

Nutrire

ISSN 1519-8028

REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO



9º CONGRESSO
NACIONAL DA SBAN

SÃO PAULO, BRASIL
24 A 27 DE OUTUBRO DE 2007

32
SUPLEMENTO

JOURNAL OF THE BRAZILIAN SOCIETY OF FOOD AND NUTRITION

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO-SBAN

Presidente / President

Silvia Maria Franciscato Cozzolino

1ª Vice-presidente / Vice-President

Lilian Cuppari

2ª Vice-presidente / Vice-President

Fernando Salvador Moreno

Secretário Geral / General Secretary

Regina Mara Fisberg

1º Secretário / Secretary

Sérgio Alberto Rupp de Paiva

2º Secretário / Secretary

Macarena Urrestarazu Devincenzi

1ª Tesoureiro / Treasurer

Maria Cristina de Souza Campos Lerario

2ª Tesoureiro / Treasurer

Thomas Prates Ong

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 Naves (mnaves@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 Gloria V. Veiga (gvveiga@gbl.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.
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
Rua Pamplona, 1119 – cj. 51 – Jd. Paulista
São Paulo/SP, Brasil – CEP 01405-001
Tel./Fax: (11) 3266-3399
e-mail: sban@sban.com.br
www.sban.com.br



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. 32, p. 1-435, outubro 2007

© Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição-SBAN
Publicação quadrimestral/ Published four times to the year
Tiragem/Print-run:1000
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 -

Quadrimestral.

Resumos em português, inglês e espanhol.

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

A partir do v. 31 de 2006 a revista passou a ter periodicidade quadrimestral.

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.

A Revista Nutrire é indexada pelas seguintes bases de dados: CAB, Chemical Abstracts, Lilacs (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde), Peri (Esalq), Periodica e Latindex.

ÍNDICE

	PÁGINA
EDITORIAL	v
COMISSÃO ORGANIZADORA	vii
PROGRAMA CIENTÍFICO	viii - xiii
SEMINÁRIO DE MÉTODOS NA PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	xiv - xv

Resumos / Apresentação Oral

ALIMENTOS	
OR-26-010 até OR-26-018	3 - 7
NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA	
OR-27-011 até OR-27-012	11
NUTRIÇÃO CLÍNICA	
OR-25-007 até OR-25-012	15 - 17
OR-27-013 até OR-27-014	18
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
OR-27-018	21
NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	
OR-25-013 até OR-25-018	25 - 27
OR-26-007 até OR-26-009	28 - 29
NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES	
OR-27-015 até OR-27-017	33 - 34
NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	
OR-25-001 até OR-25-006	37 - 39
OR-26-001 até OR-26-006	40 - 42
OR-27-001 até OR-27-010	43 - 47

Resumos / Apresentação Pôster Comentado

ALIMENTOS	
PC-25-001 até PC-25-005	51 - 53
PC-26-001 até PC-26-005	54 - 56
PC-27-001 até PC-27-006	57 - 59
NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA	
PC-25-012 até PC-25-016	63 - 65
NUTRIÇÃO CLÍNICA	
PC-25-006 até PC-25-011	69 - 71
PC-26-006 até PC-26-011	72 - 74
PC-27-007 até PC-27-012	75 - 77
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
PC-27-013	81
NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	
PC-25-022 até PC-25-026	85 - 87
PC-26-022 até PC-26-026	88 - 90
NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES	
PC-27-020 até PC-27-023	93 - 94
NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	
PC-25-017 até PC-25-021	97 - 99
PC-26-012 até PC-26-021	100 - 104
PC-27-014 até PC-27-019	105 - 107

ÍNDICE

PÁGINA

Resumos / Apresentação Pôster Simples

ALIMENTOS

PS-25-027 até PS-25-048	111 - 121
PS-26-027 até PS-26-048	122 - 132
PS-27-024 até PS-27-046	133 - 144

NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA

PS-25-088 até PS-25-100	147 - 153
PS-26-089 até PS-26-101	154 - 160
PS-27-087 até PS-27-100	161 - 167

NUTRIÇÃO CLÍNICA

PS-25-049 até PS-25-087	171 - 190
PS-26-049 até PS-26-088	191 - 210
PS-27-047 até PS-27-086	211 - 230

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

PS-25-101 até PS-25-105	233 - 235
PS-26-102 até PS-26-106	236 - 238
PS-27-101 até PS-27-106	239 - 241

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

PS-25-193 até PS-25-209	245 - 253
PS-26-195 até PS-26-211	254 - 262
PS-27-195 até PS-27-210	263 - 270

NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

PS-25-170 até PS-25-192	273 - 284
PS-26-172 até PS-26-194	285 - 296
PS-27-172 até PS-27-194	297 - 308

NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

PS-25-106 até PS-25-213	311 - 343
PS-26-107 até PS-26-171	344 - 376
PS-27-107 até PS-27-211	377 - 409

OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

PS-25-210 até PS-25-212	413 - 414
PS-26-212 até PS-26-213	415

ÍNDICE REMISSIVO DE AUTORES	416 - 434
--	-----------

EDITORIAL

O 9º Congresso da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição tem como tema “A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas”. Com essa proposta, nossa Sociedade busca abrir para seus associados e para a comunidade científica, uma discussão necessária que oriente os rumos a serem tomados pela pesquisa em Nutrição em nosso país. Os quase 700 resumos selecionados, quer seja para apresentação oral, quer seja para apresentação como pôster comentado ou pôster simples, são a fotografia dos principais grupos de pesquisa do país, avaliados por profissionais de grandes instituições de pesquisa do país. Num momento em que a competitividade é cada vez mais acirrada, reconhecer a excelência na ética, nos propósitos, nos resultados obtidos é referência importante para todos os que trabalham na área da saúde em um país como o nosso, com tantas disparidades. A presença de simposiastas e conferencistas de quase todo o Brasil e de oito países estrangeiros – Argentina, Canadá, Chile, Estados Unidos, Itália, Nova Zelândia, Suécia, Tailândia – é uma grande oportunidade de atualização, de troca, de conhecimento e de reconhecimento. São 27 simpósios e 15 conferências em 3 dias de atividades. Bem-vindos!

Célia Colli
Editora Científica

Lílian Cuppari
Presidente do Congresso

COMISSÃO ORGANIZADORA

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

COMISSÃO CIENTÍFICA

Coordenadora: Silvia Maria Franciscato Cozzolino

Anita Sachs (SP)

Claudia P. Oller do Nascimento (SP)

Elizabeth Wenzel de Menezes (SP)

Fernando Salvador Moreno (SP)

Franco Maria Lajolo (SP)

Hélio Vannucchi (SP)

Jorge Mancini Filho (SP)

Lilian Cuppari (SP)

Macarena Urrestarazu Devincenzi (SP)

Olga Maria Silverio Amâncio (SP)

Regina Mara Fisberg (SP)

Sergio Alberto Rupp de Paiva (SP)

Sonia Tucunduva Philippi (SP)

Thomas Prates Ong (SP)

COMISSÃO DE TEMAS LIVRES

Ana Lúcia Medeiros de Souza (SP)

Ana Maria Dianezi Gambardella (SP)

Ana Raimunda Damaso (SP)

Anita Sachs (SP)

Bethsáida de Abreu Soares Schmitz (DF)

Carla Maria Avesani (R.J)

Carla Soraya Costa Maia (CE)

Carmen Marino Donangelo (RJ)

Célia Colli (SP)

Cláudia P. Oller do Nascimento (SP)

Cristina Pereira Gaglianone (SP)

Deborah Helena M. Bastos (SP)

Dilina do Nascimento Marreiro (PI)

Dirce Maria Lobo Marchioni (SP)

Eduardo Purgato (SP)

Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres (SP)

Emília Addison Machado Moreira (SC)

Fernando Salvador Moreno (SP)

Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos (SC)

Gilberto Kac (RJ)

Gloria Valeria da Veiga (RJ)

Hélio Vannucchi (SP)

Iracema Santos Veloso (BA)

Jorge Mancini Filho (SP)

José Alfredo Gomes Arêas (SP)

José Augusto de Aguiar C. Taddei (SP)

Josefina Bressan R. Monteiro (MG)

Julio Orlando Tirapegui Toledo (SP)

Kênia Mara Baiocchi de Carvalho (DF)

Lenise Mondini (SP)

Ligia Araújo Martini (SP)

Luci Tojal e Seara (AL)

Lucia de Fátima C. Pedrosa Schwarzschild (RN)

Macarena Urrestarazu Devincenzi (SP)

Marcelo Macedo Rogero (SP)

Márcia Regina Vítolo (RS)

Maria Ayako Kamimura (SP)

Maria da Pureza Spínola Miranda (BA)

Maria de Fátima N. Marucci (SP)

Maria Margareth Veloso Naves (GO)

Maria Teresa Anselmo Olinto (RS)

Marle dos Santos Alvarenga (SP)

Marly Augusto Cardoso (SP)

Mauro Fisberg (SP)

Monica Spinelli (SP)

Nadir do Nascimento Nogueira (PI)

Nágila Raquel Teixeira Damasceno (SP)

Olga Maria Silverio Amâncio (SP)

Paula Andrea Martins (SP)

Paula Garcia Chiarello (SP)

Roberto Costa (SP)

Rosely Sichier (RJ)

Rossana Pacheco da Costa Proença (SC)

Sandra Maria Chaves dos Santos (BA)

Sandra R. G. Ferreira Vivolo (SP)

Sandra Soares Melo (SC)

Sérgio Alberto Rupp de Paiva (SP)

Silvia Regina Dias Medici Saldiva (SP)

Sonia Buongermino de Souza (SP)

Sonia Tucunduva Philippi (SP)

Sophia Cornbluth Szarfarc (SP)

Thomas Prates Ong (SP)

Vera Lúcia Cardoso Garcia Tramonte (SC)

COMISSÃO DO PRÊMIO SBAN CENTRUM 2007

Claudio A. Bernal (Argentina)

Kênia Mara Baiocchi de Carvalho (DF)

Lenise Mondini (SP)

Olga Maria Silverio Amâncio (SP)

PROGRAMA CIENTÍFICO

25/10/2007 – Quinta-Feira

- 08:00-09:00** **Módulo de Educação Continuada**
Sala 01 - BIOMARCADORES DA INGESTÃO ALIMENTAR
Coordenadora: Dirce Maria Lobo Marchioni (SP)
• **Uso e aplicação**
Ligia Araújo Martini (SP)
Sala 02 - APLICAÇÕES DA BIOESTATÍSTICA EM ESTUDOS DE NUTRIÇÃO
Coordenador: Carlos Alberto de Bragança Pereira (SP)
• **Tipos de estudos e introdução à análise estatística**
Airlane Pereira Alencar (SP)
Sala 03 - NUTRIÇÃO CLÍNICA
Coordenadora: Anita Sachs (SP)
• **Terapia nutricional em diálise**
Carla Maria Avesani (RJ)
- 09:00-09:45** **Conferência**
Auditório + Sala 02 - THE CHANGING NUTRITION PARADIGMS OF THE 21st CENTURY
Coordenadora: Sílvia Maria Franciscato Cozzolino (SP)
Conferencista: Robert M Russell (USA)
- 09:45-10:15** **Intervalo**
- 10:15-11:45** **Simpósio**
Auditório - COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E BIODIVERSIDADE
Coordenadora: Elizabete Wenzel de Menezes (SP)
10:15-10:35 **Food composition is fundamental to the cross-cutting initiative on nutrition and biodiversity**
Barbara Burlingame (Itália)
10:35-10:55 **Reference materials for food composition analysis**
Prapasri Puwastien (Tailândia)
10:55-11:15 **ILSI crop composition database: Delivering high quality food and feed composition data**
William Ridley (USA)
11:15-11:45 **Debate**
- Sala 01 - CONHECIMENTO CIENTÍFICO E PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO: DA PRODUÇÃO A DIVULGAÇÃO**
Coordenador: Jair de Jesus Mari (SP)
10:15-10:35 **Linhas de pesquisa na pós-graduação e a agenda em nutrição**
Sandra Maria Chaves dos Santos (BA)
10:35-10:55 **Métodos de vanguarda na pesquisa em nutrição - um enfoque da epidemiologia**
Maria Teresa Anselmo Olinto (RS)
10:55-11:15 **Perfil qualitativo e quantitativo da produção científica recente dos PPGN**
Gilberto Kac (RJ)
11:15-11:45 **Debate**
- Sala 02 - NUTRIÇÃO E INFLAMAÇÃO**
Coordenador: Julio Sergio Marchini (SP)
10:15-10:35 **Dietas hiperlipidêmicas e inflamação**
Vera Lucia Flor Silveira (SP)
10:35-10:55 **Inflamação e caquexia cardíaca**
Marina Politi Okoshi (SP)
10:55-11:15 **Inflammation and caquexia in chronic kidney disease**
Jonas Axelsson (Suécia)
11:15-11:45 **Debate**
- Sala 03 - PRÉ E PRÓBIÓTICOS**
Coordenador: Fernando Salvador Moreno (SP)
10:15-10:35 **Prebióticos, Probióticos e Simbióticos: Alimentos Funcionais**
Célia Lúcia de L.F. Ferreira (MG)
10:35-10:55 **Probióticos e Prebióticos na saúde intestinal**
André Zonetti de Arruda Leite (SP)
10:55-11:15 **O estado da arte**
Susana Marta Isay Saad (SP)
11:15-11:45 **Debate (Patrocínio: Nestlé)**

PROGRAMA CIENTÍFICO

25/10/2007 – Quinta-Feira

- 11:45-13:15** **Simpósio Satélite Nestlé**
Auditório - CEREAIS NA VANGUARDA DA SAÚDE
Palestrante: Lúcia Caruso
- Sala 02 - APRESENTAÇÃO DOS TRABALHOS CLASSIFICADOS PARA PRÊMIO**
- 13:15-14:15** **Apresentação de Pôsteres**
- 14:15-15:00** **Conferência**
Auditório + Sala 02 - OBESIDADE E POBREZA: EVIDÊNCIAS, MECANISMOS E IMPLICAÇÕES PARA POLÍTICAS PÚBLICAS
Coordenador: José Eduardo Dutra de Oliveira (SP)
Conferencista: Carlos Augusto Monteiro (SP)
- 15:00-15:30** **Intervalo**
- 15:30-17:00** **Apresentação de Temas Livres Orais**
Auditório - NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Coordenadora: Ana Beatriz Vasconcellos (DF)
- Sala 02 - NUTRIÇÃO CLÍNICA**
Coordenadora: Maria Ayako Kamimura (SP)
- Sala 03 - NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL**
Coordenador: Thomas Prates Ong (SP)
- 17:00-18:30** **Simpósio**
Auditório - PERSPECTIVAS EM ALIMENTOS FUNCIONAIS
Coordenador: Fernando Salvador Moreno (SP)
- 17:00-17:30 **New Perspectives in the carotenoids**
Robert M Russell (USA)
- 17:30-18:00 **Dietary fiber: its definition, functionality and essentiality**
Dennis T. Gordon (USA)
- 18:00-18:20 **DHA en embarazo y lactancia**
Eduardo Atalah Samur (Chile)
- 18:20-18:30 **Debate**
- Sala 02 - AVANÇOS NO CONHECIMENTO DAS AÇÕES DA VITAMINA A**
Coordenador: Sergio Alberto Rupp de Paiva (SP)
- 17:00-17:20 **Vitamina A e coração**
Leonardo Antonio Mamede Zornoff (SP)
- 17:20-17:40 **Vitamina A e doença pulmonar obstrutiva crônica**
Irma de Godoy (SP)
- 17:40-18:00 **Vitamina A e doenças ósseas**
Gláucia Maria Ferreira da Silva Mazeto (SP)
- 18:00-18:30 **Debate**
- Sala 03 - SUPLEMENTAÇÃO NA PRÁTICA ESPORTIVA: MITOS E VERDADES**
Coordenador: Julio Orlando Tirapegui Toledo (SP)
- 17:00-17:20 **Suplementação com proteínas e aminoácidos na atividade física**
Marcelo Macedo Rogero (SP)
- 17:20-17:40 **Suplementação de lipídios na atividade física**
Marília Cerqueira Leite Seelaender (SP)
- 17:40-18:00 **Suplementos com minerais na atividade física**
Célia Colli (SP)
- 18:00-18:30 **Debate**

PROGRAMA CIENTÍFICO

26/10/2007 – Sexta-Feira

- 08:00-09:00** **Módulo de Educação Continuada**
Sala 01 - BIOMARCADORES DA INGESTÃO ALIMENTAR
Coordenadora: Dirce Maria Lobo Marchioni (SP)
• **Na avaliação da energia**
Paula Andrea Martins (SP)
Sala 02 - APLICAÇÕES DA BIOESTATÍSTICA EM ESTUDOS DE NUTRIÇÃO
Coordenador: Carlos Alberto de Bragança Pereira (SP)
• **Modelos de regressão**
Raphael Nishimura (SP)
Sala 03 - NUTRIÇÃO CLÍNICA
Coordenadora: Anita Sachs (SP)
• **Terapia nutricional na doença pulmonar obstrutiva crônica**
Maria Cristina Souza Campos Lerario (SP)
- 09:00-09:45** **Conferência**
Auditório + Sala 02 - NON CALCEMIC ACTIONS OF VITAMIN D
Coordenadora: Lillian Cuppari (SP)
Conferencista: Reinhold Vieth (Canadá)
- 09:45-10:15** **Intervalo**
- 10:15-11:45** **Simpósio**
Auditório - OBESIDADE E DOENÇA RENAL CRÔNICA
Coordenadora: Maria Ayako Kamimura (SP)
10:15-10:35 **Obesidade como fator de risco para doença renal crônica**
Rogerio Baumgratz de Paula (MG)
10:35-10:55 **Adipokines and chronic kidney disease**
Jonas Axelsson (Suécia)
10:55-11:15 **Obesidade como fator de proteção na doença renal crônica. Mito ou realidade?**
Roberto Pecoits-Filho (PR)
11:15-11:45 **Debate**
- Sala 01 - PESQUISA EM NUTRIGENÔMICA: DESAFIOS E PERSPECTIVAS**
Coordenador: Hélio Vannucchi (SP)
10:15-10:35 **Polimorfismos gênicos e homocisteína**
Helio Vannucchi (SP)
10:35-10:55 **Compostos bioativos dos alimentos e expressão gênica no câncer**
Thomas Prates Ong (SP)
10:55-11:15 **Omega 3 e glutamina e expressão gênica no contexto da função imune**
Rui Curi (SP)
11:15-11:35 **Metabolismo celular de beta-caroteno e de licopeno**
Renata Brum Martucci (R.J.)
11:35-11:45 **Debate**
- Sala 02 - INOCUIDADE DE ALIMENTOS**
Coordenadora: Rossana Pacheco da C. Proença (SC)
10:15-10:35 **Segurança x Inocuidade de alimentos**
Bernadette D. G. M. Franco (SP)
10:35-10:55 **Riscos microbiológicos em alimentos**
Maria Teresa Destro (SP)
10:55-11:15 **HACCP e análise de risco microbiológico: semelhanças e diferenças**
Mariza Landgraf (SP)
11:15-11:45 **Debate**
- Sala 03 - ESTUDO DE MICRONUTRIENTES: NOVAS PERSPECTIVAS**
Coordenadora: Carla Soraya Costa Maia (SP)
10:15-10:35 **Valores de referência de minerais: abordagem crítica e perspectivas de avanços**
Lucia de Fátima Campos Pedrosa Schwarzschild (RN)
10:35-10:55 **Minerais em alimentos regionais: prevenção de deficiências?**
Vera Lúcia Cardoso Garcia Tramonte (SC)
10:55-11:15 **A pesquisa nacional de demografia e saúde: módulo de micronutrientes**
Leonor Maria Pacheco Santos (DF)
11:15-11:45 **Debate**

PROGRAMA CIENTÍFICO

26/10/2007 – Sexta-Feira

- 11:45-13:15** **Simpósio Satélite GENZYME**
Auditório - Importância da nutrição no tratamento da hiperfosfatemia na Doença Renal Crônica (DRC)
Coordenadora: Lilian Cuppari
Palestrantes: Aluizio Carvalho e Lilian Cuppari
- 13:15-14:15** **Apresentação de Pôsteres**
- 14:15-15:00** **Conferência**
Auditório + Sala 02 - DESAFIOS E PERSPECTIVAS EM ALIMENTOS FUNCIONAIS
Coordenadora: Olga Maria Silverio Amancio (SP)
Conferencista: Franco Maria Lajolo (SP)
- 15:00-15:30** **Intervalo**
- 15:30-17:00** **Apresentação de Temas Livres Orais**
Auditório – NÚTRICÃO E SAÚDE COLETIVA
Coordenadora: Maria de Fátima N. Marucci (SP)
Sala 02 – NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES, NUTRIÇÃO E DIETÉTICA E ALIMENTOS
Coordenadora: Iracema Santos Veloso (BA)
Sala 03 – ALIMENTOS
Coordenadora: Deborah Helena M. Bastos (SP)
- 17:00-18:30** **Simpósio**
Auditório – VITAMINA D. EXISTE DEFICIÊNCIA NO BRASIL?
Coordenadora: Lucia de F C Pedrosa Schwarzschild (RN)
- 17:00-17:15 **Resultado de pesquisa com adolescentes**
Lígia Araújo Martini (SP)
- 17:15-17:30 **Resultado de pesquisa com adultos**
Rosa Maria Affonso Moysés (SP)
- 17:30-17:45 **Resultado de pesquisa com idosos**
Marise Lazaretti Castro (SP)
- 17:45-18:15 **Controversies on vitamin D recommendations**
Reinhold Vieth (Canadá)
- 18:15-18:30 **Debate**
- Sala 02 - ANÁLISE CRÍTICA SOBRE O USO DE IMUNOMODULADORES**
Coordenador: Hélio Vannucchi (SP)
- 17:00-17:20 **Em pacientes críticos**
Daniel Ferreira da Cunha (MG)
- 17:20-17:40 **Em pacientes queimados**
Selma Freire de Carvalho da Cunha (SP)
- 17:40-18:00 **Em pacientes cirúrgicos**
Maria Isabel Toulson Davisson Correia (MG)
- 18:00-18:30 **Debate**
- Sala 03 - NOVAS APLICAÇÕES DA BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA**
Coordenadora: Carla Maria Avesani (RJ)
- 17:00-17:20 **Nos pacientes com câncer**
Maria Cristina G. Barbosa Silva (RS)
- 17:20-17:40 **Nos pacientes com doença renal crônica**
Maria Ayako Kamimura (SP)
- 17:40-18:00 **Nos indivíduos obesos**
Luciana Zuolo Coppini (SP)
- 18:00-18:30 **Debate**
- 18:30-19:30** **Sala 02 - Assembléia Geral da SBAN com Happy Hour para todos os sócios**

PROGRAMA CIENTÍFICO

27/10/2007 – Sábado

- 08:00-09:00** **Módulo de Educação Continuada**
Sala 01 - BIOMARCADORES DA INGESTÃO ALIMENTAR
Coordenadora: Dirce Maria Lobo Marchioni (SP)
• **Na avaliação do estresse oxidativo**
Nágila Raquel Teixeira Damasceno (SP)
Sala 02 - APLICAÇÕES DA BIOESTATÍSTICA EM ESTUDOS DE NUTRIÇÃO
Coordenador: Carlos Alberto de Bragança Pereira (SP)
• **Análise de variância e outras análises**
Raphael Nishimura (SP)
Sala 03 - NUTRIÇÃO CLÍNICA
Coordenadora: Anita Sachs (SP)
• **Terapia nutricional nos transtornos alimentares**
Marle dos Santos Alvarenga (SP)
- 09:00-09:45** **Conferência**
Auditório + Sala 02 - NUTRIGENOMICS AND PERSONALIZED NUTRITION: REASONS AND LIMITATIONS
Coordenador: Fernando Salvador Moreno (SP)
Conferencista: Lynnette Ferguson (Nova Zelândia)
- 09:45-10:15** **Intervalo**
- 10:15-11:45** **Simpósio**
Auditório - DESAFIOS PARA A AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR
Coordenadora: Regina Mara Fisberg (SP)
- 10:15-10:35 **Are imprecise methods obscuring a relation between diet and disease?**
Lenore Arab (USA)
- 10:35-10:55 **The DRIs for the US and Canada: successes and challenges**
Suzanne P. Murphy (USA)
- 10:55-11:15 **Avaliação qualitativa da dieta**
Rosa Wanda Diez Garcia (SP)
- 11:15-11:45 **Debate**
- Sala 01 - UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES E A ESTRATÉGIA GLOBAL**
Coordenadora: Macarena U. Devincenzi (SP)
- 10:15-10:35 **A estratégia global para alimentação saudável, atividade física e saúde e o espaço de atuação das unidades produtoras de refeições.**
Ana Maria Dianezi Gambardella (SP)
- 10:35-10:55 **Os programas de alimentação e a saúde do trabalhador**
Iracema Santos Veloso (BA)
- 10:55-11:15 **Os métodos na busca do saudável na produção de refeições**
Rossana Pacheco da Costa Proença (SC)
- 11:15-11:45 **Debate**
- Sala 02 - ÁCIDOS GRAXOS NA NUTRIÇÃO E NA SAÚDE**
Coordenadora: Cláudia P. Oller do Nascimento (SP)
- 10:15-10:35 **Influência dos ácidos graxos trans nos processos circulatórios**
Jorge Mancini Filho (SP)
- 10:35-10:55 **A reestruturação lipídica na nutrição**
Luiz Antonio Gioielli (SP)
- 10:55-11:15 **Conjugados del ácido linoleico: efectos benéficos y perjudiciales**
Claudio A. Bernal (Argentina)
- 11:15-11:45 **Debate**
- Sala 03 - TRANSTORNOS ALIMENTARES: PERSPECTIVAS**
Coordenadora: Sonia Tucunduva Philippi (SP)
- 10:15-10:35 **Panorama histórico dos transtornos alimentares no cenário médico e nutricional**
Táki Athanássios Cordás (SP)
- 10:35-10:55 **Transtornos alimentares na infância e adolescência: diferenciais e cuidados clínicos**
Bacy Fleitlich Bilyk (SP)
- 10:55-11:15 **Terapia nutricional nos transtornos alimentares: relevância e desafios**
Marle dos Santos Alvarenga (SP)
- 11:15-11:45 **Debate**

PROGRAMA CIENTÍFICO

27/10/2007 – Sábado

- 11:45-13:15** **Simpósio Satélite WYETH**
Auditório - BRAZ02 - Brazilian Osteoporosis Study
Coordenadora: Vera Lucia Szejnfeld (SP)
- 11:45-13:05 **Avaliação da adequação da ingestão de vitaminas e minerais em homens e mulheres brasileiros com mais de 40 anos**
Lígia Araújo Martini (SP)
- 12:25-13:05 **Fatores de risco para fraturas por baixo impacto**
Marcelo Pinheiro (SP)
- 11:45-13:15** **Sala 01 - Apresentação dos trabalhos classificados para prêmio**
- 13:15-14:15** **Apresentação de Pôsteres**
- 14:15-15:00** **Conferência**
Auditório + Sala 02 - BIOMARKERS OF NUTRIENTS IN NUTRITIONAL EPIDEMIOLOGY
Coordenadora: Regina Mara Fisberg (SP)
Conferencista: Lenore Arab (USA)
- 15:00-15:30** **Intervalo**
- 15:30-17:00** **Apresentação de Temas Livres Orais**
Auditório - NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Coordenadora: Paula Andrea Martins (SP)
- Sala 02 – NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA E NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA**
Coordenadora: Anita Sachs (SP)
- Sala 03 – NUTRIÇÃO CLÍNICA, NUTRIÇÃO E DIETÉTICA E NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES**
Coordenadora: Carla Maria Avesani (RJ)
- 17:00-18:30** **Simpósio**
Auditório - ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E PREVENÇÃO DO CÂNCER
Coordenador: Thomas Prates Ong (SP)
- 17:00-17:20 **Aspectos epidemiológicos na relação dieta e câncer**
Dirce Maria Lobo Marchioni (SP)
- 17:20-17:40 **Quimioprevenção do câncer**
Fernando Salvador Moreno (SP)
- 17:40-18:00 **Genetics, epigenetics, nutrition and cancer**
Lynnette Ferguson (Nova Zelândia)
- 18:00-18:30 **Debate**
- Sala 02 - CARBOIDRATOS EM ALIMENTOS FUNCIONAIS (PROJETO CYTED)**
Coordenador: Franco Maria Lajolo (SP)
- 17:00-17:20 **Carboidrato não-disponível de banana verde. Aspectos nutricionais**
Elizabeth Wenzel de Menezes (SP)
- 17:20-17:40 **Métodos de obtenção de farinha de banana verde e sua aplicação tecnológica**
Carmen Cecilia Tadini (SP)
- 17:40-18:00 **Métodos microscópicos para caracterização de amido**
Fernanda Helena Gonçalves Peroni (SP)
- 18:00-18:30 **Debate**
- Sala 03 - NUTRIÇÃO E TECIDO ADIPOSEO**
Coordenadora: Maria Margareth Veloso Naves (GO)
- 17:00-17:20 **Ingestão alimentar e adipocinas**
Eliane Beraldi Ribeiro (SP)
- 17:20-17:40 **Aspectos moleculares**
Claudia P.Oller do Nascimento (SP)
- 17:40-18:00 **Adiposidade x Adiposopatia**
Bruno Geloneze Neto (SP)
- 18:00-18:30 **Debate**

SEMINÁRIO DE MÉTODOS NA PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

COMISSÃO ORGANIZADORA

Eliane Fialho De Oliveira (UFRJ)
Gilberto Kac (UFRJ)
Lucia de F C Pedrosa Schwarzschild (UFRN)
Marina Kiyomi Ito (UNB)
Vera Lúcia C. Garcia Tramonte (UFSC)

PROGRAMA CIENTÍFICO 25/10/2007 – Quinta-Feira

- 14:00-14:15** **Abertura**
- 14:15-15:00** **Conferência**
Sala 01 - O método na pesquisa em nutrição e a pós-graduação no Brasil
Coordenador: Gilberto Kac (RJ)
Conferencista: Pedro Israel Cabral Lira (PE)
- 15:00-16:20** **Mesa Redonda**
Sala 01 - Métodos de avaliação e análise de consumo de alimentos
Coordenadora: Maria Teresa Anselmo Olinto (RS)
- 15:00-15:30 **Combinando o consumo individual com os dados de orçamento familiar**
Rosely Sichieri (RJ)
- 15:30-16:00 **Desafios na medição do consumo alimentar de populações**
Luiz Antonio dos Anjos (RJ)
- 16:00-16:20 **Debate**
- 16:20-16:30** **Intervalo**
- 16:30-17:50** **Mesa Redonda**
Sala 01 - Desenho e análise de estudos de intervenção em nutrição.
Coordenador: Gilberto Kac (RJ)
- 16:30-17:00 **Estratégias em estudos de intervenção em nutrição: um exemplo com os nipo-brasileiros**
Suely Godoy Agostinho Gimeno (SP)
- 17:00-17:30 **Avaliação de impacto de programas de nutrição**
Iná da Silva dos Santos (RS)
- 17:30-17:50 **Debate**

SEMINÁRIO DE MÉTODOS NA PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PROGRAMA CIENTÍFICO

26/10/2007 – Sexta-Feira

- 14:00-14:45 Conferência**
Sala 01 - A incorporação da pesquisa qualitativa nos estudos da área de nutrição
Coordenadora: Sandra Maria Chaves dos Santos (BA)
Conferencista: Ana Maria Canesqui (SP)
- 14:45-16:05 Mesa Redonda**
Sala 01 - Métodos em análise de alimentos
Coordenadora: Vera Lúcia C. Garcia Tramonte (SC)
- 14:45-15:15 **Métodos clássicos e alternativos de análise microbiológica de alimentos: desafios na era da genômica.**
Bernadette D.G.M. Franco (SP)
- 15:15-15:45 **Avaliação de ácidos graxos trans em alimentos – tipo fast-food**
Elizabeth Ap. F. da Silva Torres (SP)
- 15:45-16:05 **Debate**
- 16:05-16:15 Intervalo**
- 16:15-17:35 Mesa Redonda**
Sala 01 - Métodos em bioquímica nutricional
Coordenadora: Marina Kiyomi Ito (DF)
- 16:15-16:45 **Estudando a regulação central da ingestão e a obesidade em ratos**
Eliane Beraldi Ribeiro (SP)
- 16:45-17:15 **Métodos bioquímicos na determinação do estado nutricional em relação aos minerais**
Sílvia Maria F. Cozzolino (SP)
- 17:15-17:35 **Debate**
- 17:35-18:30 Plenária**
Sala 01 - Plenária dos coordenadores de programas de pós-graduação em nutrição

PROGRAMA CIENTÍFICO

27/10/2007 – Sábado

- 14:00-15:20 Mesa Redonda**
Sala 01 - Expressão gênica relacionada a nutrientes
Coordenadora: Eliane Fialho de Oliveira (RJ)
- 14:00-14:30 **Métodos de estudo da programação nutricional**
Egberto Moura (RJ)
- 14:30-15:00 **Quimioprevenção do câncer, CBAs e respectivos alvos moleculares**
Fernando Salvador Moreno (SP)
- 15:00-15:20 **Debate**
- 15:20-15:30 Intervalo**
- 15:30-16:50 Mesa Redonda**
Sala 01 - Métodos em nutrição clínica
Coordenadora: Lucia de F. C. P. Schwarzschild (RN)
- 15:30-16:00 **Biomarcadores de peroxidação lipídica na aterosclerose**
Dulcinéia Saes Parra Abdalla (SP)
- 16:00-16:30 **Gasto calórico e oxidação de substratos energéticos. Como e quanto? Superestimação?**
Julio Sergio Marchini (SP)
- 16:30-16:50 **Debate**
- 16:50-18:00 Avaliação final do seminário**

Temas Livres

Apresentação Oral

Alimentos

OR-26-010 a OR-26-018

OR-26-010

DESENVOLVIMENTO DE UM SNACK DE CONVENIÊNCIA E SAÚDE: CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E SENSORIAIS

VANESSA DIAS CAPRILES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** 02**Horário:** 16:30-16:45

Introdução: Snacks são criticados por apresentarem elevado valor calórico, baixos teores de proteínas e fibras e elevadas quantidades de lipídios. Como estes produtos fazem parte dos hábitos de consumo da população, é necessário melhorar a sua qualidade nutritiva. Objetivos: Desenvolver um snack de alto valor nutricional e elevada aceitabilidade sensorial através da incorporação de ingredientes nutricionais e funcionais na sua formulação. Metodologia: Os snacks foram produzidos através da combinação da farinha de milho com a de amaranto (50% e 75%), pseudocereal de elevado valor nutricional; e condimentados com solução aromatizante contendo inulina e oligofrutose, ingredientes funcionais que apresentam efeito prebiótico e de aumento da absorção de cálcio. A composição centesimal e a aceitabilidade sensorial foram avaliadas e comparadas a produtos convencionais. Resultados: Os produtos desenvolvidos apresentam redução de pelo menos 35,6% do valor calórico, aumento mínimo de 52% do conteúdo de proteínas, aumento em pelo menos dez vezes o teor de fibra e eliminação da quantidade de lipídios. De acordo com a legislação brasileira de rotulagem de alimentos, estes snacks podem receber as alegações de light, livre de gordura, fonte de proteínas e de alto teor de fibra. O elevado teor de fibra (22 e 26% para os produtos com 50 e 75% de amaranto) e a presença de frutanos (13%) em sua composição permitem também o uso das alegações de funcionalidade relacionadas a estas substâncias bioativas. A aceitação geral dos snack com 50% de amaranto foi de $7,0 \pm 1,2$, e do snack com 75% de amaranto foi de $6,5 \pm 1,5$; semelhante a do produto convencional: $7,5 \pm 1,2$, em uma escala hedônica de nove pontos. Conclusões: Devido a elevada aceitabilidade sensorial e a vantajosa composição nutricional os novos snacks se apresentam como uma alternativa para se oferecer a população um alimento industrializado com valor nutricional agregado; atendendo a crescente demanda por alimentos que combinem conveniência e nutrição.

OR-26-011

AValiação TECNOLÓGICA, QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITOS FIBROSOS SEM GLÚTEN A BASE DE FARINHA DE PALMEIRA-REAL

KARINA NUNES DE SIMAS; LEILA DO NASCIMENTO VIEIRA; ROSANE COSTA BEBER; CRISTIANE MANFÉ PAGLIOSA; EDNA REGINA AMANTE; RENATA DIAS DE M.C. AMBONI

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Sala:** 02**Horário:** 16:15-16:30

A farinha de palmeira-real, obtida a partir dos resíduos do processamento do palmito, apresenta elevados teores de fibras alimentares e minerais, podendo ser uma alternativa no desenvolvimento de alimentos sem glúten enriquecidos com fibras. O objetivo da pesquisa foi avaliar as propriedades tecnológicas, químicas e sensoriais da farinha de palmeira-real na elaboração de biscoitos fibrosos sem glúten. Para determinar a preferência sensorial dos biscoitos quanto ao sabor e concentração de farinha de palmeira-real foi utilizado o teste ordenação preferência. A preferência sensorial de três formulações de biscoitos nos sabores baunilha, chocolate e castanha de caju foi avaliada por 50 consumidores não celíacos. Biscoitos contendo 10, 20 e 30% de farinha de palmeira-real no sabor preferido foram avaliados por 21 consumidores celíacos (amostra de conveniência) cadastrados na Associação dos Celíacos do Brasil de Santa Catarina. Os biscoitos foram caracterizados quanto aos teores de umidade, cinzas, proteínas ($N \times 6,25$), lipídeos, fibras alimentares totais, solúveis e insolúveis e carboidratos. Os biscoitos nos sabores chocolate e baunilha tiveram maior preferência, diferindo da formulação no sabor castanha de caju ($p < 0,05$). O biscoito no sabor baunilha foi escolhido para definição do teor de fibras desejável pelo consumidor celíaco. Consumidores celíacos preferiram biscoitos contendo 10 e 20% da farinha de palmeira-real. O teor de fibras alimentares dos biscoitos com 10, 20 e 30% de farinha de palmeira-real foi de 3,41 g, 6,82 g e 9,04 g/100g, respectivamente. Com o aumento da concentração da farinha de palmeira-real observou-se a redução do teor de proteínas e lipídeos e aumento do teor de cinzas e fibras alimentares. Os resultados indicam a importância da farinha de palmeira-real na suplementação de fibras da dieta, além da contribuição para o desenvolvimento de novos produtos sem glúten com adição de compostos funcionais aos portadores de doença celíaca.

