, L. H. F. P. L.	PO-16-030
ROSADO, L.E.F.P.	PO-16-084
ROSADO, L.E.F.P.L	PO-17-072
ROSSI, A	PO-16-192;PO-17-037;PO-16-071
ROSSI, A.	PO-16-052;PO-16-040
ROSSI, L.	PO-18-223;PO-18-243;PO-18-224;PO-17-241
ROSSI, L. A.	PO-18-164
ROSSINI, S. M.	PO-18-151
ROTEMBERG, S	PO-17-070
ROTTOLO, M.A.B.	PO-18-118
RUIZ, APG	PO-16-027
RUSH, EC	PO-16-039
RUSSEL, R.D.	OR-16-011
RUVER, J. N.	PO-16-176
SAAD, S.M.I.	PO-16-196
SABARENSE, C. M.	OR-16-007
SABARENSE, C.M.	OR-16-003
SACCOL, A.G.F.	PO-17-195
SACHS, A	PO-16-038
SACHS, A.	PO-16-049
SAKAMOTO, L. M.	PO-16-253
SAKON,P.O.R.	PO-18-029
SALAY, E.	PO-16-213
SALES, C.H.	OR-18-006
SALES, CH	PO-16-128
SALES, TCM	PO-18-003
SALGADO, A.	PO-18-034
SALLES-COSTA, R.	PO-17-024;PO-16-043;PO-16-062;PO-16-096
SALM, M. F. S.	PO-18-017
SALM, M.F.S.	PO-18-177;PO-18-211
SALVADORI, D.M.F	PO-16-088
SAMPAIO GR	PO-16-218
SAMPAIO, G. R.	PO-17-184
SAMPEI, MA	PO-16-020
SANABRIA, G.G.R.	OR-16-005
SANCHES, APLM	PO-17-139
SANCHES, FMR	PO-17-118
SANCHEZ, F.	PO-17-128
SANCHEZ, M.A.	PO-18-050
SANDRE-PEREIRA, G	PO-16-081
SANDRE-PEREIRA, G.	PO-18-087;PO-16-045
SANDRE-PEREIRA,G	PO-16-010;PO-16-016
SANIBAL, C.A.	PO-16-153;PO-16-117
SANIBAL, E.A.A.	PO-16-153;PO-16-117
SANT'ANA, A.E.G.	PO-17-218;PO-17-216
SANT'ANA, L. F. R.	PO-17-099;PO-16-017
SANT'ANA, L.F.R	PO-17-038
SANT'ANA, L.F.R.	PO-17-052;PO-16-098
SANT'ANA, L.S.	PO-16-181;PO-18-176
SANTANA, A. E. G.	PO-16-113
SANTANA, A. M. C.	PO-16-224
SANTANA, E.S.	PO-16-008
SANTANA, L. F. R.	PO-17-054
SANTANA, M.H.N.	PO-17-182;PO-16-221
SANTANA, R.C.	PO-16-195
SANTANA, R.S.	PO-18-109;PO-16-131