OR-26-012

DETERMINAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA DE SNACKS ENRIQUECIDOS COM FRUTANOS: UMA ABORDAGEM COM CONSUMIDORES

VANESSA DIAS CAPRILES; MARIA ELISABETH MACHADO PINTO E SILVA; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÉAS

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** 02**Horário:** 16:45-17:00

Introdução: Snacks a base de milho e amaranto (50, 75 e 100%) enriquecidos com frutanos apresentam elevada aceitabilidade sensorial e vantajosa composição, permitindo o uso das alegações: reduzido valor calórico, livre de gordura, fonte de proteínas e alto teor de fibras. Objetivo: Determinar a vida de prateleira destes snacks em função da sua estabilidade sensorial. Metodologia: Os snacks foram produzidos sem conservantes e condimentados nos aromas bacon e pizza, embalados e armazenados a temperatura ambiente, durante 135 dias; simulando condições convencionais. A cada 45 dias a aceitação global dos produtos foi avaliada através de uma escala hedônica estruturada de nove pontos por um painel composto por 50 consumidores habituais de snacks. Através da metodologia de ponto de corte por falha a vida de prateleira foi determinada no tempo em que a primeira mudança significativa na aceitação foi detectada. Para isso foi calculada a aceitabilidade mínima tolerável (T) para as amostras em armazenamento. Resultados: Após 45 dias de armazenamento, a média da aceitação do snack com 75% de amaranto e no aroma bacon foi inferior ao valor de T, fazendo com que a sua vida de prateleira fosse interrompida naquele momento. As médias da aceitação global das amostras com 50% de amaranto e nos aromas bacon e pizza e a do snack com 75% de amaranto no aroma pizza permaneceram em torno de 6,3; sendo superiores a T (T= 5,2; 5,8 e 5,8 respectivamente) durante os 135 dias de armazenamento. Já a aceitação global do snack de amaranto com os aromas bacon e pizza se manteve em torno de 5,8 sendo também superior a T (T=4,6 e 5,1) durante todo o período. Conclusões: O processo de fabricação e o tipo de armazenamento empregado possibilitaram a manutenção da aceitabilidade sensorial dos snacks durante 135 dias. Por apresentarem elevado valor nutritivo e vida de prateleira relativamente longa, os novos produtos apresentam elevado potencial como alternativas aos snacks convencionais.

OR-26-013

DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO RICO EM FIBRAS A BASE DE FÉCULA DE MANDIOCA E POLPA DE LARANJA

LUCIANA BRONZI SOUZA; MAGALI LEONEL

Instituição: Cerat/Unesp**Sala:** 03**Horário:** 15:30-15:45

A incorporação de fibras em alimentos vem atender a uma demanda cada vez maior por produtos que contribuam para uma dieta saudável. Um dos grandes problemas enfrentados pelas indústrias de suco de laranja é o grande volume de resíduos, dentre os quais, a polpa de laranja, resíduo sólido rico em fibras. Outro setor de grande importância é a agroindustrialização da mandioca para a obtenção da fécula. Tendo em vista a importância das fibras para a manutenção da saúde e a possibilidade de desenvolvimento de um biscoito de fécula de mandioca diferenciado através do uso da tecnologia da extrusão, neste trabalho objetivou-se avaliar o efeito do teor de fibras (0, 5, 10, 15, 20%), umidade (14, 16, 18, 20, 22%) e temperatura (60, 75, 95, 115, 130°C) de extrusão sobre características tecnológicas de biscoito expandido de fécula de mandioca e polpa cítrica. Foi utilizado delineamento central composto rotacional, com 15 tratamentos, para avaliar os parâmetros de processo sobre o Índice de expansão (IE), volume específico (VE), crocância (C) e cor dos produtos (L^* , a^* , b^*). Os resultados obtidos mostraram a influência dos parâmetros de processo sobre as características dos biscoitos, sendo que o IE variou de 2,21 a 3,49, o VE de 1,71 a 8,54ml/g, a luminosidade de 70,05 a 77,3, o croma a^* de 1,38 a 5,8 e o croma b^* de 16,52 a 27,1 e a C dos produtos, medida em força de ruptura, variou de 3,32 a 12,44kg. Com base nos resultados, pôde-se concluir que para a produção de produtos expandidos a base de fécula de mandioca e polpa de laranja, as melhores condições operacionais foram 10% de fibra, 12% de umidade na mistura, temperatura de extrusão de 90°C e a rotação da rosca de 163 rpm.

OR-26-014

EFEITO DO CONSUMO DE “IOGURTE” DE SOJA FERMENTADO COM ENTEROCOCCUS FAECIUM NA MICROBIOTA INTESTINAL DE RATOS ALIMENTADOS COM RAÇÃO A BASE DE CARNE BOVINA

RAQUEL BEDANI; NADIÉGE DOURADO PAULY; MARIANA NOUGALLI ROSELINO; ELIZEU ANTONIO ROSSI

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas-UNESP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** 03**Horário:** 15:45-16:00

A saúde dos indivíduos é influenciada pela microbiota intestinal, cuja composição pode ser modificada por vários fatores, dentre eles pela dieta, como por exemplo, o consumo de carnes e vegetais, e pela utilização de probióticos. Assim, o objetivo deste trabalho foi verificar o efeito do consumo de *Enterococcus faecium* CRL 183 na composição da microbiota fecal de ratos alimentados com ração a base de carne bovina em 3 períodos: t=0 (consumo de ração comercial); t=30 (30 dias após consumo de ração a base de carne bovina) e t=60 (30 dias após consumo de ração a base de carne bovina+produtos em estudo). Os animais foram divididos em 6 grupos: I- animais que receberam ração a base de caseína; II- animais que receberam ração a base de carne bovina; III- animais que receberam 3mL/kg peso corpóreo/dia do “iogurte” de soja fermentado com *E. faecium*; IV- animais que receberam 3mL/kg peso corpóreo/dia da suspensão de cultivo puro de *E. faecium*; V- animais que receberam 3mL/kg peso corpóreo/dia de “iogurte” de soja esterilizado; VI- animais que receberam 3mL/kg peso corpóreo/dia do produto não fermentado. A composição da microbiota fecal foi verificada realizando-se a contagem dos seguintes grupos de bactérias: aeróbios e anaeróbios totais, *Enterococcus* sp, enterobactérias, *Clostridium* sp, *Bacteroides* sp, *Lactobacillus* sp. De acordo com os resultados, os animais que receberam apenas ração de carne apresentaram aumento na concentração fecal de todos os grupos de bactérias, com exceção de *Lactobacillus* sp, quando comparados aos animais que consumiram ração de caseína. Os animais que receberam os diferentes produtos apresentaram aumento de aeróbios totais, no entanto apenas o grupo que consumiu o cultivo puro de *E. faecium* apresentou redução na contagem de anaeróbios totais. Os animais que receberam “iogurte” de soja, bem como o cultivo puro de *E. faecium*, mostraram um aumento de *Enterococcus* sp e *Lactobacillus* sp, todavia tais produtos não provocaram redução na concentração fecal de enterobactérias e *Clostridium* sp. O “iogurte” de soja promoveu redução na contagem de *Bacteroides* sp após 30 dias de consumo desse produto. Esses resultados são um indicativo de que o consumo de “iogurte” de soja pode modular benéficamente a microbiota fecal, ou seja, contribuir para redução de *Bacteroides* sp e aumento de *Lactobacillus* sp.

OR-26-015

EFEITO DO AMARANTO E DOS FRUTANOS NA DIGESTIBILIDADE DO AMIDO DE PRODUTOS EXTRUSADOS

VANESSA DIAS CAPRILES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** 03**Horário:** 16:00-16:15

Introdução: A elaboração de produtos expandidos através da extrusão tem crescido notavelmente nos últimos anos. Este processo de cocção combina elevadas temperaturas, pressão e cisalhamento, ocasionando alto grau de gelatinização e dextrinização do amido. Objetivo: Avaliar o efeito da adição de amaranto e dos frutanos na digestibilidade do amido de produtos extrusados. Metodologia: Foram produzidos extrusados a base de milho e amaranto (0, 50, 75 e 100%) aos quais foram adicionados 13,3% de frutanos (inulina e oligofrutose) na etapa de aromatização. Foi avaliado o efeito do amaranto e dos frutanos na digestibilidade do amido in vitro. Resultados: O extrusado de milho apresentou elevado índice de hidrólise (IH): 131 e de amido rapidamente disponível (ARD): 61%. O aumento dos níveis de amaranto na formulação ocasionou redução dos valores de IH e de ARD ($r=-0,96$ $p<0,05$). A redução da digestibilidade deve-se ao incremento do teor de fibra nos produtos ($r=0,99$ $p<0,01$); as fibras têm capacidade de se hidratar, e assim restringem a quantidade de água que pode se ligar ao amido e consequentemente a sua taxa de gelatinização. Mesmo assim, os extrusados apresentaram alta digestibilidade (IH= 120; 101; 96 e ARD= 56; 33; 27% em função dos níveis de amaranto). A adição de frutanos ocasionou redução significativa da digestibilidade de todos os produtos ($r=-0,95$ $p<0,05$) devido à propriedade viscosa dessas fibras solúveis, dificultando a ação enzimática. A digestibilidade do amido dos extrusados passou a ser inferior a do pão branco (IH= 79; 91; 85; 67 e ARD= 34; 30; 23; 18% para os produtos com 0, 50, 75 e 100% de amaranto, enriquecidos com frutanos). Conclusões: A combinação dos efeitos do amaranto e dos frutanos resultou em produtos com menor digestibilidade do amido, fato que associado ao elevado valor nutritivo, faz destes extrusados uma matéria prima promissora para a formulação de snacks, cereais matinais e barras de cereais.

OR-26-016

AValiação DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EX-VIVO DE CHÁ-MATE EM LIPOPROTEÍNAS

RUTH LOBATO TEIXEIRA MATSUMOTO; SIMONE MENDONÇA; DANIELA MOURA DE OLIVEIRA; MICHELE MOREIRA; MARCELO LIMA RIBEIRO; PATRÍCIA CARVALHO DE OLIVEIRA; DEBORAH HELENA MARKOWI BASTOS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública**Ag.Financiadora:** FAPESP/ LEÃO JR S.A.**Sala:** 03**Horário:** 16:15-16:30

INTRODUÇÃO: O chimarrão, bebida a base de erva-mate consumida no sul do país, apresenta atividade antioxidante in vivo e in vitro. A atividade antioxidante in vivo do chá mate em humanos, outro produto desta mesma planta, ainda não foi investigada. **OBJETIVO:** Este projeto teve como intuito avaliar a possível inibição do processo de oxidação na lipoproteína LDL induzida ex vivo após a ingestão de chá-mate por voluntários sadios. **MÉTODOS:** Sete indivíduos em jejum tiveram seu sangue coletado em três diferentes momentos: antes, após uma hora e após 1 semana de consumo diário de 500 mL de chá-mate preparado a partir de chá solúvel na concentração 10mg/mL. A LDL isolada nos três tempos por ultracentrifugação, foi submetida à peroxidação por Cu+2. A incubação do sistema foi feita a 37°C por até 180 min, período no qual foi monitorada a formação de dienos em espectrofotômetro a 234 nm, sendo o resultado expresso como unidades de absorbância. ANOVA e teste de Tuckey foram utilizados para análise estatística dos resultados. **RESULTADOS:** Os resultados inferenciais revelaram que o teor médio de produtos de oxidação foi diferente nos três momentos de tratamento. O teor médio de dienos após uma semana de consumo diário de chá mate foi de 0,1226 unidades de absorbância, valor significativamente menor que nos dois momentos anteriores (basal=0,3183 abs; p=0,001 vs. após 1 hora=0,2346 abs ; p=0,046). **CONCLUSÃO:** Os resultados indicam que o consumo de chá-mate pode auxiliar na redução do estresse oxidativo, contribuindo na prevenção de diversas doenças crônico-degenerativas.

OR-26-017

INFLUENCIA DO TRATAMENTO TÉRMICO SOBRE O PERFIL ELETROFORÉTICO DA CARNE DE RÃ (RANA CATESBEIANA)

TATIANA COURA OLIVEIRA; JOSÉ MÁRIO SILVEIRA MEZENCIO; NEUZA MARIA BRUNORO COSTA; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; SERGIO LUIZ PINTO MATTÁ; JOSEFINA BRESSAN

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Sala:** 03**Horário:** 16:30-16:45

O levantamento sobre os canais de comercialização (LIMA et al., 1999), evidenciou que 16,3% dos consumidores efetivos da carne de rã o fazem por problemas de saúde. O baixo teor em lipídios da carne de rã torna sua utilização promissora em dietas hipocalóricas ou mesmo em dietas com a exigência de um perfil lipídico diferenciado. Sabra (1994) sugere ainda sua utilização na alimentação de indivíduos que apresentem alergia ao leite de vaca, tendo em vista seu teor de cálcio. Devido à escassez de trabalhos sobre a carne de rã, objetivou-se descrever a influencia do tratamento térmico sobre o padrão eletroforético das proteínas que compõe este alimento; uma vez que o tratamento térmico é eficiente agente desnaturante e pode muitas vezes, reduzir o potencial alergênico das proteínas das fontes alimentares. Foram utilizadas amostras de carne de rã crua e submetida à cocção, 95°C durante 15 minutos; estas por sua vez foram maceradas em tampão de lise e submetidas à centrifugação por 2 minutos a 14000 rpm. Posteriormente, uma alíquota do sobrenadante foi adicionada ao tampão da amostra. Após homogeneização a solução foi submetida a banho maria fervente, por 2 minutos. A eletroforese seguiu o procedimento descrito por Laemmli (1970) a 10mA por 17 horas. A carne de rã in natura apresentou no gel de poliacrilamida 20 bandas protéicas, enquanto que a carne de rã tratada termicamente apresentou 11 bandas, ambas tinham frações protéicas variando de aproximadamente 131 kDa a 10,3 kDa. Observa-se que as proteínas de alto e as de baixo peso molecular (PM) mantiveram-se intactas, enquanto as frações com PM entre 97 e 37 kDa foram as mais susceptíveis à ação da temperatura. Os alérgenos protéicos se destacam por possuírem baixo PM e significativa resistência ao tratamento térmico. Assim, o uso de carnes alternativas, para indivíduos geneticamente predispostos à alergia necessita de cuidado e avaliação individual, considerando-se que nenhum produto pode ser considerado hipoalergênico.

OR-26-018

AValiação das Propriedades de Pasta de Farinhas de Mandioca Extrusadas para uso em Produtos Instantâneos

BEATRIZ HELENA BORGES LUSTOSA; MAGALI LEONEL

Instituição: Cerat/Unesp

Sala: 03

Horário: 16:45-17:00

A introdução de farinhas instantâneas no mercado é muito interessante para as indústrias processadoras de mandioca. A tecnologia de extrusão é um dos principais processos no desenvolvimento de variados produtos alimentícios, dentre eles as farinhas instantâneas. Este trabalho teve por objetivo avaliar o efeito das condições operacionais do processo de extrusão sobre as propriedades de pasta, visando a produção de uma farinha de mandioca gelatinizada para possível aplicação como ingrediente em produtos de maior digestibilidade para crianças e idosos. O processo de extrusão seguiu o delineamento 'central composto rotacional' para três fatores: umidade, temperatura de extrusão e rotação de rosca. Para a avaliação das propriedades viscoamilográficas das farinhas, crua e extrusada, foi utilizado o Rapid Visco Analyser (RVA). Os parâmetros avaliados foram: viscosidade inicial (VI); pico de viscosidade (PV); quebra de viscosidade (QV); viscosidade final (VF) e tendência a retrogradação (TR). Os resultados obtidos mostraram alterações no perfil amilográfico das farinhas de mandioca extrusadas quando comparadas ao perfil da farinha crua, ocorrendo aumento da viscosidade inicial e reduções, do pico de viscosidade, quebra de viscosidade, viscosidade final e tendência a retrogradação das farinhas de mandioca após os tratamentos de extrusão. As propriedades de pasta assumem grande importância quando as farinhas secas pré-gelatinizadas por extrusão são utilizadas em alimentos para espessamento. Considerando que para as farinhas instantâneas são interessantes, considerável valor de viscosidade inicial, presença de pico de viscosidade e baixa tendência a retrogradação, as condições de temperatura (80°C), umidade (16%) e rotação (204rpm), as quais são consideradas intermediárias, foram as que proporcionaram farinhas de mandioca extrusadas com características desejadas para este tipo de produto.

Temas Livres
Apresentação Oral

Nutrição e Atividade Física

OR-27-011 a OR-27-012

OR-27-011

DEFINIÇÃO DO GANHO MUSCULAR E RETENÇÃO NITROGENADA DE CULTURISTAS: INGESTÃO ENERGÉTICA VERSUS PROTÉICA

NAILZA MAESTÁ; EDILSON SERPELONI CYRINO; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: CeMENutri - UNESP**Ag.Financiadora:** CNPQ/ FAPESP/CAPES**Sala:** 02**Horário:** 16:30-16:45

A associação da ingestão energética com o ganho ótimo de massa muscular e adiposa do corpo durante o treinamento de resistência tem sido perseguida por décadas. Com o propósito de estabelecer a relação entre o consumo energético e de proteínas com o peso, massa muscular e adiposa do corpo e balanço nitrogenado, foram estudados 42 homens saudáveis (18-35 anos), com mínimo de dois anos de treinamento com pesos. Após a avaliação basal do consumo alimentar (recordatório de 24 h), antropometria (peso corporal, altura, circunferências e dobras cutâneas de braço, tronco e perna) e cálculos do índice de massa corporal (IMC kg/m²), adiposidade corporal (equação de Jackson & Pollock, 1978), massa muscular (Martin, 1990) e balanço nitrogenado (BN), todos os indivíduos receberam dieta ajustada com, aproximadamente, 1,5g de proteína/kg de peso/dia oferecida durante as duas primeiras semanas seguida de 2,5g de proteína/kg de peso/dia, recebidas sequencialmente, por mais duas semanas. Ambas as dietas foram associadas ao protocolo de treinamento com pesos (4 dias/semana), precedidas (M1) e sucedidas (M2) das avaliações descritas para o M0. As análises de variância (ANOVA) e correlação de Pearson mostraram que com o aumento da ingestão protéica de 1,8 para 2,2g/kg/dia houve positiva e significante relação com BN ($r=0,61$), mas sem aumento significante da massa muscular. A ingestão energética total teve correlação com BN ($r=0,69$), peso corporal ($r=0,59$), massa muscular ($r=0,41$) e gordura corporal ($r=0,34$). Pela correção da ingestão energética, com a protéica, os valores ≥ 30 kcal/g de proteína resultaram em maiores ganhos da massa muscular e do BN sem aumento adiposo. Entre os substratos energéticos a ingestão de carboidratos, teve correlação positiva e a de gordura negativa, com o BN e a massa muscular. Desta forma conclui-se que a composição corporal alterada pelo treinamento com pesos pode ser modulada pelos componentes energéticos da dieta em magnitude igual ou mesmo superior à ingestão protéica. CNPq, FAPESP, CAPES

OR-27-012

EFEITO DA CORRIDA DE DEZ QUILOMETROS SOBRE O ESTADO DE HIDRATAÇÃO DE ATLETAS

JULIA TEIXEIRA PEIXOT VASCONCELLOS; CLÁUDIA MELLO MEIRELLES

Instituição: Centro Universitário Metodista Bennett**Sala:** 02**Horário:** 16:45-17:00

A desidratação pode afetar negativamente o desempenho físico e a saúde. É importante conhecer as taxas de sudorese de atletas, a fim de determinar protocolos individuais para a adequada hidratação durante o treinamento físico. OBJETIVOS: Estimar a taxa de sudorese e determinar a efetividade do protocolo de ingestão de fluidos recomendado pelo American College of Sports Medicine (ACSM, 2007). MÉTODOS: Nove atletas do sexo masculino, sendo dois corredores e sete triatletas (31 ± 9 anos, $76,3 \pm 7,5$ kg, $1,80 \pm 0,04$ m e $9,8 \pm 5,7\%$ de gordura corporal) foram solicitados a realizar na maior velocidade possível um teste de corrida de 10 km em pista de atletismo ao ar livre (umidade relativa do ar entre 63% e 77% e temperatura entre 21 °C e 23 °C). Antes e após o teste, os atletas foram submetidos a medidas de massa corporal total (MCT), gravidade específica da urina por refratômetro (GEU; Leica® TS 400, USA) e tiveram avaliada a coloração da urina. Apenas após o teste, o volume urinário foi medido para possibilitar o cálculo da taxa de sudorese $\{TS = [MCT \text{ inicial (kg) + ingestão hídrica (mL)] - [MCT \text{ final (kg) + VU}] / \text{tempo (min)}\}$. Durante a atividade tiveram sua frequência cardíaca (FC) aferida por meio de freqüencímetro (POLAR®) e consumiram água na proporção de 400 mL/h (limite inferior da recomendação) com volume fracionado em 90 mL a cada 10 min de atividade. O estudo foi desenvolvido de acordo com as normas éticas estabelecidas pelo Conselho Nacional de Saúde (CNS 196/96). RESULTADOS: A duração média da corrida foi 47 ± 4 min e os atletas mantiveram a FC em 168 ± 9 b.p.m. O consumo de água foi 320 ± 47 mL, o que correspondeu a 410 ± 48 mL/h. O teste t pareado indicou uma redução de $1,3 \pm 0,2\%$ ($1,0 \pm 0,2$ kg) na MCT ($P = 0,000$) e nenhuma modificação significativa ($P = 0,729$) na GEU (de $1,014 \pm 0,008$ para $1,015 \pm 0,009$). A TS foi de $6,0 \pm 1,3$ mL/min, correspondendo a 358 ± 79 mL/h. CONCLUSÃO: A TS foi inferior ao consumo hídrico e as perdas hídricas não ultrapassaram 2% da MCT, demonstrando que a recomendação do ACSM (2007) foi suficiente para manter níveis apropriados de hidratação nos atletas.

Temas Livres

Apresentação Oral

Nutrição Clínica

OR-25-007 a OR-25-012
OR-27-013 a OR-27-014

OR-25-007

AValiação DA PRESSÃO ARTERIAL E SUA CORRELAÇÃO COM A INGESTÃO ALIMENTAR E COMPOSIÇÃO CORPORAL EM ADOLESCENTES

JANAÍNA PIVETTA ROQUE; BÁRBARA SANTAROSA EMO PETERS; LUANA CAROLINE SANTOS; MAURO FISBERG; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP/UNIFESP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** 02**Horário:** 15:30-15:45

Introdução: Estudos epidemiológicos têm demonstrado prevalência crescente de hipertensão arterial em crianças e adolescentes. Objetivos: Avaliar a pressão arterial em adolescentes e verificar possíveis correlações com a composição corporal e a ingestão alimentar. Metodologia: Foram selecionados 143 adolescentes (68 meninas e 75 meninos), com média de idade de 18,2 (0,9) anos, estudantes da rede pública de ensino. A pressão arterial (PA) foi aferida conforme metodologia proposta pelo The Second Report of Diagnosis, Evaluation and Treatment of High Blood Pressure in Children and Adolescents 1987, e foi classificada segundo a V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial, 2006. Dados de peso, altura, circunferências do braço e cintura foram coletados, e o Índice de Massa Corporal (IMC) foi calculado, segundo NCHS/CDC 2000. Para avaliar a ingestão alimentar, foi utilizado o registro alimentar de 3 dias, sendo os nutrientes calculados no software Nutrition Data System, 2005. Para análise estatística foi utilizado o software SPSS, versão 12.0. Resultados: Quanto à PA dos adolescentes, apenas 14,1% apresentavam níveis ótimos, 46,3% níveis normais, 11,3% níveis limítrofes, 6,2% hipertensão grau I e 2,8% hipertensão grau II. Sobre peso foi observado em 14% e obesidade em 3,5%. Foram encontradas correlações estatisticamente significativas entre a PA sistólica e diastólica com o IMC ($r=0,363$ e $r=0,174$; $p<0,05$), com a circunferência da cintura ($r=0,489$ e $r=0,242$; $p<0,05$) e com a circunferência do braço ($r=0,376$ e $r=0,207$; $p<0,05$). Houve correlação entre a PA diastólica e o consumo de lipídeos e de sódio ($r=0,195$ e $r=0,168$ respectivamente; $p<0,05$). Conclusão: A prevalência de adolescentes com pressão arterial no nível limítrofe e com hipertensão grau I justifica a necessidade de programas de alimentação e atividade física voltados para esta população, visto que a pressão arterial acima do normal na infância e adolescência é um fator prognóstico para hipertensão na idade adulta.

OR-25-008

ESTADO NUTRICIONAL DA VITAMINA D E CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA COM OSTEOPOROSE

PATRÍCIA DE SOUZA GENARO; MARCELO MEDEIRO PINHEIRO; VERA LÚCIA SZEJNFELD; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** 02**Horário:** 15:45-16:00

Introdução: É amplamente conhecido o papel da vitamina D e de micronutrientes como cálcio, fósforo e magnésio na homeostase óssea. Concentrações diminuídas de vitamina D e consumo alimentar inadequado podem agravar o estado de desmineralização óssea em mulheres com osteoporose, contribuindo para o aumento do risco de fraturas. Objetivo: Este estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional da vitamina D e sua relação com o consumo alimentar em mulheres com osteoporose. Material e Métodos: Foram avaliadas 45 mulheres na pós-menopausa, com média de idade de $63,3 \pm 8,2$ anos, e diagnóstico recente de osteoporose. O consumo alimentar foi avaliado pelo Diário Alimentar de três dias e amostras de sangue foram coletadas para exames bioquímicos do metabolismo mineral e ósseo (cálcio total, cálcio iônico, fósforo, paratormônio intacto (PTH), 25(OH)D e 1,25(OH)2D3). Resultados: Da amostra avaliada 24,5% apresentavam insuficiência de vitamina D (níveis séricos de 25(OH)D < 50 nmol/l), 55,5% apresentavam hipovitaminose D (25(OH)D 50 - 80 nmol/l) e 20% apresentavam níveis satisfatórios (25(OH)D acima de 80 nmol/l). O PTH esteve elevado (acima de 54 pg/ml) em 51% das mulheres. Os níveis de cálcio, fósforo e da 1,25(OH)2D3, estiveram dentro dos parâmetros de normalidade. A ingestão média de cálcio foi $723,8 \pm 263,9$ mg/dia, das quais 96% estavam abaixo da recomendação proposta pelas DRI's para esse grupo (1200 mg/dia). Quanto ao consumo de vitamina D, 100% das pacientes apresentaram ingestão abaixo da recomendada (10-15 mg/dia). A ingestão média de magnésio também esteve 25% abaixo da recomendada ($240,3 \pm 87,4$ mg/dia). Já a ingestão média de fósforo esteve adequada, $986,5 \pm 289,4$ mg/dia (recomendado 700 mg/dia). Houve correlação significativa da vitamina D sérica com a ingestão de vitamina D ($r = 0,433$, $p = 0,003$) e cálcio ($r = 0,405$, $p = 0,006$). Além disso, houve tendência à ingestão de vitamina D influenciar negativamente os níveis de PTH ($r = -0,270$, $p = 0,07$). Conclusão: Estes resultados enfatizam a alta prevalência de hipovitaminose em mulheres idosas com osteoporose, bem como consumo alimentar inadequado de nutrientes importantes para a massa óssea e alertam para a necessidade de intervenção nutricional nessa população.

OR-25-009

CONSUMO HABITUAL DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS ENTRE FUNCIONÁRIOS BENEFICIADOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

DANIEL HENRIQUE BANDONI; FLÁVIO SARNO; IRAMAIA CAMPOS FIGUEIREDO; KELLY CRISTINA BOMBEM; PATRICIA CONSTANTE JAIME

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** 02**Horário:** 16:00-16:15

Introdução: O baixo consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) é um dos principais fatores de risco para a ocorrência das doenças crônicas. Na população adulta brasileira, o consumo destes alimentos é tradicionalmente abaixo das recomendações, sendo que o local de trabalho pode exercer um importante papel na promoção destes alimentos. **Objetivo:** Determinar o consumo habitual de FLV em trabalhadores beneficiados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) na cidade de São Paulo. **Metodologia:** Foram avaliados 1.344 trabalhadores de 30 empresas cadastradas no PAT na cidade de São Paulo. O consumo habitual de frutas e hortaliças foi avaliado utilizando-se um questionário de frequência alimentar específico adaptado da pesquisa “Monitoramento de fatores de risco para doenças crônicas por entrevistas telefônicas”. Foi realizada uma análise descritiva das características dos trabalhadores e da frequência de consumo de frutas e hortaliças. As diferenças de consumo foram estratificadas por gênero e avaliadas por meio do teste do qui-quadrado. **Resultados:** A maioria dos trabalhadores entrevistados era do sexo masculino (59,9%), com idades entre 18 e 40 anos (60,9%) e com 8 anos de estudo completos (54,2%). O consumo diário de saladas cruas era realizado por 40,6% dos trabalhadores, sendo que essa porcentagem foi de 33,3% no caso das frutas e de apenas 10% no quesito legumes e verduras cozidos. A adição regular de sal as refeições era praticada por 46,2% dos trabalhadores, sendo que 70,2% dos mesmos o faziam exclusivamente nas saladas. Possuir escolaridade entre 9 e 11 anos de estudo e ser do sexo feminino se associaram positivamente com o maior consumo habitual de frutas, hortaliças e legumes cozidos ($p < 0,01$). **Conclusão:** A maioria dos trabalhadores não tem o hábito de consumir FLV diariamente. Assim, é importante que as empresas beneficiadas pelo PAT promovam o consumo maior destes importantes alimentos, que exercem papel fundamental na prevenção das doenças crônicas não transmissíveis.

OR-25-010

O IMC É CAPAZ DE IDENTIFICAR A DISTRIBUIÇÃO DE GORDURA CORPORAL E OS FATORES DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR EM HOMENS COM DOENÇA RENAL CRÔNICA?

FABIANA M. RIBEIRO SANCHES; CARLA MARIA AVESANI; MARIA AYAKO KAMIMURA; MARCELO MONTEBELLO LEMOS; ALESSANDRA D. BARBOSA JANCIKIC; PRISCILA VASSELLAI; SERGIO ANTONIO DRAIBE; LILIAN CUPPARI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Ag.Financiadora:** CAPES/ FUNDAÇÃO OSWALDO RAMOS**Sala:** 02**Horário:** 16:15-16:30

Introdução: O excesso de gordura corporal está associado com fatores de risco para doença cardiovascular (DCV) tanto na população geral como na doença renal crônica (DRC). O índice de massa corporal (IMC) é amplamente utilizado como um marcador de gordura corporal, entretanto, sua habilidade para identificar a distribuição de gordura corporal e os riscos para DCV na DRC foi pouco investigada. **Objetivo:** Avaliar se o IMC = 25 kg/m² é capaz de identificar diferenças na distribuição da gordura corporal e os fatores de risco para doença cardiovascular em homens na fase não dialítica da DRC. **Metodologia:** Foram incluídos 75 homens adultos entre os estágios 2 e 5 da doença renal crônica (idade = 58,7 ± 10,3 anos, IMC = 26,6 ± 4 kg/m² e clearance de creatinina 38,5 ± 17,9 mL/min, 35% diabéticos). A circunferência da cintura foi medida no nível umbilical. As áreas de gordura visceral e subcutânea foram medidas por meio da tomografia computadorizada no nível umbilical, enquanto a gordura total foi determinada pela absorciometria de raios X de dupla energia (DEXA). Foram obtidos exames laboratoriais e o índice HOMA foi calculado para avaliar resistência à insulina. **Resultados:** Do total da amostra, 44 pacientes (59%) apresentavam IMC = 25 kg/m² e 31 (41%) apresentavam IMC < 25 kg/m². Os grupos não eram diferentes em relação à idade, a creatinina sérica e a presença de diabetes. A circunferência da cintura (100,8 ± 7,3 vs 85,7 ± 6,5 cm; $p < 0,01$), a gordura total (21,2 ± 5,7 vs 11,9 ± 4,3 kg; $p < 0,01$) a gordura do tronco (13,9 ± 3,5 vs 9,0 ± 5,9 kg; $p < 0,01$) e as áreas de gordura abdominal subcutânea (188,2 ± 63 vs 104,5 ± 42 cm²; $p < 0,01$) e visceral (140,8 ± 77 vs 64,8 ± 47,8 cm²; $p < 0,01$) foram significativamente maiores no grupo com o maior IMC. O grupo com maior IMC também apresentou níveis mais elevados de LDL-c (102 ± 21 vs 89 ± 27 mg/dL; $p < 0,01$), triglicérides (187 ± 118 vs 132 ± 89 mg/dL; $p < 0,01$), proteína C-reativa (0,97 ± 2,29 vs 0,58 ± 0,65 mg/dL; $p < 0,01$) e índice HOMA (4,1 ± 3 vs 2,6 ± 4,2 $p < 0,01$), e menor de HDL-c (44 ± 10 vs 55 ± 16 mg/dL; $p < 0,01$). Além disso, o IMC acima de 25 kg/m² esteve associado com 3,89 (1,33 - 11,65; 95% IC) maior risco de HOMA = 2,0; com 3,45 (1,14 - 10,65) maior risco de triglicérides = 150 mg/dL e com 3,43 (1,10 - 10,97) maior risco de HDL = 45 mg/dL. **Conclusão:** Estes achados indicam que o ponto de corte do IMC = 25 kg/m² foi capaz de distinguir não somente os pacientes com maior gordura corporal total, mas também aqueles com maior adiposidade central. Além disso, este ponto de corte se associou com os fatores de risco para doença cardiovascular nesta população.

OR-25-011

GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA NA FASE NÃO DIALÍTICA: ASSOCIAÇÃO COM O GENÓTIPO DA PROTEÍNA DESACLOPADORA 2 (UCP2)

CARLA MARIA AVESANI; MARIA AYAKO KAMIMURA; SIMOME UTAKA; ROBERTO PECOITS-FILLHO; LOUISE NORDFORS; PETER STENVINKEL; BENGT LINDHOLM; SERGIO DRAIBE; LILIAN CUPPARI

Instituição: Universidade Federal de SP/Karolinska Institute**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** 02**Horário:** 16:30-16:45

A proteína desaclopadora 2 (UCP2), localizada na membrana celular das mitocôndrias, têm um papel importante na regulação do balanço de energia. A associação entre o polimorfismo genético del/del da UCP2 e o gasto energético de repouso (GER) é controversa. Em pacientes obesos e diabéticos alguns estudos mostraram uma associação entre o genótipo del/del da UCP2 e menor GER. No entanto, outros trabalhos não encontraram nenhuma associação. Em pacientes com doença renal crônica (DRC) este assunto ainda não foi investigado. Objetivo: Avaliar se o polimorfismo genético del/del da UCP2 se associa com menor GER em pacientes com DRC. Pacientes: Foram avaliados 44 pacientes (29 masculino; $51,6 \pm 11,9$ anos, clearance de creatinina 37 ± 13 ml/min; média \pm DP) com DRC na fase não dialítica. Métodos: O GER (calorimetria indireta), a composição corporal (bioimpedância elétrica), a proteína C-reativa e o polimorfismo genético ins/del no par de base 45 do gene da UCP 2 (amplificação de PCR) foram avaliados em todos os participantes. Dos 44 pacientes avaliados, 24 (54%) apresentavam genótipo del/del (*grupo Del*), 17 (39%) ins/del e 3 (7%) ins/ins (agrupados como *grupo Ins*). Resultados: Os dois grupos de genótipos apresentaram características demográficas e clínicas semelhantes. O GER de pacientes do *grupo Del* foi semelhante aos do *grupo Ins* (1379 ± 239 vs 1360 ± 289 kcal/dia, P:NS; respectivamente), mesmo após o ajuste pela massa corporal magra (MCM). As variáveis que se associaram com GER foram a massa corporal magra (MCM) ($r=0,68$, $P<0,01$), proteína C-reativa ($r=0,43$, $P=0,004$) e sexo ($r=-0,50$, $P<0,01$). Não houve associação entre GER e o polimorfismo del/del. Na regressão múltipla (modelo stepwise), os determinantes do GER ($n=44$, $r^2=0,53$) foram a MCM ($\hat{\alpha}=0,63$; $P<0,01$) e a proteína C-reativa ($\hat{\alpha}=0,27$; $P<0,01$). Esses resultados mostram que a condição inflamatória parece exercer um papel sobre o GER mais importante do que o polimorfismo genético da UCP2. Conclusão: O polimorfismo genético del/del da UCP2 não se associou com menor GER em pacientes com DRC na fase não dialítica.

OR-25-012

GASTO ENERGÉTICO E OXIDAÇÃO DE SUBSTRATOS APÓS PERDA DE PESO POR TRATAMENTO CIRÚRGICO

FLÁVIA TRONCON ROSA; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN; JULIO SÉRGIO MARCHINI

Instituição: Hospital das Clínicas - FMRP/USP**Ag.Financiadora:** FUNDAÇÃO DE AMPARO A PESQUISA DO ESTADO DE SP**Sala:** 02**Horário:** 16:45-17:00

Estudos relatam que a perda de peso, tanto em indivíduos eutróficos como obesos, desencadeia mecanismos de proteção contra esse processo. Sugere-se que esses mecanismos estejam relacionados a alterações na taxa de oxidação de substratos. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o gasto energético em repouso e a taxa de oxidação de carboidratos e lipídeos de pacientes obesos mórbidos após perda de peso por tratamento cirúrgico. Para isso, foi realizada calorimetria indireta em pacientes obesos mórbidos antes e três meses após serem submetidos a cirurgia bariátrica. A partir dos volumes de oxigênio consumido e gás carbônico produzido, calculou-se o gasto energético de repouso e a taxa de oxidação dos substratos. Participaram do estudo 7 mulheres obesas com IMC pré-operatório de $50,4 \pm 10,4$ Kg/m² e idade média de 41 ± 11 anos. A perda de peso média em três meses de pós-operatório foi de 14%, correspondendo a 26% do excesso de peso corporal. Após essa perda de peso, verificou-se diminuição significativa ($p<0,05$) dos valores médios de gasto energético em repouso (Kcal), de 2222 ± 405 para 1778 ± 257 . Em relação a oxidação dos substratos (mL/min), a taxa de utilização de lipídeos diminuiu de 128 ± 40 para 88 ± 34 ($p<0,06$) e a de carboidratos aumentou de 88 ± 77 para 103 ± 84 ($p>0,05$). Concluiu-se que o processo de perda de peso gera adaptações no organismo com diminuição do gasto energético em repouso e tendência a diminuição na taxa de oxidação de lipídeos, dificultando a manutenção da perda de peso. Essas alterações possivelmente fazem parte dos mecanismos de economia de energia, os quais nenhum método disponível para tratamento da obesidade é capaz de modificar.

OR-27-013

CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO METABÓLICO E AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL DE PACIENTES EM ESTADO CRÍTICO

CAMILA CREMONEZI JAPUR; JACQUELINE PONTES MONTEIRO; ANIBAL BASILE-FILHO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** 03**Horário:** 15:30-15:45

Introdução: A determinação do estado metabólico deve estar incluída na avaliação nutricional de pacientes em estado crítico para uma orientação mais adequada em terapia nutricional. Objetivos: Caracterizar o estado metabólico e avaliar a adequação da terapia nutricional de pacientes graves internados em um Centro de Terapia Intensiva. Métodos: Foi realizada calorimetria indireta em 14 pacientes graves sob ventilação mecânica e estáveis sob o ponto de vista hemodinâmico e dosagem da excreção nitrogenada em urina de 24 h, usada no cálculo do Gasto Energético (GEM). Considerou-se hipermetabolismo quando o paciente apresentou um GEM maior que 30% do gasto energético basal (GEB) e hipometabolismo, 10% abaixo do GEB. O GEB foi calculado pelas equações de Harris-Benedict. Foram coletadas informações sobre a terapia nutricional instituída e a quantidade administrada. A subalimentação foi caracterizada por oferta energética =90% do GEM e superalimentação, ≥110% do GEM. Resultados: A variação do GEM foi de 1160 a 1830 kcal/d, com mediana de 1410 kcal/d. Apenas um paciente caracterizou hipermetabolismo (7,1%), 4 hipometabolismo (28,6%) e 9 se apresentavam normometabólicos (64,3%). A excreção nitrogenada mediana foi de 11,9 g/d e 78,5% (n=11) dos pacientes apresentaram balanço nitrogenado negativo. Onze pacientes estavam em nutrição enteral (NE), 1 em parenteral (NP) e 2 em mista (NE+NP). Quatro pacientes estavam subalimentados e 5 superalimentados (3 com NP). Conclusão: Houve predominância de normo e hipometabolismo, e grandes variações no gasto energético, que podem ter ocorrido pelos diferentes diagnósticos, tempo de internação, fase da doença e uso de medicamentos. A inadequação nutricional ocorreu em 64,3% (9/14), alertando para a necessidade de uma maior atenção nutricional a esta população.

OR-27-014

EFEITO DA AVEIA NO TRATAMENTO DE CRIANÇAS COM CARACTERÍSTICAS DA SÍNDROME METABÓLICA

JULIANA GASTÃO FRANCO; LÚCIA GOMES RODRIGUES; LEILA SICUPIRA LEÃO; JAIME LIMA

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** 03**Horário:** 15:45-16:00

A Síndrome Metabólica é preocupante para a população infantil devido à crescente prevalência da obesidade para essa faixa etária. O tratamento visa à melhora do perfil metabólico, através da perda de peso e modificações dietéticas. Este estudo objetivou avaliar os efeitos da dieta baseada na estratificação lipídica isolada e associada à aveia em flocos, fonte de b-glucana, no tratamento de crianças e adolescentes com características da síndrome metabólica através da avaliação dos níveis de insulina, HOMA-IR e QUICKI. Trata-se de um ensaio clínico randomizado pragmático com duração de seis semanas realizado com 44 participantes com idade média de $9,34 \pm 2,3$ anos e com duas ou mais características da síndrome metabólica, os quais foram alocados aleatoriamente em dois grupos: controle e suplementado com aveia (50g/dia aveia em flocos, contendo 2,5g de b-glucana). As médias foram comparadas através do teste t de Student com intervalo de confiança igual a 0,05. Os grupos controle e aveia apresentaram redução estatisticamente significativa de peso (4,3% e 4,8%, respectivamente) e de IMC (5,3% e 5,4%, respectivamente). Houve melhora estatisticamente significativa na sensibilidade e na resistência à insulina para ambos os grupos. Os percentuais de redução do índice HOMA-IR e de aumento do QUICKI entre os grupos foi respectivamente de 29% e 5,6% para o controle e de 27% e 4,9% para o grupo aveia. A redução dos níveis de insulina de jejum foi estatisticamente significativa somente para o grupo aveia (26%). Apesar do curto período de intervenção, os tratamentos dietéticos propostos mostraram interferir na melhora da ação da insulina, sendo o tratamento baseado na suplementação de aveia em flocos mais eficaz devido ao melhor controle glicêmico e ao aumento da sensibilidade periférica à insulina provocado pelas fibras solúveis.

Temas Livres
Apresentação Oral

Nutrição e Dietética

OR-27-018

OR-27-018

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM POLPAS DE UVAS

JOANNA DE ANGELIS DA C BARROS; ANA VLADIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: UFRN**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** 03**Horário:** 16:45-17:00

A presença de radicais livres no organismo, normalmente, se encontra em níveis toleráveis. Quando em quantidades aumentadas essas espécies favorecem uma condição de estresse oxidativo, havendo efeitos prejudiciais às células, principalmente os causados às membranas celulares oriundos da peroxidação lipídica, podendo ser fator etiológico para as doenças crônicas não transmissíveis. Dessa forma, a nutrição tem sido apresentada como alternativa para impactar diretamente na saúde por meio dos benefícios atribuídos à redução do dano oxidativo. Assim, alimentos que apresentam antioxidantes naturais como as uvas parece ser uma estratégia na prevenção de doenças. Neste contexto, amostras das polpas das uvas Itália, Rubi e Isabel foram coletadas na cidade do Natal e analisadas com o objetivo de verificar a atividade antioxidante dos compostos presentes em uma porção equivalente ao grupo de frutas segundo o Guia Alimentar Brasileiro. Para tal foi produzido um sistema a partir de 40ml de ácido linoléico, 14 gotas de tween 20 (emulsificante), 50ml de β -caroteno (20mg/ml de clorofórmio), e 1ml de clorofórmio, o qual foi evaporado. Posteriormente foi adicionado água destilada tratada com O₂ durante 30 minutos, até uma diluição, cuja densidade ótica estivesse entre 0,6 e 0,7, num comprimento de onda de 470nm, em espectrofotômetro. Em seguida, volumes de 20, 50, 100 e 200mL foram adicionados ao sistema, o qual foi mantido a 40°C e monitorado em leituras espectrofotométricas a cada 15 minutos durante duas horas. Todas as determinações foram realizadas em duplicata e acompanhadas por um controle sem antioxidantes. Os resultados obtidos indicaram que a polpa concentrada da uva rubi apresentou melhor atividade antioxidante em todas as concentrações quando comparada com as polpas das uvas Isabel e Itália e obteve valores de inibição da oxidação superiores ao do BHT nas concentrações de 20 e 50 mL, com capacidade de inibição da oxidação superior a 80%. No estudo cinético foi revelado que todas as polpas de uva são boas sequestradoras de radicais livres por apresentar fatores cinéticos ($F < 1$ - correspondente a fase de iniciação da cadeia oxidativa). Foi concluído então, que as uvas são boa fonte de antioxidantes, sendo uma resposta importante para a nutrição e dietética, especialmente para mostrar que o suco concentrado da uva é tão importante fonte de antioxidantes quanto os vinhos apontados na literatura. Contudo, são necessários mais estudos a despeito destas, especialmente na identificação dos compostos com atividade antioxidante no mesmo.

Temas Livres

Apresentação Oral

Nutrição Experimental

OR-25-013 a OR-25-018
OR-26-007 a OR-26-009

OR-25-013

RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL COM DIETA À BASE DE FARINHA DE SOJA ALTERA A VIA DE SINALIZAÇÃO DA INSULINA NO FÍGADO

BÁRBARA LAET BOTOSSO; NAOEL HASSAN FERES; SÍLVIA REGINA LIMA; ROBERTO VILELA VELOSO; VANESSA CRISTINA ARANTES; MARISE A B REIS; ANTONIO CARLOS BOSCHERO; EVERARDO MAGALHÃES CARNEIRO; MÁRCIA QUEIROZ LATORRACA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO**Ag.Financiadora:** FAPEMAT**Sala:** 03**Horário:** 15:30-15:45

Animais submetidos à restrição protéica durante a vida intra-uterina e a lactação, quando recuperados com dieta à base de farinha de soja apresentam concentrações séricas de insulina aumentada e redução do glicogênio hepático, indicando resistência hepática à insulina. Avaliamos o efeito de recuperação nutricional com dieta à base de farinha de soja sobre a homeostase glicêmica e a expressão de proteínas relacionadas à ação da insulina no tecido hepático. Cinco grupos de ratos machos adultos: gerados e amamentados por ratas alimentadas com dieta normoprotéica à base de caseína e mantidos após o desmame com mesma dieta (CC) ou com dieta normoprotéica à base de farinha de soja (CR); gerados e amamentados por ratas que receberam dieta hipoprotéica e recuperadas após o desmame com dieta normoprotéica à base de caseína (RC) ou normoprotéica à base de farinha de soja (RS); e gerados e amamentados por ratas que receberam dieta hipoprotéica e mantidas com a mesma dieta após o desmame (HP). Após 60 dias de recuperação foram realizados os ensaios biológicos. A razão insulina/glicose no estado basal e a razão mL/mg durante o GTT foram menores em RS e RC e maiores em RS e CS. A glicemia basal foi similar entre os grupos, mas o mG foi menor em RC em relação a CC, mas igual a RS e CS. As concentrações de glicogênio hepático foram menores nos animais mantidos com dieta à base de soja (CS e RS) do que naqueles mantidos com dieta à base de caseína (CC e RC). A expressão de IR e IRS-1 foi menor nos ratos RC e RS do que nos CC e CS e naqueles alimentados com dieta de soja do que nos alimentados com caseína. A expressão da PI3-kinase no grupo RS foi maior do que no grupo RC, enquanto no grupo CS foi menor do que nos ratos CC. Não houve diferenças entre os grupos RS e CS. A expressão da Akt foi similar entre os grupos. Estes resultados indicam que animais recuperados com dieta à base de soja apresentam resistência hepática à insulina, devido, em parte, a alterações na via de sinalização da insulina.

OR-25-014

INFLUÊNCIA DO PADRÃO ALIMENTAR E DOS POLIMORFISMOS DOS GENES *GSTM1*, *GSTT1*, *GSTP1*, *CYP1A1*, *CYP2E1*, *XRCC1* E *MTHFR* SOBRE OS NÍVEIS DE DANOS E EFICIÊNCIA DO REPARO DE DNA

MARCELA GARCIA SILVEIRA; GIOVANA CARAMASCHI DEGELO; RENATO PASCHOAL PRADO; CARLA LOMBARDI SOUZA PINTO; BRUNA FORNAZARI SANTOS; JULIANA MARINO; RENATA MARIA G. CAMPOS CINTRA; KÁTIA REGINA C. ASSIS; DAISY MARIA FÁVERO SALVADORI; MARCELO SADY PLÁCIDO LADEIRA

Instituição: Universidade Estadual Paulista - UNESP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** 03**Horário:** 15:45-16:00

A baixa ingestão de micronutrientes que atuam como antioxidantes e cofatores enzimáticos e a alta ingestão de aditivos químicos na dieta, associadas à susceptibilidade genética, podem levar à instabilidade genômica e favorecer o desenvolvimento do câncer. O presente estudo visa avaliar a possível influência do padrão alimentar e dos polimorfismos dos genes *GSTM1*, *GSTT1*, *GSTP1*, *CYP1A1*, *CYP2E1*, *XRCC1* e *MTHFR* sobre o nível de danos oxidativos, incorporação de uracila no DNA e a eficiência do sistema de reparo de DNA em linfócitos de sangue periférico de dois grupos de indivíduos com diferentes padrões alimentares: 1) 42 indivíduos com alimentação rica em produtos orgânicos, grãos integrais, frutas e vegetais e pobre em produtos industrializados (Grupo I); 2) 42 indivíduos que adotam uma alimentação rica em produtos industrializados e pobre em frutas e vegetais (Grupo II). Utilizou-se o ensaio cometa para análise de danos oxidativos em purinas, pirimidinas, o nível de uracilas incorporadas e a eficiência do sistema de reparo de DNA. Os polimorfismos dos genes *GSTM1*, *GSTT1*, *GSTP1*, *CYP1A1*, *CYP2E1*, *XRCC1* e *MTHFR* foram analisados pelas técnicas de PCR e PCR-RFLP. Os indivíduos do grupo I apresentaram menor nível de quebras de fita dupla e simples de DNA ($p < 0,05$), menor nível de purinas e pirimidinas oxidadas ($p < 0,05$), menor nível de uracilas e de danos induzidos pela H_2O_2 ($p < 0,05$) e maior eficiência do sistema reparo de DNA do que os indivíduos do grupo II ($p < 0,05$). Indivíduos do grupo II com o genótipo *677 T/T* do gene *MTHFR* apresentaram menor eficiência do reparo de DNA. A análise de nossos resultados preliminares sugere que a alimentação rica em produtos orgânicos, grãos integrais, frutas e vegetais e pobres em produtos industrializados pode ter efeito protetor contra danos oxidativos no DNA e incorporação de uracila no DNA, além de otimizar o sistema de reparo de DNA. Além disso, o reparo de DNA pode ser influenciado pelo genótipo *677 T/T* do gene *MTHFR*.

OR-25-015

AValiação DA GENOTOXICIDADE E ANTIGENOTOXICIDADE DO CAROTENÓIDE LICOPENO IN VIVO

ELIZIANI MIEKO KONTA; JOANA DARC CASTANIA DARIN; LUSÂNIA MARIA GREGGI ANTUNES; MARIA LOURDES PIRES BIANCHI

Instituição: FCFAR-UNESP/ FCFRP-USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** 03**Horário:** 16:00-16:15

Vários componentes da dieta são inibidores do processo de carcinogênese e importantes na prevenção do câncer, por causa de seus efeitos não genotóxicos. Evidências da literatura têm mostrado que os carotenóides, incluindo o licopeno, são potentes agentes antioxidantes e quimioprotetores, com capacidade de modificar a expressão gênica e o reparo do DNA. Existem poucas informações sobre os efeitos genotóxicos do licopeno. Assim, o objetivo deste estudo foi investigar os efeitos do carotenóide sobre a indução de micronúcleos (MN) e aberrações cromossômicas (AC) em células da medula óssea de ratos Wistar; e sua possível proteção sobre os efeitos adversos da cisplatina (cDDP), um conhecido agente antineoplásico. Foram utilizados ratos Wistar com aproximadamente 100g, divididos em sete grupos experimentais, incluindo os controles negativo, cDDP, licopeno (0,5 e 1,0 mg/Kg p.c.) e suas associações com o fármaco. O carotenóide foi administrado 72, 48, 24 e 1 hora antes da injeção intraperitoneal da cDDP (5mg/Kg p.c.). Os resultados indicaram que o licopeno não foi genotóxico em ambos os testes, quando comparado com o controle negativo ($p > 0,05$). Sendo que a administração da cDDP induziu um aumento na frequência dos dois parâmetros analisados. Nos tratamentos associados (Licopeno + cDDP) houve uma redução significativa dos danos cromossômicos ($p < 0,05$) quando comparado ao grupo controle positivo. A menor dose deste carotenóide reduziu os MN em 72,92% e as AC em 61,74% em relação ao grupo cDDP. Estes dados promissores obtidos in vivo podem contribuir para a inclusão deste carotenóide nas triagens futuras em estudos de quimioprevenção em seres humano, possibilitando seu uso conjunto com o fármaco por reduzir seu efeito tóxico.

OR-25-016

ALTERAÇÕES EM VIAS DE P53 E RHOA PARECEM ESTAR RELACIONADAS ÀS ATIVIDADES QUIMIOPREVENTIVAS DOS ISOPRENÓIDES β -IONONA E GERANIOL, QUANDO ADMINISTRADOS A RATOS DURANTE A FASE DE PROMOÇÃO DA HEPATOCARCINOGENESE

MÔNICA TESTONI CARDOZO; BRUNA KEMPFER BASSOLI; WESLEY NASCIMENTO ORMUNDO; CLARISSA SCOLASTICI; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** CAPES, CNPQ, FAPESP**Sala:** 03**Horário:** 16:15-16:30

Compostos bioativos presentes em alimentos são considerados quimiopreventivos promissores contra o câncer. Objetivou-se avaliar mecanismos envolvidos com as atividades quimiopreventivas da β -ionona (BI) e do geraniol (GR) quando administrados isoladamente ou em associação a ratos, durante a etapa de promoção da hepatocarcinogênese. Ratos Wistar foram submetidos ao modelo de hepatocarcinogênese do "Hepatócito Resistente" e receberam durante 5 semanas consecutivas: 16 mg/100 g p.c. de BI, 25 mg/100 g p.c. de GR, 16 mg/100 g p.c. de BI + 25 mg/100 g p.c. de GR ou somente 25 ml/100 g p.c. de óleo de milho (grupo OM, controle). A atividade quimiopreventiva desses compostos foi observada microscopicamente por meio de análise morfométrica de lesões pré-neoplásicas (LPN). A presença da proteína p53 foi avaliada no tecido hepático por meio de técnica imunohistoquímica. Os níveis da proteína RhoA em membranas hepáticas foram analisados por meio de técnica de Western blot. Em comparação ao grupo OM, os grupos BI, GR e BI+GR apresentaram menor número de LPN persistentes e maior porcentagem de LPN em remodelação. Comparados ao grupo OM, os grupos BI e BI+GR apresentaram menor porcentagem de LPN hepáticas em remodelação positivas para a proteína p53 citoplasmática. Já o grupo GR apresentou maior porcentagem de LPN hepáticas persistentes positivas para p53. Os níveis da proteína RhoA nas membranas celulares hepáticas foram menores no grupo GR quando comparados aos do grupo OM. Assim, alterações em vias de p53 e RhoA parecem estar envolvidas com as atividades quimiopreventivas dos isoprenóides BI e GR na hepatocarcinogênese.

OR-25-017

ATIVIDADE QUIMIOPREVENTIVA DO ÁCIDO FÓLICO QUANDO ADMINISTRADO DURANTE AS FASES DE INICIAÇÃO E SELEÇÃO/PROMOÇÃO DA HEPATOCARCINOGENESE EM RATOS

CARLOS EDUARDO ANDRADE CHAGAS; CAMILA ALEXANDR SOARES SOUZA; BRUNA KAMPFER BASSOLI; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Dep. de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ, FAPESP E CAPES**Sala:** 03**Horário:** 16:30-16:45

A hipometilação do DNA é um evento precoce durante a hepatocarcinogênese. O ácido fólico (AF) é fundamental ao metabolismo dos grupamentos metil necessários a metilação do DNA. Assim, o presente estudo objetivou avaliar o potencial quimiopreventivo do AF em ratos submetidos ao modelo de hepatocarcinogênese do hepatócito resistente (RH), o qual permite o estudo detalhado das etapas iniciais do desenvolvimento neoplásico. Ratos Wistar (n=45) foram distribuídos em 3 grupos experimentais: GC (tratados apenas com água, grupo controle, 0,25 mL/100 g de peso/dia), GAF8 (0,08 mg/100 g de peso/dia de AF) e GAF16 (0,16 mg/100 g de peso/dia de AF). Após 2 semanas de tratamento, os animais foram submetidos ao modelo do RH (iniciação com DEN e seleção/promoção com 2-AAF e hepatectomia parcial); após 8 semanas de tratamento, os animais foram eutanasiados e seus fígados retirados para análises morfológicas das lesões GST-P positivas (imunoistoquímica) e avaliação da apoptose (microscopia de fluorescência). Quando comparado ao GC, GAF16 apresentou menor (p<0,05) número de lesões GST-P+ persistentes, maior (p<0,05) número de lesões GST-P+ em remodelação e tendeu (p=0,06) a reduzir a porcentagem da área ocupada pelas lesões GST-P+ persistentes. Além disso, quando comparado à GC, GAF16 apresentou maior (p<0,05) número de corpúsculos apoptóticos nas lesões GST-P+ persistentes. Esses resultados sugerem que a indução da apoptose especificamente nas lesões GST-P+ persistentes e a estimulação da remodelação podem estar associadas à ação quimiopreventiva do AF. Pretende-se, em seguida, analisar nestas condições experimentais, o papel do AF na metilação global do DNA e na metilação e expressão de oncogenes.

OR-25-018

ADMINISTRAÇÃO DE GERANIOL E BETA-IONONA, ISOLADAMENTE OU EM ASSOCIAÇÃO, REDUZ DANOS NO DNA EM MUCOSAS COLÔNICAS DE RATOS SUBMETIDOS A MODELO DE CARCINOGENESE DE CÓLON EXPERIMENTAL

ALESSANDRA VIEIRA; RENATO HEIDOR; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP**Ag.Financiadora:** CNPQ, CAPES, FAPESP**Sala:** 03**Horário:** 16:45-17:00

Diversos dos inibidores da carcinogênese até agora identificados são constituintes naturais dos alimentos, destacando-se os isoprenóides geraniol (GO) e a beta-ionona (BI). Dessa forma, objetivou-se avaliar modos de ação envolvidos com as atividades quimiopreventivas de GO e BI quando administrados a ratos Wistar, isoladamente ou em associação, continuamente durante as etapas de iniciação e pós-iniciação de modelo de carcinogênese de cólon induzida por dimetilhidrazina. A atividade quimiopreventiva desses compostos foi observada microscopicamente por meio de análise de Focos de Cíptas Aberrantes (FCAs) em cólons corados com azul de metileno (0,02%). Verificou-se previamente que, em relação ao grupo controle óleo de milho (OM), apenas os ratos tratados com GO, mas não com BI, apresentaram redução (p<0,05) do número de lesões pré-neoplásicas (FCAs), principalmente no cólon distal, em relação ao número de focos totais e àqueles com número maior ou igual do que quatro cíptas. Assim, raspagens da mucosa colônica foram utilizadas para a avaliação de danos no DNA pelo método do “Cometa”. Em comparação ao grupo controle, tratamentos com GO, BI e associação reduziram (p<0,05) o comprimento dos cometas indicando, dessa forma, diminuição de danos no DNA. Embora somente o tratamento com GO tenha inibido a formação de FCAs, tratamentos com BI e associação apresentaram efeito protetor que, talvez, não tenha sido suficiente para a inibição de lesões pré-neoplásicas. Dessa maneira, tanto GO, quanto BI ou a associação de ambos destacam-se como possíveis quimiopreventivos da carcinogênese de cólon. Pretende-se, ainda, avaliar a expressão da proteína anti-apoptótica Bcl-2 nos diferentes tratamentos em ratos submetidos a esse protocolo experimental.

OR-26-007

PROGRESSÃO DA PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA E DANOS AO DNA HEPÁTICO EM RATOS SUBMETIDOS A DIETA DEFICIENTE EM METIONINA E COLINA

ALCEU AFONSO JORDÃO; MÁRCIA ELENA ZANUTTO; FERNANDA DOMENICI; ANDRÉIA OLIVEIRA CECCHI; MORAIS DIAS MARIÂNGELA; SERGIO ZUCOLOTO; HELIO VANNUCCHI

Instituição: FMRP/USP

Sala: 02

Horário: 15:30-15:45

Esteatose hepática não-alcóolica é reconhecida como causa de morbidade em países desenvolvidos. A deprivação de colina e metionina em modelos animais induz a esteato-hepatite com aspectos bioquímicos e morfológicos semelhante ao que se observa em humanos. O objetivo do presente trabalho foi avaliar no fígado de ratos a progressão da peroxidação lipídica e danos no DNA no modelo experimental de NASH (dieta deficiente de metionina e colina) durante dois meses de experimento. Foram utilizados 16 ratos machos Wistar, separados em 2 grupos; um grupo controle (GC) e dois grupos que receberam dieta deficiente em colina e metionina, por um mês (MCD1) e por dois meses (MCD2), todas ofertadas de modo ad libitum. O fígado foi coletado para determinação das concentrações de vitamina E, Substâncias Reativas ao Ácido Tiobarbitúrico (SRATB), Glutathione Reduzida (GSH), danos no DNA em hepatócitos e avaliação histopatológica. A concentração hepática de SRATB e de GSH foi maior ($p < 0,05$) nos grupos que receberam dieta deficiente de colina e metionina (MCD1 e MCD2) em relação ao GC. Por outro lado a concentração hepática de vitamina E (diferiu ($p < 0,05$) entre os grupos MCD1 e MCD2, com o grupo MCD2 apresentando menor concentração, sendo que os valores do GC foram similares aos do grupo MCD1. Os danos no DNA de hepatócitos foram maiores ($p < 0,05$) no grupo MCD2 ($262,80 \pm 36,44$ danos DNA/100 hepatócitos) em relação aos demais grupos (MCD1: $136,4 \pm 14,59$ danos DNA/100 hepatócitos e GC: $115,83 \pm 14,09$ danos DNA/100 hepatócitos). A presença de esteatose e de infiltrado inflamatório estiveram presente de forma semelhante nos grupos de animais que receberam dieta deficiente de colina e metionina, porém, a presença do corpúsculo de Mallory foi maior no grupo MCD2. Desta maneira o atual estudo traz a contribuição da dieta deficiente em metionina e colina na progressão da peroxidação lipídica, esteatose hepática e danos ao DNA hepático em ratos, pontuando a necessidade destes nutrientes.

OR-26-008

EFEITO ANTIINFLAMATÓRIO E ANTIOXIDANTE DAS FRAÇÕES RICAS EM FLAVONOIDES E POLIFENOIS OBTIDAS DE VACCINIUM ASHEI E RUBUS

MARIA ROSANA RAMIREZ; AMELIA TERESINHA HENRIQUES

Instituição: UFRGS

Ag. Financiadora: CNPQ

Sala: 02

Horário: 15:45-16:00

Os polifenóis são componentes naturais presentes nos vegetais e nas frutas como o mirtilo e as amoras. Compõem uma ampla classe de substâncias de origem natural cuja síntese não ocorre na espécie humana e que protegem o organismo do dano produzido por agentes oxidantes, como os raios ultravioletas, a poluição ambiental, e das substâncias químicas presentes nos alimentos. Além de seus conhecidos efeitos antioxidantes, os polifenóis apresentam outras propriedades que incluem regulação do crescimento celular, modificação da síntese de eicosanoides (compostos relacionados com a resposta antiinflamatória), e prevenção da agregação plaquetária. Os objetivos deste trabalho foram realizar a extração de frações ricas em flavonoides ou polifenóis provenientes de frutas de mirtilo (*Vaccinium sp.*) e amoras (*Rubus sp.*). Após extração, a composição total de cada fração foi correlacionada com a bioatividade utilizando o teste para detecção da atividade antioxidante frente à difenilpicrilhidrazol (DPPH, de acordo com o método de Blois 1958) e o teste de inibição da motilidade leucocitária através do modelo de câmara de Boyden (PMN). Observou-se uma correlação positiva entre a fração dos flavonoides e a atividade biológica em ambos os ensaios DPPH e PMN. Esses resultados sugerem que a atividade antioxidante e a inibição leucocitária estão relacionadas com os flavonoides encontrados em berries. (CNPQ, FAPERGS, EMBRAPA).

OR-26-009

ÍNDICE DE POLIFENÓIS TOTAIS DA ERVA MATE E AVALIAÇÃO DO SEU POTENCIAL ANTIGENOTÓXICO ATRAVÉS DO TESTE DE MICRONÚCLEOS EM MEDULA ÓSSEA DE RATOS

SANDRA SOARES MELO; NILO SÉRGIO IRACET NUNES; MOISÉS BASÍLIO DA CONCEIÇÃO; CARLA PATRÍCIA RECH; DANIELA HAUBERT; GISELE SANDINI BORGES; INGRID FERRAREZ GODOY; JOANNA SIEVERS; KÉLIN CARINE ROSS; MARCELO WIPPEL DA SILVA; ADRIANA BRAMORSKI; TATIANA MEZADRI

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Ag.Financiadora:** ARTIGO 170 - GOVERNO DO ESTADO DE SC**Sala:** 02**Horário:** 16:00-16:15

A erva mate (*Ilex paraguariensis*) é um dos principais produtos agrícolas da região sul e 96% de sua produção é destinada ao consumo de chimarrão. As folhas da erva-mate são usadas no preparo de três infusões diferentes: o chá, elaborado pela simples adição de água fervida no material da planta seco; o chimarrão que é preparado pela adição repetida de água perto de ferver no material da planta seco e o tererê preparado pela adição de água fria. As substâncias bioativas (antioxidantes) presentes neste produto como a cafeína e os ácidos clorogênicos têm recebido especial atenção da comunidade científica. Atualmente, o teste de toxicidade genética, in vivo, mais utilizado para a avaliação do perigo de agentes químicos é o teste do micronúcleo em medula óssea de roedores, o qual tem vantagens importantes sobre a análise de danos cromossômicos em células metafásicas de medula óssea. Deste modo, o presente estudo objetivou avaliar o índice de polifenóis totais (IPT) da erva-mate em três preparações diferentes e seu potencial antigenotóxico em ratos. Foram utilizados 36 ratos machos, Wistar, adultos, divididos em 6 grupos: Grupo CS (dieta controle, água destilada e soro fisiológico), Grupo CM (dieta controle, água destilada e metil metano sulfonado (MMS), Grupo Pré-ES (dieta controle com pré-tratamento erva-mate e soro fisiológico), Grupo Pré-EM (dieta controle, pré-tratamento com infusão de erva-mate e MMS), Grupo Pós-EM (dieta controle, água destilada e tratamento com erva-mate posterior a administração de MMS) e Grupo PPEM (dieta controle, com infusão de erva-mate antes e após a administração de MMS). A administração do agente alquilante (MMS) ocorreu no 21º dia de experimento, na dose de 60mg/Kg de peso, via intraperitoneal, para induzir a genotoxicidade. No 23º dia do estudo foi realizada a eutanásia dos animais, através de punção cardíaca, coletado sangue, o fígado e as células da medula óssea do fêmur. O IPT da erva-mate foi maior na extração a 80°C, quando comparado a extração fria ou com a erva para tererê. Observou-se que o pós-tratamento com erva-mate foi mais eficaz na manutenção do peso do fígado. Quanto ao perfil lipídico, o pré e pós-tratamento isolados mostraram melhor efeito quando comparados a associação de pré e pós tratamento. A ação da infusão da erva mate sobre a genotoxicidade foi mais eficiente no Grupo PPEM, seguido pelo Pós-EM em comparação ao Grupo CM (21; 25 x 42 micronúcleos/1000 eritrócitos policromáticos, respectivamente, p<0,0001). Observou-se efeito antigenotóxico potencial da erva-mate nos grupos experimentais. Tendo em vista os efeitos positivos encontrados com o uso da infusão de erva-mate em ratos induzidos a genotoxicidade, sugere-se estudos adicionais do tipo caso controle, para que se possa avaliar os efeitos positivos da erva-mate na saúde humana

Temas Livres

Apresentação Oral

Nutrição em Produção de Refeições

OR-27-015 a OR-27-017

OR-27-015

ESCOLHA ALIMENTAR DO COMENSAL DE UM RESTAURANTE POR PESO

ROSSANA P.C. PROENÇA; MANUELA MIKA JOMORI; MARIA CRISTINA MARINO CALVO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Ag.Financiadora:** COORDENAÇÃO DE APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL**Sala:** 03**Horário:** 16:00-16:15

O estudo objetivou avaliar alguns determinantes da escolha alimentar de comensais de um restaurante por peso. Avaliaram-se práticas alimentares observadas de 293 comensais, por meio da fotografia do prato do sujeito no momento em que ele o levou à balança, bem como as suas práticas alimentares declaradas, através da aplicação de um questionário sobre escolha alimentar, após o almoço, no respectivo local de trabalho. Formaram-se seis perfis de escolha alimentar de comensais, através da Análise Fatorial de Correspondência: os Tradicionais (49%), os Gourmets (19%), os Hedonistas (13%), os Aplicados (13%), os Cosmopolitas (4%) e os Calculistas (2%), de acordo com as variáveis de escolha alimentar declaradas. Através do Teste X², considerando significância de 5%, encontraram-se as seguintes associações: entre o grupo dos Aplicados e o sexo feminino ($p < 0,037$); entre a maioria dos grupos e a escolha declarada por pratos sem feijão ($p < 0,003$); bem como entre a escolha declarada por pratos sem salada e os Calculistas ($p < 0,003$), o sexo masculino ($p < 0,001$) e as escolaridades mais baixas (ensino fundamental e médio, $p < 0,03$). Foram identificadas associações entre a escolha observada por pratos Sem salada e o sexo masculino ($p < 0,001$). Observou-se que 27% dos comensais que declararam escolher um prato tradicional, escolheram um prato simplificado. Esses achados permitiram descrever os perfis dos comensais do restaurante por peso estudado, proporcionando discussões sobre os determinantes da escolha alimentar humana, além de contribuir para reflexão das discrepâncias encontradas entre o declarado e o observado no sistema de refeições por peso.

OR-27-016

ALCANCE DAS METAS NUTRICIONAIS DO PROGRAMA “ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL”

MARIA ANGÉLICA SCHIEVANO DANELON; MARIANA SCHIEVANO DANELON; MARINA VIEIRA SILVA

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** 03**Horário:** 16:15-16:30

Introdução: desde o início de 2006, parcela de escolas públicas do estado de São Paulo aderiram ao programa “Escola de tempo Integral” - iniciativa do Governo Estadual - tendo como objetivo a permanência do aluno na unidade de ensino por período de 9 horas. Tal situação demandou uma reavaliação da alimentação distribuída nestas escolas, passando a serem oferecidas três refeições diárias (lanche da manhã, almoço e lanche da tarde), com o objetivo de atender, de acordo com as metas governamentais, 50% das necessidades nutricionais dos estudantes, totalizando cerca de 1200 kcal.

Objetivos: visou-se avaliar a composição nutricional dos cardápios oferecidos em duas das três escolas integrantes do programa em Piracicaba (SP). Metodologia: foi acompanhada a elaboração dos cardápios nas unidades, avaliando-se as quantidades preparadas, distribuídas, rejeitadas e sobras limpas das preparações. Para análise nutricional dos cardápios, as informações das porções *per capita* foram cadastradas no *software Virtual Nutri*, após revisão criteriosa do banco de dados original. Para as análises estatísticas empregou-se o *software SAS System*. Resultados: em média as refeições forneceram 666,5 kcal (metade da meta preconizada - 1200 kcal). No que se refere a nutrientes selecionados, o conteúdo das refeições alcançou médias de 24,6g de proteínas; 104,5g de carboidratos; 16,9g de lipídios totais; 4,2g de fibras; 8,7mg de vitamina C; 157,2mg de cálcio e 3,6mg de ferro. Conclusão: são necessários ajustes dos cardápios tendo por base a meta do programa visando-se ao atendimento das necessidades dos alunos durante jornada ampliada de permanência na unidade de ensino.

OR-27-017

HUMANIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR: ASPECTOS CONVIVIAIS, SENSORIAIS E ORGANIZACIONAIS

ANETE ARAÚJO SOUSA; CASSIANI GOTAMA TASCA PEDROSO; RAQUEL KUERTEN SALLES

Instituição: Programa de Pós-graduação em Nutrição - UFSC

Sala: 03

Horário: 16:30-16:45

A alimentação hospitalar está longe de incorporar “outros comeres” que não só o comer “nutriente”. O alimento é difícil de ser identificado pelo paciente, quando é reduzido a esta regra. A pesquisa envolveu a discussão da alimentação com iniciativas de humanização no atendimento hospitalar, considerando as concepções e expectativas de nutricionistas de um hospital público em Florianópolis, referência para a Política Nacional de Humanização (PNH) em Santa Catarina. O objetivo foi identificar elementos para um cuidado alimentar com critérios de atendimento considerando também aspectos sensoriais, conviviais e simbólicos na alimentação hospitalar. O modelo de análise foi composto das categorias Ser nutricionista para um atendimento humanizado e Pensar em atitudes de humanização. Utilizou-se a técnica dos grupos focais e um guia de entrevistas. Como resultados, os nutricionistas evidenciaram a necessidade de incorporar as seguintes ações em suas práticas: Para a equipe do setor de alimentação do hospital - trabalho de harmonização em grupo; educação continuada aos funcionários; atividades de interação entre nutricionistas da clínica e da produção de refeições e aproximação dos funcionários da produção de refeições com pacientes, para sensibilização. Para os pacientes - cuidado alimentar ao paciente com doença terminal, considerando suas referências simbólicas; modificações frequentes nos cardápios; conforto ao paciente ao se alimentar; conforto ao acompanhante; implementação de refeitórios ou mesas nos quartos, valorizando a função convivial da alimentação; modificação dos Horários das refeições e melhora dos aspectos sensoriais dos alimentos (temperatura, sabor, textura, apresentação). A pesquisa apontou elementos para que os profissionais incorporem em suas práticas ações para que o cuidado alimentar considere as referências culturais dos pacientes, conjugados com ações de valorização do ser humano.

Temas Livres

Apresentação Oral

Nutrição e Saúde Coletiva

OR-25-001 a OR-25-006

OR-26-001 a OR-26-006

OR-27-001 a OR-27-010

OR-25-001

BAIXA ESTATURA COMO FATOR DE RISCO PARA A SAÚDE MATERNA E DE SEUS FILHOS MENORES DE 10 ANOS. REGIÃO SEMI-ÁRIDA DE ALAGOAS, BRASIL

HAROLDO DA SILVA FERREIRA; FABIANA ANDRÉA MOURA; REGINA COELI DA SILVA VIEIRA; TELMA MARIA DE M TOLEDO FLORÊNCIO

Instituição: Universidade Federal de Alagoas**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 15:30-15:45

Objetivos: A baixa estatura representa, em nível epidemiológico, um indicador de privação nutricional durante as fases de crescimento. O objetivo deste trabalho foi investigar se o padrão de saúde de mães de baixa estatura e seus filhos difere daquele observado em mães de estatura normal e seus filhos. Metodologia: Estudo transversal de base populacional representativo de mães e crianças da região semi-árida do Estado. Por meio de inquérito domiciliar foram coletados dados sócio-econômicos, demográficos, antropométricos e de saúde. As mulheres foram categorizadas segundo a distribuição de suas respectivas estaturas em 4 quartis (Q). Considerou-se de baixa estatura aquelas pertencentes ao 1º Q, enquanto as do 4º Q foram qualificadas como de estatura normal e, portanto, referência para comparação das variáveis de interesse. A diferença entre frequências foi avaliada por meio do teste do qui-quadrado, enquanto as médias foram analisadas usando-se o teste “t” de Student. Para controlar possíveis fatores de confundimento, todas as associações que na análise univariada apresentaram $p < 0,20$ foram incluídas na análise de regressão logística multivariada. Resultados: Foram estudadas 1180 mães e 1511 crianças de 0 a 10 anos de idade. Piores condições sócio-econômicas e de moradia foram observadas nas mães com baixa estatura ($p < 0,05$). As principais variáveis maternas que na análise univariada se associaram ($p < 0,05$) à baixa estatura foram a obesidade ($IMC = 30\text{Kg/m}^2$), a obesidade abdominal (cintura/quadril = 0,85), o percentual de gordura corporal e a hipertensão arterial. Já entre as crianças verificaram-se menor peso ao nascer, déficit de peso para altura e de altura para idade. Após a análise multivariada permaneceram associadas a obesidade ($OR = 1,6$; $IC95\% = 1,0-2,6$; $p = 0,03$), a hipertensão sistólica ($OR = 1,99$; $IC95\% = 1,32-2,97$; $p = 0,002$) e, relativamente aos filhos, menor peso ao nascer ($3,2\text{ kg} \pm 0,5$ vs. $3,4\text{ kg} \pm 0,6$; $p = 0,001$) e menor altura para a idade ($Z = -0,80 \pm 1,1$ vs. $0,08 \pm 1,1$; $p < 0,001$). Conclusão: A baixa estatura materna associou-se de forma independente à obesidade e à hipertensão arterial, bem como influenciou negativamente a saúde de seus filhos, corroborando a teoria de Barker, a qual propõe que agravos nutricionais no início da vida comprometem de forma permanente a saúde do indivíduo.