NOME	TRABALHO
SANTANA, T.	PO-18-198
SANTANA,PJ	PO-16-007
SANTANNA, LC	PO-18-215;PO-17-192
SANTANNA,M.S.L.	PO-18-029
SANTIAGO,D.A.M.	PO-17-227
SANTOLIN, MB	PO-18-081
SANTOS JM	PO-18-003
SANTOS JR., J.R.	PO-16-131;PO-18-109
SANTOS JR., R.T.O.	PO-17-020
SANTOS JÚNIOR, JR	PO-16-217
SANTOS, A. C. L.	PO-18-061
SANTOS, A. R.	PO-17-082
SANTOS, A.M.W.	PO-17-031
SANTOS, A.P.E	PO-18-242
SANTOS, AHCS	PO-17-169;PO-16-191;PO-17-141;PO-16-187;PO-17-156;PO-18-153
SANTOS, C.C.A.	PO-18-211
SANTOS, D. F.	PO-18-049
SANTOS, D. M.	PO-16-060;PO-18-231
SANTOS, D. M.	PO-17-065
SANTOS, E.	PO-16-194
SANTOS, E. B.	PO-18-200
SANTOS, E.N.	PO-18-005
SANTOS, EN	PO-16-215
SANTOS, F. C.	PO-16-245
SANTOS, G.	PO-18-192
SANTOS, G.K.O.	PO-18-126
SANTOS, H.A.L.	PO-17-124
SANTOS, J. E.	PO-16-164;PO-16-157
SANTOS, J.E.	PO-17-005
SANTOS, K. A.	PO-17-200
SANTOS, K. G. DOS	PO-16-119
SANTOS, L. C. A.	PO-18-096
SANTOS, L.A.	PO-17-168
SANTOS, L.C.	PO-18-104;PO-17-014;OR-17-004;PO-18-005;OR-18-002;PO-16-097;PO-16-111
SANTOS, M.A.	PO-16-054
SANTOS, M.H.	PO-16-140
SANTOS, M.T.A.	PO-18-115
SANTOS, R.	PO-17-080
SANTOS, V. F.	PO-17-067
SANTOS, V.C.	PO-18-149
SANTOS-ZAGO, L.F	OR-18-013
SANTOS-ZAGO, LF	PO-17-190;PO-16-172
SÃO JOSÉ,J.F.B.	PO-16-179
SARAIVA, G	PO-16-136
SARDINHA,FLC	PO-16-229
SARKIS, K.S.	PO-17-136;PO-16-121;PO-16-097
SARMENTO, S, T.	PO-18-092
SASAKI, K	PO-18-210;PO-18-091;PO-17-175;PO-18-167
SASAKI, K.	PO-17-049;PO-17-001;PO-18-200
SASS, A	PO-17-092
SASSAKI, K	PO-17-179
SAVIO, K E	PO-18-167
SÁVIO, K E	PO-18-091;PO-17-175
SAVIO, K.	PO-18-200
SÁVIO, K.	PO-17-001;PO-18-004;PO-17-049