OR-25-002

INSEGURANÇA ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL EM ADULTOS: UM ESTUDO COMPARADO ENTRE BENEFICIÁRIOS E NÃO BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO

DANIELA SANCHES FROZI; ROSANGELA ALVES PEREIRA

Instituição: Programa de Pós Graduação em Nutrição/ UFRJ**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 15:45-16:00

A atual busca pela garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil atende a necessidade de definir um modelo de proteção social, que possa definitivamente assegurar o direito à alimentação de forma digna e sustentável. Objetivo: Analisar a relação entre estado nutricional e insegurança alimentar em beneficiários e não beneficiários do Programa Bolsa Família. Metodologia: Desenvolveu-se estudo seccional de base populacional com 948 adultos. Os dados foram coletados em entrevistas domiciliares, em 2005. Para mensurar a (in) segurança alimentar da família do adulto foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), que permite classificar as famílias em segurança alimentar (SA), insegurança leve (IAL), Insegurança alimentar moderada (IAM) e insegurança alimentar severa (IAS). Utilizou-se o índice de Massa corporal para a avaliação do estado nutricional, cuja classificação para adultos foi realizada de acordo com os critérios da Organização Mundial de Saúde. Resultados: O fato de ser beneficiário do programa bolsa família guardou associação estatística ($p < 0,001$) com a insegurança alimentar ($IAL = 43,2\%$; $IAM = 21,6\%$ e $IAS = 17,5\%$) frente aos que não recebiam o benefício ($IAL = 26,5\%$; $IAM = 13,8\%$ e $IAS = 8,2\%$). O fato de ser beneficiário do PBF também associou-se estatisticamente ($p = 0,001$) com o estado nutricional (baixo peso = 7,1%; sobrepeso e obesidade = 64,3%) quando comparados com os não beneficiários do PBF (baixo peso 3,7%; sobrepeso e obesidade = 51,9%). Os dados evidenciam a existência de paradoxo entre o benefício de programas de transferência de renda e a prevalência de sobrepeso e obesidade e a existência da insegurança alimentar. Conclusão: Políticas de enfrentamento de transferência assistida de renda devem considerar coexistência entre o cenário de insegurança alimentar e altas prevalências de sobrepeso e obesidade demonstrando a complexidade da questão do direito humano a alimentação saudável e a saúde.

OR-25-003

RAÇA/ETNIA - UM INDICADOR DA DESIGUALDADE SOCIAL EM POPULAÇÃO DE ALTA PREVALÊNCIA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR NA AREA METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO

FABIANA MONTOVANELE MELO; GILZA SANDRE-PEREIRA; LUCIENE BURLANDY; ROSELY SICHIERI; ROSANA SALLES-COSTA

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 16:00-16:15

Introdução: Diversos estudos têm demonstrado que a desigualdade racial-étnico implica no acesso a renda, ao emprego e serviços públicos e conseqüentemente no acesso a alimentação e na vulnerabilidade sócio-econômica, alimentar e nutricional. **Objetivo:** Avaliar a associação entre raça/etnia e Insegurança Alimentar (IA). **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal de base domiciliar por conglomerados (1085 domicílios). Foram avaliados os fatores sócio-econômicos e raça/etnia (classificação do IBGE) avaliada pelos entrevistadores. IA foi classificada através da Escala Brasileira de Insegurança alimentar (EBIA). Utilizou-se modelos de equações estruturadas (*path analysis*) para avaliar a associação independente da raça/etnia com IA, considerando o nível de significância de 5%. **Resultados:** A prevalência de IA foi elevada (53,8%) e se associou negativamente com condições insatisfatória de saneamento básico. Renda familiar mensal per capita ($p < 0,0000$), escolaridade do chefe de família ($p = 0,01$) e classificação da ABIPEME ($p < 0,0000$) apresentaram associação significativa e inversa com os níveis de IA. Raça/etnia ($p = 0,01$) também foi significativamente associada com IA sendo maior a prevalência de IA moderada (17,0%) e grave (7,4%) entre indivíduos de raça/etnia pretos e pardos, quando comparados com indivíduos de raça/etnia brancos (11,9 e 2,5%, respectivamente). Avaliando-se o efeito isolado e combinado da variável raça/etnia com as variáveis sócio-econômicas utilizadas, em relação ao desfecho de IA, foi observado que mesmo após o ajuste do efeito de interação entre as variáveis, os indivíduos de raça/etnia pretos e pardos têm maior chance de apresentar algum grau de IA independente dos fatores sócio-econômicos analisados ($p = 0,01$). **Conclusão:** Os resultados encontrados sugerem que desigualdade racial-étnico tem impacto na IA independente de fatores sócio-econômicos, merecendo novas abordagens para melhor compreensão dos resultados.

OR-25-004

PADRÕES DE CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO

DIANA BARBOSA CUNHA; MARINA CAMPOS ARAÚJO; ALESSANDRA PAGE BRITO; LUANA SILVA MONTEIRO; CINTHIA LEITÃO COSTA; ROSANGELA ALVES PEREIRA

Instituição: UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 16:15-16:30

Introdução: A identificação de padrões alimentares permite examinar os efeitos da dieta global, em lugar de analisar o consumo de nutrientes ou alimentos isoladamente. **Objetivos:** Identificar os padrões de consumo alimentar de adolescentes investigados em estudo de validação de Questionário de Frequência Alimentar (QFA). **Metodologia:** Aplicou-se um QFA, com lista de 90 itens em 208 adolescentes, selecionados por conveniência, de ambos os sexos, com faixa etária entre 11 e 20 anos. Inicialmente, os alimentos incluídos no QFA foram combinados em 19 grupos alimentares, de acordo com a semelhança de seu conteúdo nutricional. Para a identificação dos padrões alimentares, utilizou-se a análise fatorial. O método de extração foi a análise de componentes principais, seguido pela rotação varimax. **Resultados:** O índice de Kaiser-Meyer-Olkin (0,794) e o teste de esfericidade de Bartlett ($p = 0,000$) garantiram a utilização da análise fatorial. Quatro padrões principais foram identificados. O primeiro foi nomeado de “imprudente”, e se caracterizou pelo consumo de bolos, biscoitos, salgados, lanches, refrigerantes, doces e carnes preservadas. O segundo, caracterizado pelo consumo de cereais, pão e feijão, foi denominado “tradicional”. O terceiro, caracterizado pela ingestão de hortaliças, verduras, frutas e sucos foi denominado “saúdável”. O último padrão identificado, caracterizado pelo consumo de leite e derivados e preparações incluídas em desjejum e lanches foi denominado “lácteo”. Estes quatro padrões explicaram 50,6% da variabilidade total do consumo. **Conclusões:** Os dados permitiram a identificação de padrões dietéticos, definidos através da análise fatorial. Estas informações são de interesse para propostas de promoção da alimentação saudável e de práticas de educação nutricional voltadas para o grupo investigado.

OR-25-005

IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO COM VITAMINA A NOS MARCADORES IMUNOLÓGICOS DE CRIANÇAS, DE ACORDO COM A CONCENTRAÇÃO DE RETINOL, HEMOGLOBINA E FERRITINA

ADRIANA DE AZEVEDO PAIVA; PATRÍCIA H C RONDÓ; RENATA A FRANÇA COSTA; MÁRCIA CRISTINA SALES; LOURDES R A VAZ-DE-LIMA; CARMEM A F OLIVEIRA; MIRTHES UEDA

Instituição: Universidade Estadual da Paraíba**Ag.Financiadora:** FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA ESTADO DE SÃO PAULO**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 16:30-16:45

INTRODUÇÃO. Estudos indicam a existência de uma forte associação entre deficiência de vitamina A (DVA) e infecção. Todavia, os mecanismos pelos quais esta vitamina atua nos componentes do sistema imunológico permanecem desconhecidos, sobretudo em populações onde outras deficiências nutricionais coexistem. **OBJETIVO.** Avaliar o impacto da suplementação com mega-dose de vitamina A nos marcadores imunológicos celulares e humorais de crianças, considerando-se a concentração inicial de retinol, hemoglobina e ferritina sérica. **METODOLOGIA.** Estudo longitudinal, de intervenção, envolvendo pré-escolares de 36 a 83 meses de idade provenientes de creches públicas. Inicialmente foram determinados os níveis de retinol sérico de 631 crianças por HPLC, para a seleção de crianças com valores $\leq 0,8 \mu\text{mol/L}$, que constituíram a coorte do estudo ($n = 77$). Nestas crianças foram determinados os parâmetros imunológicos celulares (TCD4, TCD8, relação CD4/CD8 e natural killer) e humorais (imunoglobulinas). Foram também avaliadas as concentrações de hemoglobina e de ferritina sérica. Posteriormente as crianças foram suplementadas com 200.000 UI de vitamina A, e após dois meses de seguimento realizou-se uma nova avaliação dos níveis de retinol e dos parâmetros imunológicos. **RESULTADOS.** Antes da suplementação de vitamina A 72,7% das crianças apresentaram retinol sérico $< 0,70 \mu\text{mol/L}$, 19,2% eram anêmicas e 7,1% tinham estoques de ferro reduzidos. Os valores médios dos marcadores imunológicos verificados antes da suplementação foram semelhantes em crianças com retinol $< 0,70 \mu\text{mol/L}$ e crianças com retinol = 0,70 e = $0,80 \mu\text{mol/L}$ ($p > 0,05$). Após a suplementação houve aumento nas células TCD4 “naive” (% linfócitos) ($p = 0,001$) nas crianças com retinol = 0,70 e = $0,80 \mu\text{mol/L}$. Crianças que apresentavam concomitantemente DVA e anemia apresentaram aumento significativo de células TCD4 e TCD8 (no células/mm³) após a suplementação de vitamina A ($p < 0,05$). **CONCLUSÃO.** De acordo com nossos resultados, a vitamina A exerceu um efeito mais pronunciado nos marcadores imunológicos quando a DVA e a anemia eram concomitantes. Isto alerta para a necessidade de fortalecimento das estratégias de controle e combate ao problema da DVA, tais como a educação nutricional, a fortificação de alimentos e a suplementação periódica, principalmente onde múltiplas carências nutricionais coexistem.

OR-25-006

DESEMPENHO DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) NA IDENTIFICAÇÃO DE GORDURA CORPORAL EM CRIANÇAS DE 7 A 10 ANOS, TOMANDO-SE COMO REFERÊNCIA A SOMA DE PREGAS CUTÂNEAS E A GORDURA CORPORAL ESTIMADA PELA BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA

NATÁLIA SANCHEZ OLIVEIRA; THAIS ARTHUR; DENISE CAMARGO CONSOLMAGNO; NATHALIA ANTIQUEIRA ASSUNÇÃO; DENISE PIMENTEL BERGAMASCHI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 16:45-17:00

Introdução: O IMC é aceito para classificação de adultos segundo adiposidade, entretanto não há consenso sobre sua validade como indicador de gordura corporal em crianças e adolescentes, sobretudo na faixa etária de 7 a 10 anos. **Objetivo:** Avaliar o desempenho do IMC na identificação de gordura corporal em crianças de 7 a 10 anos, tomando-se como referência a soma de pregas cutâneas (PC) e a gordura corporal total (GCT) estimada pela bioimpedância elétrica. **Metodologia:** O estudo foi realizado em escola pública da cidade de São Paulo. Foram coletados: peso e altura, valores de resistência e reactância pela BIA e as PC tricipital, bicipital, subescapular e suprailíaca, em duplicata, após padronização de avaliadores. Construiu-se o IMC, a GCT utilizando valores da BIA e a soma das PC. Para avaliar o desempenho do IMC usou-se os indicadores sensibilidade (Se), especificidade (Sp), eficiência (Ef), índice de Youden (Y) e área sob a curva ROC, tomando-se como referência valores da GCT e da soma das PC, recodificadas em variáveis dicotômicas com ponto de corte correspondente ao percentil 85 das respectivas distribuições. Com a curva TGROC, identificou-se pontos de corte do IMC que otimizam a Se e Sp, segundo sexo. **Resultados:** Foram avaliados 225 escolares, com distribuição semelhante segundo sexo (124 meninos). Os pontos de corte que otimizam a Se e Es, tomando-se como referência a GCT pela BIA e a soma das PC, são, respectivamente, para o sexo feminino 19,2 kg/m² e 19,4 kg/m² e para o sexo masculino, 20,7 kg/m² e 22,8 kg/m². Apresenta-se os índices Se e Sp: SeBIA,FEM=0,80; SePREGAS,FEM=0,87; SeBIA,MASC=0,83; SePREGAS,MASC=0,94; SpBIA,FEM=0,84; SpPREGAS,FEM=0,86; SpBIA,MASC=0,83; SpPREGAS,MASC=0,94. **Conclusão:** Os melhores resultados ocorreram para os pontos de corte tomando-se como referência a soma das PC: 19,4 e 22,8 kg/m² para os sexos feminino e masculino, respectivamente. Estes valores de IMC classificariam praticamente a totalidade de escolares com excesso de gordura corporal.

OR-26-001

CONSUMO DE ÁCIDOS GRAXOS N-6 E N-3 DURANTE A GESTAÇÃO INFLUENCIA A OCORRÊNCIA DE DEPRESSÃO PÓS-PARTO

GILBERTO KAC; CAMILLA MEDEIROS ROCHA; ALICE PACHECO; ELISA LACERDA

Instituição: Instituto de Nutrição/UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 15:30-15:45

Introdução. Estudos observacionais sugerem associação entre baixas concentrações de ácidos graxos essenciais de cadeia longa da família n-3, precursores do Ácido Docohexaenóico (DHA) e maior risco de depressão pós-parto (DPP). Objetivo. Investigar o efeito do consumo alimentar no risco de DPP, controlando para fatores de confusão. Métodos. Estudo de coorte prospectiva, com 4 ondas de seguimento durante a gestação e 1 após o parto. A variável dependente foi a presença de DPP, aferida na quinta onda de seguimento. Utilizou-se a Escala de Depressão Pós-Parto de Edinburgh, para avaliar a presença de sintomas depressivos com ponto de corte de escore = 11 para DPP, segundo estudo validação da escala no Brasil. As variáveis independentes incluíram dados sócio-demográficos, obstétricos, do estado nutricional pré-gestacional e do consumo de alimentos. Os dados de consumo alimentar foram obtidos por meio de um questionário de frequência de consumo de alimentos (QFC). A análise estatística envolveu o cálculo das prevalências de DPP segundo as variáveis independentes e regressão logística bivariada e multivariada. Resultados. Foram estudadas 94 puérperas. A prevalência de DPP foi de 28,7%. As maiores prevalências de DPP foram observadas em mulheres que consumiam uma razão n-6/n-3 maior que 9:1 (62,5%) e nas que iniciaram a gestação com baixo peso (56,25%). Os resultados do modelo multivariado de regressão logística revelaram que das variáveis estudadas, apenas a relação n-6/n-3 permaneceu como um fator de risco para a DPP, elevando as chances de ocorrência em 7 vezes (OR = 7,06, IC 95% = 1,4 - 36,3, p = 0,0192). As análises foram ajustadas para renda, IMC pré-gestacional, expectativa do pai pela gestação, tempo de pós-parto e consumo de lipídeos. Conclusões. Os dados observados neste estudo sugerem que existe uma forte associação entre a relação n-6/n-3 acima das recomendações e a DPP, mostrando a importância de nutrientes específicos na regulação de mecanismos da saúde mental.

OR-26-002

AValiação DA ADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE VITAMINAS E MINERAIS EM HOMENS E MULHERES BRASILEIROS COM MAIS DE 40 ANOS - THE BRAZILIAN OSTEOPOROSIS STUDY (BRAZOS)

LIGIA ARAÚJO MARTINI; NATIELEN OLIVEIRA JACQUES; ROZANA M CICONELLI; MARCOS B FERRAZ; MARCELO M PINHEIRO

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Ag.Financiadora:** CNPQ E WYETH**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 15:45-16:00

A ingestão adequada de vitaminas e minerais é fundamental para a manutenção da saúde e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. O objetivo deste presente estudo foi avaliar a ingestão alimentar de vitaminas e minerais de homens e mulheres brasileiros com idade acima de 40 anos. Um total de 2392 indivíduos foram envolvidos na avaliação nutricional do BRAZILIAN Osteoporosis Study (BRAZOS), coletadas em 120 cidades de todas as 5 regiões (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul) do país, e incluído pessoas dos 5 categorias de nível econômico (de A a E). O tamanho da amostra foi baseado em uma amostragem probabilística, representativa da população Brasileira urbana e rural, elaborada a partir dos dados do Censo IBGE (2000) e PNAD (2003). O erro de amostragem é de 2,2% com 95% de intervalo de confiança. A ingestão alimentar foi avaliada por meio de um recordatório de 24hs. Para o cálculo da ingestão de nutrientes foi utilizado o software Nutrition Data System (Minneapolis, MN 2005). Para a análise estatística foi utilizado o software SAS (SAS Institute INC, Cary, NC, USA, v.8.02). O teste T de Student foi usado para comparação entre gêneros e One Way ANOVA para comparações entre regiões e nível econômico. Os nutrientes foram ajustados pela energia, segundo Willet & Stampfer (1997). Para avaliar a adequação das ingestões foram utilizados os valores de EAR propostos pelas DRIs. Significância foi considerada como p<0,05. Diferenças entre os sexos foram observadas na ingestão das vitaminas B1, B2, B6, ácido pantotênico e ácido fólico, sendo maiores nas mulheres. Quanto aos minerais, os homens apresentaram ingestão significativamente maior de ferro, potássio e zinco. Os indivíduos da região Sul e Sudeste apresentaram ingestões de vitaminas e minerais, exceto a vitamina B12 e selênio que foram significativamente maiores na região Norte. Os indivíduos das classes sociais D e E, apresentaram ingestão de ferro significativamente maior que as outras regiões. Com relação a adequação da ingestão de vitaminas, a vitamina C, E e B6 apresentaram menor porcentagem de indivíduos com ingestão adequada (12% para vitamina C, 2% para vitamina E, e 27% para vitamina B6). Aproximadamente 90% dos indivíduos tem ingestão de beta-caroteno inferior a 3 mcg/d. O ferro foi o mineral com maior porcentagem de adequação na população. Zinco, selênio e cobre estiveram adequados em mais de 60% da população. Em média a ingestão de potássio 1800 mg/d foi inferior a recomendação 4700 mg/d. Não foram observados indivíduos com ingestão de vitaminas e minerais próximos ao UL. Importantes inadequações na ingestão de vitaminas C, E, B6, beta-caroteno e potássio foram observadas, talvez devido ao consumo insuficiente de vegetais e frutas. As vitaminas do complexo B e de minerais foram mais adequadas, mas não estiveram adequados na população geral. Devido a importância da ingestão adequada de vitaminas e minerais, estratégias para melhoria destas devem ser implementadas.

OR-26-003

SÍNDROME METABÓLICA E BAIXA ESTATURA EM ADULTOS DE REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO

ELAINE CRISTINA SILVA; IGNEZ SALAS MARTINS; EUTÁLIA CÂNDIDO ARAUJO

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 16:00-16:15

Introdução: A desnutrição pregressa, expressa pela baixa estatura, pode ser fator de risco para doenças crônicas na vida adulta. Vários estudos têm resultado em associação positiva da baixa estatura com a obesidade, o diabetes tipo 2, a hipertensão arterial e a dislipidemia, que por sua vez constituem o conjunto de componentes da síndrome metabólica.

Objetivo: Verificar a prevalência de síndrome metabólica e sua relação com a baixa estatura em população adulta da região metropolitana de São Paulo.

Metodologia: Estudo transversal em população adulta, com idades entre 20 e 64 anos, residente em município da região metropolitana da cidade de São Paulo. A amostra foi composta por 287 indivíduos, sendo 214 (74,6%) do sexo feminino e 75 (25,4%) do sexo masculino. Foram obtidos dados antropométricos, por meio de exame físico, dados bioquímicos (glicemia, colesterol total e frações, triglicérides) pela coleta de sangue após jejum de, no mínimo, 8 horas, e dados clínicos. Para classificação da síndrome metabólica utilizou-se o critério do International Diabetes Federation e para o ponto de corte da baixa estatura utilizou-se o padrão do National Center for Health Statistics (homens <165cm e mulheres <154cm). A associação entre a SM e a baixa estatura foi avaliada por meio do cálculo de odds ratio (OR), controlando-se possíveis variáveis de confusão e investigando interações multiplicativas. Resultados: A prevalência padronizada por sexo e idade para a síndrome metabólica foi de 34,0% e para a baixa estatura, 29,0%. A análise multivariada mostrou associação entre a baixa estatura e a síndrome metabólica (OR:1,308; IC 95%:1,298-1,319), que se manteve mesmo após ajuste por sexo, idade, escolaridade, renda, tabagismo, etilismo, atividade física, índice de massa corporal e antecedentes familiares de doenças coronarianas, hipertensão arterial e diabetes.

Conclusão: No presente estudo a baixa estatura demonstrou associação positiva com a síndrome metabólica, o que corrobora com a hipótese da síndrome como possível resultante da desnutrição na infância.

OR-26-004

CORRELAÇÃO DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO COM O CONSUMO DE NUTRIENTES E O VALOR ENERGÉTICO TOTAL DA DIETA EM ADULTOS COM EXCESSO DE PESO E BAIXA ATIVIDADE FÍSICA ATENDIDOS EM UMA USF (BOTUCATU/SP)

GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; ÉRICK PRADO OLIVEIRA; NAILZA MAESTÁ; MAYRA RENATA PEREIRA FREZZA; MARITA SCARPIM MECCA; VIVIANE ANDREASI; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: CeMENutri-Faculdade de Medicina de Botucatu UNESP**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPESP/CAPES**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 16:15-16:30

Introdução: O consumo inadequado de nutrientes pode influenciar no valor energético total (VET) e comprometer a qualidade da alimentação. **Objetivo:** Classificar a qualidade da alimentação pelo índice de alimentação saudável adaptado (IASad) e correlacionar o consumo de nutrientes e VET com IASad em indivíduos atendidos em uma Unidade de Saúde da Família (USF) (Botucatu, SP).

Metodologia: Foram avaliados 115 voluntários, sendo 29 (25%) homens e 86 (75%) mulheres, com idade $54,3 \pm 10,9$ anos, peso $72,1 \pm 13,4$ kg, altura $1,57 \pm 0,09$ m e índice de massa corporal $29,13 \pm 5,04$ kg.m⁻². Os dados alimentares foram realizados pelo recordatório de 24 horas e analisados pelo Software NutWin® 2.5. A classificação da dieta foi feita de acordo com a pontuação do IASad (<70 pontos: dieta de baixa qualidade; 70-100 pontos: precisando de melhorias e >100 pontos: dieta de boa qualidade). O Physical Activity Level (PAL) foi realizado por meio do Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ) e classificado de acordo com o Institute of Medicine/Food and Nutrition Board (2002) que considera sedentário PAL <1,39. A análise estatística foi descritiva para o cálculo de prevalência e utilizou-se a correlação de Pearson para os demais resultados com nível de significância de $P < 0,05$.

Resultados: O IASad médio foi de $79,2 \pm 12,5$ pontos, sendo que 21% dos indivíduos foram classificados com dieta de baixa qualidade, 74% precisando de melhorias e 5% de boa qualidade. O IASad correlacionou-se positivamente ($p < 0,05$) com fibras alimentares e variedade da dieta ($r = 0,23$ e $r = 0,19$, respectivamente) e negativamente ($p < 0,05$) com as gorduras saturada, monoinsaturada e poliinsaturada ($r = -0,20$, $r = -0,27$ e $r = -0,28$, respectivamente). Os demais nutrientes (colesterol, gorduras totais, proteínas, CHO e VET) não apresentaram correlação com o IASad. Os indivíduos foram classificados como sedentários (PAL = 2,1/sem ou 0,3/dia).

Conclusão: Os adultos atendidos em USF apresentavam acima do peso e fisicamente inativos. A qualificação dietética como inadequada foi correlacionada significativamente ao alto consumo de gorduras e baixo de fibras alimentares. Apoio: CNPq/FAPESP/CAPES

OR-26-005

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO DA MULTIMISTURA EM CRIANÇAS DE UM BAIRRO DE PERIFERIA DA CIDADE DE CARIACICA-ES

ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES; RENATA LOPES SIQUEIRA; RACHEL MOREIRA LEMOS; KARINE NEVES SIQUEIRA

Instituição: UFVJM**Ag.Financiadora:** FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE - FAESA**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 16:30-16:45

A multimistura (MM) consiste em uma mistura de alimentos não convencionais, na sua maioria de origem vegetal, de baixo custo e é comumente utilizada no combate à desnutrição infantil. O objetivo deste estudo foi diagnosticar o estado nutricional de crianças de 6 meses a 6 anos de idade de uma comunidade carente e relacionar o consumo da MM com o mesmo. Adotou-se uma amostra de 57 crianças e avaliou-se os índices P/I, P/E, E/I e IMC/I nas crianças maiores de 2 anos, por meio dos padrões de referência do NCHS e do z-score. Foram avaliadas também as concentrações séricas de hemoglobina (Hb) e a ingestão diária de MM. Os dados foram avaliados por meio da estatística descritiva e do coeficiente de correlação de Pearson. Aproximadamente 70% das crianças apresentaram-se eutróficas pelos índices P/I e P/E e 82,5%, com estatura adequada para idade. Cerca de 17,5% apresentou déficit estatural importante e 47%, estatura abaixo da mediana dos valores de referência. Quanto ao P/I, a prevalência de desnutrição foi de 5%, com 14% em risco para desnutrição, sendo que aproximadamente 52% apresentou peso abaixo da mediana dos valores de referência. De acordo com o P/A, a prevalência de excesso de peso foi superior ao déficit, correspondendo a 16 e 12%, respectivamente. Nas crianças maiores de 2 anos, o IMC/I mostrou prevalências de aproximadamente 11% para ambas as categorias. A prevalência de anemia (Hb < 11g/dL) foi de 58%. A ingestão média de MM foi de $12 \pm 8,27$ g/dia, o que representou 45,16 calorias, 1,25 g de proteínas e 0,24 mg de ferro. Aproximadamente 45% das crianças consomem a MM há mais de 1 ano, 70% de maneira regular (diariamente) e misturada à “comida” ou ao “feijão”. Não houve correlação significativa ($p < 0,05$) entre os valores de z-escore para os índices antropométricos avaliados, a Hb e o consumo diário de MM. O consumo da MM pouco contribuiu para o combate à desnutrição e é pouco eficaz no combate à anemia ferropriva, sendo esta presente tanto no déficit quanto no excesso de peso.

OR-26-006

ESTRATÉGIAS ALIMENTARES DE FAMÍLIAS DE COMUNIDADES RURAIS DO SEMI-ÁRIDO BAIANO

SILVANA PEDROSO DE OLIVEIRA; MARÍLIA IEDA DA SILVEIRA FOLEGATTI; MARIADAS GRAÇAS CARNEIRO DE SENA; PRISCILA COUTINHO MIRANDA; FLÁVIO SILVA DE SANTANA; GLEIZE FIAES FERREIRA; RANULFO CORRÊA CALDAS

Instituição: Embrapa Agroindústria de Alimentos**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 16:45-17:00

A Segurança Alimentar e Nutricional depende da capacidade das famílias produzirem e/ou adquirirem alimentos, em quantidade e qualidade adequadas, para suprir suas necessidades. O objetivo deste estudo foi identificar, entre outros aspectos, estratégias alimentares adotadas pelas famílias em quatro comunidades rurais do semi-árido baiano. Foram sorteados dez domicílios em cada comunidade, a partir de listas fornecidas pela Associação de Desenvolvimento Sustentável e Solidário da Região Sisaleira (APAEB). Foram entrevistadas mulheres responsáveis pelo preparo de alimentos no domicílio. Pouco menos da metade das famílias faziam compra a crédito (47,5%), principalmente em supermercados (84,2%). Verificou-se que há pouca venda ou troca de alimentos entre as famílias nas comunidades (12,5% e 5,0%, respectivamente), no entanto, a prática de doações é comum (62,5%), o que demonstra a solidariedade entre os membros das comunidades e uma alternativa em momentos de crise. Dos que apresentavam alguma estratégia de aproveitamento de alimentos (apenas 22,5%), 55,6% utilizavam as sobras para alimentação animal e 22,2% faziam arroz doce com a sobra de arroz ou utilizavam as sobras de carnes e legumes em sopas. Em situação de necessidade (seca, baixa produção de alimentos, baixa disponibilidade de renda), as alternativas para a alimentação da família eram: venda de animais (27,5% das respostas) e busca de trabalho fora da comunidade (22,5%). Quanto à questão “o que falta para melhorar a sua alimentação e de sua família”, foram citadas a falta de recursos financeiros (30,0%), de água ou chuva (20,0%) e de trabalho (12,5%), o que prejudica tanto a aquisição de alimentos no comércio, quanto a produção para o auto-consumo. Verifica-se, portanto, que as estratégias alimentares se restringem, basicamente, à compra a crédito e aquisição de alimentos através de doações e que os principais problemas de alimentação na região estão relacionados ao acesso aos alimentos e à falta de água.

OR-27-001

INSEGURANÇA ALIMENTAR, INDICADORES SOCIOECONÔMICOS E ANTROPOMÉTRICOS EM FAMÍLIAS COM CRIANÇAS MENORES DE 30 MESES RESIDENTES NO SEGUNDO DISTRITO DE DUQUES DE CAXIAS, RJ

MARINA MARIA LEITE ANTUNES; PATRÍCIA GOMES PIMENTEL; FABIANA MONTOVANELE MELLO; MELISSA ARÊAS MELLO; JULIANA DE BEM LIGNANI; GABRIELA DOS SANTOS INTERLENGHI; ROSANA SALLES-COSTA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** CNPQ E INCA**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 15:30-15:45

Introdução: Diversas questões ocupam o campo de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil, sendo fundamental contribuir no debate sobre concepções e usos de indicadores neste campo. Objetivo: Determinar a associação entre insegurança alimentar (IA), indicadores socioeconômicos e antropométricos de crianças de seis a 30 meses de idade de Campos Elíseos/Duque de Caxias, Rio de Janeiro. Métodos: Estudo transversal de base populacional onde foram avaliadas 402 famílias com crianças. Utilizou-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) para estimar o nível de SAN. Foram avaliados indicadores socioeconômicos e antropométricos. A associação entre as variáveis foi estimada aplicando-se o teste qui-quadrado e modelo de regressão logística multinomial univariado. A associação entre as medidas antropométricas e IA foi avaliada através de modelo de regressão linear univariada. Todas as estimativas foram corrigidas pelo desenho da amostra considerando o grau de significância de 5%. Resultados: IA foi encontrada em 72% dos domicílios. Cerca de 80% das famílias apresentaram renda familiar mensal per capita inferior a 2/3 do salário mínimo vigente. No modelo de regressão logística multinomial univariado a ausência de saneamento básico associou-se ao risco de IA moderada (coleta de lixo OR=3,18, IC 95% 1,37-7,38; ausência de filtro OR=2,77, IC 95% 1,25-6,14) e IA grave (coleta de lixo OR=4,85, IC 95% 1,72-13,66; ausência de filtro OR=4,47, IC 95% 1,66-12,02), assim como famílias compostas com quatro moradores ou mais associaram-se com IA grave (OR=3,05, IC 95% 1,49-6,24). Renda familiar e escolaridade do chefe da família apresentaram associação inversa com todos os níveis de IA ($p < 0,000$). Observou-se associação linear e negativa entre escore-z para P/I ($p = 0,005$) e E/I ($p = 0,05$) com a EBIA. Conclusão: Os resultados sugerem que políticas públicas sejam adotadas visando, não só a distribuição de alimentos como também investimentos na base socioeconômica, diminuindo as diferenças sociais e melhorando as condições nutricionais da população.

OR-27-002

PRESENÇA DE COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES ESTUDANTES DE ESCOLAS PÚBLICAS

IZABEL CRISTINA DA SILVA VARGAS; ELLIZ DE OLIVEIRA CELESTRINI; RAQUEL VELOSO MARANHÃO; GLORIA VALERIA DA VEIGA

Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ E FAPERJ, BOLSA IC**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 15:45-16:00

Introdução: As inseguranças inerentes da idade e a preocupação excessiva com a imagem corporal fazem com que os adolescentes constituam em grupo mais vulnerável ao desenvolvimento de transtornos alimentares (TA). Objetivo: Avaliar a presença de comportamentos de risco para compulsão alimentar (CA) e a associação com insatisfação com imagem corporal (IIC) em adolescentes. Métodos: O estudo é parte de uma pesquisa em que se avaliou a eficácia de um programa de prevenção de obesidade em estudantes de escolas públicas. Em 319 adolescentes (meninas 52,7%) avaliou-se a presença de CA por meio de pergunta auto-respondida, estabelecida por órgão internacional. Avaliou-se a IIC pela comparação da auto-percepção da silhueta corporal usual com a silhueta corporal desejada, através de planilha de imagem corporal. Na análise estatística, utilizou-se o teste qui-quadrado, sendo aceito nível de significância $p < 0,05$. Resultados: A presença de episódios de CA nos últimos 3 meses foi semelhante entre os sexos (meninos 22,5%, meninas 26,8%), mas meninas apresentaram tendência de maior frequência semanal destes episódios do que meninos (65,9% vs. 45,5%, $p = 0,07$). Apenas 15,5% dos adolescentes estavam satisfeitos com sua silhueta corporal usual. A proporção de meninas que desejavam ter silhueta menor que a usual foi maior que a de meninos (49% vs 36%, $p = 0,02$) e este desejo foi superior ao de ter silhueta maior que a usual (49% vs 39%, $p = 0,04$). Observou-se que entre adolescentes satisfeitos e insatisfeitos com a silhueta corporal usual a presença de CA foi semelhante (18,4% vs 25,9%). Conclusão: A frequência de episódios de CA foi elevada, principalmente nas meninas, e meninas e meninos apresentaram desejos opostos quanto à silhueta corporal, o que sugere a necessidade de enfoque diferencial entre gêneros em programas de prevenção de TA.

OR-27-003

CONHECIMENTO E PERCEPÇÃO DE RISCO SOBRE HIGIENE ALIMENTAR EM PROPRIETÁRIOS DE RESTAURANTES EM DUAS REGIÕES DO MUNICÍPIO DE SANTOS-SP

ROSÂNGELA BAMPA SCHATAN; ANDREA PITTELLI B. GOLLUCKE; ALFÉSIO LUÍS FERREIRA BRAGA; LUIZ ALBERTO AMADOR PEREIRA

Instituição: Programa de Pós-graduação da Unisantos**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 16:00-16:15

Atualmente a legislação vigente nas esferas federal, RDC 216/2004, e estadual, CVS-6/1999, estabelecem que a responsabilidade técnica dos restaurantes comerciais fique a cargo do proprietário ou do gerente do estabelecimento, que não necessita de formação específica para exercer esta função. O presente trabalho objetivou investigar o nível de conhecimento e de percepção de risco em higiene alimentar dos proprietários de restaurantes do Município de Santos-SP; identificar o perfil dos proprietários e verificar os sistemas de controle de qualidade dos restaurantes. Foi aplicado um questionário com perguntas abertas e fechadas a 49 proprietários de restaurantes por meio de entrevista no período de dezembro de 2005 a março de 2006. O questionário foi dividido em três partes: a parte A, com 25 questões, identificava o perfil dos proprietários e os sistemas de controle de qualidade adotados; a parte B investigava o conhecimento em higiene alimentar com 19 questões validado por Lynch et al (2003) e ajustado às diretrizes brasileiras utilizando-se as Portarias CVS-6 de 10/3/1999 e RDC nº 216 de 15/10/2004; e a parte C, para avaliar a percepção do risco, continha 4 afirmações (instrumento validado por Frewer, 1994) e foi solicitado ao entrevistado que assinalasse, em uma escala de 10 cm, o nível de risco para a higiene alimentar. Os resultados mostraram que a maioria dos proprietários é do sexo masculino, com a média de idade de 47 anos, metade com ensino médio completo (53%). A média do nível de conhecimento foi de 62% de acertos e a média do nível de percepção de risco foi de 5,8. A questão sobre o risco de consumir vegetais crus teve o menor nível de percepção, como também a maneira correta de higienização de hortaliças e frutas mostrou um dos mais baixos percentuais de acertos. As questões sobre armazenamento e descongelamento de carnes, e tempo e temperatura de manipulação de alimentos obtiveram, também, um dos menores índices de acertos. A maioria dos restaurantes (71%) não possui Manual de Boas Práticas por desconhecimento das normas sanitárias, entretanto 82% dos proprietários relataram ter recebido treinamento em boas práticas de produção. Conclui-se que o nível de conhecimento apresentado pelos proprietários e o nível de percepção mostraram-se insatisfatórios. Sugerem-se programas contínuos de capacitação e treinamento em segurança de alimentos que visem não somente as técnicas de manipulação como também os riscos e conseqüências das DTA's, a fim de conscientizar os proprietários e provocar mudanças efetivas no comportamento. Para atestar o conhecimento desses proprietários, deveria ser estabelecida, pela Vigilância Sanitária, uma certificação para validar o efetivo exercício da capacidade técnica.

OR-27-004

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE IDOSOS PARTICIPANTES DE UMA CAMPANHA DE VACINAÇÃO NO MUNICÍPIO DE OURO PRETO-MG

ELISEU VERLY JR; JULIANA ARAUJO TEIXEIRA; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; MARIA C S FERNANDES

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 16:15-16:30

Introdução: O aumento da população idosa representa um impacto na saúde pública, já que a relação entre envelhecimento, doenças crônicas e aumento da demanda por serviços de saúde é bem estabelecida. **Objetivo:** Caracterizar o estado nutricional de idosos participantes da Campanha de Vacinação contra a Gripe realizada no município de Ouro Preto. **Métodos:** Estudo transversal, utilizando dados secundários da rede pública de saúde do município de Ouro Preto, MG, referentes a 1657 idosos (maiores que 59 anos), coletados durante uma campanha de vacinação realizada no ano de 2005. A avaliação do estado nutricional foi conduzida conforme orientações do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Para a circunferência da cintura (CC), foram utilizados os pontos de corte propostos pela WHO (1998). **Resultados:** A média do Índice de Massa Corporal para os homens (n=702) foi 26,1 ($\pm 3,9$) Kg/m² e para as mulheres (n=955), 27,9 ($\pm 4,8$) Kg/m², com diferença estatisticamente significativa entre os sexos ($p < 0,001$). Em relação ao estado nutricional, observou-se prevalência de 18% de desnutrição, 33% de eutrofia e 49% sobrepeso, sendo este mais evidente entre as mulheres (57% contra 42% nos homens) ($p < 0,001$), ao passo que a desnutrição se mostrou mais elevada entre os homens (21% contra 15% em mulheres) ($p < 0,001$). A análise da CC mostrou elevada prevalência de risco para doenças cardiovasculares, sendo em maior proporção entre as mulheres (83% contra 43% nos homens). **Conclusão:** Há uma bipolarização do perfil nutricional dessa população, com prevalências elevadas tanto de sobrepeso como de baixo peso. Assim, faz-se necessário adotar medidas de prevenção e controle, com enfoque na alimentação e estilo de vida saudáveis, em vista da estreita relação entre alterações nutricionais e morbidades.

OR-27-005

DESENVOLVIMENTO DE UM MÉTODO PARA VERIFICAR O CONHECIMENTO DOS PRECEITOS DA IUBAAM ENTRE AS GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE

SILVIA MAGALHÃES COUTO; GABRIELA MORGADO COELHO; FABIANA SARAIVA; FERNANDA MOTTA AFONSO; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI

Instituição: UGF/UFRJ**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 16:30-16:45

Introdução: O Ministério da Saúde inclui o aleitamento materno como uma das ações básicas de saúde. Objetivo: Desenvolver um método para verificar o conhecimento das gestantes em relação à amamentação, baseado nas regras sugeridas pela Iniciativa Unidade Básica Amiga da Amamentação. Metodologia: Estudo de caso realizado em uma unidade básica de saúde (UBS). Criou-se um questionário para avaliar o conhecimento das gestantes em relação à amamentação, onde foram gerados dados sócio-demográficos e avaliado o conhecimento das gestantes em escala de Likert. Foram formuladas 16 proposições, cuja discriminação foi realizada através da correlação de Spearman entre os escores de cada uma e o total de escores (validade interna). O critério de exclusão foi um coeficiente de correlação $< 0,30$. A medida de confiabilidade foi o coeficiente de Cronbach. Criou-se um índice para verificar o nível de conhecimento de cada gestante (IC). Este índice foi calculado através da divisão dos pontos obtidos por cada indivíduo dividido pelo total de pontos desejável (70 pontos). Para avaliar o perfil do grupo, gerou-se um índice de eficiência (IE), calculado pela divisão do número de sujeitos com IC=0,70 dividido pelo número total de sujeitos. IE desejável = 0,70. Utilizou-se o coeficiente de contingência para verificar a relação entre as categorias sócio-demográficas e o IC das gestantes. Resultados: O questionário foi aplicado a 55 gestantes (amostra accidental). Após a aplicação do questionário foram eliminados 2 itens. A confiabilidade atingiu o valor de 100%. O IE do grupo foi de 87% (significativo, $p<0,05$). Estes achados mostram a relevância de serem transmitidos os preceitos da amamentação. Foi possível apenas verificar a associação entre o nível de conhecimento e as categorias escolaridade e paridade (n insuficiente), coeficiente de contingência 0,41 e 0,27, respectivamente. Conclusão: O método desenvolvido foi eficiente para verificar o nível de conhecimento das gestantes em relação à amamentação.