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO	NOME	TRABALHO
SÁVIO, K.E.O.	PO-16-054	SILVA, C.	PO-16-245
SAVIO, KEO	PO-17-179	SILVA, C.A.	PO-16-240
SÁVIO, KEO	PO-18-210;PO-16-235	SILVA, C.F.	PO-17-142
SBIZARRO, V.R.	PO-18-077	SILVA, C.M.P.	PO-18-071
SCARPA, S.C.	PO-16-240	SILVA, C.O.N.	PO-16-044
SCATENA, P	PO-17-121	SILVA, CB	OR-17-001
SCHETTINI, A.P.M.	PO-17-059	SILVA, D	PO-18-069
SCHLICHTING, S.	PO-18-221	SILVA, D. DA	PO-17-232
SCHMITZ, B.A.S.	PO-16-003	SILVA, D.C.	PO-16-104
SCHMITZ, BA	PO-16-101;PO-18-043;PO-16-100;PO-18-040	SILVA, D.C. G.	PO-18-025
SCHMITZ, BAS	PO-16-069;PO-16-065	SILVA, E. C. C.	PO-18-039
SCHMITZ, P.	PO-17-016;PO-16-014	SILVA, F. M.	PO-16-012
SCHOTT, M.	PO-18-026	SILVA, F. M. DA	PO-16-113
SCHWAB, J. T. G.	PO-16-182	SILVA, F.T.	PO-17-009
SCHWAB, J. T. G.	PO-18-120	SILVA, G. V.	PO-16-012
SCHWAB, JTG	PO-18-189	SILVA, G.A.	PO-16-140
SCHWABE, D. R.	PO-17-126	SILVA, H. H.	PO-17-033
SCOFANO,VB	PO-16-016;PO-17-103;PO-16-010	SILVA, J. C.	PO-18-094
SÉ, ND	PO-16-235;PO-16-100;PO-18-210;PO-18-042;PO-16-101;PO-18-040;PO-16-029;PO-18-043	SILVA, J. K. M.	PO-17-020
SEABRA, L.M.J.	PO-17-124	SILVA, J. M.	PO-18-030;PO-17-011
SEARA, L.TE	PO-18-161	SILVA, J. O.	PO-16-210
SEIDLER C. Z. K.	PO-17-200	SILVA, J. P.	PO-18-017
SEIDLER, CZK	PO-16-041;PO-16-015	SILVA, J.A.	PO-16-168
SEIXAS, G.	PO-16-194	SILVA, JRM DA	PO-16-069
SENA, K.C.M.	PO-17-124	SILVA, K. M. G.	PO-18-216
SENA, KCM	OR-18-001;PO-17-106;PO-16-128	SILVA, K.E.A.D.S	PO-18-236
SENA, M.G.C.	PO-16-008	SILVA, K.M.G.	PO-18-188
SERHAN, F.	PO-17-019	SILVA, L. M. D. L.	PO-18-016
SERMARINI, B.	PO-18-202	SILVA, L. R.	PO-17-146;PO-18-070
SERPA, F	PO-18-081	SILVA, L.K.	PO-16-184
SERPA, R. F. B.	OR-18-010	SILVA, LAC	PO-16-065
SERRA, GMA	PO-17-103	SILVA, M. S.	PO-16-106
SERRA, P.	PO-18-047	SILVA, M. V.	PO-17-222
SERRA,M.C.M.	PO-16-197	SILVA, M. W. DA	PO-16-176
SESSO, R.	PO-17-145	SILVA, M.C.F.	PO-16-124
SETARO, L.	PO-17-174	SILVA, M.M. S.	PO-17-045
SFORCIN, J.M	PO-16-079	SILVA, M.M.R.	PO-18-173
SHIGA, T.M.	PO-16-196	SILVA, M.M.S.	PO-18-001;PO-16-084;PO-18-031
SHIRASSU, M.M	PO-17-028	SILVA, M.S.	PO-16-234;PO-16-070;PO-18-056
SICHERI, R	PO-16-050;PO-16-087	SILVA, M.V.	PO-18-202
SICHERI, R.	PO-18-049;PO-18-066;PO-18-038;PO-16-075;PO-18-087	SILVA, M.V. DA	PO-17-202;OR-16-013;PO-18-171;OR-17-007
SICILIANO, F.R.	PO-18-077	SILVA, MIB	PO-17-110
SIGULEM, DM	PO-16-020	SILVA, MO	PO-16-235
SILVA JR, E.A.	PO-17-230	SILVA, MV	PO-16-006;PO-16-021;OR-17-009;PO-17-084;PO-17-048
SILVA, A. A. DA	PO-17-160	SILVA, N.	PO-18-007
SILVA, A. B.	PO-17-049;PO-17-001	SILVA, N.F	PO-18-024
SILVA, A. C.	PO-17-068	SILVA, R	PO-17-076;PO-17-056;PO-17-046
SILVA, A.A.	PO-16-205	SILVA, R. N. P.	PO-18-216
SILVA, A.C.	PO-16-057;PO-16-098;PO-17-052	SILVA, R. R	PO-17-068
SILVA, A.C.A.	PO-16-045	SILVA, R.L.F.	PO-16-055;PO-17-009;PO-16-090
SILVA, A.J.M.	PO-18-157	SILVA, R.N.P.	PO-16-032;PO-18-188
SILVA, A.M.A	PO-18-137	SILVA, R.O.	PO-16-014;PO-16-036
SILVA, ACA	PO-16-010	SILVA, R.R.	PO-18-032
SILVA, AMO	PO-18-134;PO-17-150;PO-16-162;PO-16-150	SILVA, R.S.	PO-16-057
		SILVA, RB	PO-16-192
		SILVA, RO	PO-18-078
		SILVA, S. A.	PO-16-203