OR-27-006

CONSUMO DE GORDURAS TRANS POR INDIVÍDUOS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

MICHELLE ALESSANDRA CASTRO; RODRIGO RIBEIRO BARROS; MILENA BAPTISTA BUENO; REGINA MARA FISBERG

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** AUDITÓRIO**Horário:** 16:45-17:00

INTRODUÇÃO: As gorduras *trans* são consideradas fator de risco de doenças cardiovasculares. OBJETIVO: Avaliar o consumo de gorduras *trans* por indivíduos residentes no município de São Paulo, bem como identificar os alimentos de maior contribuição. METODOLOGIA: Estudo transversal de base populacional em amostra representativa de 2298 indivíduos, sendo 803 adolescentes (12 a 19 anos), 713 adultos (20 a 59 anos) e 782 idosos (60 anos ou mais) de ambos os sexos. O consumo alimentar foi medido por meio de Recordatório Alimentar de 24 horas digitados no *Nutrition Data System*. Os valores médios de ingestão de gorduras *trans* em função da faixa etária e sexo foram comparados pelo teste t-student, adotando nível de significância estatística de 5%, além de elaborada uma lista dos alimentos de maior contribuição para seu consumo. RESULTADOS: Os valores médios da ingestão de gorduras *trans* da população de estudo foram de $5,0 \pm 0,14g$ /dia, o equivalente a $2,4 \pm 0,05\%$ do valor energético total (VET) e $6,8 \pm 0,12\%$ do total de lipídios consumidos. De acordo com a faixa etária, os adolescentes apresentaram o maior consumo médio de gorduras *trans*, enquanto que os adultos e idosos registraram ingestão semelhante entre si. As mulheres apresentaram valores médios de consumo (em percentual do VET e de lipídios consumidos) superiores aos registrados para os homens, independente da faixa etária. Dentre os alimentos consumidos, a margarina contribuiu com mais de 30% do total de gorduras *trans*, seguido do biscoito recheado (11,03%) para os adolescentes e da carne bovina para adultos e idosos (10,00% e 10,24%, respectivamente). CONCLUSÃO: O consumo médio de gorduras *trans* pela população estudada apresenta-se acima do valor preconizado pela OMS (1% VET) sendo relevante reduzi-lo por meio do desenvolvimento de políticas públicas.

OR-27-007

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES COMO SUBSÍDIO À POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR EM FEIRA DE SANTANA-BA

THAIS COSTA MACHADO; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC; CLAUDIO LEONE; ALBERTO OLAVO ADVINCULA REIS; PAULO ROGÉRIO GALLO

Instituição: Faculdade de Saúde Pública-USP**Sala:** 02**Horário:** 15:30-15:45

Introdução: A segurança alimentar das populações de risco nutricional envolve ações voltadas à diminuição das taxas de desnutrição e excesso de peso na população. A antropometria pode ser utilizada para identificar grupos nutricionalmente vulneráveis. Objetivo: Caracterizar a situação nutricional de escolares do 1º ciclo do 1º grau vinculados a uma grande organização não governamental (ONG) do Estado da Bahia de assistência à infância e juventude. Método: Foram avaliados, segundo técnicas preconizadas pela OMS, todos os alunos de uma escola estadual do interior da Bahia, que fazem parte do universo de 50 mil crianças e adolescentes assistidos pela ONG. Adotou-se as curvas do CDC 2000 como referência e as medidas de peso, estatura e circunferência do braço (CB) foram reduzidas a escores Z, à exceção do índice de massa corpórea (IMC) que foi trabalhado segundo percentis. Resultados: Analisou-se 354 crianças e adolescentes de 5 a 16 anos de idade e verificou-se que 74,9% dos escolares apresentavam peso para idade (P/I) abaixo da mediana esperada, sendo 5,1% delas menor que -2 escores Z. Em relação à estatura para idade, 64,1% estavam abaixo da mediana, sendo 5,7% menores que -2 escores Z. Quanto ao IMC, 65,5% estavam abaixo da mediana, sendo 7,1% desnutridos; no outro extremo observou-se 5,4% entre o p85 a 95 e 1,7% acima do p95. A análise da CB para estatura mostra valores médios negativos, em todas as idades, ao redor de -0,7 escores Z. A análise de tendência mostra queda estatisticamente significativa dos indicadores P/I, E/I e IMC com o aumento da idade. Conclusão: A prevalência de baixa estatura, de baixos valores de IMC e média de escores Z negativa para CB mostram ser elevada a prevalência de desnutrição crônica. Por sua vez, do ponto de vista das políticas públicas, a presença de sobrepeso e obesidade impõe que ações educativas preventivas no âmbito nutricional sejam priorizadas no contexto da Segurança Alimentar.

OR-27-008

REPRODUTIBILIDADE DO TESTE DE IDENTIFICAÇÃO DE DESORDENS DEVIDO AO ÁLCOOL - AUDIT

ANGÉLICA MORAES MANÇO; JULIANA A. D. BONINI CAMPOS

Instituição: Unesp**Sala:** 02**Horário:** 15:45-16:00

Devido à grande dificuldade de diagnóstico do alcoolismo muitos métodos e indicadores tem sido propostos para sua detecção precoce. O teste de identificação de desordens devido ao álcool (AUDIT) é um questionário composto por 10 questões objetivas desenvolvido pela Organização Mundial de Saúde (OMS) que permite respostas com pesos pré-estabelecidos de 0 a 4 que posteriormente serão somados e os indivíduos classificados em “beber moderado”, “beber de risco”, “beber de alto risco” e “possível dependência de álcool”. Sabendo-se da importância da reprodutibilidade na confiabilidade das informações este estudo teve por objetivo estimar a reprodutibilidade intra-examinador da versão em português do AUDIT. O delineamento amostral foi não-probabilístico. Participaram do estudo 100 indivíduos sendo 42 do sexo masculino, todos maiores de 18 anos de idade, moradores da cidade de Araraquara (SP). O questionário foi aplicado em dois momentos distintos com intervalo de uma semana. Para estudo da reprodutibilidade utilizou-se a estatística Kappa (k) aplicada a cada questão, e para classificação final dos indivíduos. A concordância das questões referentes ao número de doses consumidas habitualmente, frequência de consumo de mais de seis doses em uma única ocasião e frequência de amnésia após ter bebido na noite anterior foi classificada como boa ($k = 0,69$, $k = 0,77$ e $k = 0,76$, respectivamente). As demais questões apresentaram concordância ótima. Quanto à classificação dos indivíduos segundo os critérios propostos pela OMS, a reprodutibilidade foi considerada ótima ($k = 0,88$). Deste modo, pode-se concluir que o questionário AUDIT consiste de questões com níveis de reprodutibilidade adequados para levantamento das informações sobre desordens devido ao álcool.

OR-27-009

QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR: DESENVOLVIMENTO COM BASE EM ESTUDO POPULACIONAL EM SÃO PAULO

REGINA MARA FISBERG; ANA CAROLINA ALMADA COLUCCI; JULIANA MASAMI MORIMOTO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** 02**Horário:** 16:00-16:15

Introdução: O Questionário de Frequência Alimentar tem a capacidade de capturar a probabilidade de consumo da maioria dos alimentos, em um determinado período pregresso de tempo, em geral, o ano anterior, permitindo estudar a dieta habitual, o que é de fundamental importância para estimar a medida de exposição aos fatores dietéticos e investigar as possíveis associações com desfechos de interesse. Objetivo: Descrever o desenvolvimento de três modelos de questionário de frequência alimentar (QFA): para homens, mulheres e ambos os gêneros. Metodologia: Um recordatório de 24 horas, obtido para 1477 indivíduos em uma amostra probabilística do Município de São Paulo, forneceu os dados dietéticos. Foram selecionados os itens alimentares que contribuíram com pelo menos 90% da ingestão total de calorias, carboidratos, proteínas, colesterol, gordura saturada, monoinsaturada, poliinsaturada e trans, fibra alimentar, vitamina E, folato, retinol, vitamina C, cálcio, fósforo, ferro, zinco, sódio e betacaroteno. Resultados: Para homens, 59 itens foram incluídos no QFA, contra 58 para mulheres e 60 para ambos. O período de referência é o ano anterior e pode-se escolher entre 4 tamanhos de porção. Conclusão: Este é o primeiro QFA desenvolvido no Brasil baseado em dados de um estudo populacional, específico para gênero e representativo de diferentes níveis de renda.

OR-27-010

CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES ENTRE AGRICULTORES

MARIA CRISTINA BOOG ; MARIA CONCEIÇÃO FONSECA; HAYDA JOSIANE ALVES ; CRISTIANE RAMOS VOORPOSTEL; ANA PAULA FIORETI; VIVIANE COSTA ZAFFANI

Instituição: Universidade Estadual de Campinas**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** 02**Horário:** 16:15-16:30

Introdução: O conceito de nutrição comunitária foi tomado como referência para o estudo, desenvolvido com a finalidade de identificar problemas e fatores condicionantes do consumo alimentar, criando uma linha de base para intervenções de educação alimentar e nutricional em uma escola rural de área agrícola. Objetivo: Avaliar o consumo de frutas, verduras e legumes (FVL) por população de fruticultores, relacionando-a com o contexto social. Material e Métodos: Estudo de corte transversal com famílias de alunos de escola de zona rural em Município produtor de frutas. A coleta foi realizada por 16 estudantes que visitaram os domicílios, e utilizaram instrumento para registro de dados socioeconômicos, R24h e frequência de consumo de FVL. O formulário continha ainda questões abertas para registro de informações de natureza subjetiva relativos ao cotidiano alimentar. Resultados: A população estudada compreendeu 79 famílias, totalizando 420 pessoas. Desse total, 53% trabalhavam na terra, 48% em sistema de meiação; 70,5% possuíam horta e 80% árvores frutíferas ao redor da casa; 85% referiram consumir verduras, 83% legumes e 91% frutas. Entretanto, no dia alimentar, 59,5%, 70,9% e 53,2% não consumiram, respectivamente, FVL. A hortaliça consumida com maior frequência foi o tomate, que apesar de ser comprado, era preferido em relação a outros legumes e verduras cultivados nos sítios. Uma dificuldade explicativa do baixo consumo de verduras é o exíguo tempo de que as mulheres dispõem para preparar e consumir o almoço, que é de apenas uma hora. Entre as árvores frutíferas, a mangueira e o abacateiro eram as mais presentes nas casas, todavia também aqui se observou um baixo consumo. Embora a coleta de dados tenha sido realizada durante a safra do abacate, apenas 21,5% das famílias informou consumir essa fruta frequentemente. As frutas das plantações são consumidas apenas durante o trabalho, mas não são consideradas “alimento” e não são lembradas no R24h. Conclusões: O acesso à terra não é um fator que, por si só, influencia positivamente o consumo. Os programas de intervenção devem ser proporcionar oportunidade para discutir os condicionantes objetivos e subjetivos da alimentação. A intervenção de educação alimentar e nutricional neste espaço social deve estar voltada à reflexão sobre as possibilidades oferecidas pelo ambiente físico e social e sobre os fatores que impedem o pleno aproveitamento de recursos disponíveis.

Temas Livres

Apresentação Pôster Comentado

Alimentos

PC-25-001 a PC-25-005

PC-26-001 a PC-26-005

PC-27-001 a PC-27-006

PC-25-001

ATIVIDADE LIGANTE DE ÁCIDOS BILIARES DA FARINHA DESENGORDURADA DE AMARANTO (AMARANTHUS CRUENTUS) E ALGUNS DE SEUS COMPONENTES

ANDRÉA TIENGO; ELIANA PETIROSSI MOTTA; FLÁVIA MARIA NETTO

Instituição: UNICAMP**Ag.Financiadora:** FAPESP, FAEPEX E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A hipercolesterolemia é um quadro patológico caracterizado pelos níveis elevados de colesterol sérico total e de lipoproteínas de baixa densidade, e redução dos níveis de lipoproteínas de alta densidade, condição que aumenta o risco para doenças cardiovasculares. Um dos possíveis mecanismos para redução do colesterol plasmático é a ligação dos ácidos biliares pelas fibras e proteínas alimentares. O objetivo do presente trabalho foi avaliar in vitro a atividade ligante de ácidos biliares (AB) da farinha desengordurada de amaranto (FDA) e de produtos derivados: concentrado protéico (CPA), resíduo alcalino (RA) do processo de obtenção do CPA e hidrolisado protéico (HPA) obtido a partir do CPA com a enzima Alcalase. O teor de fibra alimentar da FDA, CPA e RA foi determinado pelo método enzimico-gravimétrico. A avaliação da atividade ligante de AB foi realizada com a FDA, CPA, RA e HPA. Utilizou-se Kit colorimétrico DZ092A (Diazyme) para determinação dos AB. A propriedade ligante foi avaliada com os ácidos cólico, deoxicólico, taurocólico e glicocólico, separadamente. A colestiramina, utilizada como controle, apresentou a maior atividade ligante para todos os AB testados, sendo a maior ligação com o ácido glicocólico (78,2%), diferindo-se de todas as amostras ($p < 0,05$). A propriedade ligante de AB das amostras variou de 7,3 a 27,7%, ordenadas da seguinte forma: com o ácido cólico RA = FDA < CPA = HPA, com o deoxicólico RA < HPA = CPA = FDA, com o taurocólico RA < CPA = FDA < HPA, sendo que com o glicocólico não houve diferença estatística entre as amostras ($p > 0,05$). O RA, apesar do seu alto teor de fibras (8,6%), apresentou a menor atividade ligante para todos os ácidos, exceto para o ácido glicocólico. Esses resultados indicam que as proteínas de amaranto podem ser o principal componente com capacidade ligante de AB, inclusive de AB secundários (deoxicólico) tóxicos à mucosa intestinal, podendo ser uma nova fonte precursora de proteínas redutoras do colesterol por ligação com AB.

PC-25-002

ACURÁCIA DA ESTIMATIVA DE PORÇÕES DE ALIMENTOS POR ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

CAMILA CREMONEZI JAPUR; ROSA WANDA DIEZ GARCIA

Instituição: Curso de Nutrição e Metabolismo, FMRP-USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: As estimativas do tamanho das porções de alimentos são importantes tanto na escolha e porcionamento do que será consumido quanto na avaliação do consumo. Objetivos: Avaliar a variação interindividual da estimativa de porções de alimentos dispostos em utensílios domésticos e sua relação com a densidade energética. Metodologia: Setenta e oito estudantes de nutrição estimaram a quantidade de quinze alimentos previamente porcionados em utensílios, correspondentes a quatro refeições com alimentos e preparações usuais. Considerou-se subestimação quando o valor previsto foi inferior a 90% do peso real e superestimação, superior a 110%. Para analisar a comparabilidade entre as amostras pesadas (QP) e estimadas (QE) foi utilizado o teste de Wilcoxon e para avaliar associação entre a densidade energética e a relação entre QE e QP, a correlação de Spearman. Resultados: Os alimentos mais subestimados foram as frutas e vegetais (couve-flor, maçã, alface e mamão), com QE/QP mínimo de $0,5 \pm 0,3$, referente à couve flor. A margarina, o queijo, o biscoito, o leite, a carne e o açúcar foram, nesta ordem, superestimados com um máximo de $1,8 \pm 1,2$, referente à margarina. As estimativas consideradas adequadas (entre 90 e 110%) foram as do arroz, café, pão, iogurte e feijão, porém, estatisticamente, apenas as estimativas do café ($p = 0,10$) e do arroz ($p = 0,55$) foram considerados iguais à quantidade pesada. Houve diferenças significativas entre QE e QP para todos os outros alimentos envolvidos ($p < 0,05$). Correlação significativa e positiva foi encontrada entre a densidade energética dos alimentos e QE/QP ($r = 0,8166$; $p = 0,0002$), sugerindo que alimentos com menor valor energético tenham sido considerados mais leves e com maior valor energético, ao contrário, mais pesados. Conclusão: Há dificuldades em estimar visualmente porções de alimentos e parece haver uma apreciação subjetiva orientada pelo conhecimento nutricional nesta prática, que pode enviesar a avaliação de inquéritos alimentares.

PC-25-003

AValiação DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA FRAÇÃO DE ÁCIDOS FENÓLICOS DE ÉSTERES SOLÚVEIS DA POLPA DA ROMã SOBRE CÉLULAS DA LINHAGEM HELA

FERNANDA ARCHILLA JARDINI; RITA ZUCATELLI MENDONÇA; JOSÉ RICARDO PINTO; DALVA PORTARI MANCINI; JORGE MANCINI-FILHO

Instituição: FCF- USP e Instituto Butantan**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A romã (*Punica granatum*, L.) possui compostos fenólicos, principalmente o ácido gálico, conferindo atividade antioxidante. Os ensaios utilizando cultura de células possibilitam verificar a ação de substâncias em um material orgânico isolado. **OBJETIVOS:** Avaliar a ação que a fração de ácidos fenólicos de ésteres solúveis (AFS) obtidos da polpa da romã em cultura de células da linhagem HeLa, provenientes de carcinoma de epitélio uterino. **METODOLOGIA:** A atividade antioxidante da fração AFS foi medida pelo método do radical DPPH (1,1- diphenyl- 2-picryl- hydrazyl) nas concentrações de 0,1 a 8 ppm. As células foram cultivadas em placas durante 2 dias, tratadas após com a fração e com o padrão positivo ácido gálico, nas concentrações de 100, 200 e 400 ppm, permanecendo em estufa (37 °C) durante 5 dias. Ao final coletou-se as células e a viabilidade celular foi avaliada por contagem empregando-se o corante Trypan blue e a absorção dos compostos fenólicos foi estimada com o reagente Folin-Ciocalteu. **RESULTADOS:** A fração apresentou atividade antioxidante no teste DPPH de 8,83% a 93,36%. As células tratadas com a fração apresentaram viabilidade celular de 8,48%; 21,78% e 18,57%, (100, 200 e 400 ppm, respectivamente). O grupo tratado com o ácido gálico apresentou viabilidade celular de 38,52% (100 ppm); 22,86% (200 ppm) e 16,63 (400 ppm). O grupo não tratado apresentou diminuição no crescimento celular e 40,76% de células viáveis. Quanto ao material com capacidade antioxidante absorvido, não houve variação com o aumento da concentração, sendo os resultados para a fração de 59,26%, 58,36% e 58,62% (nas respectivas concentrações de 100, 200 e 400 ppm) e para o ácido gálico de 57,67%, 51,3% e 55,43%. **CONCLUSÃO:** A fração AFS da polpa da romã apresentou atividade antioxidante e as células tratadas com a fração AFS e com o ácido gálico apresentaram aumento no crescimento celular e diminuição na viabilidade das mesmas, em relação àquelas que não foram tratadas.

PC-25-004

COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS EM MARGARINAS À BASE DE GORDURA HIDROGENADA OU INTERESTERIFICADA

MARINA K ITO; PAULA BAGNO LEMOS; THAÍSA CAVENDISH; RENATA T C YOKOTA; TATIANA F VASCONCELOS; PRISCILA COELHO; MARCELO BUZZI

Instituição: Universidade de Brasília**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A partir da rotulagem nutricional obrigatória com declaração do conteúdo de ácidos graxos *trans* (AGT) em alimentos, óleos vegetais interesterificados vem sendo utilizados pela indústria alimentícia em substituição aos óleos vegetais hidrogenados. Neste trabalho analisou-se o conteúdo de ácidos graxos (AG) de margarinas, considerando as novas formulações e ingredientes em uso. Para isso, margarinas de 10 marcas diferentes foram compiladas em 2 grupos, interesterificados (GI, n=4) e hidrogenados (GH, n=6), de acordo com o tipo de óleos utilizados em sua produção. Amostras duplicatas de cada produto tiveram conteúdo lipídico extraído pelo método de Folch e metilado em solução metanólica de ácido sulfúrico a 1%, por 12 horas a 50°C. O perfil de AG foi obtido por cromatografia gasosa, utilizando coluna capilar SP2560. A identificação dos AG foi feita por padrões comerciais externos. As margarinas GH foram subdivididas segundo seus percentuais médios de lipídios de 50% (GH50, n=4) e 20% (GH20, n=2). Utilizou-se análise de variância ANOVA para a comparação dos resultados. Em 100 gramas de margarinas, encontrou-se 10,5%, 2,8% e 0,9% de AGT nos grupos GH50, GH20 e GI, respectivamente, sendo GI significativamente menor que GH50 e GH20 (p<0,01). O conteúdo de ácidos graxos saturados (AGS) foi de 9,8%, 3,6% e 12,9%, nos respectivos grupos GH50, GH20 e GI, sendo o GH20 significativamente diferente dos outros 2 grupos (p<0,01). Em relação aos AG polinsaturados, obteve-se 16,1%, 7,5% e 31,3%, respectivamente, para os grupos GH50, GH20 e GI, sendo o conteúdo significativamente maior no GI em relação aos outros 2 grupos (p<0,01). Não houve diferença no conteúdo de AG monoinsaturados entre os grupos. Conclui-se que apesar do baixo conteúdo lipídico do grupo GH20, estas margarinas são mais ricas em AGT que as GI, sendo as GI mais apropriadas para consumo, por possuírem menos AGT sem aumentar significativamente o conteúdo de AGS, além de fornecer maior quantidade de AG insaturados.

PC-25-005

AValiação DA INTERAÇÃO ENTRE MODERADA SOBRECARGA DE FERRO, FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS DO YACÓN E FITATO EM MARCADORES SÉRICOS DE LESÃO HEPÁTICA

MARIA LUCIA COCATO; ALEXANDRE RODRIGUES LOBO; COLLI CÉLIA

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP/SP**Ag.Financiadora:** FAPESP/CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A ingestão de ferro em excesso tem sido associada a graves lesões hepáticas, tais como cirrose e carcinoma hepatocelular. Por outro lado, estudos recentes in vitro e in vivo, em modelos de indução de injúria em diferentes tecidos animais, têm demonstrado o efeito histoprotetor dos frutooligossacarídeos (FOS) e dos fitatos. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da moderada sobrecarga de ferro e da sua interação com FOS do Yacón e fitato na lesão hepática, avaliada pelas concentrações séricas de AST (aspartato aminotransferase) e ALT (alanina aminotransferase). Ratos Wistar, machos, recém-desmamados (n = 54) foram divididos em 8 grupos e receberam dietas AIN93G modificadas, com dois níveis de Fe (controle - 35mgFe/kg e sobrecarga - 350mgFe/kg), fitato (Hexafosfato de mioinositol - Sigma®) (6mg/kg) e farinha de Yacón (100gFOS/kg) isolados ou em associação. Ao término do ensaio, com duração de 90 dias, foram coletadas amostras de sangue para a dosagem sérica de AST e ALT. Os resultados (Média ± D.P.) de AST (U/L) e ALT (U/L) para os diferentes grupos foram, respectivamente: Controle (58,67 ± 26,67 e 36,67 ± 14,71), Controle + FOS (63,86 ± 19,61 e 33,86 ± 12,79), Controle + Fitato (63,6 ± 21,16 e 32,5 ± 10,07), Controle + FOS + Fitato (47,83 ± 19,04 e 26,71 ± 5,53), Sobrecarga Fe (82,14 ± 32,28 e 36,0 ± 10,71), Sobrecarga Fe + FOS (59,29 ± 15,22 e 29,86 ± 8,3), Sobrecarga + Fitato (43,4 ± 26,12 e 26,63 ± 3,76), Sobrecarga Fe + FOS + Fitato (44,86 ± 19,31 e 26,14 ± 6,26). Não houve diferença estatisticamente significativa entre todos os grupos nos dois parâmetros avaliados (p>0,05). Entretanto, o aumento não significativo na média de AST para o grupo sobrecarga de Fe e a diminuição não significativa deste mesmo parâmetro quando houve a interação da sobrecarga de ferro com FOS do Yacón e/ou fitato, sugerem que o estudo deve ser reavaliado em um maior número de animais.

PC-26-001

KEFIR ELABORADO A PARTIR DE LEITE DE VACA DESNATADO

ARIANA AP. CAMPOS SOUZA; MAXIMILIANO SOARES PINTO; MARIANA SILVA PEREIRA

Instituição: Universidade Presidente Antônio Carlos**Ag.Financiadora:** EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Os leites fermentados são alimentos com várias propriedades terapêuticas. A busca crescente por alimentos funcionais aliada a hábitos saudáveis faz com que a procura por este tipo de alimento aumente a cada ano. O objetivo deste trabalho foi produzir kefir a partir de leite desnatado e comparar a sua acidez final e o aroma com o kefir produzido com leite integral. Inoculou-se 5% dos grãos em 1 litro de leite desnatado (TA) e em 1 litro de leite integral (TB) da mesma marca comercial. Os dois tratamentos foram incubados a 25°C até pH 4,6. Posteriormente os grãos foram removidos por filtração em peneira plástica e o filtrado foi incubado a temperatura de 10°C por 18h. O experimento foi feito em três repetições. A acidez do produto final nos dois tratamentos foram 0,81% e 0,65% de ácido láctico para TA e TB respectivamente. O kefir obtido a partir de leite desnatado apresentou-se mais ácido ($p < 0,05$) pelo teste de tukey e com aroma mais suave do que aquele obtido de leite integral. Isso ocorre devido a ausência de produtos da degradação da gordura pela microbiota dos grãos de kefir. Ao final da incubação à temperatura de refrigeração houve um decréscimo da acidez titulável nos dois tratamentos ocasionados provavelmente pela produção de compostos aminados por leveduras presentes nos grãos. Os resultados mostraram que o kefir obtido a partir de leite desnatado deve ser consumido adicionado de outros ingredientes para diminuir a sensação ácida, uma vez que, esta é a principal responsável pela baixa aceitação do produto perante o mercado consumidor do ocidente. No entanto, este produto torna-se uma alternativa viável para os consumidores de kefir que buscam se beneficiar das várias propriedades terapêuticas do kefir e também por alimentos menos calóricos.

PC-26-002

TBCA-USP/ BRASILFOODS: BANCO DE DADOS DE COMPOSTOS BIOATIVOS

ELIZABETE WENZEL MENEZES; MARIA INÉS GENOVESE; NELAINÉ CARDOSO SANTOS; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; FRANCO MARIA LAJLO

Instituição: Depto. Alimentos e Nutrição Experimental, FCF-USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As frutas, verduras e legumes contêm compostos bioativos, tais como os flavonóides, carotenóides, curcumina, ácidos fenólicos, vitamina C e E, entre outros, que são capazes de restringir a propagação das reações em cadeia e as lesões induzidas pelos radicais livres. Em vista das propriedades preventivas dos compostos bioativos, devido seu caráter antioxidante, antimutagênico, anticarcinogênico e sequestradores de radicais livres, torna-os importantes ingredientes funcionais, com potencial de redução do risco de doenças crônica-degenerativas e retardo do envelhecimento. A eficácia da ação antioxidante dos componentes bioativos depende de sua estrutura química e da concentração destes fitoquímicos no alimento, por sua vez, o teor desses fitoquímicos é amplamente influenciado por fatores genéticos, condições ambientais, grau de maturação e variedade da planta, entre outros. No Brasil, em função da biodiversidade, inúmeros são os alimentos de origem vegetal e plantas que apresentam esses compostos com supostos efeitos benéficos à saúde. Muitos desses compostos já foram sistematicamente e metodologicamente estudados por pesquisadores do Lab. Química, Bioquímica e Biol. Molecular da FCF, entretanto essas informações estão dispersas em publicações, teses e mesmo em dados internos. Conseqüentemente, essas informações não estão amplamente disponibilizadas. Visando solucionar esse problema, a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - USP/BRASILFOODS, que disponibiliza dados de qualidade sobre a composição química de alimentos brasileiros desde 1998, tem como objetivo a criação e inserção de um banco de dados de compostos bioativos. Esse banco de dados está sendo constituído com dados de flavonóides (totais e componentes específicos), fenólicos totais, vitamina C, entre outros compostos e, capacidade antioxidante de compostos específicos e da fração indigerível de alimentos. Para a compilação e avaliação dos dados, os critérios propostos pelo LATINFOODS/INFOODS estão sendo adotados, destacando-se o método analítico, sendo fundamental sua validação pelo laboratório de análise e adequação do método para o alimento. Paralelamente, o formulário de “Compilação de Dados sobre Composição de Alimentos”, elaborado pelo BRASILFOODS para compilação de outros nutrientes e de uso disseminado pela América Latina (MENEZES, *et al.*, 1997, 2002), está sendo adequado para compilação de compostos bioativos. Em resumo, a TBCA-USP/BRASILFOODS (www.fcf.usp.br/tabela) disponibilizará na rede dados ainda pouco conhecidos sobre alimentos brasileiros e com propriedades benéficas à nutrição humana. Essas informações irão facilitar seleção de alimentos, fontes de compostos bioativos, na elaboração de dietas. Financiamento: CNPq, BRASILFOODS. Participação/parceria: LATINFOODS.

PC-26-003

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MEL DE ABELHAS INDÍGENAS DE DIFERENTES LOCALIDADES DO BRASIL
ERICA DE LEMOS FERREIRA; CANDICE LENCIONI; MARTA TOLEDO BENASSI; MONIKA ORTRUD BARTH; DEBORAH MARKOWICZ BASTOS**Instituição:** Faculdade de Saúde Pública - USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O Brasil apresenta diversidade de abelhas nativas que produzem mel com maior teor de umidade e diferente grau de doçura e acidez relativamente ao mel *Apis*. Este alimento é oriundo de atividade sustentável. **Objetivo:** A qualidade sensorial de um alimento, a forma como é percebida pelo consumidor, é um fator importante para a inclusão de alimentos não tradicionais em dietas. Assim, este trabalho visou caracterizar sensorialmente amostras de méis de abelhas indígenas de diferentes regiões do Brasil comparativamente a uma amostra de mel de *Apis*. **Metodologia:** Foi empregada a técnica Perfil Livre para a análise descritiva de quatro amostras de méis de abelhas indígenas sem ferrão e uma de mel da abelha europeia *Apis*. Dez provadores foram selecionados e realizaram o levantamento de atributos pelo método rede. Foram elaboradas as listas de definições de atributos e as fichas de avaliação empregando escala não estruturada de 9cm. Utilizou-se a análise Procrustes Generalizada para tratamento dos dados. Avaliou-se também a aceitação destes méis. **Resultados:** Observou-se discriminação entre as amostras empregando-se duas dimensões (explicação de 56% da variância); a dimensão 1 correlacionou-se com os atributos de aparência e a dimensão 2 com os atributos de sabor e aroma. Alguns descritores não usuais para mel de *Apis*, como sabor/aroma fermentado e vinho foram percebidos por pelo menos 30% dos provadores e estão associados com as amostras de menor aceitação provenientes do Pará e do Rio Grande do Norte (abelha canudo e urucu). O mel de abelhas nativas que obteve maior aceitação (abelha jandaíra) estava correlacionado com os atributos aroma/sabor doce, assim como o mel de *Apis*. **Conclusão:** A técnica descritiva perfil livre permitiu a discriminação das diferentes amostras de mel. Os méis apresentaram grau de aceitação variado, sendo o mel de *Apis* o mais preferido e o mel da abelha urucu o menos preferido.

PC-26-004

QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS ANTIOXIDANTES EM FRUTOS *IN NATURA* E PROCESSADOS

NATÁLIA BONISSI GONÇALVES; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO DA USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A ingestão diária de frutos e frutas assegura uma dieta rica em vitaminas, minerais e fibras alimentares, elementos que contribuem para a capacidade antioxidante. No entanto, as concentrações destes elementos podem apresentar-se diferentes depois um processamento, no caso o congelamento, comparando-o com o fruto *in natura*. **Objetivo:** Dosagem de vitamina C e fenólicos totais, em frutas, para a verificação de possíveis perdas em frutas *in natura* e polpa congelada. **Materiais e Métodos:** Foram utilizadas frutas obtidas aleatoriamente no comércio local, nas variedades: ameixa, caqui, goiaba, maçã, pêra, uvas branca e vermelha. Após higienização e remoção de partes não comestíveis as frutas foram imersas em água+gelo e porcionadas para as dosagens. Uma das porções foi ensacada e congelada a -18°C por 8 semanas. A vitamina C foi dosada a partir de uma reação colorimétrica e quantificada a partir de uma curva padrão de ácido ascórbico e os fenólicos totais com o reagente de Folin e quantificação por meio de curva padrão de ácido gálico. Todas as dosagens foram realizadas em triplicatas. Os dados foram analisados por teste t considerando significativo $p < 0,05$. **Resultados:** Houve diminuição significativa em quantidades de vitamina C e compostos fenólicos em todas as frutas analisadas. Para vitamina C, a maior diminuição foi para a pêra com 50,9% de perda e a menor foi para a goiaba, diminuindo 9,5%. Quanto aos fenólicos totais, manteve-se pêra como a maior diminuição, com 60,2% de perda, e a goiaba como a menor, diminuindo 9,7%. **Conclusão:** O processo de congelamento em frutos, faz com que os compostos antioxidantes presentes diminuam com o passar do tempo, tornando sua eficácia, quando este é o objetivo, discutível.

PC-26-005

AValiação dos parâmetros de cor e textura e concentração de β -caroteno em snacks durante a vida de prateleira

MARIA CLARA DE MORAES PRATA GASPAR; ROSANA APARECIDA M. SOARES; THAIS CARDENAS; SUZANA C T CAMACHO LIMA; VANESSA CAPRILES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública- USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A deficiência de micronutrientes é um importante problema de Saúde Pública. A utilização de matérias primas não convencionais, de alto valor nutricional, e a fortificação de alimentos habitualmente consumidos pela população, são medidas eficazes no combate a essas carências. Objetivo: Avaliar as variações nos parâmetros de cor e textura e na concentração de β -caroteno de snacks de milho e pulmão bovino. Métodos: Foram obtidos snacks ricos em ferro através da extrusão de griz de milho e pulmão bovino (9:1). A adição de β -caroteno foi realizada através da aromatização em dois momentos distintos: antes (snack 1) e após o processo de extrusão (snack 2). A composição centesimal foi determinada. Quinzenalmente, durante quatro meses, foram monitoradas as concentrações de β -caroteno e os parâmetros de cor (luminosidade, croma e tom) e de textura instrumentais. Resultados: Em comparação aos produtos similares disponíveis no mercado, os snacks apresentam redução de 18,2% no valor calórico, 87% no teor lipídico e aumento de três vezes no teor protéico. Foi observado aumento estatisticamente significativo ($p < 0,05$) no final dos quatro meses na textura do snack 1. A luminosidade não apresentou diferença estatística ($p < 0,05$) ao longo do ensaio em ambos os produtos. Porém, o snack 2 apresentou diferença significativa ($p < 0,05$) no parâmetro croma; enquanto que o snack 1 apresentou diferença estatística ($p < 0,05$) no tom. Em relação ao teor de β -caroteno, foi verificada redução estatisticamente significativa ($p < 0,05$) nos dois produtos. O comportamento desta vitamina se manteve estável por um período mais prolongado quando a adição foi efetuada após a extrusão (até cerca de 75 dias de armazenamento). Conclusão: A fortificação dos snacks deve ser feita após o processo de extrusão. A análise sensorial deve ser realizada com os dois snacks ao final da vida de prateleira para que seja verificado se as alterações constatadas neste estudo são perceptíveis para o consumidor.

PC-27-001

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE AMBULANTES QUE COMERCIALIZAM SANDUÍCHES

ANA FLÁVIA OLIVEIRA; LUCIANA FURNALETO-MAIA; ANA LUÍSA GUIMARÃES; JÉSSICA MARIE NAKAMURA; LUANA NACIMENTO DE PAULA

Instituição: Universidade Tecnológica Federal do Paraná**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O comércio de sanduíches por ambulantes de rua pode representar ameaça à saúde do consumidor, principalmente devido às práticas de higiene inadequadas e manipulação dos alimentos. O objetivo deste estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de ambulantes que comercializam sanduíches para o consumo humano, na região central da cidade de Londrina-PR. Os dados foram coletados em 19 pontos de venda, na região do terminal rodoviário urbano, por meio de entrevistas, preenchimento de questionários, observação das práticas de manipulação e armazenamento dos alimentos. Os resultados foram agrupados em equipamentos, manipulador, alimentos e vetores. De acordo com a Anvisa, RDC275, os resultados foram agrupados em ideal (grupo 1), quando houve aprovação de 76 a 100% dos requisitos, regular (grupo 2) de 51 a 75% e ruim (grupo 3) com atendimento de apenas 0-50% dos itens avaliados. Estavam em condições ideais, segundo os critérios da Anvisa, apenas dois ambulantes (11,1%) em relação ao estado de conservação e utilização dos equipamentos; um único manipulador (5,3%) que atendiam adequadamente os critérios de boas práticas de manipulação; três (15,8%) quanto às condições higiênico-sanitárias em relação ao alimento e 6 (31,6%) em condições ideais quanto às pragas e vetores à volta dos ambulantes. Tais observações revelaram técnicas higiênico-sanitárias inadequadas para o preparo dos sanduíches e falta de conhecimentos básicos sobre manipulação e higiene dos alimentos, representando problema de saúde pública, devido as doenças veiculadas por alimentos. Observa-se a necessidade de treinamento e orientação adequada a estes ambulantes, bem como, mobilização da prefeitura para adoção de medidas como a adoção de políticas de regularização, concessão de licenças e mecanismos de controle da atividade, visando a saúde da população que consomem estes alimentos.