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temes Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
SILVA, S. M. S.	PO-17-082
SILVA, S.A.	PO-16-183
SILVA, S.M.	PO-17-101
SILVA, S.S.	PO-17-215
SILVA, T. M. A.	PO-17-029
SILVA, T.M.A.	OR-18-006;PO-16-143;PO-18-137
SILVA, V.R.G DA	PO-16-118
SILVA, W. A.	PO-17-071;PO-18-012
SILVA,LF	PO-17-078
SILVA,M.V DA	PO-18-047
SILVA,R.N.L.	PO-17-227
SILVA,S.R.S.	PO-16-179
SILVEIRA, A.V.S.	PO-17-134
SILVEIRA, B. G.	PO-18-147
SILVEIRA, D.	PO-17-236
SILVEIRA, E	PO-17-098
SILVEIRA, S.R.P.	OR-18-008;OR-17-003;PO-18-148
SILVEIRA,IVA	PO-16-047
SIMAS, K.N	PO-17-208;PO-17-191;PO-17-185
SIMAS, K.N.	PO-18-234;PO-18-140
SIMÕES, L.R.C.	PO-18-088
SIMONY, R.F.	PO-16-049
SIQUEIRA, K. S.	PO-18-066
SIQUEIRA, K.S.	PO-16-234
SIQUEIRA, R. V.	PO-17-068
SIQUEIRA, R.V.	PO-16-057
SLATER, B	PO-16-021;PO-16-006;PO-17-084;OR-17-009
SLATER, B.	PO-17-069;PO-17-014
SLATER, B.V.	PO-16-097
SOARES, EA	PO-16-009;PO-16-042
SOARES, EA	PO-17-120;PO-16-035;PO-17-238
SOARES, G.K.A.	PO-18-190
SOARES, LN	PO-16-069
SOARES, R. A. M.	PO-17-184
SOBRAL, C.R.M.	PO-18-015
SOBRAL, P.C.C.	PO-16-044
SOBRAL, PC	PO-16-035
SOMENSI, G.S.	PO-16-221;PO-17-003;PO-17-182
SORIANO, E. A.	PO-16-165
SORIANO, E.A	PO-18-114
SORIANO, E.A.	PO-16-138;PO-17-147;PO-17-158;PO-18-113
SOUKI, LP	PO-16-215
SOUSA, A. A.	PO-18-246
SOUSA, E.F.	PO-18-074
SOUSA, EC	PO-16-235
SOUSA, GS	PO-18-153;PO-17-169;PO-17-156;PO-17-141;PO-16-187;PO-16-191
SOUSA, L. M.	PO-16-056
SOUSA, SSR	PO-16-178
SOUSA, ZM	PO-17-106
SOUZA, A. C. DE	PO-18-038
SOUZA, A. M.	PO-18-049;PO-18-066
SOUZA, A. S.	OR-18-010;PO-18-229;PO-16-251
SOUZA, A.P.A.	PO-18-204
SOUZA, A.S.	PO-16-174
SOUZA, AA	PO-18-163
SOUZA, B.R.S.	PO-17-015;PO-16-045

NOME	TRABALHO
SOUZA, BRS	PO-16-081
SOUZA, C. L.	PO-18-037
SOUZA, E.G.	PO-18-073
SOUZA, F.P.	PO-16-104
SOUZA, G	PO-17-175
SOUZA, G R	PO-18-091
SOUZA, L.B.	PO-17-163;PO-18-132
SOUZA, L.S.	PO-16-142;PO-16-145
SOUZA, M. M.	PO-18-061
SOUZA, M.M.	PO-18-005;PO-18-096
SOUZA, NCS	PO-17-143
SOUZA, NPP	PO-17-125;PO-17-155
SOUZA, P.D.N.	PO-18-098
SOUZA, R. A. G.	PO-18-087
SOUZA, R. S	PO-18-182
SOUZA, R. S.	PO-18-194;PO-18-168;PO-18-172;PO-17-181
SOUZA, R.C.	PO-18-075
SOUZA, S.M.	PO-16-195
SOUZA, S.M.M.	PO-16-117
SOUZA, S.P.	PO-16-090;PO-16-032
SOUZA, SMX	PO-16-026
SOUZA, TMS	PO-16-058;PO-18-068;PO-16-107
SOUZA,JMP	PO-17-007
SOUZA,N.	PO-18-013
SOUZA,SB	PO-17-007
SOUZA,T.C.	PO-18-240
SOUZA-KANESHIMA, A.M.	PO-18-051
SOUZA-KANESHIMA, M.A.	PO-17-006
SPINELLI,MGN	PO-17-007;PO-17-078;PO-17-062;PO-16-007
STABELINI NETO, A.	PO-17-243;PO-17-242
STANCANELLI, M.	PO-16-252
STRINGHINI, M. L. F.	PO-17-020
STUPELLO, DANIELA	PO-17-225
SUASSUNA, C. E. T.	PO-17-217
SUEN, V. M. M.	PO-17-109
SUEN, V.M.M.	PO-16-123;PO-17-080
SUEN, VIVIAN M. M.	PO-16-148
SUSIN, J.	PO-18-242
SZARFARC, S. C.	PO-18-009
SZARFARC, S.C.	PO-16-228
SZARFARC, SC	PO-17-036
SZARFARC,SC	PO-17-007
SZEJNFELD V.L.	PO-16-159
TACHINI, L. F.	PO-18-120
TACHINI, L. F.	PO-16-182
TACHINI, L.F.	PO-17-016
TADDEI JAAC	PO-18-021
TADDEI, J.A.A.C.	PO-17-149;PO-18-023;PO-16-059
TAKAESU, C.H.	PO-16-044
TAKEYAMA, L	PO-17-084
TAMBASCIA, MA	PO-18-153;PO-16-187
TANNUS, AFS	PO-16-010
TANURE, M.S.	PO-18-055
TASCA, C.G.	PO-18-123;PO-17-229;PO-18-208;PO-18-235
TAVARES DO CARMO, M. G.	PO-17-108;PO-16-158;PO-18-152;OR-18-010

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
TAVARES DO CARMO, MG	PO-16-229;PO-16-232
TAVARES, J-A. S.	PO-17-020
TAVARES, L.F.	PO-16-104
TAVARES, M. C. DO N.	PO-17-064
TAVARES, M.C. DO N.	PO-16-113
TAVARES, P.J.C.	PO-18-204
TAVARES-DO-CARMO, M. G.	PO-16-251;PO-18-229
TECHE, S.	PO-16-144
TEIXEIRA, A.P	PO-17-203
TEIXEIRA, A.P	PO-16-225
TEIXEIRA, C. A.	PO-18-055;PO-18-192
TEIXEIRA, E	PO-16-154
TEIXEIRA, J. A.	PO-18-096;PO-18-061
TEIXEIRA, J.A.	PO-18-005
TEIXEIRA, L.C.V	PO-16-131;PO-18-109
TEIXEIRA, M. M. S.	PO-17-045
TEIXEIRA, MONICA R.	PO-18-080
TESIMA ,C.L	PO-17-142
TESTA, L.O.	PO-17-115
THOMAZ, L. H.	PO-16-165;PO-18-138
THRUN, C.	PO-17-173
TIENGO, A. C. A	OR-17-012
TINÔCO, A.L.A.	PO-18-031
TINOCO, L. S.	PO-16-085
TINOCO, L.S	PO-18-137
TINÔCO,A.L.A.	PO-18-029
TIRAPAGUI, J.	PO-17-241;PO-16-141;PO-16-124
TISCHER, C. A.	PO-17-199
TOLEDO, A.R.	PO-18-130
TOLEDO, S.C.	PO-17-057;PO-18-001
TOLEDO, T. C. F	PO-16-200
TOMIO, T. A.	PO-17-199
TORAL, N	PO-16-006;OR-17-009;PO-16-021
TORAL, N.	PO-17-014;OR-17-004;OR-18-002;PO-16-111
TORQUATO, I. C.	PO-16-182
TORRES EAFS	PO-16-218
TORRES, B.C.	PO-16-094
TORRES, B.C.M.	PO-17-025
TORRES, E. A. F. S.	PO-17-184
TORRES, E.A.F.S	PO-17-247
TORRES, E.A.F.S.	PO-16-117;PO-16-153
TORRES, R. P	OR-18-007
TORRES, R.P	PO-16-216
TORRES, RP	PO-16-175
TORRES, VIS	PO-16-178
TOSO, A.	PO-16-004
TRAMONTE, K.C.	PO-17-185;PO-17-191
TRAMONTE, V. L. C.G	PO-18-206
TRAMONTE, V.L.C.G.	PO-17-191
TRAMONTE, VLCG	PO-18-185;PO-18-215;PO-18-217;PO-17-212;PO-17-192
TRANCOSO, S.C.	PO-17-230
TRAVER, LAM	PO-17-139
TREMESCHIN, M. H.	PO-16-161;PO-18-136;PO-17-131;PO-16-164;PO-16-157
TREMESCHIN, M. H.]	PO-16-155
TREMESCHIN, M.H.	PO-17-130
TRINDADE NETO, M.A.	PO-17-180