PC-27-002

AValiação MICROBIOLÓGICA DE VEGETAIS DE UM BANCO DE ALIMENTOS

ADDA RÚBIA LEITE RONDON; MÁRCIO GONÇALO DE LIMA; NAIARA FERRAZ MOREIRA; CLÁUDIA PUERARI FARIA; ODÍVIA OLIVEIRA ROSA; JOB LUNA BEZERRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Para garantir as condições de acesso aos alimentos de qualidade, surgiram programas como o Banco de Alimentos que recebem doações de sobras de comercialização de vegetais para o combate à fome. Considerando esta realidade, o presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de vegetais de um Banco de Alimentos de Cuiabá - MT, uma vez que este grupo de alimentos é considerado fonte potencial de microrganismos patogênicos, relacionados a diversos surtos de toxinfecções alimentares. Foram analisadas amostras de cenoura (*Daucus carota*), maçã (*Malus domestica*) nas variedades verde e argentina, chuchu (*Sechium edule*), pepino (*Cucumis sativus*) e uva (*Vitis sp.*). Realizou-se a determinação do Número Mais Provável de Coliformes a 45°C e a pesquisa de *Salmonella* sp. utilizando a técnica proposta pela American Public Health Association (APHA, 1992). Os resultados obtidos evidenciaram ausência de *Salmonella* para todas as amostras, estando estes de acordo com a RDC nº12 (2001). Para a determinação de Coliformes a 45°C foram encontrados resultados acima dos padrões estabelecidos pela RDC nº12 (2001) para cenoura (NMP = 1.100) e pepino (NMP = 240), estando os demais vegetais de acordo com os seus respectivos padrões. As análises demonstraram condições higiênico-sanitárias insatisfatórias para cenoura e pepino, necessitando, portanto, um maior controle na higienização antes do armazenamento e preparo para garantir a segurança desses produtos, visto que muitas vezes são consumidos sem cocção e números elevados de Coliformes a 45°C demonstram potencial presença de *E. coli*, bem como indica possível contaminação por outros enteropatogênicos.

PC-27-003

EFEITO DO TRATAMENTO TÉRMICO NA PRESERVAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DE NOVAS VARIEDADES DE SOJA DESTINADAS À ALIMENTAÇÃO HUMANA

HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO; GLÁUCIA FERREIRA ANDRADE; MARIA INÊS DE SOUZA DANTAS; MARIANA GONÇALVES DA SILVA; NEWTON DENIZ PIOVESAN; MAURÍLIO ALVES MOREIRA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Ag.Financiadora:** PIBIC/CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A soja é uma leguminosa importante para a nutrição humana devido ao elevado conteúdo de proteínas, entretanto a presença de fatores antinutricionais pode limitar o aproveitamento de nutrientes pelo organismo. Objetivou-se avaliar o efeito do tratamento térmico na inativação dos fatores antinutricionais e na preservação da qualidade protéica. Foram utilizadas variedades de soja destinadas à alimentação humana como, EMBRAPA 48, BRS-155, BRS-213 e UFVTN-105. Os grãos de soja foram colocados em estufa a diferentes temperaturas, 130°C, 150°C e 170°C por 30 minutos. Logo em seguida foram moídos e transformados em farinha. Para avaliar a inativação de fatores antinutricionais realizou-se análise da atividade ureática das farinhas de soja. A qualidade protéica foi medida pela análise de solubilização da proteína. A temperatura de 130°C diferiu ($p < 0,05$) das demais não sendo suficiente para inativar a atividade da urease em valores inferiores a 0,3 unidades de pH. A temperatura de 150°C apresentou valores desejáveis dentro da classificação recomendada (0,05 a 0,3 unidades de pH). No entanto, as variedades submetidas à temperatura de 170°C apresentaram atividade de urease inferior a 0,05 unidades de pH. A solubilidade da proteína não diferiu significativamente entre as variedades de soja, porém diferiu ($p < 0,05$) entre as diversas temperaturas aplicadas. O processamento térmico à 130°C não foi adequado, pois a solubilidade permaneceu acima de 85%, valor de referência para avaliar qualidade protéica. Na temperatura de 150°C, a solubilidade protéica, das variedades de soja, variou entre 70 a 85%, indicando processamento térmico adequado. Dos tratamentos térmicos, a temperatura de 150°C por 30 minutos foi adequada para preservar a qualidade protéica e inativar fatores antinutricionais das variedades de soja estudadas.

PC-27-004

AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES DE PASTA DE FARINHAS DE MANDIOCA EXTRUSADAS PARA USO EM PRODUTOS INSTANTÂNEOS

BEATRIZ HELENA BORGES LUSTOSA; MAGALI LEONEL

Instituição: Cerat/Unesp**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A introdução de farinhas instantâneas no mercado é muito interessante para as indústrias processadoras de mandioca. A tecnologia de extrusão é um dos principais processos no desenvolvimento de variados produtos alimentícios, dentre eles as farinhas instantâneas. Este trabalho teve por objetivo avaliar o efeito das condições operacionais do processo de extrusão sobre as propriedades de pasta, visando a produção de uma farinha de mandioca gelatinizada para possível aplicação como ingrediente em produtos de maior digestibilidade para crianças e idosos. O processo de extrusão seguiu o delineamento 'central composto rotacional' para três fatores: umidade, temperatura de extrusão e rotação de rosca. Para a avaliação das propriedades viscoamilográficas das farinhas, crua e extrusada, foi utilizado o Rapid Visco Analyser (RVA). Os parâmetros avaliados foram: viscosidade inicial (VI); pico de viscosidade (PV); quebra de viscosidade (QV); viscosidade final (VF) e tendência a retrogradação (TR). Os resultados obtidos mostraram alterações no perfil amilográfico das farinhas de mandioca extrusadas quando comparadas ao perfil da farinha crua, ocorrendo aumento da viscosidade inicial e, redução do pico de viscosidade, quebra de viscosidade, viscosidade final e tendência a retrogradação das farinhas de mandioca após os tratamentos de extrusão. As propriedades de pasta assumem grande importância quando as farinhas secas pré-gelatinizadas por extrusão são utilizadas em alimentos para espessamento. Considerando que para as farinhas instantâneas são interessantes, considerável viscosidade inicial, presença de pico de viscosidade e baixa tendência a retrogradação, as condições de temperatura (80°C), umidade (16%) e rotação (204rpm) foram as que proporcionaram farinhas de mandioca extrusadas com características desejadas para este tipo de produto.

PC-27-005

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA FERMENTADA A PARTIR DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA COM SABOR DE CAJÁ (*SPONDIAS LUTEA L.*)M^ª DO SOCORRO SOARES ALVES SANTOS; CÍNTIA PEREIRA SILVA; REGILDA SARAIVA REIS MOREIRA-ARAÚJO; ADENILMA SILVA FARIAS; MARCOS ANTÔNIO MOTA ARAUJO**Instituição:** UFPI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A soja (*Glycine max, L*) e seus derivados tem recebido atenção, principalmente devido à qualidade de sua proteína e por ser fonte de outros compostos, como fibras, oligossacarídeos, vitaminas e minerais. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um “leite” de soja fermentado, acrescido de fruta a fim de melhorar o sabor e incentivar o consumo da soja, devido ao seu elevado potencial proteico e funcional, além de otimizá-lo pela aplicação de testes sensoriais. Para obtenção do “Leite” de soja fermentado acrescentou-se ao extrato de soja obtido, a uma temperatura de 45°C, 4% de sacarose e 0,2% de fermento lácteo composto de *Lactobacillus acidophilus* La-5, *Bifidobacterium* BB-12 e *Streptococcus thermophilus* da marca Rich. O “leite” foi armazenado em um recipiente estéril fechado e guardado em estufa a 45°C por um período de doze horas. A bebida “láctea” com sabor foi elaborada através da mistura de “leite” fermentado a 17% de polpa de cajá (*Spondias lutea L.*). Foram aplicados os testes sensoriais de Análise Descritiva Quantitativa e Escala Hedônica em 52 provadores não treinados onde verificou-se que houve diferença estatisticamente significativa ($p < 0,05$) para os atributos sensoriais quanto a cor amarela e sabor acidificado entre o leite fermentado desnatado padrão e o “leite” fermentado de soja com sabor. O “leite” fermentado de soja apresentou cor amarela forte e sabor acidificado, tendo ótima aceitação (80,76%) para o teste sensorial de Escala Hedônica. O leite fermentado com sabor de fruta apresentou pH final de 3,46 e acidez titulável de 0,57%, dado compatível com valores de produtos similares. Em 100g do produto encontramos 4,17g ($\pm 0,002$) de proteínas, 1,07g ($\pm 0,00$) de lipídios, 3,2g de carboidratos, 0,40% ($\pm 0,00$) de cinzas e 91,16% ($\pm 0,01$) de umidade, resultados similares aos obtidos em outros estudos e dos disponíveis no mercado, porém com menores valores de carboidratos e lipídios por não haver adição de lipídios e lactose nesta formulação. O teor de ácido ascórbico encontrado no produto foi de 16,57 mg ($\pm 0,002$), valor superior ao encontrado nos produtos lácteos com cajá (*Spondias lutea L.*) comercializados no mercado local que variavam entre 5,67 e 13,08 mg. Obteve-se um produto extremamente funcional e de alto valor nutritivo agregado, mostrando-se uma boa opção para o consumo de derivados de soja, além de ser isento de lactose e, de poder contribuir para o enriquecimento nutricional tanto de adultos quanto de crianças em faixa etária escolar.

PC-27-006

PERFIL DAS PROPAGANDAS PUBLICITÁRIAS DE ALIMENTOS VEICULADOS POR UMA EMISSORA TELEVISIVA DO BRASIL

PRISCILA CORBANI BRUNO MARIA; MÁRCIA REIS FELIPE; DOROTEIA APARECIDA HÖFELMANN; TATIANA MEZADRI

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Ag. Financiadora:** GOVERNO DO ESTADO DE SC/ ARTIGO 170**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A veiculação de propagandas publicitárias referentes à alimentação tem sido crescente nos últimos anos, sendo que os tipos de alimentos mais apresentados pertencem ao grupo das gorduras, óleos e açúcares. Objetivou-se certificar e qualificar as propagandas de alimentos veiculados durante a programação de uma emissora de TV nacional de canal aberto. Os registros das propagandas foram realizados por meio da gravação de quatro horas consecutivas de programação nos horários de maior índice de audiência (das 18:00 às 22:00 horas) durante os trinta consecutivos dias do mês de novembro de 2006. Os dados foram gravados em um aparelho DVD (Digital Versatile Disc). A emissora selecionada pertencia a uma sucursal nacional da principal rede de televisão de canal aberto do país. Os anúncios foram distribuídos em 15 diferentes categorias. Aqueles enquadrados na categoria gêneros alimentícios foram então distribuídos segundo os grupos da pirâmide alimentar brasileira. As variáveis categóricas foram descritas por meio das frequências absolutas e relativas e seus intervalos de confiança de 95%, considerando-se diferenças significativas valores de $P = 0,05$. Entre as propagandas transmitidas no período das gravações, as lojas de departamento obtiveram maior frequência (21,33%) seguida pelo gênero alimentício (10,25%), no qual o grupo dos doces e açúcares foi o mais frequentemente veiculado (62,16%), seguido pelo grupo das carnes, laticínios e óleos e gorduras (12,16%), pelas hortaliças (0,9%) e pelos cereais (0,45%). Observou-se frequência nula para as frutas. Verificou-se uma inversão dos gêneros mais apresentados nas propagandas em relação à pirâmide alimentar brasileira, onde o grupo de doces e açúcares representou a base da estrutura piramidal, enquanto isso frutas, hortaliças e cereais apresentaram frequências inexpressivas. Sugere-se regulamentação dos alimentos que expostos nas propagandas televisivas, utilizando guias alimentares adequadamente fundamentados visando minimizar o impacto do excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis na população brasileira.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Nutrição e Atividade Física

PC-25-012 a PC-25-016

PC-25-012

ALTURA DE SALTO E EXCREÇÃO DE MAGNÉSIO DE ATLETAS DE VOLEIBOL PROFISSIONAL

LUCIANA SETARO; ALEXANDRE STANZIONI; MARCELO ZANGRANDE MUNHOZ; CÉLIA COLLI

Instituição: USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O salto vertical é uma das principais ações motoras que determina o desempenho de um atleta no voleibol. O magnésio participa como cofator de enzimas envolvidas no metabolismo energético, predominantemente em atividades anaeróbias. O trabalho procurou correlacionar a altura de salto vertical, um dos parâmetros de desempenho físico nessa modalidade, com a ingestão / excreção de magnésio durante o período de competição. Fizeram parte do estudo, 15 atletas masculinos de voleibol profissional pertencentes às equipes infante e juvenil de um time paulista. Para avaliação da ingestão de magnésio, foram aplicados 3 registros alimentares onde os resultados foram posteriormente tabulados no programa Virtual Nutri. Foi coletada a urina de 24h para avaliar a excreção de magnésio, e o mineral foi posteriormente analisado em espectrofotometria de absorção atômica (EAA). Os saltos verticais (Counter Moviment Jump Arm) foram realizados no aparelho Ergo Jump, em dois momentos, manhã e tarde, numa sequência de 6 saltos por período, totalizando 12 saltos. A média de ingestão de magnésio nos atletas estudados foi de 268 (103)mg/d, e a de excreção de magnésio foi de 109 (40)mg/d. Os atletas obtiveram uma altura de salto média de 51,30 (1,9)cm. Não houve correlação entre altura de salto vertical e a ingestão/excreção de magnésio na população estudada. Com relação à ingestão de magnésio, a média se encontrou abaixo dos valores recomendados pelas DRIs, o que confirma menor consumo na população de atletas em geral. Os resultados sugerem que o estudo seja reavaliado em um número maior de sujeitos e em diferentes fases de treinamento, e ressaltam a importância da nutrição em magnésio para o exercício físico. </CENTER. Apoio: CNPq, Esporte Clube Banespa

PC-25-013

ATIVIDADE FÍSICA NA GESTAÇÃO E DESFECHOS DA SAÚDE MATERNO-INFANTIL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA

GILBERTO KAC; MICHAEL MAIA SCHLÜSSEL; ELTON BICALHO; MICHAEL REICHENHEIM

Instituição: Instituto de Nutrição/UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Realizou-se uma revisão sistemática da literatura com o objetivo de investigar o efeito da prática de atividade física durante a gestação em desfechos da saúde materno-infantil. A busca contemplou artigos publicados entre 1980 e 2005 nas bases de dados MEDLINE e LILACS utilizando as palavras-chave: physical activity; physical exercise; pregnancy e gestation. Foram incluídos estudos com desenho epidemiológico do tipo coorte, caso-controle e transversal. Foi feita dupla avaliação da qualidade metodológica dos 37 artigos selecionados, segundo a proposta de Downs & Black. Os resultados foram comparados e a concordância entre os avaliadores (Coeficiente Correlação Intra-classe = 0,898) foi boa. Não houve exclusão de artigos por questões metodológicas, mas foram considerados mais consistentes os resultados de estudos que obtiveram melhores escores. Parece consenso que a prática de atividades físicas de intensidade leve ou moderada não consiste em fator de risco para prematuridade e baixo peso ao nascer, podendo inclusive representar fator de proteção para estes desfechos; além de hipertensão e diabetes gestacional. Contudo, alguns estudos encontraram associação entre atividades específicas, como subir escadas ou permanecer de pé por períodos prolongados e o peso inadequado do recém-nascido, prematuridade e aborto espontâneo. Poucos estudos encontraram associação entre a prática de atividades físicas e o ganho ponderal, tipo de parto e o desenvolvimento e crescimento fetal. Novos estudos devem ser desenvolvidos com o objetivo de preencher estas lacunas, bem como propor recomendações acerca da intensidade, duração e frequência das atividades físicas a serem realizadas durante a gestação. Estes parecem ser os pontos com maior carência de informação uma vez que nem a recomendação feita pelo American College of Obstetrics and Gynecologists, nem tampouco a do Ministério da Saúde, fazem referência a este tipo de especificações.

PC-25-014

INVESTIGAÇÃO DA INGESTÃO ALIMENTAR DE TRIATLETAS NA VÉSPERA DE COMPETIÇÃO

JOICE CONTI; GIOVANA ALBERTINI; KARLA CRISTOFOLETTI; RENATA SOUZA CUNHA; ADRIANE FOGANHOLO; MAYSÁ VEIRA SOUSA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba - UNIMEP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A alimentação de um atleta é diferenciada da alimentação dos demais indivíduos em função do gasto energético significativamente aumentado e da necessidade de nutrientes que varia de acordo com o tipo, a intensidade e duração da atividade física e fase de treinamento, baseando-se nesses fatos, a presente investigação teve como objetivo avaliar o consumo alimentar de triatletas na véspera de competição. A população consistiu de 16 atletas (amadores e profissionais) da faixa etária entre 16 a 43 anos de ambos os sexos que participaram da competição de Triathlon Olímpico realizado em abril de 2007 no município de Piracicaba. Para levantamento do consumo alimentar foram utilizados os métodos de registro alimentar e recordatório de 24h. Foram realizadas medidas antropométricas (peso e estatura) e exame de bioimpedância na véspera e após a competição. Os atletas apresentaram em média 72+10,1 Kg, 1,74+0,1 cm e porcentagem de gordura corporal de 19,13+4,6. Após a competição foi observado redução no peso (-1,63+1 Kg) e na porcentagem de hidratação (-0,33+2,96%). A ingestão energética média foi de 2458+770 Kcal, com proporções entre proteínas, carboidratos (CHO) e lipídeos de 21,14%, 53,47% e 41,65%, respectivamente. A ingestão de CHO na véspera da competição esteve insuficiente (<6,7 g CHO/Kg de peso corporal) em 93,7% dos atletas avaliados sendo preconizado para esse período entre 10 a 12g CHO/Kg de peso corporal. No desjejum, a última refeição antes evento, contribuiu em média 289,1+565,3 Kcal, representando 67,6% de CHO. É fato conhecido que a baixa ingestão de carboidrato e a inadequada reposição hídrica, além de comprometer o desempenho atlético, também diminui a capacidade de recuperação do estresse causado na competição. Diante dos resultados obtidos torna-se então necessárias orientações mais específicas aos atletas da importância da ingestão de carboidratos em suas dietas, principalmente na véspera da competição.

PC-25-015

PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA E PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ESTUDANTES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO

MARIA FERNANDA LAUS; TELMA MARIA BRAGA COSTA; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA

Instituição: Departamento de Psicologia e Educação - FFCLRP/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O padrão de beleza imposto atualmente torna mais freqüente a insatisfação com a imagem corporal, o que pode levar ao engajamento em dietas e exercícios físicos excessivos, fato mais preocupante em adolescentes. Este trabalho objetivou verificar a correlação entre prática de atividade física (AF) e percepção da imagem corporal (PIC) em alunos do ensino médio. Avaliou-se 118 alunos de 5 escolas estaduais (16,5 ± 1,2 anos), 62 meninos e 56 meninas. Aplicou-se o Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ), a Escala de Dedicção ao Exercício (EDE), o Questionário sobre a Imagem Corporal (BSQ) e a Escala de Figuras de Silhueta (EFS) e aferiu-se peso e estatura. Analisou-se os resultados através da ANOVA e dos testes *Post-Hoc* de Newman-Keuls e de Correlação. Encontrou-se uma correlação significativa ($r=0,38$) entre BSQ e EFS e entre IMC e EFS ($r=0,30$) e BSQ ($r=0,31$), indicando que quanto maior o IMC maior a distorção. Entretanto, a EFS não mostrou diferença de sexo ($p=0,93$), tendo o grupo dos subnutridos obtido menores índices de distorção [$F(3,110)=4,83$; $p<0,003$] que os demais ($p<0,05$). Já o BSQ detectou um maior grau de distorção nas meninas [$F(1,110)=13,80$; $p<0,000$] sendo o grupo com sobrepeso o que apresenta mais distorção [$F(3,110)=5,35$; $p<0,001$], exceto quando comparado ao grupo das obesas ($p<0,05$). Quanto à AF, observou-se um maior grau de comprometimento psicológico entre os mais ativos [$F(2,112)=6,57$; $p<0,002$], em relação aos demais ($p<0,05$), contudo, não há diferença entre grau de dedicação e distorção da PIC pelo BSQ ou pela EFS ($p=0,44$ e $p=0,90$) respectivamente. Além disso, não houve diferença significativa entre nível de AF e PIC tanto pelo BSQ ($p=0,59$) quanto pela EFS ($p=0,20$). Assim, embora o BSQ tenha detectado maior grau de distorção em meninas, a EFS não mostrou diferença entre sexo, o que leva a crer que uma grande parcela dos adolescentes possui algum grau de distorção da PIC, que cresce conforme aumenta o IMC, mas que independe do nível de AF praticado e do grau de comprometimento com o exercício.

PC-25-016

INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM ZINCO SOBRE DIENOS CONJUGADOS PLASMÁTICOS EM ADOLESCENTES ATIVOS

KARLA JESUS FERNANDES OLIVEIRA; MARIA EDUARDA DIOGENES; CARMEN MARINO DONANGELO; JOSELY CORREA KOURY; MARIA JULIA CASTRO; MILENE TIELLET LUCENA; ASTROGILDO VIANNA OLIVEIRA JUNIOR

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** CNPQ E CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A suplementação com zinco pode levar a uma menor peroxidação lipídica, contribuindo para a redução de lesões oxidativas causadas pela atividade física intensa. O objetivo deste estudo foi avaliar a influência da suplementação com zinco, sobre níveis plasmáticos de dienos conjugados (DC) em adolescentes fisicamente ativos. Foram selecionados 47 adolescentes jogadores de futebol com idade média de $13 \pm 0,4$ anos, dos quais 21 foram suplementados (S) com 22mg de zinco por dia (gluconato de zinco) e 26 receberam placebo (P) (amido de milho), durante 12 semanas. Foram coletadas amostras de sangue antes (T0) e após (T1) o período de suplementação. O zinco eritrocítico (ZnE) foi determinado por espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICPOES) e os DC por espectrofotometria. O ZnE mostrou uma redução significativa ($p < 0,001$) ao longo do estudo no grupo P (T0: $0,7 \pm 0,2$ e T1: mol/gHb) e manutenção de suas concentrações no grupo S (T0: $0,7 \pm 0,3$ e T1: $0,7 \pm 0,2$ mol/gHb). Os valores encontrados para DC foram maiores ($p < 0,0001$) após as 12 semanas tanto no grupo placebo (T0: $1,1 \pm 0,3$ e T1: $1,7 \pm 0,3$ nmol/g lipídios totais) quanto no grupo suplementado (T0: $1,1 \pm 0,2$ e T1: $1,3 \pm 0,2$ nmol/g lipídios totais). No entanto, a resposta ao tratamento foi significativamente diferente ($p < 0,05$) entre os grupos variando de $-0,6 \pm 0,3$ nmol/g lipídios totais no grupo placebo e de $0,2 \pm 0,3$ nmol/g lipídios totais no grupo suplementado. Nossos resultados mostram que, independente da suplementação com zinco, ambos os grupos apresentaram aumento da concentração de DC durante o estudo reforçando a condição oxidativa associada à prática esportiva. No entanto, esse aumento foi menor no grupo suplementado sugerindo que, possivelmente a suplementação com zinco contribuiu para a estabilização da membrana celular em função da manutenção da concentração de zinco nos eritrócitos.

Temas Livres

Apresentação Pôster Comentado

Nutrição Clínica

PC-25-006 a PC-25-011

PC-26-006 a PC-26-011

PC-27-007 a PC-27-012

PC-25-006

SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDO FÓLICO EM PACIENTES RENAI CRÔNICOS COM HIPERHOMOCISTEINEMIA COM POLIMORFISMOS NA ENZIMA MTHFR

FERNANDA APARECIDA DOMENICI; MARIA TEREZINHA INFAN VANNUCCHI; LIVIA MARIA CORDEIRO SIMÕES-AMBRÓSIO; BEATRIZ NAKAGAWA; HELIO VANNUCCHI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A enzima Metilenotetrahidrofolato Redutase (MTHFR) é importante na regulação do metabolismo da homocisteína (Hcy) a qual, em elevadas concentrações pode conduzir à auto-oxidação com a produção de peróxido de hidrogênio e danos no DNA. Variações nos genes que codificam esta enzima podem ser importantes causas de hiperhomocisteinemia (HHcy) em pacientes renais crônicos. O objetivo foi verificar o efeito da suplementação com ácido fólico nos polimorfismos C677T, A1298C e G1793A da MTHFR em pacientes renais crônicos com HHcy. Foram genotipados 89 pacientes renais crônicos para as mutações C677T, A1298C e G1793A usando a técnica de PCR (reação em cadeia da polimerase) e a Hcy foi dosada por Kit IMMULITE®, sendo considerado HHcy valores acima de 12 µmol/L. Os pacientes foram divididos em grupos de acordo com a presença ou não dos polimorfismos e HHcy. Os grupos que receberam suplementação oral de 2 mg de ácido fólico durante 45 dias foram: G1 (pacientes com C677T, n=20), G2 (pacientes com A1298C, n=16), G3 (pacientes com G1793A, n=3). Antes e depois da suplementação, foram verificadas as presenças de peroxidação lipídica (MDA) por HPLC com detecção fluorimétrica e danos no DNA por meio do Teste do Cometa. A concentração média de Hcy no G1 foi 30,63±22,99 µmol/L, G2 25,72±13,90 µmol/L e G3 20,20±4,76 µmol/L. Antes e depois da suplementação a concentração de MDA do G1 foi 0,98±0,51 µmol/L contra 0,60±0,36 µmol/L no G2 foi 1,11±0,42 µmol/L contra 0,51±0,22 µmol/L e no G3 foi 1,01±0,37 µmol/L contra 0,66±0,38 µmol/L. Danos no DNA por meio do Teste do Cometa no G1 foi 228,15±37,42a contra 205,80±30,42b, no G2 foi 219,81±37,17a contra 219,69±32,32a e no G3 foi 210,33±12,66a contra 192,33±29,77a. Constatou-se alta prevalência de mutações em pacientes renais em estágio final de doença renal acompanhado de elevadas concentrações de homocisteína e conclui-se que os polimorfismos C677T, A1298C e G1793A se constituem em fatores de risco na doença renal. Pode-se observar com os resultados obtidos que o ácido fólico diminuiu ($p<0,05$) a peroxidação lipídica em G1 e G2 e somente no G1 houve redução ($p<0,05$) do dano oxidativo ao DNA. O polimorfismo C677T parece ser menos danoso ao paciente renal do que os outros polimorfismos mostrando uma proteção da peroxidação lipídica e conseqüentemente de dano oxidativo ao DNA.

PC-25-007

CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA NA DOENÇA RENAL CRÔNICA: UMA MEDIDA SIMPLES E PRÁTICA PARA PREDIZER GORDURA VISCERAL E OS FATORES DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR

FABIANA M. RIBEIRO SANCHES; CARLA MARIA AVESANI; MARIA AYAKO KAMIMURA; MARCELO MONTEBELLO LEMOS; ALESSANDRA D. BARBOSA JANCIKIC; PRISCILA VASSELLAI; SERGIO ANTONIO DRAIBE; LILIAN CUPPARI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Ag.Financiadora:** CAPES/ FUNDAÇÃO OSWALDO RAMOS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O excesso de gordura abdominal, especialmente de gordura visceral está associado a várias complicações metabólicas como, hipertensão, diabetes, dislipidemia e doença cardiovascular (DCV). Na população geral, já está bem estabelecido que a circunferência da cintura é um marcador confiável de gordura visceral e apresenta uma forte associação com os fatores de risco para DCV. Entretanto, esta relação nunca foi avaliada na doença renal crônica (DRC). Objetivo: Avaliar a circunferência da cintura como um marcador de gordura visceral e a sua relação com os fatores de risco para DCV em pacientes com DRC na fase não dialítica. Metodologia: Este estudo incluiu 122 pacientes de ambos os sexos entre os estágios 2 e 5 da DRC (75 homens (61%), idade = 55,3 ± 10,3 anos, IMC = 27,1 ± 5,2 kg/m² + clearance de creatinina 36,5 ± 17,6 mL/min, 30% diabéticos). A circunferência da cintura foi medida no nível umbilical. As áreas de gordura visceral e subcutânea foram medidas por meio da tomografia computadorizada no nível umbilical, enquanto a gordura total e a gordura do tronco foram determinadas pela absorciometria de raios X de dupla energia (DEXA). Foram obtidos exames laboratoriais e o índice HOMA foi calculado para avaliar resistência à insulina. Resultados: A circunferência da cintura não apresentou diferença entre homens e mulheres (94,5 ± 10,3 vs 93,8 ± 14,9 cm; $p=0,80$, respectivamente), no entanto a gordura visceral foi significativamente maior nos homens (109,3 ± 7,2 vs 75,9 ± 96,4 cm²; $p<0,01$) e a gordura subcutânea nas mulheres (153,6 ± 68,3 vs 230,4 ± 129,5 cm²; $p<0,01$). Não houve diferença entre os grupos em relação à gordura do tronco ou ao índice de massa corporal (IMC). A circunferência da cintura se correlacionou fortemente com a gordura visceral tanto nos homens ($r=0,76$; $p<0,01$) quanto nas mulheres ($r=0,81$; $p<0,01$). Nos homens, tanto a circunferência da cintura como a gordura visceral correlacionaram-se positivamente com os triglicérides ($r=0,29$ e $r=0,25$; $p<0,05$, respectivamente) e o índice HOMA ($r=0,51$ e $r=0,45$; $p<0,01$) e negativamente com o HDL-c ($r=-0,43$ e $r=-0,39$; $p<0,01$). Já no grupo das mulheres, a circunferência da cintura se correlacionou somente com a proteína C-reativa ($r=0,59$; $p<0,01$) e o índice HOMA ($r=0,48$; $p<0,01$), enquanto a gordura visceral se associou com a proteína C-reativa ($r=0,68$; $p<0,01$), colesterol total ($r=0,35$; $p<0,05$), LDL-c ($r=0,35$; $p<0,05$), triglicérides ($r=0,38$; $p<0,05$) e índice HOMA ($r=0,55$; $p<0,01$). Conclusão: Esses achados indicam que, a circunferência da cintura foi um marcador confiável de gordura visceral em ambos os sexos e, além disso, esteve associada com os fatores de risco para DCV principalmente nos homens.

PC-25-008

RELAÇÃO ENTRE ADIPOSIDADE E NÍVEIS SÉRICOS DE PTH E 1,25(OH)2D3 EM MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA COM OSTEOPOROSE

PATÍCIA DE SOUZA GENARO; MARCELO MEDEIRO PINHEIRO; VERA LÚCIA SZEJNFELD; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Acredita-se que exista uma modulação da lipogênese/lipólise a partir da variação do cálcio intracelular no adipócito e da alta produção de paratormônio (PTH) e de 1,25(OH)2D3. Objetivo: avaliar a relação entre adiposidade e níveis séricos de PTH e 1,25(OH)2D3 em mulheres na pós-menopausa com osteoporose. Material e Métodos: Foram avaliadas 45 mulheres na pós-menopausa, com média de idade de $63,3 \pm 8,2$ anos, e diagnóstico recente de osteoporose. As pacientes realizaram exame de absorciometria por dupla emissão de raios-X (DXA) para avaliação da composição corporal e amostras de sangue foram coletadas para exames bioquímicos do metabolismo mineral e ósseo (cálcio total, cálcio iônico, paratormônio intacto e 1,25(OH)2D3). Resultados: Observou-se que em média o peso corporal foi de 57,2 (8,2) Kg e o IMC de 25,2 (4,2) Kg/m2. Verificou-se ainda que 55,5% das pacientes tinham IMC acima de 25 Kg/m2 e a 82,2% tinham porcentagem de gordura corporal acima de 32%. O PTH esteve elevado (acima de 54 pg/ml) em 51% das mulheres. Os níveis de cálcio, fósforo e da 1,25(OH)2D3, estiveram dentro dos parâmetros de normalidade. Houve correlação significativa do PTH com a gordura abdominal ($r = -0,327$, $p = 0,02$) e com a 1,25(OH)2D3 ($r = 0,365$, $p = 0,01$). Não houve correlação significativa entre a entre a 1,25(OH)2D3 e os parâmetros de adiposidade. Conclusão: O PTH esteve relacionado com a 1,25(OH)2D3 e a adiposidade em mulheres na pós-menopausa com osteoporose.

PC-25-009

CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA COMO MARCADOR DAS VARIAÇÕES DA GORDURA ABDOMINAL NOS PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA

CLAUDIA MODESTO DE OLIV VELLUDO; MARIA AYAKO KAMIMURA; FABIANA MOTA RIBEIRO SANCHES; MARCELO MONTEBELLO LEMOS; MARIA EUGÊNIA FERNANDES CANZIANI; SÉRGIO ANTÔNIO DRAIBE; LILIAN CUPPARI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP/EPM**Ag.Financiadora:** FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE SP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O aumento da gordura abdominal está intimamente associado aos fatores de risco para doença cardiovascular, considerada a principal causa de mortalidade nos pacientes com doença renal crônica (DRC). Sendo assim, parâmetros simples e confiáveis para estimar a gordura abdominal são importantes para o monitoramento desses pacientes. Objetivo: Avaliar a circunferência da cintura (CC) como preditor de gordura abdominal nos pacientes com DRC na fase não dialítica. Metodologia: Neste estudo prospectivo de 12 meses, foram incluídos 87 pacientes ($56,2 \pm 10,4$ anos; 62,1% homens; 28,7% diabéticos, IMC $27,3 \pm 5,1$ kg/m2, depuração de creatinina $37,3 \pm 17,5$ mL/min/1,73m2). A medida da CC foi realizada ao nível umbilical, sendo a média de 3 valores utilizada para o estudo. A tomografia computadorizada foi utilizada como método de referência para avaliação da gordura abdominal total (GAT), visceral (GAV) e subcutânea (GAS). Resultados: A CC correlacionou-se significativamente com as medidas de gordura abdominal tanto nos homens (GAT: $r=0,89$ $P<0,001$; GAV: $r=0,74$ $P<0,001$ e GAS: $r=0,79$ $P<0,001$) como nas mulheres (GAT: $r=0,90$ $P<0,001$; GAV: $r=0,78$ $P<0,001$ e GAS: $r=0,86$ $P<0,001$). Após 12 meses, não foram observadas modificações nas medidas de CC (início: $94,7 \pm 11,6$ cm e 12 meses: $94,8 \pm 11,8$ cm $P=0,66$), mesmo quando avaliadas por gênero. A GAT não sofreu variação (início: $280,5 \pm 145,6$ cm e 12 meses: $289,6 \pm 149,8$ cm $P=0,12$), enquanto a GAV aumentou (início: $94,1 \pm 71,6$ cm e 12 meses: $111,9 \pm 82,5$ cm $P<0,001$) e a GAS se manteve (início: $186,0 \pm 104,1$ cm e 12 meses: $178,4 \pm 101,5$ cm $P=0,09$). O mesmo comportamento foi observado no grupo de mulheres (GAT início: $305,2 \pm 176,3$ cm e 12 meses: $312,2 \pm 172,2$ cm $P=0,51$; GAV início: $68,6 \pm 58,7$ cm e 12 meses: $85,7 \pm 66,2$ cm $P=0,004$; GAS início: $236,9 \pm 131,9$ cm e 12 meses: $228,4 \pm 129,0$ cm $P=0,45$). No grupo dos homens, apesar da GAT não ter sofrido variação (início: $265,4 \pm 122,6$ cm e 12 meses: $275,8 \pm 134,1$ cm $P=0,14$) e a GAV ter aumentado (início: $109,7 \pm 74,7$ cm e 12 meses: $127,9 \pm 87,7$ cm $P=0,005$), a GAS diminuiu significativamente (início: $154,9 \pm 67,0$ cm e 12 meses: $147,8 \pm 64,4$ cm $P=0,02$). Conclusão: Apesar da CC apresentar boa correlação com as medidas de gordura abdominal avaliadas pela tomografia computadorizada, este método parece não ser capaz de detectar as variações na distribuição intra-abdominal de gordura em pacientes na fase não dialítica da DRC.

PC-25-010

INVESTIGAÇÃO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES E DISTORÇÃO DE IMAGEM CORPORAL EM BAILARINOS PROFISSIONAIS

RITA CÁSSIA AQUINO; PATRÍCIA VASQUES CORTELLI

Instituição: Universidade São Judas Tadeu**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução. A dança é uma das atividades físicas consideradas mais completas, mas pode torna-se uma obstinação devido às suas exigências tradicionais: aulas e ensaios diários, peso adequado e musculatura rígida e delineada. Objetivos. Investigar a presença de transtornos alimentares e a presença de distorção da imagem corporal em bailarinas profissionais de uma cia de ballet clássico. Metodologia. A amostra foi composta por 20 bailarinas clássicas profissionais de uma cia de dança de São Paulo, entre 15 e 18 anos de idade. Para o diagnóstico do estado nutricional foram aferidos o peso (kg) e estatura (cm) para a obtenção do IMC (Índice de Massa Corpórea). Para a avaliação de atitudes e comportamentos em relação a transtornos alimentares (TA) aplicou-se o Eating Attitudes Test (EAT-26) e o Bulimic Investigatory Test Edinburgh (BITE). Para avaliar a insatisfação com a imagem corporal utilizou-se o Body Shape Questionnaire (BSQ), que mede o grau de preocupação com a forma do corpo. O estado nutricional, os comportamentos alimentares e a satisfação com a imagem corporal foram relacionados em tabelas de contingência para análise estatística não paramétrica. Resultados. Com relação ao estado nutricional das bailarinas, constatou-se eutrofia em 100% do grupo (45% apresentaram o IMC entre 18,5 e 20 kg/m² e 55% entre 20 e 25 kg/m²). Na avaliação de TA e no uso do EAT-26, constatou-se que 45% das bailarinas apresentaram algum comportamento de risco e todas com IMC entre 18,5 e 20 kg/m². Na avaliação do BITE, constatou-se que 15% das bailarinas estudadas apresentaram sintomas importantes para bulimia nervosa. Em 35% das bailarinas estudadas verificou-se médio risco para bulimia e todas com IMC entre 18,5 e 20 kg/m², o que permitiu constatar relação entre o comportamento alimentar e menor peso corporal. Com relação ao questionário referente à distorção de imagem corporal (BSQ), observou-se que 10% da população estudada apresentaram resultados considerados “graves”, apresentando também IMC entre 18,5 e 20 kg/m². Conclusão. Apesar de não serem observadas evidências da presença de anorexia e bulimia nervosa entre as bailarinas estudadas, os resultados apresentados mostram a presença de preocupações excessivas com o peso corporal, associada à leve distorção da imagem corporal, mais freqüente entre as bailarinas com menor IMC ($p < 0,05$).

PC-25-011

PIRÂMIDE ALIMENTAR BRASILEIRA ADAPTADA PARA PORTADORES DE DIABETES MELITO

RITA CASSIA AQUINO; GREISSE VIERO SILVA; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução. O uso da pirâmide dos alimentos para a orientação nutricional em diferentes situações clínicas tem se ampliado na medida em que o portador de alguma doença crônica necessita de instrumentos educativos que permitam realizar escolhas alimentares corretas. Objetivo. O presente estudo teve como objetivo adaptar a pirâmide dos alimentos para o uso de portadores de diabetes. Metodologia. A lista de alimentos equivalentes dos oito grupos da pirâmide foi revisada e acrescida da quantidade de carboidratos por porção e calculada a equivalência por 15g de carboidratos. Também foi elaborada uma tabela com os valores de índice glicêmico (IG) e carga glicêmica (CG) dos principais alimentos dos grupos da pirâmide. O total de carboidratos das porções foi levantado na Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para decisão nutricional (PHILIPPI, 2001) e o índice glicêmico (IG) obtido da International tables of glycemic index (FOSTER-POWELL e col. 2002). A carga glicêmica foi calculada a partir da quantidade de carboidrato presente na porção da pirâmide [$CG = (IG \times \text{teor de carboidrato "disponível"} \div 100)$]. A quantidade de carboidratos permite o uso da pirâmide na orientação de portadores de diabetes que realizam contagem de carboidratos. O IG e a CG permite a seleção de alimentos para o planejamento de refeições de baixo IG. Resultados. Foram disponibilizados os oito grupos de alimentos, além de uma dieta de 2000 kcal. Como exemplo de utilização do instrumento desenvolvido pode-se citar o arroz branco (125g) que possui 25,5 gramas de carboidratos (1,7 equivalente de porções padronizadas de 15g), IG igual a 56 (média de 10 estudos) e CG de 14,3. Conclusões. Apesar das controvérsias sobre a validade e a praticidade do IG e CG para portadores de diabetes, o instrumento proposto permite, pelos princípios da alimentação saudável, melhor orientação, possibilitando escolhas alimentares saudáveis e mais adequadas as suas condições clínicas e qualidade de vida.

PC-26-006

BIOMARCADORES DE BALANÇO REDOX EM SANGUE DE PORTADORES DE HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA (HAS) PRIMÁRIA

SANDRA MARY VASCONCELOS L; MARÍLIA GOULART O F; MARIA ALAYDE SILVA M; JOSÉ BENEDITO MOURA F; MARA BENFATO S; VANUSA MANFREDINI; GILBERTO FONTES

Instituição: Universidade Federal de Alagoas**Ag.Financiadora:** MIN SAÚDE/CNPQ/SESAU-AL/FAPEAL E CNPQ/ED UNIVERSAL**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução:A hipótese oxidativa da HAS indica a importância de estudar os fenômenos pró e antioxidantes (AO) envolvidos na sua patogênese. **Objetivos:**Verificar o balanço redox em sangue de hipertensos via análise quantitativa de biomarcadores de estresse oxidativo. **Metodologia:**Estudo caso-controle, selecionados 20/433 (4,6%) hipertensos-H e 21/63 (33,3%) controles-C, adultos, com colesterol-col ≤ 200 mg/dL, glicemia-glic ≤ 100 mg/dL, não-obesos, não fumantes, mulheres fora da menopausa, submetidos a 4 semanas de preparo(sem suplementos nutricionais, paracetamol, dexametazona e álcool).O sangue coletado em jejum de 12h (plasma, soro e hemáceas)foi armazenado a -80° até a leitura.Foram analisadas:(1)enzimas AO superóxido dismutase-SOD(U/gHb),catalase-CAT(KU/gHb) e glutatona peroxidase-GPx(U/gHb); (2)AO de baixa massa molecular-BMM glutatona-GSH e Ác Úrico; Proteínas de transporte de metais de transição-PTMT ceruloplasmina-CER e Transferrina-TE,(3)Marcadores de dano oxidativo-MDOx Malondialdeído-MDA(mmol/L) e carbonila(nmol/gptna).Aplicou-se teste de Kolmogorov-Smirnov e teste de Tukey utilizando SPSS e adotou-se $p \leq 0,05$. **Resultados:**(1)Critérios de seleção H vs C ($p > 0,05$): $46,9 \pm 6,9$ vs $45,8 \pm 3,8$ anos, 70% vs 71% mulheres,IMC $26 \pm 2,4$ vs $26 \pm 2,9$ Kg/m², col $170,8 \pm 13,2$ vs $151 \pm 23,6$ mg/dL, glic $86 \pm 10,1$ vs $81 \pm 10,5$ mg/dL.(2)Balanço redox H vs C ($p < 0,05$): Enz AO CAT $1498,8 \pm 575$ vs $1649 \pm 407,4$ e GPx $20,5 \pm 9,4$ vs $7,7 \pm 9,6$; AOBMM GSH $5,3 \pm 2,8$ vs $8,9 \pm 5,1$; PTMT CER $38,6 \pm 8,6$ vs $33,8 \pm 3,9$; MDOx MDA $2,8 \pm 4,4$ vs $8,5 \pm 6,8$. **Conclusão:**CAT e GSH diminuídas e CER elevada indicam estresse oxidativo nos hipertensos, assim como GPx aumentada e MDA diminuído, pois GPx estaria em maior demanda com a elevação de ONOO- na HAS e, estaria atuando sobre ROO•, diminuindo a peroxidação lipídica daí o encontro de níveis diminuídos de MDA.

PC-26-007

PADRÃO DE LIPIDEMIA DE ESCOLARES COM EXCESSO DE PESO

MILENA FIORAVANTE; MARIANA PALMA GUIMARÃES; MAYRA P FREZZA; FERNANDO MORETO; ANA ELISA MADALENA RINALDI; MARITA SCARPIM MECCA; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: UNESP - Botucatu**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A obesidade infantil já é considerada um dos principais problemas de saúde pública, pela prevalência crescente e pela morbi-mortalidade associada. Parte da morbidade está relacionada às dislipidemias. **Objetivo:** Avaliar as possíveis alterações no perfil lipídico de escolares com excesso de peso de ambos os sexos do município de Botucatu - SP. **Casística e Métodos:** Foram avaliados 78 crianças com idade de $9,4 \pm 2$ anos com IMC médio (kg/m⁺) classificado no P94. Foi realizado avaliação antropométrica com mensuração de peso (kg), estatura (m), circunferência da cintura (CC) e dobras cutâneas tricipital e subescapular. Para classificação do estado nutricional utilizou o IMC segundo CDC, 2000 e o cálculo da porcentagem de gordura corporal pela equação de Slaughter (1988) e os valores de referência segundo Lohman (1987). Foram dosados colesterol total e frações, triglicerídios (TG) e glicemia em jejum. **Resultados:** Todas as crianças apresentaram CC alterada (77 ± 10 cm) e porcentagem de gordura corporal elevada ($31,1 \pm 5,9\%$), classificadas segundo idade e sexo. Os resultados dos exames bioquímicos mostraram que $30,8\%$ apresentaram valores alterados de colesterol total, $25,6\%$ de HDL-c, $19,2\%$ de LDL-c e $17,9\%$ de TG. Em relação à glicemia de jejum, os valores estavam dentro da normalidade. **Conclusão:** Escolares com excesso de peso apresentaram também adiposidade abdominal e dislipidemia aterogênica de quase 25% com normoglicemia sugerindo etiologia dietética e sedentarismo com recomendações de incentivo a mudança do estilo de vida intra e extra escola. CNPq, FAPESP

PC-26-008

ANALYSIS OF THE PERILIPIN POLYMORPHISMS IN OBESE CHILDREN (OC): EFFECT ON WEIGHT-LOSS

SOPHIE M DERAM; CHRISTIANE Y NICOLAU; MARIANA DB RODRIGUEZ; ELIANE FRAZZATTO; ISABEL GUAZZELLI; ALFREDO HALPERN; SANDRA M VILLARES

Instituição: FMUSP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Objectives: Obesity characterized by an excessive adipose tissue has been the focus of efforts to identify candidate genes. Perilipin is a major protein found in adipocytes and is one of the key regulator of lipolysis. Perilipin knockout mice are lean and resistant to diet-induced obesity. The objective of the study was to examine the association of several polymorphisms at the perilipin (PLIN) locus with obesity and weight reduction in response to a five months multi-disciplinary treatment in obese children. Children and care-taker were oriented with nutritional education and physical activity. Material & Methods: A total of 228 obese children (age 10.7 ± 1.2 years) (BMI 30.3 ± 4.4 kg/m²; BMIzscore 2.30 ± 0.4) were evaluated at baseline and after the dietary follow-up treatment for weight. Three polymorphisms at the PLIN locus were genotyped: PLIN 6209 T/C (intron 2), PLIN 11482 G/A (intron 6), and PLIN 14995 A/T (exon 9, untranslated region). Genotyping was carried out using Taqman assays. Results: Allele frequency is respectively 0.48, 0.30 and 0.26. PLIN 6209 T/C and PLIN 11482 G/A are in Linkage Disequilibrium ($D=0.999$, $r=0.67$) which is similar to results in other populations. We didn't find any significant resistance to weight-loss with the minor A-allele at the PLIN 11482G>A polymorphism as found in Corella et al., but this variant shows at baseline a higher triglycerides (110 ± 48 vs 94.1 ± 42.8 ; $p=0.007$) and lower HDL (40.6 ± 9.3 vs 43.4 ± 9.7 , $p=0.029$). The minor T-allele at the PLIN14995 A>T polymorphism was associated with higher weight-loss (3.4 ± 3.7 vs 1.9 ± 3.4 kg; $p=0.002$), higher loss of ZBMI (0.24 ± 0.18 vs 0.17 ± 0.14 ; $p=0.003$), and a significantly improvement of: Waist circumference (90.2 ± 10 vs 95.3 ± 10 ; $p=0.021$) and Final Insulin (13 ± 7.6 vs 15.7 ± 7.8 ; $p=0.021$). Conclusion: PLIN14995T carriers were more prone to weight-loss and loss of degree of obesity (ZBMI) in a multi-disciplinary program suggesting that this polymorphism may

PC-26-009

CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL COMO MARCADOR DA PRESENÇA DE ALTERAÇÕES CLÍNICO-LABORATORIAIS INDICATIVAS DE RISCO CARDIOVASCULAR. ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO

ROBERTA SOARES LARA CASSANI; ANDRÉ SCHMIDT; ANTONIO PAZIN; FERNANDO NOBRE; JOSÉ ERNESTO DOS SANTOS

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A Circunferência Abdominal (CA) representa medida antropométrica simples, que compõe os critérios diagnósticos de Síndrome Metabólica (SM). Contudo, a presença de alterações nos outros marcadores da SM ainda carece de maior elucidação. Presença de CA alterada pode ser indicativa de alteração nos outros fatores, assim como da necessidade de investigação adicional. OBJETIVO: Avaliar a relação entre as dimensões da CA e a presença de alterações clínico-laboratoriais (ACL) sugestivas de SM. MÉTODOS: Foram avaliados 913 homens saudáveis, com idade média de 35 ± 8 anos divididos em 3 grupos de acordo com as CA (cm): I - CA < 94; II - $94 \leq CA < 102$; III - CA ≥ 102 . Foram obtidas medidas antropométricas, pressão arterial (PA) e coleta de sangue para verificação dos níveis de Colesterol Total (CT), Triglicérides (TG) e Glicemia (GL) expressos em mg%. RESULTADOS: CA apresentou excelente correlação com a presença de FR. No grupo I, 41% dos sujeitos não tiveram qualquer alteração clínico-laboratorial, entretanto apenas 14% dos indivíduos estavam isentos de alterações nos grupos II e III. Houve incremento nos valores absolutos e no percentual de sujeitos com COL > 200mg%, TG > 150mg%, GLIC > 110mg% e PA > 130/80mmHg (tabela -% alterados) nos diferentes grupos de CA. CONCLUSÕES: CA apresenta relação estreita com a presença e grau de ACL, sugerindo ser importante na avaliação antropométrica de rotina para identificar indivíduos com possíveis FR para DAC.

PC-26-010

OSTEOPOROSE NA ARTRITE REUMATÓIDE, QUAIS OS FATORES QUE ESTÃO ASSOCIADOS?

KARIN SEDÓ SARKIS; MARCELO MEDEIRO PINHEIRO; MARIANA BARBIERI SALVADOR; RAISSA GOMES SILVA; CRISTIANO ZEBINI; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A Artrite Reumatóide (AR) é uma doença auto-imune, inflamatória sistêmica que pode levar à manifestações extra-articulares como a osteoporose. O objetivo deste estudo foi investigar a influência da dieta e da composição corporal na Densidade Mineral Óssea (DMO) em mulheres com AR. Trata-se de estudo transversal, com 45 mulheres em acompanhamento ambulatorial, que preenchiam os critérios do ACR. A média de idade foi de 55,1 (10,4) anos e a média de duração da doença foi de 7,5 (5,6) anos. As pacientes foram divididas em dois grupos de acordo com a DMO: grupo 1- DMO normal (n=24) e grupo 2 - osteoporose (n=21), segundo os critérios da OMS (1994). Avaliou-se o estado funcional, a atividade da doença e a ingestão alimentar, através dos questionários: Health Assessment Questionnaire (HAQ), Disease Activity Score (DAS28) e Questionário de Frequência Alimentar validado, respectivamente. As médias de ingestões diárias foram calculadas e ajustadas pela energia. A porcentagem de Gordura Corporal (%GC), Massa Magra Total (MMT), Massa Muscular Esquelética (MME), Índice de Massa Muscular Esquelética (IMME) e a DMO foram mensuradas pelo DXA (GE Lunar Radiation Corporation). Realizou-se testes paramétricos, sendo considerados significativos quando $p < 0,05$. Não houve diferenças significativas no HAQ, DAS28 e uso de prednisona oral entre os grupos. Ambos apresentaram médias de ingestões de cálcio e vitamina D abaixo dos valores recomendados ($597,3 \pm 281,7$ mg/dia vs $692,2 \pm 217,1$ mg/dia e $60,7 \pm 56,9$ vs $88,1 \pm 89,6$ UI/dia, grupo 1 e 2, cálcio e vitamina D, respectivamente). No modelo de regressão linear, ser idosa, ter mais de 7,5 anos de AR, reduzida %GC, MMT, IMME e com alta ingestão de lipídeos, foram negativamente associados com a DMO [Femur total = $0,637 - 0,008$ (idade) - $0,009$ (duração da doença) + $0,073$ (IMME) + $0,006$ (%GC), com $R^2=66,8$; $p < 0,001$]. Este estudo indica dois fatores modificáveis que podem contribuir para a DMO em pacientes com AR; a composição corporal e a redução na ingestão de lipídeos.

PC-26-011

IMPORTÂNCIA DA TERAPIA ANTI-RETROVIRAL (TARV) EM USO NA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PEDIÁTRICOS COM HIV/AIDS

SUZANA C T C LIMA; THAIS CAMPOS CARDENAS; JOSÉ A G ARÊAS; HELOISA H S MARQUES

Instituição: Instituto da Criança - HCFMUSP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: O suporte nutricional adequado garante o crescimento e desenvolvimento, a correção de deficiências nutricionais e a minimização dos efeitos deletérios da infecção pelo HIV em crianças. O presente estudo destaca a importância da interação droga-nutriente na avaliação do estado nutricional. **OBJETIVOS:** Descrever as principais deficiências nutricionais e associação com a TARV (terapia anti-retroviral) em uso, em crianças com HIV/Aids. **METODOLOGIA:** Neste estudo transversal, empregaram-se os seguintes dados secundários do protocolo de seguimento ambulatorial para Aids pediátrica: idade, peso, estatura, classificação pediátrica de Aids (*Centers for Disease Control and Prevention HIV/AIDS-CDC, 1994*), TARV em uso, hemograma completo, triglicérides e colesterol total. Foram descritas as prevalências de anemia (WHO, 2001), hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia (Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2005). Investigou-se a associação entre: a anemia e o uso do AZT (zidovudina) e as dislipidemias e o uso de IP (inibidores de protease). O projeto foi aprovado pelos Comitês de Ética e Pesquisa envolvidos. **RESULTADOS:** Participaram do estudo 63 crianças com idade entre 5-10 anos, sendo 47,6% do sexo masculino. Em 46% (29 casos) constatou-se algum tipo de desnutrição, tendencialmente nas crianças em estágios mais avançados da doença. A maior frequência de desnutridos ocorreu quando o escore-z de E/I (estatura para idade) foi considerado, com 39,7% dos casos de desnutrição; refletindo-se o comprometimento de longa duração (*stunting*) no crescimento da criança, não raro, desde o nascimento. Encontrou-se 19% (12 casos) de anêmicos; sendo que dentre 12 crianças tratadas com AZT, 8 eram anêmicas, confirmando-se associação entre o uso do medicamento e anemia. ($p=0,022$). Apresentaram-se taxas limítrofes e aumentadas de triglicérides em 51,7% e de colesterol em 53,5%, frequentemente encontradas em crianças tratadas com IP. **CONCLUSÃO:** A desnutrição desde o nascimento e/ou em estágios mais avançados da doença, a anemia e as dislipidemias associadas à TARV em uso, são características que devem ser consideradas ao equacionar intervenções nutricionais precoces ou futuras, prevenindo e/ou contribuindo no tratamento das deficiências prevalentes nesta população.

PC-27-007

RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES CIRÚRGICOS

VANIA APARECIDA LEANDRO-MERHI; JOSÉ LUIZ BRAGA AQUINO; JOSÉ GONZAGA TEIXEIRA CAMARGO; PATRÍCIA BASTON FRENHANI; LARISSA RIBEIRO BALDASSO

Instituição: Puc-Campinas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: Dada a influência que o estado nutricional exerce em pacientes hospitalizados para tratamento cirúrgico, torna-se fundamental o conhecimento do risco nutricional presente nesta clientela. **OBJETIVOS:** Caracterizar e comparar o risco nutricional em grupos de doenças de pacientes cirúrgicos. **METODOLOGIA:** Foram estudados 512 pacientes cirúrgicos portadores de abdome agudo (AA), doenças do trato digestório (DTD), doenças de vias biliares (DVB), doenças ginecológicas (DGIN), doenças vasculares (DVA), hérnias e traumas, sendo analisados os seguintes indicadores do estado nutricional: índice de massa corporal (IMC), perda de peso recente, consumo energético habitual (CEH) e contagem de linfócitos. Os dados foram processados pelo programa SPSS, sendo aplicado o teste qui-quadrado para comparação de proporções, com nível de significância de 5%. **RESULTADOS:** Verificou-se que os pacientes com trauma e hérnia apresentaram IMC mais baixo e aqueles com AA mostraram maior porcentagem de perda de peso recente, com diferença significativa quando comparados com os outros grupos de doenças ($p=0,0222$ e $p=0,0048$, respectivamente). O CEH inferior a 1000 kcal foi mais frequente nos pacientes portadores de DVA ($p=0,0311$) e, pacientes com AA mostraram maior depleção de linfócitos ($p<0,05$), sendo que pacientes com trauma e DVA foram aqueles que apresentaram maior tempo de internação ($p<0,0001$). **CONCLUSÃO:** Os dados permitiram concluir que pacientes portadores de hérnia, AA, trauma e DVA foram aqueles que apresentaram maior risco nutricional durante a internação, o que poderia influenciar a ocorrência de complicações durante o tratamento.

PC-27-008

IMPACTO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL SOBRE O CONTROLE DA FOSFATEMIA DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

ANA PAULA BAZANELLI; JULIANA MEGUMI NISIO; MARIA AYAKO KAMIMURA; MIRIAM GHEDINI GARCIA-LOPES; FABIANA MOTA RIBEIRO SANCHES; PRISCILA VASSELLAI; CLAUDIA M OLIVEIRA VELLUDO; SILVIA REGINA MANFREDI; MARIA EUGENIA CANZIANI; SÉRGIO ANTONIO DRAIBE; LILIAN CUPPARI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP/EPM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O controle do fósforo sérico é um desafio no tratamento de pacientes submetidos à terapia de hemodiálise. Assim, o emprego de estratégias educativas poderia contribuir para melhorar a adesão destes pacientes ao tratamento. **Objetivos:** Avaliar o impacto de um programa de educação nutricional sobre os conhecimentos a respeito do fósforo e sobre a concentração sérica de fósforo de pacientes em hemodiálise. **Metodologia:** O estudo foi do tipo do tipo pré-teste/pós-teste, onde um único grupo foi o seu próprio controle. Foram incluídos 147 pacientes que estavam programa de hemodiálise [85M/62F, idade=50,5±15,7anos(x±DP), tempo em diálise= 32(1-205)meses(mediana e extremos)] durante o período de Agosto a Dezembro de 2006. O material educacional aplicado incluiu um questionário de avaliação de conhecimentos, uma palestra de 40 minutos, jogos e livretos educativos. Foram avaliados o fósforo e a uréia séricos, e a eficiência da diálise por meio do cálculo do Kt/V. **Resultados:** Após a aplicação do programa educacional houve um aumento significativo da pontuação do questionário de conhecimentos (5,7±1,1 para 6,6±0,7; $P<0,01$) e uma redução do fósforo sérico (5,5±1,57mg/dl para 5,2±1,55mg/dl; $P<0,01$), que foi acompanhada pela manutenção da uréia sérica e pelo aumento do Kt/V (1,34±0,28 para 1,43±0,31; $P<0,01$). Com o objetivo de analisar o impacto do programa educacional sobre a hiperfosfatemia, os pacientes foram divididos de acordo com o fósforo sérico antes do início do programa: grupo normofosfatêmico (n=81, fósforo sérico <5,5mg/dl) e grupo hiperfosfatêmico (n=66, fósforo sérico +5,5mg/dl). No grupo normofosfatêmico, não houve alterações no fósforo sérico. Já no grupo hiperfosfatêmico observou-se uma redução significativa da concentração sérica de fósforo (6,9±1,2 para 5,8±1,6mg/dl; $P<0,01$), de uréia (173±33 para 167±36mg/dl; $P=0,02$) e um aumento do Kt/V (1,26±0,28 para 1,38±0,22; $P<0,01$). A variação do fósforo sérico antes e após a aplicação do programa correlacionou-se positivamente com a variação da concentração sérica de uréia ($r=0,29$; $P=0,02$), mas não com a variação do Kt/V. Neste grupo, 56% dos pacientes não apresentaram mudanças no fósforo sérico, porém 39,4% apresentaram uma redução significativa da concentração sérica de fósforo, atingindo valores inferiores a 5,5mg/dl (6,5±0,9 para 4,4±0,7mg/dl; $P<0,01$). Esta redução foi acompanhada pela diminuição da uréia sérica (175±39 para 156±33mg/dl; $P<0,01$) e pela melhora significativa nos conhecimentos (6,0±0,8 para 6,9±0,3; $P<0,01$). **Conclusão:** A aplicação do programa educacional resultou em melhora dos conhecimentos dos pacientes a respeito dos vários aspectos relacionados aos distúrbios do metabolismo do fósforo e esteve associada com uma redução nas concentrações séricas de fósforo, particularmente no grupo de pacientes hiperfosfatêmicos.

PC-27-009

RELAÇÃO ENTRE HOMOCISTEÍNA, PARÂMETROS DO ESTADO NUTRICIONAL E FRAÇÕES LIPÍDICAS EM PACIENTES MANTIDOS EM DIÁLISE

CARLA CRISTINA SILVA ALMEIDA; LUZÂNIA S. MARTINS; CAMILA P. DUARTE ; MARIA TEREZINHA I. VANNUCCHI; TUFFIK GELEILETE; HÉLIO VANNUCCHI; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (USP)**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O acúmulo de homocisteína (Hcy) é reconhecido como fator de risco para doenças cardiovasculares (DCV), mas suas associações com parâmetros do estado nutricional e outros fatores de risco têm sido recentemente investigadas, especialmente na doença renal crônica. Objetivo: verificar relações entre homocisteína, parâmetros bioquímicos do estado nutricional e frações lipídicas em pacientes tratados por diálise. Metodologia: Foram coletadas amostras de sangue em jejum de 51 pacientes tratados por hemodiálise (HD) e 21 por diálise peritoneal (PD) para análises séricas de homocisteína, ácido fólico, vitamina B12, lipidograma e creatinina. Testes não paramétricos foram utilizados para comparação entre grupos (Mann-Whitney) e correlações (Spearman); considerando $p < 0,05$ para resultados estatisticamente significativos. Resultados: os pacientes apresentavam médias (\pm desvio-padrão) de idade similares (55,3 + 14,5 em HD e 62,05 + 13,7 anos em PD). A hiperhomocisteinemia foi constatada em grande parte dos pacientes em ambos os grupos (88,2% em HD e 81% em PD) e o acúmulo moderado de Hcy (entre 30 e 100 μ M) foi mais encontrado em HD (29,4% x 14,3% em PD). Considerando todos os pacientes, a Hcy se correlacionou inversamente com as concentrações séricas de ácido fólico ($r = -0,46$; $p < 0,0001$), vitamina B12 ($r = -0,33$; $p < 0,006$), colesterol total e LDL-c (ambos com $r = -0,23$; $p = 0,05$). Com a albumina a correlação positiva foi pequena, mas significativa ($r = 0,23$; $p = 0,05$). Conclusão: as associações negativas com ácido fólico e vitamina B12 são esperadas, mas as correlações com albumina (positiva) e frações lipídicas (negativa) podem confirmar a chamada “epidemiologia reversa” nestes pacientes. Um detalhamento destas associações, em grupos com diferentes classificações de estado nutricional, seria necessário para estabelecer o real significado da homocisteína como fator de risco neste grupo.

PC-27-010

HIPOVITAMINOSE D NA DOENÇA RENAL CRÔNICA

MIRIAM GHEDINI GARCIA-LOPES; LILLIAN ROCHA; ALUÍZIO BARBOSA; SERGIO ANTONIO DRAIBE; LILIAN CUPPARI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Ag. Financiadora:** FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE SP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Poucos estudos avaliaram a prevalência de hipovitaminose D em países localizados em regiões onde a incidência de irradiação solar é mais abundante. Além disso, pouco se sabe a respeito do estado nutricional de vitamina D na doença renal crônica (DRC), onde os distúrbios musculares e ósseos são frequentes e graves. Objetivo: Avaliar a prevalência de hipovitaminose D e os possíveis fatores associados com essa condição em pacientes na fase não dialítica da DRC. Metodologia: Foram estudados, entre os meses de março e maio de 2007, 88 pacientes [37F/51M; idade=51,0 \pm 10,3 anos; IMC=26,7 \pm 5,5 kg/m²; creatinina sérica=2,1 \pm 0,8 mg/dl (X \pm DP); 63% brancos e 37% pardos ou negros]. A 25-hidroxivitamina D [25(OH)D] foi mensurada utilizando-se método de quimiluminescência. A força muscular foi avaliada por meio da mensuração da força de prensão manual do braço dominante, utilizando um dinamômetro Baseline®. Os pacientes foram questionados a respeito do tempo de exposição ao sol e quanto à utilização de filtro solar. Resultados: A concentração sérica média de 25(OH)D foi 34,4 \pm 15,3 ng/mL. A prevalência de deficiência de 25(OH)D (<15,9 ng/mL) foi de 11,5%, insuficiência (16-30 ng/mL) de 29,5% e 59% dos pacientes apresentavam concentrações adequadas de 25(OH)D (>30 ng/mL). Não houve correlação entre a 25(OH)D e a idade, IMC e creatinina. Comparando os pacientes deficientes/insuficientes em 25(OH)D com aqueles suficientes, não foi observada diferença entre os grupos em relação aos parâmetros demográficos, IMC, creatinina plasmática, força muscular, tempo de exposição ao sol e cor de pele. De acordo com o gênero, as mulheres apresentaram concentrações de 25(OH)D significativamente menores que os homens (30,3 \pm 12,0 vs 37,8 \pm 16,6; $P = 0,01$), embora dentro dos limites considerados como suficientes. A força muscular (41,4 \pm 16,3 vs 74,8 \pm 19,4kg; $P < 0,01$) e tempo de exposição ao sol (> 1h sol/dia: n=11F vs 32M; $P < 0,01$) também foi significativamente menor no gênero feminino. Não houve diferença entre os grupos com relação à idade, IMC, creatinina e cor da pele. Do total de pacientes incluídos no estudo, somente 11 deles faziam uso do filtro solar, sendo que 10 eram mulheres. Conclusão: Esse estudo mostra que mesmo após o verão há uma elevada prevalência de hipovitaminose D e nenhum dos fatores estudados se associou com os resultados encontrados.

PC-27-011

EFICÁCIA DAS DIRETRIZES DO PROGRAMA NACIONAL DE EDUCAÇÃO SOBRE O COLESTEROL (NCEP) NO TRATAMENTO DE CRIANÇAS COM CARACTERÍSTICAS DA SÍNDROME METABÓLICA

ROSANE JUSTINO SOUSA; LÚCIA GOMES RODRIGUES; LEILA SICUPIRA LEÃO; JAIME LIMA

Instituição: UNIRIO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A obesidade está relacionada com o surgimento da Síndrome Metabólica, onde o tratamento deve priorizar a perda ponderal e um plano alimentar mais saudável (visando a estratificação lipídica). O estudo teve como objetivo avaliar o efeito da estratificação lipídica baseada nas recomendações do NCEP no tratamento de crianças com características da Síndrome Metabólica. Trata-se de um ensaio clínico randomizado pragmático, realizado em uma amostra de 20 crianças e adolescentes entre 6 e 12 anos, que apresentavam dois ou mais dos seguintes critérios: sobrepeso ou obesidade (IMC +percentil 85), perfil bioquímico alterado (CT +170 mg/dl, TG +100 mg/dl para menores de 10 anos e +130 mg/dl para maiores de 10 anos de idade, HDL-c \leq 40 mg/dl, Glicemia de Jejum +110 mg/dl) e Pressão Arterial Sistólica e/ou Diastólica >percentil 90. A amostra foi submetida a uma intervenção dietética com duração de seis semanas, que teve como característica teor de carboidratos entre 50% a 55%, proteínas entre 15% a 20% e um teor de lipídios \leq 30% do total de calorias, com estratificação dos ácidos graxos (ácidos graxos saturados \leq 7%, ácidos graxos monoinsaturados de 10% a 15% e ácidos graxos poliinsaturados +10% das calorias), teor de colesterol da dieta \leq 200 mg por dia e adequação calórica individual. A análise estatística foi realizada através do teste t de Student com nível de significância de 0,05. A amostra apresentou redução significativa ($p < 0,05$) para todo o perfil antropométrico: Peso (4,34%), IMC (5,34%) e circunferências de cintura (3,16%), abdominal (2,08%) e quadril (2,31%). Quanto ao perfil bioquímico, houve redução significativa para os níveis de CT (10%), TG (15%) e Grau de Resistência à Insulina - HOMA (21,3%). Portanto, conclui-se que mesmo em curto período de tempo de intervenção, a dieta proposta baseada na estratificação lipídica foi eficaz na melhora do perfil antropométrico e bioquímico das crianças e adolescentes com características da Síndrome Metabólica.

PC-27-012

EVOLUÇÃO PÓS ENTERECTOMIA DO QUADRO ERITROCITÁRIO, BIOQUÍMICO RELACIONADO AO METABOLISMO DO FERRO E MONITORAÇÃO DA FERREMIA APÓS A INGESTÃO DE DIFERENTES COMPOSTOS E DOSES DE FERRO NESTES PACIENTES

FABÍOLA RAINATO GABRIEL; ERIKA SILVA BRONZI; JOSÉ EDUARDO DUTRA OLIVEIRA

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Em ressecções intestinais, ocorre uma diminuição da superfície absorptiva e alterações na motilidade, resultando em má-absorção e má-nutrição. Dentre as deficiências nutricionais, a carência de ferro merece destaque. Os objetivos foram verificar a evolução do quadro eritrocitário e bioquímico relacionado ao metabolismo do ferro, pós-enterectomia; monitorar a ferremia, após a ingestão de diferentes compostos e doses de ferro nestes pacientes. Realizou-se na Unidade Metabólica do HCFMRP-USP/RP e dividiu-se em duas etapas. Na primeira (1ª), coletou-se os dados eritrocitários e bioquímicos de 37 pacientes, pós-cirurgia. Na segunda (2ª) participaram 13 pacientes voluntários de ambos os sexos. Os compostos de ferro avaliados foram: Sulfato ferroso (SF); Ferro EDTA (EDTA); Fração Celular Desidratada (FCD). Os pacientes foram distribuídos ao acaso, entre os grupos: Dose Farmacológica - DFA (120 mg) e Dose Fisiológica - DFI (5mg) e entre os compostos de ferro. Também montou-se um grupo controle (C) de indivíduos sem enterectomia, recebendo FCD (5 mg). Os indivíduos (n: 7) que receberam a DFA, participaram 2 dias de teste. Os que receberam (n: 6) DFI, submeteram a 3 dias e o grupo C (n:7), a 1 dia, com intervalo de um mês um composto e o outro. Os voluntários permaneceram por 8 horas em jejum. As amostras coletadas em 0,25, 0,5, 1 e 2 horas. (1ª) Os dados eritrocitários e bioquímicos foram ajustados a um modelo de efeitos aleatórios. (2ª) Foram calculadas as curvas de ferremia e a soma da área sob curva, ajustadas a um modelo linear de efeitos mistos ($p < 0,05$). (1ª) Evidenciou-se que, 48,65% dos entes pós-enterectomia, tende a valores mais baixo de ferritina e 78% a frequência de concentração de hemoglobina abaixo da normalidade. Houve um aumento gradativo ($p < 0,05$) do ferro sérico e alteração dos dados eritrocitários ($p < 0,05$). (2ª) Os níveis séricos do SF de 120 mg foram superiores ($p < 0,005$). Os resultados das áreas sob a curva demonstram diferença significativa entre SF 120 x C ($p = 0,0065$) e SF 5 x C ($p = 0,0067$). Podemos concluir que, vários entes pós-enterectomia apresentaram em algum momento, alterações eritrocitárias e bioquímicas caracterizando um quadro de anemia microcítica e hipocrômica. Os diferentes compostos de ferro resultaram níveis séricos diferentes. O SF (120mg de ferro elementar) foi o composto mais biodisponível, com níveis séricos maiores em relação às outras doses e compostos.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Nutrição e Dietética

PC-27-013

PC-27-013

PERFIL BIOQUÍMICO E ANTROPOMÉTRICO DE MULHERES OBESAS APÓS 3 MESES DE SUPLEMENTAÇÃO COM ÓLEO DE CÔCO

MONICA LOPES ASSUNÇÃO; TELMA MARIA DE M TOLEDO FLORÊNCIO; HAROLDO DA SILVA FERREIRA; FERNANDA RODRIGUES PINHEIRO; MARIANNA PALMEIRA SANTA MARIA

Instituição: Faculdade de Nutrição da UFAL**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: As doenças cardiovasculares (DCV) são as principais causas de morbi-mortalidade nos países desenvolvidos e em desenvolvimento. Entre os fatores envolvidos na etiologia das DCV incluem-se a alta ingestão de gordura saturada, tabagismo, obesidade e sedentarismo. A hiperlipidemia e as DCV são condições raras entre os habitantes do Pacífico Sul, onde a gordura do côco corresponde à maior fonte de ingestão lipídica. Todavia, diversos trabalhos atribuem a essa fonte lipídica efeitos deletérios à saúde cardiovascular em virtude do seu elevado teor em ácidos graxos saturados (AGS). Objetivou-se investigar os efeitos da ingestão do óleo de côco sobre o perfil antropométrico e metabólico de mulheres de baixa renda portadoras de obesidade. Métodos: 40 mulheres (20 e 40 anos) portadoras de sobrepeso ($25 < \text{IMC} < 35 \text{ Kg/m}^2$) e circunferência da cintura (CC) $> 88\text{cm}$ foram aleatoriamente alocadas em 2 grupos, segundo o consumo de óleo de soja (S) ou óleo de coco (C). Procederam-se avaliações antropométricas e bioquímicas antes (T1) e após 12 semanas (T2) de suplementação lipídica. Os grupos consumiram diariamente 30 ml de óleo de soja ou de coco, respectivamente, fracionado nas três principais refeições. Resultados: Os grupos apresentaram IMC semelhantes em T1 ($31,1 \pm 3,3$ e $31,0 \pm 3,6$). Em T2 houve redução significativa intra grupo mas não inter grupo ($30,7 \pm 3,4$ e $30,5 \pm 3,6$). Houve redução significativa na CC no grupo C ($98,8 \pm 6,7$ vs. $97,4 \pm 7,0$; $p=0,004$) mas não no grupo S ($97,1 \pm 6,9$ e $96,3 \pm 5,35$; $p=0,48$). Houve redução do nível de HDL no grupo S. Todos os demais parâmetros bioquímicos permaneceram inalterados em ambos os grupos (glicemia, HOMA S, HOMA \hat{a} , insulina, triglicerídeos, colesterol total, fibrinogênio). Conclusão: O consumo diário de 30 g de óleo de côco por um período de 3 meses não causou dislipidemia e promoveu redução na CC. Dessa forma, parece que o consumo desse óleo não é tão prejudicial à saúde como se tem atribuído, havendo necessidade de estudos com maior período de observação a fim de melhor esclarecer essa questão.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Nutrição Experimental

PC-25-022 a PC-25-026
PC-26-022 a PC-26-026

PC-25-022

CONSTRUÇÃO DE VALORES DE REFERÊNCIA PARA MAGNÉSIO PLASMÁTICO EM ESTUDANTES DA UFRN

CRISTIANE HERMES SALES; CÉLIA COLLI; DÉBORA AZEVEDO NASCIMENTO; ANNA CECÍLIA QUEIROZ MEDEIROS; VIVIANNE DE SOUSA ROCHA; LUCIA DE FÁTIMA C. PEDROSA

Instituição: UFRN e FCF/USP**Ag.Financiadora:** UFRN, USP E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Valores de referência de parâmetros bioquímicos utilizados na avaliação nutricional podem variar dependendo de características populacionais. Usualmente, os valores utilizados no Brasil são referências de outros países. O objetivo deste estudo foi construir valores de referência para Mg plasmático em adultos saudáveis estudantes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN. Para tanto, foram selecionados aleatoriamente 114 estudantes de graduação da UFRN, com idade entre 19 e 50 anos, de ambos os gêneros. Os critérios de exclusão foram: tabagismo, alcoolismo, doença crônica ou aguda, gravidez, uso de suplemento vitamínico-mineral e de medicamentos, desnutrição ou obesidade. Esses dados foram obtidos por questionário e por avaliação antropométrica. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN. Amostras de sangue foram colhidas com os indivíduos em jejum, com citrato de sódio, e o plasma separado e armazenado a -20 °C até análise. A determinação de Mg foi feita por espectrofotometria de absorção atômica, com lâmpada de cátodo oco, a 285,2 nm, fenda 0,7 nm e chama de ar/acetileno. A amostra apresentou-se bastante homogênea quanto à distribuição por gênero e idade: 59 homens e 55 mulheres, com médias (DP) de idade de 23,2 (4,67) anos e 22,7 (2,89) anos, respectivamente. Não foi observada diferença significativa na concentração de Mg plasmático entre os gêneros (homens: 1,89 (0,17) mgMg/dL, 1,35-2,24; mulheres: 1,85 (0,14) mgMg/dL, 1,52-2,11), nem quando se considerou faixas de idade (19-24a: 1,86 (0,15) mgMg/dL, 1,35-2,16; 25-41a: 1,92 (0,18) mgMg/dL, 1,50-2,24; homens de 19-24a: 1,87 (0,16) mgMg/dL, 1,35-2,16; 25-41a: 1,96 (0,19) mgMg/dL, 1,50-2,24; mulheres de 19-24a: 1,84 (0,14) mgMg/dL, 1,52-2,09; 25-41a: 1,86 (0,16) mgMg/dL, 1,69-2,11). Em geral, os valores de Mg plasmático obtidos na população estudada estão dentro dos valores de referência sugeridos na literatura.