NOME	TRABALHO
TRINDADE, E. B. M. T.	PO-18-117
TRINDADE, E. B. S. M.	PO-17-129
TRINDADE, E.B.S.M.	PO-18-150
TRINDADE, EBSM	PO-17-133
TRONCOSO, A.	PO-18-170
TRONCOSO, A.M.	PO-16-171
TRONCOSO,A.M.	PO-17-214;PO-16-198;PO-17-197
TROTTE, A. P. R.	PO-18-087
TSUKAMOTO,EY	PO-17-078
TSUTSUMI, R.C	PO-16-007
TURCHETTO Q.	PO-18-072
TURCHETTO, Q.	PO-18-157
TURINI, P. C. G.	PO-17-184
UENO, E.	PO-16-147
ULBRICH, A.Z	PO-17-243
ULBRICH, A.Z.	PO-17-242
UNAMUNO, M. R.	PO-17-109
UNGARELLI, LUIS F.	PO-16-148
URBANO, M.R.D.	PO-18-115
VALE, BS	PO-17-110
VALE, H.V.	PO-18-144
VALENTE, J. G.	PO-16-075
VALENTE, JG	PO-16-050
VALENTE, M. A. S.	OR-16-001;PO-16-226
VALENTE-MESQUITA,VL	PO-16-231
VALLE, J.	PO-18-007;PO-18-024
VANNUCCHI, M.T.I.	PO-16-127
VANNUCCHI, G.B.	PO-16-123
VANNUCCHI, H	PO-16-134;OR-17-002
VANNUCCHI, H.	PO-16-120;PO-16-230;PO-16-127
VANUCCHI, H	PO-16-238;PO-16-236
VARGAS, I.C.S.	PO-16-102
VARGAS, ICS	PO-16-081
VASCONCELLOS, K. S.	PO-16-052
VASCONCELLOS, KS	PO-18-081
VASCONCELLOS, M.B.	PO-16-223;PO-17-203
VASCONCELOS, AB	PO-16-101
VASCONCELOS, TF	PO-16-015;PO-16-041
VASQUES, A. C. J.	PO-17-012;PO-17-099;PO-16-017
VASSELAI, P	PO-17-118
VEDANA, M.I.S.	PO-17-031
VEIGA, G.V.	PO-16-033;PO-16-066;PO-16-102;PO-17-015;PO-16-087
VEIGA, GV	PO-18-011;PO-16-081
VEIGA,GVV	PO-16-016;PO-16-010
VEIROS, M. B.	PO-18-246
VEIROS, MB	PO-18-163
VELARDE, L.G.C.	PO-17-164;PO-18-107
VELARDE,L.G.C.	PO-17-140;PO-18-124
VELLOZO, EP	PO-17-056;PO-17-076;PO-17-046
VELOSO RV	PO-16-242
VENÂNCIO, L.	PO-18-118
VENDRAMINE, R.C.	PO-17-047
VENDRAMINI, R.C.	PO-16-237
VENTURA, M. H.	PO-17-232
VENTURINI, L	PO-16-007
VERAS, M.	PO-18-198
VERRUMA-BERNARDI, M. R.	PO-17-220;PO-18-166;PO-18-193
VIANA, A. P.	PO-18-062;PO-18-165

8º Congresso Nacional da SBAN – Nutrição e Alimentação na Era Pós Genoma

Índice Remissivo dos Autores dos Temas Livres

Obs.: Os nomes presentes na relação foram reproduzidos exatamente conforme foram inseridos pelos autores, portanto repetições e eventuais erros são de responsabilidade dos mesmos.

NOME	TRABALHO
VIANA, A. P.	PO-17-209
VIANA, G.G.	PO-18-107
VIANA, U.	PO-18-007
VIANA, V.T.	PO-16-149
VICENTE, W. V. A.	PO-18-136;PO-17-131
VIDIGAL, F. C.	PO-17-012
VIDOTTO, E. C.	PO-16-147
VIDOTTO, EC	PO-18-199
VIEBIG R.F.	PO-17-245
VIEBIG, R. F.	PO-17-086
VIEBIG, R.F	PO-18-225
VIEBIG, R.F.	PO-17-247;PO-18-054;PO-18-220;PO-18-102
VIEBIG, RF	PO-18-222
VIEIRA, A. P.	PO-17-126
VIEIRA, A. R. B.	PO-16-201
VIEIRA, A.C.R.	PO-16-102
VIEIRA, C.	PO-18-198
VIEIRA, D.C.	PO-18-140;PO-18-234
VIEIRA, I.O.	PO-17-164
VIEIRA, L.C.C.	PO-18-209
VIEIRA, M. N. C. M.	PO-16-161;PO-18-136;PO-17-146;PO-16-189;PO-18-070;PO-17-131;PO-16-157;PO-16-164;PO-17-109
VIEIRA, M.A.	PO-17-185
VIEIRA, M.N.C.M.	PO-18-209;PO-17-130
VIEIRA, P.P.	PO-18-023
VIEIRA, T.S.	PO-16-250
VIEITES, R.L.	PO-16-205
VILELA, D. A. R.	PO-17-178
VILELA, L. B. E.	PO-16-164;PO-17-146;PO-16-157
VILLAÇA, DS	PO-16-136;PO-16-146
VILLAS BÓAS, G. F. M.	PO-18-197
VILLAS BOAS, M.B.	PO-16-205;PO-18-113
VINHA, PAULA P.	PO-16-148
VINOLO, M.A.R.	PO-16-124
VITALE, M.S.S.	PO-16-099
VÍTOLO, M.R	PO-18-067
VITORINO FILHA, L. G. C.	PO-16-113
VIVALDI, L.J.	PO-18-074
VOCI, SM	PO-17-084
VOLPONI, P.R.	PO-16-221
VOLPONI, P.R.R.	PO-17-182
VON ATZINGEN, M.C.	PO-16-126
WADDY, M.T	PO-18-024
WAHRLICH, V.	PO-16-149
WAZLAWIK, E.	PO-18-206
WILLRICH, N	PO-18-028
WILLRICH, N.	PO-16-018;OR-18-009
WISTUBA, E. S.	PO-16-018
XIMENES, B.	PO-16-181
YAMADA, LTP	PO-16-051;PO-16-215
YAMAGUTI, D.G	PO-16-007
YOKOTA, RTC	PO-16-041;PO-16-015
YUYAMA, K.	PO-16-202;PO-16-223;PO-17-203
YUYAMA, L. K. O.	PO-18-083;PO-17-011;PO-18-012;PO-17-063;PO-17-051;PO-17-081
YUYAMA, L.K.O	PO-16-202;PO-16-225;PO-16-034;PO-16-206

NOME	TRABALHO
YUYAMA, L.K.O.	PO-17-215;PO-17-061;PO-17-059;PO-17-235;PO-17-201;PO-16-249;PO-17-205;PO-17-189;PO-16-223;PO-16-142;PO-17-203;PO-17-073
YUYAMA, LKO.	PO-17-102
ZACCARELLI, V. A.	PO-17-246
ZAMPIM, A.G.C.	PO-18-209
ZANATTA, BM	PO-17-155
ZANCUL, MS	PO-16-068
ZANDONADI, R	PO-18-210;PO-18-167
ZANDONADI, R.	PO-17-001;PO-18-200;PO-17-049;PO-18-198;PO-16-194
ZANDONADI, R. P.	PO-17-200;PO-18-203
ZANIN, C. M.	PO-17-075;PO-17-128
ZANIN, C.M.	PO-18-019;PO-16-193
ZANIN, M. O.	PO-16-241
ZANIN, C.M.	PO-18-008
ZANUTO, M. E.	PO-16-230
ZEVEDO, L. C.	PO-16-147
ZINGALI R.B	PO-16-133
ZORNOFF, L.A.M.	PO-17-224
ZUANAZZI, PP	PO-18-222
ZUANON, A.C.C.	PO-16-246;PO-18-227
ZUCOLOTO, S.	PO-16-230

NOTA TÉCNICA

OS RESUMOS COMPONENTES DESTE VOLUME FORAM ORIGINALMENTE SUBMETIDOS EM FORMATO ELETRÔNICO ATÉ A DATA LIMITE PRÉ-ESTABELECIDADA. EVENTUAIS DEFEITOS DE REVISÃO DE ORTOGRAFIA E/OU DIGITAÇÃO DOS TEXTOS DOS RESUMOS É DE EXCLUSIVA RESPONSABILIDADE DOS AUTORES.

NUTRIRE: REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Comissão Editorial / Editorial Committee

Célia Colli - *Editor Científico / Scientific editor*
Faculdade de Ciências Farmacêuticas da
Universidade de São Paulo

Elizabeth Wenzel de Menezes - Faculdade de Ciências
Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Fernando Salvador Moreno - Faculdade de Ciências
Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Franco Maria Lajolo - Faculdade de Ciências
Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Hélio Vannucchi - Faculdade de Medicina de
Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo

Conselho Editorial / Editorial Board

Álvaro Oscar Campana - Faculdade de Medicina
de Botucatu da Universidade Estadual Júlio de
Mesquita Filho

Anita Sachs - Universidade Federal de São Paulo /
Escola Paulista de Medicina

Dirce Maria Sigulem - Universidade Federal de
São Paulo / Escola Paulista de Medicina

Elizabeth de Souza Nascimento - Faculdade de
Ciências Farmacêuticas da Universidade
de São Paulo

Elizabeth Aparecida Ferraz Silva Torres - Faculdade
de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Felix Reyes - Faculdade de Engenharia de Alimentos
da Universidade Estadual de Campinas

José Augusto de Aguiar Taddei - Universidade Federal
de São Paulo / Escola Paulista de Medicina

José Alfredo Gomes Arêas - Faculdade de Saúde
Pública da Universidade de São Paulo

Júlio Cesar Moriguti - Faculdade de Medicina de
Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo

Júlio Tirapegui - Faculdade de Ciências
Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Lilian Cuppari - Universidade Federal de São
Paulo / Escola Paulista de Medicina

Luiz Antonio Gioielli - Faculdade de Ciências
Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Maria de Fátima N. Marucci - Faculdade de
Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Maria de Lourdes Pires Bianchi - Faculdade de
Ciências Farmacêuticas de Ribeirão Preto da
Universidade de São Paulo

Maria José Roncada - Faculdade de Saúde Pública
da Universidade de São Paulo

Maria Lúcia Rosa Stefanini - Instituto de Saúde
da Secretaria da Saúde de São Paulo

Maria Sylvania de Souza Vitalle - Universidade Federal
de São Paulo / Escola Paulista de Medicina

Olga Maria S. Amancio - Universidade Federal de
São Paulo / Escola Paulista de Medicina

Rebeca C. de Angelis - Instituto de Ciências
Biomédicas da Universidade de São Paulo

Regina Mara Fisberg - Faculdade de Saúde
Pública da Universidade de São Paulo

Rejane Andréa Ramalho - Universidade Federal
do Rio de Janeiro

Rui Cury - Instituto de Ciências Biomédicas da
Universidade de São Paulo

Semiramis Martins Álvares Domene - Pontifícia
Universidade Católica de Campinas

Silvia Berlanga de Moraes Barros - Faculdade de
Ciências Farmacêuticas da Universidade de São
Paulo

Sonia Tucunduva Philippi - Faculdade de Saúde
Pública da Universidade de São Paulo

Sophia Cornbluth Szarfarc - Faculdade de Saúde
Pública da Universidade de São Paulo

Tasso Moraes e Santos - Universidade Federal de
Minas Gerais

Thaís Borges César - Faculdade de Ciências
Farmacêuticas da Universidade Estadual Júlio
de Mesquita Filho

Tullia M. C. C. Filisetti - Faculdade de Ciências
Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Normalização e indexação / Normalization and indexing

Bibl. M. Della Fuente

À Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição reservam-se todos os direitos, inclusive os de tradução, em todos os países signatários da Convenção Panamericana e da Convenção Internacional sobre os direitos autorais. Não nos responsabilizamos por conceitos emitidos em matéria assinada e também não aceitamos matéria paga em nosso espaço editorial. Os pontos de vista, as visões políticas e as opiniões aqui emitidas, tanto pelos autores como pelos anunciantes, nem sempre refletem a orientação desta revista.

The SBAN reserves all rights, including translation rights, in all signatory countries of the Panamerican Copyright Convention and of the International Copyright Convention. The SBAN will not be responsible for concepts expressed in signed articles, and do not accept payed articles. The views, political views and opinions expressed here by authors or by advertisers do not always reflect the policies or position of the Nutrire. No articles published here may be reproduced or distributed for any purpose whatsoever without the express written permission. Reproduction of abstracts is allowed as long as the right source is quoted.

A Nutrire é indexada pelas seguintes bases de dados: Chemical Abstracts, Lilacs (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde) e Peri (Esalq)

Patrocínio



Good Food, Good Life