PC-25-023

EFEITOS DO TABAGISMO E DO BETA-CAROTENO SOBRE A DISTRIBUIÇÃO E A QUANTIDADE DA CONEXINA 43 EM CORAÇÕES DE RATOS

ROSANGELA NOVO; CRISTIANA MARIA MURBACHI FREIRE; LEONARDO ANTONIO MAMEDE ZORNOFF; SERGIO ALBERTO RUPP PAIVA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - Unesp**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Em trabalho anterior, a exposição prévia à fumaça de cigarro (EFC) associou-se a efeito protetor, com menor mortalidade após o infarto do miocárdio (IM) e a suplementação com beta-caroteno (BC) atenuou este efeito. Os mecanismos envolvidos não são conhecidos. Objetivo: Analisar os efeitos da EFC e do BC sobre as junções comunicantes (JC) no coração. Métodos: Ratos (n=20) foram divididos em 4 grupos: C (Controle, n=5), BC (BC: 500mg/kg dieta, n=5), EFC (exposição à fumaça de 40 cigarros/dia, n=5) e EFC+BC (EFC+BC, n=5). Após 4 semanas, os animais foram eutanasiados, os corações retirados e utilizados para análise da JC por meio de imunohistoquímica para conexina 43 (Cx43). Análise estatística: ANOVA de dois fatores. Resultados: Não foi observada interação estatística significativa entre os tratamentos. A distribuição e a quantidade de Cx43 no disco intercalar (DI) foram menores nos animais EFC do que os não EFC (distribuição no DI - EFC: $3,59 \pm 0,09$; Não EFC: $3,97 \pm 0,09$; $p = 0,009$; quantidade no DI - EFC: $1,39 \pm 0,24$; Não EFC: $2,12 \pm 0,24$; $p = 0,043$). A distribuição e a quantidade de Cx43 fora do DI foram maiores nos animais EFC do que os não EFC (distribuição fora do DI - EFC: $0,57 \pm 0,01$; Não EFC: $0,80 \pm 0,09$; $p = 0,006$; quantidade fora do DI - EFC: $0,36 \pm 0,08$; Não EFC: $0,03 \pm 0,07$; $p = 0,008$). O BC não influenciou as alterações induzidas pela EFC na CI. Conclusão: Apesar da EFC induzir remodelação da CI, os efeitos da EFC na CI não explicam a diminuição de mortalidade causada pelo tabagismo após o IM.

PC-25-024

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO COM ZINCO SOBRE O METABOLISMO DOS HORMÔNIOS TIREOIDIANOS NA SÍNDROME DE DOWN

DILINA NASCIMENTO MARREIRO; ARTEMIZIA FRANCISCA SOUSA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; JULIANA PAZ MATIAS; LUANA MOTA MARTINS; RAYNERIO COSTA MARQUES; FRANCISCO ERASMO OLIVEIRA; GILMARA PÉRES RODRIGUES; VIVIANE SOUSA ROCHA

Instituição: Universidade Federal do Piauí**Ag.Financiadora:** FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DO PIAUÍ-F**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO:A literatura tem demonstrado alterações no estado nutricional relativo ao zinco (Zn) em indivíduos que apresentam síndrome de Down (SD), sendo frequentemente relacionadas à ocorrência de distúrbios no metabolismo dos hormônios tireoidianos. **OBJETIVO:** Estudo de natureza longitudinal foi realizado com 43 crianças e adolescentes com SD, de ambos os sexos, com faixa etária entre 8 e 19 anos. A concentração de Zn no plasma e no eritrócito foi determinada por espectrofotometria de absorção atômica e os níveis de TSH, T3 e T4, por radioimunoensaio. A partir da avaliação dos hormônios tireoidianos, foi feita a suplementação com 30 mg de zinco/dia para os portadores de SD durante 30 dias. As crianças e adolescentes participantes do estudo apresentavam valores de TSH inferiores a 2,5 mUI/mL. **RESULTADOS:** Antes da suplementação com zinco, os valores médios encontrados do mineral no plasma foram de $61,33 \pm 8,07$ mg/dL e nos eritrócitos de $50,32 \pm 10,78$ mg/gHb. Paralelamente, os valores médios de T3 e T4 foram de $2,48 \pm 0,37$ pg/mL e $1,27 \pm 0,20$ pg/mL, respectivamente. Após a intervenção, as concentrações de Zn encontradas no plasma foram de $70,20 \pm 19,63$ mg/dL e nos eritrócitos de $43,25 \pm 8,07$ mg/gHb. Já em relação ao perfil hormonal, os níveis de T3 e T4 foram de $2,22 \pm 0,64$ pg/mL e $1,57 \pm 0,69$ pg/mL, respectivamente. **CONCLUSÃO:**A partir dos resultados obtidos neste estudo, pode-se concluir que os portadores de SD apresentavam alterações na compartimentalização do Zn, e que a suplementação com o mineral normalizou os parâmetros bioquímicos utilizados na avaliação do mineral. Por outro lado, o estudo não demonstrou a influência do Zn sobre a conversão de T4 a T3, forma biologicamente ativa do hormônio da tireóide.

PC-25-025

AValiação QuÍmica, Biomecânica e Histomorfométrica em Ossos de Ratos Deficientes em Cálcio e/ou Ferro Alimentados com Frutooligossacarídeos

ALEXANDRE RODRIGUES LOBO; VANDA JORGETTI; MARIA LUCIA COCATO; CÉLIA COLLI

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP, CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Frutooligossacarídeos (FOS) são carboidratos fermentáveis que influenciam a absorção intestinal e a biodisponibilidade mineral. Por outro lado, sabe-se que a deficiência nutricional em minerais pode afetar a maneira com a qual estes nutrientes são absorvidos e incorporados nos tecidos-alvo. Neste estudo, a composição em minerais (Ca, Mg e P), a resistência e mineralização ósseas foram avaliadas em ratos deficientes em Ca e/ou Fe alimentados com FOS. Ratos Wistar, machos, recém-desmamados (n = 48) foram divididos em 8 grupos em um delineamento fatorial 2x2x2 com dois níveis de Ca (0 e 5 g/kg), Fe (0 e 35 mg/kg) e FOS (0 e 100 g/kg) adicionados às rações. Após o sacrifício (35 dias), fêmures e tíbias esquerdos foram retirados para análises de Ca, Mg (espectrofotometria de absorção atômica) e P (espectrofotometria em UV). Análise histomorfométrica foi realizada na metáfise proximal do fêmur direito para avaliação de parâmetros estáticos e estruturais de formação e reabsorção ósseas. As propriedades mecânicas foram avaliadas na diáfise da tíbia direita pelo ensaio de flexão em 3 pontos. Os animais deficientes em Ca apresentaram, como esperado, pronunciada redução na concentração de Ca (P < 0,01), resistência e volume ósseos (BV/TV, P < 0,01). Verificou-se efeito significativo do teor de Fe nas rações (P < 0,01) na concentração óssea (fêmur + tíbia) de Mg. O consumo de FOS não influenciou a carga máxima e rigidez, bem como a concentração óssea de Ca e Mg; no entanto, foi observado efeito da interação Ca X FOS na relação Ca/P (P < 0,01), bem como diminuição no número (N.Oc/T.Ar; -62%) e superfície osteoclástica (Oc.S/BS; -63%) nos animais não-deficientes. Além disso, a suplementação de FOS resultou em maior BV/TV, número de osteoblastos (N.Ob/T.Ar) e de trabéculas (Tb.N) e menor separação trabecular (Tb.Sp) nos animais deficientes em Fe em relação aos seus respectivos controles. Os resultados não confirmam os efeitos do consumo de FOS na retenção mineral óssea nas condições experimentais do presente estudo. Entretanto, a redução da reabsorção óssea nos animais não-deficientes e o aumento na formação óssea e melhoria na microestrutura do fêmur nos animais anêmicos sugerem um efeito protetor, em particular, em situações de deficiência mineral.

PC-25-026

TRIBUTIRINA (T) E VITAMINA A QUANDO ADMINISTRADAS ISOLADAMENTE OU EM ASSOCIAÇÃO REDUZEM DANOS NO DNA DE COLONÓCITOS DE RATOS SUBMETIDOS A MODELO DE CARCINOGENÊSE DE CÓLON

RENATO HEIDOR; ALESSANDRA VIEIRA; GUILIANNA PAOLA CRUZETTA; ALINE DE CONTI; CLARISSA SCOLASTICI; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP**Ag.Financiadora:** FAPESP, CNPQ E CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Compostos bioativos presentes nos alimentos podem apresentar atividades quimiopreventivas contra o câncer. Ácido butírico (AB) e vitamina A (VA) modulam a acetilação de histonas e a metilação do DNA, respectivamente, eventos epigenéticos que podem estar alterados na carcinogênese. Avaliou-se a atividade quimiopreventiva da T, pró-fármaco do AB, produto da fermentação de fibras alimentares no cólon, bem como da VA, administradas em associação ou não, antes, durante e após a iniciação em ratos submetidos a modelo de carcinogênese de cólon. Ratos tratados com óleo de milho e maltodextrina serviram como controle (GC). Avaliou-se a presença de focos de criptas aberrantes (FCA), sua multiplicidade e localização em cólons corados com azul de metileno a 0,02%. Além disso, também foram avaliados danos no DNA na mucosa colônica através do método do “cometa”. Em comparação ao GC, animais tratados apenas com VA (GVA), mas não com T (GT) ou com VA + T (GVAT), apresentaram menor ($p < 0,05$) número de FCA/cm² na região proximal. No cólon total, distal e proximal, GT apresentou menor ($p < 0,05$) número de FCA com 4 ou mais criptas/cm², considerados mais agressivos, em relação ao GC. Quanto aos danos no DNA, GVA, GT e GVAT apresentaram cometas de comprimentos menores ($p < 0,05$) em comparação ao GC. Assim, a tributirina consiste em agente quimiopreventivo promissor da carcinogênese de cólon quando administrada isoladamente, mas não em associação com a VA. O mecanismo de ação da tributirina no cólon necessita de maiores esclarecimentos e parece não estar envolvido com a redução de danos no DNA neste modelo.

PC-26-022

EFEITO DO EXTRATO AQUOSO E ÁCIDOS FENÓLICOS LIVRES PRESENTES NATURALMENTE NA POLPA DO PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE, L) SOBRE BIOMARCADORES DO ESTRESSE OXIDATIVO EM FÍGADO DE RATOS

ALESSANDRO LIMA; ANA MARA OLIVEIRA SILVA; JORGE MANCINI-FILHO

Instituição: Universidade de São Paulo/FCF**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O excesso de radicais livres produzidos no organismo encontra-se relacionado com o aparecimento e/ou desenvolvimento de uma série de doenças crônico-não transmissíveis, como aterosclerose, diabetes, catarata, câncer, mal de Alzheimer, dentre outras. Os compostos fenólicos, presentes nos vegetais, são capazes de neutralizar as estruturas radicalares, portanto diminuindo o risco de surgimento dessas patologias. Além da sua atividade antioxidante direta, pesquisas recentes apontam que os compostos fenólicos possuem a habilidade de se ligarem a receptores celulares, transportadores de membranas e influenciarem na expressão gênica; também atuam na sinalização e na adesão celular. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito do extrato aquoso e de ácidos fenólicos livres (AFL), presentes naturalmente na polpa do pequi, sobre alguns biomarcadores do estresse oxidativo em ratos Wistar. Para tanto foram administrados, por gavagem diariamente por 30 dias, extrato aquoso nas doses de 100mg/kg de peso (G1), 300 mg/kg (G2) e AFL nas doses de 40mg/kg (G3), 100mg/Kg de peso (G4), ao grupo controle (C) foi administrado água autoclavada, o ganho de peso dos animais foi medido para avaliar o coeficiente de eficácia alimentar (CEA), após esse período os animais foram sacrificados e coletados os fígados para dosagem dos biomarcadores que se constituíram nas enzimas antioxidantes catalase, superóxido dismutase (SOD), glutatona peroxidase (GPx), glutatona redutase (GR), substâncias reativas aos ácidos tiobarbitúrico (TBRAs), e na composição em ácidos graxos. O CEA não diferiu estatisticamente entre o grupo controle e os tratados; os valores das enzimas apresentados pelo grupo C diferiram significativamente ($p < 0,005$) para a catalase e GR com os dos grupos G2 e G4; para a glutatona peroxidase com os grupos G2, G3 e G4, para a SOD com os grupos G1, G2 e G4. O TBRAs do grupo C diferiu estatisticamente ($p < 0,005$) com os dos grupos G2 e G4. A composição em ácidos graxos dos grupos tratados apresentaram um ligeiro aumento do teor de insaturados, entretanto não diferente significativamente. Podendo-se inferir que o extrato aquoso na concentração de 300mg/kg de peso (G2) e os AFL a 100mg/Kg (G4) elevaram o nível das enzimas antioxidantes e diminuíram o nível de peroxidação lipídica, portanto apresentando um efeito positivo no combate ao estresse oxidativo.

PC-26-023

MECANISMOS ENVOLVIDOS NO EFEITO HIPOCOLESTEROLEMIZANTE DO FEIJÃO CAUPI E DE SUA PROTEÍNA ISOLADA EM HAMSTERS

KAROLINE MACÊDO G. FROTA; SIMONE MENDONÇA; ROBISON JOSÉ CRUZ; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O efeito hipocolesterolemizante de leguminosas é atribuído à menor digestibilidade da sua proteína e/ou às fibras alimentares, que interferem na excreção de esteróis nas fezes. Os mecanismos envolvidos no efeito hipocolesterolemizante do feijão caupi e da sua proteína isolada foram estudados em hamsters ($n=30$) hipercolesterolemizados por dieta (21 dias), em 3 grupos alimentados por 28 dias com dietas com 20% de proteína: caseína (CAS), feijão caupi (FC) e isolado protéico (IP). A excreção de ácidos biliares, colesterol e a digestibilidade verdadeira da proteína foram determinadas nas fezes dos animais. Os resultados foram normalizados para 100g de peso corporal do animal e analisados (ANOVA e Tukey) utilizando o programa estatístico SPSS 10.0. A DV do FC foi significativamente menor (87,2%) que a do IP (96,8%) e da CAS (98,8%), estas duas não diferindo entre si. Os teores de ácidos biliares ($\mu\text{mol/d}/100\text{g}$) foram diferentes apenas para o grupo FC (2,13), em relação ao IP (1,89) e ao CAS (1,43). A concentração de colesterol ($\mu\text{mol/d}/100\text{g}$) nas fezes foi maior no grupo FC (12,63) e intermediária no grupo IP (4,73) sendo este não estatisticamente diferente do grupo CAS (3,59). O peso do fígado (g/100g) do grupo FC foi menor (3,25) que dos outros dois (IP:4,03; CAS: 4,45). O peso do fígado do grupo IP só foi significativamente diferente quando comparado ao dos animais após 21 dias de hipercolesterolemia (4,73). A redução da colesterolemia e do peso do fígado dos animais do grupo FC pode ser explicada pela menor digestibilidade da proteína, maior excreção de ácidos biliares e colesterol, estes últimos provavelmente devido à presença de fibras nesta dieta. Para o IP não se observou aumento na excreção fecal ou alteração da digestibilidade em relação ao grupo CAS. A redução do peso do fígado e colesterolemia foi significativa embora não tão intensa quanto em FC, apontando que outros mecanismos não investigados estejam envolvidos.

PC-26-024

INFLUÊNCIA DO ÁCIDO RETINÓICO NA REMODELAÇÃO CARDÍACA - SITUAÇÃO FISIOLÓGICA OU PATOLÓGICA

CRISTIANA MARIAMURBACH FREIRE; BEATRIZ BOJIKIAN MATSUBARA; LUIS SHIGUERO MATSUBARA; KATASHI OKOSHI; ROSANGELA NOVO; CRISTIANO MACHADO GALHARDI; FABIO RODRIGUESFERREI SEIVA; ETHEL LOURENZIBARBOSA NOVELLI; LEONARDO MAMEDE ZORNOFF; SERGIO ALBERTO RUPP PAIVA

Instituição: Departamento de Clínica Médica -UNESP**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Em estudo anterior, administração de todo-trans-ácido retinóico (AR) induziu remodelação cardíaca que poderia sugerir resposta adaptativa fisiológica ou alterações compatíveis com sobrecarga de volume. Objetivo: analisar a influência do AR em diferentes doses na dieta e identificar se essas alterações são fisiológicas ou patológicas. Material e Métodos: ratos Wistar distribuídos em 4 grupos: Grupo C, com a dieta padrão (n=16); Grupo AR 0,3, com 0,3 mg de AR (n=17); Grupo AR10, com 10 mg de AR (n=18); Grupo AR50, com 50 mg de AR (n=18). Após 4 semanas, os animais foram avaliados por ecocardiograma e após a eutanásia os ventrículos esquerdos foram coletados para análise de enzimas do metabolismo energético e do colágeno. Foi utilizado ANOVA de uma via ou teste Kruskal Wallis. O nível de significância foi de 5%. Resultados: Os ratos do grupo AR50 apresentaram maior diâmetro diastólico do ventrículo esquerdo ($C=6,2 \pm 0,6$, $AR0,3=6,3 \pm 0,5$, $AR10=6,6 \pm 0,5$, $AR50=7,0 \pm 0,9$, mm; $P=0,008$) e maior débito cardíaco em relação ao grupo C ($C=0,07 \pm 0,02$, $AR0,3=0,08 \pm 0,02$, $AR10=0,100 \pm 0,03$, $AR50=0,107 \pm 0,03$ l/min; $P=0,003$). Não houve diferença significativa entre os grupos em relação a fração de colágeno ($C=4,9 \pm 1,5$, $AR0,3=5,0 \pm 2,2$, $AR10=6,0 \pm 3,1$, $AR50=4,2 \pm 1,2$, %; $P=0,33$). Nas enzimas relacionadas com o metabolismo energético, não houve diferença significativa na lactato desidrogenase ($C=104 \pm 17$, $AR0,3=84 \pm 43$, $AR10=93 \pm 14$, $AR50=103 \pm 40$, mmol/g de tecido; $P=0,69$) ou na β -hidroxiacilcoenzima A desidrogenase ($C=2,2$ (1,2 - 3,4), $AR0,3=0,9$ (0,4 - 3,5), $AR10=0,7$ (0,5-1,4), $AR50=3,1$ (2,6 - 4,0) mmol/100 mg de tecido; $P=0,16$). Conclusão: A suplementação de AR, na dose de 50 mg, resultou em remodelação cardíaca que é semelhante a resposta adaptativa fisiológica.

PC-26-025

ALTERAÇÕES NO METABOLISMO DA VITAMINA A EM HEPATOCARCINOMAS DE RATOS NÃO ENVOLVEM SILENCIAMENTO EPIGENÉTICO DO GENE PARA A PROTEÍNA LIGADORA DE RETINOL CELULAR TIPO I (CRBP-I)

THOMAS PRATES ONG; CARLOS EDUARDO ANDRADE CHAGAS; BRUNA KEMPFER BASSOLI; ALINE DE CONTI; FELÍCIA PETERSON CAVALHER; ANAMARIA ARANHA CAMARGO; ALCEU AFONSO JORDÃO JR; HELIO VANNUCCHI; MARIA LUCIA ZAIDAN DAGLI; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP**Ag.Financiadora:** CNPQ, FAPESP, CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O metabolismo da vitamina A (VA) encontra-se alterado em diferentes neoplasias, que apresentam capacidade reduzida de acumular ésteres de retinila. Isso poderia contribuir para com o fenótipo neoplásico. O silenciamento transcricional do gene CRBP-I, por meio da hipermetilação de seu promotor, tem sido associado a essa deficiência de retinóides. Previamente observamos que hepatocarcinomas (HC) de ratos submetidos a modelo de hepatocarcinogênese química apresentaram concentrações menores de palmitato de retinila e retinol em comparação ao tecido hepático normal. Além disso, HC de ratos tratados com VA durante a fase de progressão da hepatocarcinogênese apresentaram concentrações maiores desses retinóides em comparação a HC de ratos não tratados. O presente trabalho baseia-se na hipótese de que as alterações no metabolismo da VA observadas em HC envolveriam ausência da expressão do gene CRBP-I por meio da hipermetilação de seu promotor e que a VA poderia reverter esse eventual silenciamento transcricional. Dessa forma, foram analisados a metilação global do DNA ("dot-blot"), a metilação do promotor do gene CRBP-I (MS-PCR), bem como sua expressão (RT-PCR semiquantitativo duplex; gene controle GAPDH) em tecidos hepáticos de ratos normais e em HC de ratos tratados ou não com VA durante a progressão da hepatocarcinogênese. Não houve diferenças ($P > 0,05$) entre esses tecidos quanto ao padrão de metilação global do DNA. Não se detectou hipermetilação do promotor de CRBP-I no tecido normal e nem nos HC. Além disso, a expressão de CRBP-I tendeu ($P = 0,075$) a ser maior em HC de ratos não tratados com VA em comparação ao tecido normal, não tendo sido observadas diferenças ($P > 0,05$) entre HC de ratos tratados ou não com VA. Esses dados sugerem que as alterações no metabolismo da VA observados em HC não envolvam hipermetilação do promotor de CRBP-I e nem o seu silenciamento transcricional. Além disso, esse gene não parece constituir supressor de tumor em HC.

PC-26-026

ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO ZINCO DE CRIANÇAS RIBEIRINHAS DE PORTO VELHO, RONDÔNIA, DA AMAZÔNIA OCIDENTAL

RAFAEL BAROFALDI BUENO; ARIANA VIEIRA ROCHA; LUIZ MARCELO ARANHA CAMARGO; SÍLVIA MARIA FRANCISCATO COZZOLINO; JOSÉ ALEXANDRE PIMENTEL

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O zinco tem sido considerado pela OMS como principal micro-elemento responsável pelo desenvolvimento adequado de crianças, e sua deficiência está relacionada com déficit de desenvolvimento cognitivo e corporal, diarreia, pneumonia e malária. Objetivo: Avaliar o estado nutricional de crianças de comunidades ribeirinhas de Porto Velho, Rondônia, em relação às concentrações plasmáticas e eritrocitárias de zinco. Métodos: Participaram do estudo 41 crianças, com idades entre 3 a 9 anos, de ambos os sexos. Foi realizado um levantamento prévio das crianças residentes nas comunidades e avaliada a composição corporal, por meio dos parâmetros antropométricos propostos pelo SISVAN e coletados 6 mL de sangue venoso para determinação de zinco no plasma e eritrócito. O zinco foi determinado por espectrofotometria de absorção atômica com chama. Resultados: De acordo com os pontos de corte estabelecidos, para Altura/Idade foram encontrados 5% de baixa estatura, 33% de risco de baixa estatura e 62% de adequação. Para Peso/Idade, 9% de baixo peso, 14% de risco de baixo peso, 70% de adequação e 7% de sobrepeso. Para Peso/Altura, 5% de baixo peso, 12% de risco de baixo peso, 68% de adequação e 15% de sobrepeso. A média encontrada da concentração de zinco no plasma foi de $60,44 \pm 12,65 \mu\text{g/dL}$, estando 83% das crianças abaixo dos valores de referência ($70,0 \mu\text{g/dL}$) e 17% dentro dos valores de normalidade para esse parâmetro. Em relação à concentração de zinco eritrocitário foi encontrado uma média de $36,37 \pm 7,44 \mu\text{gZn/gHb}$. Podendo-se observar que 64% das crianças avaliadas encontravam-se abaixo dos valores de normalidade, 21% e 15% dentro e acima dos limites de referência, respectivamente. Conclusão: O estado nutricional relativo ao Zinco das crianças estudadas, pode ser considerado de moderado a grave, considerando os valores de concentração plasmática, eritrocitária e de estatura, podendo ser devido principalmente às condições naturais adversas do meio onde estão inseridas.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Nutrição em Produção de Refeições

PC-27-020 a PC-27-023

PC-27-020

CUIDADO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UM MODELO DE AVALIAÇÃO PARA AS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALARES

ANETE ARAÚJO SOUSA; LIANA FERRAZ ZILIOITTO; THAÍS TITON SOUZA; ROSA WANDA DIEZ; ROSSANA PACHECO COSTA PROENÇA; RAQUEL KUERTEN SALLES

Instituição: Departamento de Nutrição - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O estudo envolveu a avaliação do cuidado alimentar e nutricional ao indivíduo hospitalizado, considerando as mudanças econômicas, demográficas, tecnológicas, científicas e para o atendimento humanizado que as instituições hospitalares vem sofrendo. O objetivo foi desenvolver um modelo de avaliação da qualidade destes cuidados em 11 UAN de hospitais de Florianópolis, SC, previamente diagnosticadas. Foram estabelecidas as seguintes etapas metodológicas: os indicadores de avaliação foram divididos em dois grupos: Qualidade da Atenção Nutricional (QAN) e Qualidade na Produção de Refeições (QPR); os critérios de excelência para cada um dos indicadores foram discutidos cientificamente entre os pesquisadores; os padrões de referência e pontuações para cada indicador foram embasados em pesquisa bibliográfica; as UAN dos hospitais foram avaliadas e classificadas em níveis de excelência - UAN A (80-100% dos critérios atendidos), B (70-79% dos critérios atendidos), C (60-69% dos critérios) e D (abaixo de 60% dos critérios atendidos). Como resultados, o modelo de avaliação consistiu de 20 indicadores para avaliação da QAN e 20 indicadores para avaliação da QPR. Para cada indicador foram estabelecidas pontuações que variaram de 0 a 2, considerando o atendimento pleno (2), parcial (1) ou insuficiente (0) em relação aos padrões de referência. Os hospitais obtiveram as seguintes classificações: duas UAN hospitalares com nível A, uma com nível B, quatro com nível C e quatro UAN com D para os indicadores de QAN; para indicadores de QPR, resultaram três UAN com nível C, e as oito restantes com nível D. Os resultados obtidos demonstraram que a sistematização de indicadores e de seus padrões de referência podem ser considerados um modelo que possibilita a avaliação da qualidade dos cuidados prestados em alimentação e nutrição hospitalares. Destaca-se a necessidade da continuidade de refinamento do instrumento e de sua validação para a sua aplicação em outras realidades.

PC-27-021

A FICHA TÉCNICA DE PREPARO COMO FERRAMENTA DE CONTROLE DE CUSTO

MARIA DA GLÓRIA DIEGAS; PETERSON CARVALHO SILVA; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI; RACHEL MARCHTEIN

Instituição: Universidade Gama Filho**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O planejamento de cardápio tem por objetivo programar tecnicamente refeições que atendam pré-requisitos como hábitos alimentares, características nutricionais da clientela, qualidade higiênico-sanitária, atendimento às possibilidades do mercado de abastecimentos e à capacidade de produção da UAN. O planejamento de cardápios é uma atividade predominantemente técnica, que requer conhecimentos de Nutrição Humana, Técnica Dietética e Administração. É um trabalho de muitas alternativas, limitações e imposições, onde se deve atender simultaneamente aos pressupostos da ciência da Nutrição, ao monitoramento de custos, bem como satisfazer uma grande diversidade de preferências e paladares. Cada preparação que consta na estrutura do cardápio necessita de uma Ficha Técnica de Preparo (FTP), descrita como uma ferramenta gerencial de apoio operacional. **Objetivo:** Utilizar a FTP como ferramenta de controle de custo. **Metodologia:** Planejamento de uma bateria de cardápios constando de 12 planilhas semanais, abrangendo cinco dias. Foram incluídas no cardápio preparações protéicas, cujas FTP foram desenvolvidas no laboratório de técnica dietética do curso de Nutrição. Esta escolha justifica-se pela sua representatividade no custo do cardápio. **Custeamento histórico da Unidade de Alimentação e Nutrição no período de jul 06 a mai 07.** Resultado: O estudo foi desenvolvido no restaurante de gestores de um estabelecimento de ensino superior que fornece 20 refeições dia. O custo médio da refeição em gêneros alimentícios (cmrga) foi de R\$ 6,10 ± 2,32 (n=2 meses) antes e R\$ 3,77 ± 0,10 (n=5 meses) após a utilização das FTP. O teste t de Student com correção de Welch apontou diferenças não significativa entre os cmrga. Apesar do óbice revelado pela análise estatística inferencial, devido ao reduzido tamanho da amostra, não se pode negar o valor de controle da FTP. **Conclusão:** A FTP é uma ferramenta útil no controle de custo.

PC-27-022

AValiação DO CUSTO-BENEFÍCIO DA AQUISIÇÃO DE HORTALIÇAS PRÉ-PROCESSADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

GABRIEL CARVALHO DEGIOVANNI; ANA PAULA LARA MICHELIN SANCHES; CECÍLIA HELENA P. S. MATTOS; LUZANIA DOS SANTOS MARTINS; CAMILA CREMONEZI JAPUR; CECILIA VILELA DOS REIS; NANCY YUKIE YAMAMOTO TANAKA; MARTA N. C. M. VIEIRA

Instituição: FMRP - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A utilização de alimentos pré-processados visa melhorar a produtividade, diminuir desperdício e aprimorar a organização da mão de obra disponível para a Unidade de Alimentação e Nutrição, porém muitas vezes não é utilizada por representar um custo aparente mais elevado. Objetivo: Avaliar o custo-benefício da aquisição de hortaliças pré-processadas na Unidade de Alimentação e Nutrição de um Hospital Universitário. Metodologia: Fatores de correção de oito hortaliças foram calculados, por meio da determinação do peso bruto (alimento intacto, na forma em que foi recebido) e do peso líquido (após a higienização e pré-preparo por processo mecânico e/ou manual). As amostras foram coletadas em triplicata e o peso aferido por uma balança digital com capacidade de 500Kg e precisão de 100g. Média e desvio padrão foram calculados. Os valores do produto bruto e a correção pelo seu rendimento líquido foram comparados aos fornecidos pelo fabricante de hortaliças pré-processadas. Para o comparativo, foi usado como padrão o valor de dez quilos para o peso líquido de ambos. Resultados: Os valores da abobrinha, batata doce, cenoura, chuchu e mandiocinha pré-processados foram, respectivamente, 8,6%, 10,2%, 14,1%, 4,6% e 13,5% menores em relação ao custo do alimento bruto. No entanto, a batata inglesa, couve-flor e quiabo apresentaram valores maiores do que o alimento bruto, de 33,9%, 147,9%, 41,5%, respectivamente. Conclusão: Dentre os oito alimentos investigados, 62,5% mostraram vantagens em termos de custo-benefício na compra de hortaliças pré-processadas, o que pode representar benefício financeiro à instituição, possibilitando o direcionamento de recursos humanos e materiais.

PC-27-023

LEVANTAMENTO DO CONHECIMENTO HIGIÊNICO-SANITÁRIO ADOTADO EM COZINHAS RESIDENCIAIS EM UM BAIRRO DA CIDADE DE DOURADOS - MS

MIRIAM PEREIRA SOARES; ANNIE FRANCIELLY MACE MARQUES

Instituição: Centro Universitário da Grande Dourados - UNIGRAN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Os alimentos podem apresentar riscos para a saúde humana quando manipulados de forma insegura, contribuindo assim para o surgimento dos surtos de enfermidades transmitidas por alimentos (ETAs). O objetivo deste trabalho foi levantar o conhecimento higiênico-sanitário adotado em cozinhas residenciais de um bairro da cidade de Dourados/MS. Foram entrevistados 46 manipuladores de alimentos utilizando um formulário abrangendo tópicos básicos de higiene e conservação de alguns alimentos e de procedimentos adotados no preparo da alimentação em cozinha doméstica, que podem causar ETAs. Em relação à higiene dos alimentos os entrevistados acertaram em média 26,99% das questões, sendo que 70% realizavam o descongelamento de carnes, aves e peixes sobre um balcão, mesa ou pia; a higienização das hortaliças e frutas era realizada apenas com água por 74% e somente 37% deixavam de molho após a lavagem. A respeito da higiene dos utensílios 72% higienizavam a placa ou tábua de corte apenas com água e sabão e uma porcentagem considerável de 24% apenas higienizavam com água. Quanto à utilização de panos de prato 22% realizavam a troca a cada refeição, no entanto 52% utilizavam o mesmo pano de prato durante todo o dia antes de colocá-lo para a higienização. Sobre os procedimentos realizados com as esponjas de lavar louças após o término da lavagem, 92% apenas enxaguavam em água corrente não realizando nenhum processo de sanitização. Sobre a higiene ambiental houve 27% de acerto sendo que a higienização da cozinha e de todas as superfícies que entram em contato com alimentos eram feitas pela maioria (70%) somente com água e sabão. Houve 100% de acerto sobre o procedimento de lavar as mãos antes e após manipular qualquer alimento. Sobre o armazenamento de ovos 74% ainda armazenava-os na porta da geladeira. Em análise geral os manipuladores de alimentos possuem conhecimentos razoáveis em relação à manipulação de alimentos. Considerando que conhecimento relatado é muito diferente de conhecimento praticado sugere-se abordar esses procedimentos na atenção primária a saúde, como forma de melhorar a qualidade de vida da população e conseqüentemente diminuir os números de ETAs. Deve-se levar em conta os gastos relacionados a saúde, visto que pequenos erros praticados podem ter conseqüências fatais.

Temas Livres
Apresentação Pôster Comentado

Nutrição e Saúde Coletiva

PC-25-017 a PC-25-021

PC-26-012 a PC-26-021

PC-27-014 a PC-27-019

PC-25-017

CONHECIMENTO E PERCEPÇÃO DE RISCO SOBRE HIGIENE ALIMENTAR EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS
ROSÂNGELA BAMPA SCHATAN; CAMILA PIERRY; MARILENE LOPES MASTROS; DANIELA PORTO ROCHA; ANDREA PITTELLI BOIAGO GOLLUCKE**Instituição:** Universidade Católica de Santos**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são um grande problema de saúde pública no Brasil e no mundo, com agravamento ao longo dos anos. O objetivo do estudo foi verificar o conhecimento e a percepção de risco sobre higiene alimentar em estudantes de uma Universidade particular do município de Santos. O universo consistiu de 2.753 estudantes universitários matriculados nas áreas de Ciências Jurídicas e Sociais Aplicadas, Ciências Exatas e Tecnológicas e Ciências da Saúde (excluindo o curso de Nutrição). A amostra compreendeu 10% do total de estudantes (n=300), divididos proporcionalmente por área e série. Foi utilizado um questionário de conhecimento sobre higiene alimentar com 19 questões de múltipla escolha e uma escala para avaliar o nível de percepção de risco em quatro situações envolvendo a higiene de alimentos. Ao entrevistado foi pedido que assinalasse em uma linha de 10 cm sua percepção de risco em cada situação, sendo “0” equivalente a nenhum risco e “10” a alto risco. Os resultados demonstraram que a porcentagem de acertos no questionário sobre higiene alimentar foi de 61%. As mulheres demonstraram maior conhecimento que os homens (p=0,001) enquanto que os universitários da área da saúde tiveram menos acertos que os de outras áreas (p<0,001). Em relação à percepção de risco, os estudantes de Saúde e os de outras áreas apresentaram nível de percepção próximos, 6,0 e 5,5, respectivamente, sem diferença estatística entre áreas ou sexos. Um número substancial de entrevistados demonstraram implementar práticas não seguras na manipulação de alimentos, inclusive os estudantes de saúde. Este estudo reforça a idéia da necessidade de um efetivo programa educacional de segurança alimentar e que inclua uma atenção especial aos profissionais de saúde.

PC-25-018

INFLUÊNCIA DE FATORES MATERNOS PRÉ-GESTACIONAIS E GESTACIONAIS DE PRIMÍPARAS SOBRE O PESO DO RECÉM-NASCIDO

CARLA CRISTINA ENES; GREISSE VIERO SILVA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O peso ao nascer pode ser considerado, isoladamente, um dos principais fatores relacionados à morbimortalidade neonatal e à mortalidade infantil, além de ser um preditor do padrão de saúde imediato e futuro do recém-nascido. Objetivo: Diante disso, o presente estudo pretendeu verificar a influência do estado nutricional, ganho de peso gestacional, história obstétrica e condição socioeconômica da gestante sobre o peso do recém-nascido. Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo realizado com 63 puérperas primíparas e seus recém-nascidos. Os dados foram obtidos diretamente com as mães no pós-parto imediato a partir de um formulário estruturado contendo questões relativas às condições socioeconômicas, demográficas, tabagismo materno e dados obstétricos. Informações referentes à assistência pré-natal, estatura materna, peso pré-gestacional e peso na primeira e última consulta foram obtidas no cartão da gestante. Para a análise estatística foram utilizados o teste t de student e análise de variância (p <0,05). Resultados: Dentre os principais resultados destacam-se que o peso ao nascer foi maior entre as mães adolescentes, que vivem com o companheiro, com maior nível de escolaridade e não fumantes, embora essas variáveis não tenham apresentado significância estatística. Quanto ao rendimento familiar, a maior média de peso ao nascer foi verificada entre as puérperas com renda entre R\$ 200,00 e R\$ 400,00. Da mesma forma, verificou-se que o estado nutricional materno pré-gestacional, gestacional e o acompanhamento pré-natal exercem influência sobre o peso de nascimento. Houve diferença estatisticamente significativa da média de peso ao nascer segundo o ganho de peso total materno no período gestacional. Conclusão: Em suma, os achados sugerem que um adequado ganho de peso durante a gestação exerce papel relevante sobre o peso de nascimento, podendo interferir positivamente no prognóstico neonatal.

PC-25-019

HIPERTENSÃO ARTERIAL EM FUNCIONÁRIOS BENEFICIADOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NA CIDADE DE SÃO PAULO

FLÁVIO SARNO; ADRIANA PELOGGIA CASTRO; DANIEL HENRIQUE BANDONI; KELLY CRISTINA BOMBEM; PATRICIA JAIME CONSTANTE

Instituição: Faculdade de Saúde Pública**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Objetivo: Avaliar a prevalência de Hipertensão Arterial (HA) em funcionários beneficiados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) na cidade de São Paulo. Metodologia: Foram avaliados 1.341 trabalhadores adultos de 30 empresas cadastradas no PAT da cidade de São Paulo. A caracterização dos funcionários foi realizada através de um questionário estruturado. A pressão arterial (PA) foi aferida uma vez, com o funcionário sentado, empregando-se o aparelho eletrônico BP 3BTO-A previamente aferido e certificado. A Hipertensão Arterial (HA) foi definida como a $PA = 140 \times 90$ mmHg e/ou uso de medicação anti-hipertensiva. O peso e altura foram auto referidos e o Índice de Massa Corporal (IMC) foi categorizado segundo classificação da OMS 1997. A análise estatística dos dados foi realizada utilizando-se o teste qui-quadrado e modelo de regressão logística, sendo a variável desfecho a presença de HA e as variáveis explanatórias idade, IMC e escolaridade, estratificadas por sexo. Resultados: Os trabalhadores estudados tinham em média, 36,4 anos, 9,9 anos de estudo, PA de 127 x 79 mmHg e IMC de 25,0 Kg/m². A prevalência geral de HA foi de 30,4% (18,7% no sexo feminino e 38,2% no masculino - $p < 0,01$), de sobrepeso de 35,6% (25,0% no sexo feminino e 42,6% no masculino - $p < 0,01$) e de obesidade de 10,0% (4,9% no sexo feminino e 13,3% no masculino - $p < 0,01$). Nos modelos de regressão logística, idade (OR = 1,7) e IMC (OR = 2,7) representaram fatores de risco significativos para o desenvolvimento de HA e, em mulheres, a escolaridade se apresentou como um fator de proteção (OR = 0,68). Os funcionários com obesidade apresentaram risco de HA quase 7 vezes superior, quando comparados com os indivíduos com IMC normal. Conclusão: As altas prevalências de HA nos trabalhadores e sua associação com o excesso de peso demonstram uma janela de oportunidade no ambiente das empresas beneficiadas pelo PAT para a promoção de políticas de alimentação saudável para o controle e prevenção da HA e da obesidade.

PC-25-020

INGESTÃO DE ENERGIA E MACRONUTRIENTES EM POPULAÇÃO DE REGIÕES DO ESTADO DE SÃO PAULO (ISA-SP)

JULIANA MASAMI MORIMOTO; CHESTER LUIZ GALVÃO CESAR; REGINA MARA FISBERG

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: É importante conhecer o consumo de energia e nutrientes de populações para o adequado planejamento de programas de orientação alimentar e nutricional. Objetivo: Avaliar a ingestão de energia e macronutrientes em adolescentes, adultos e idosos residentes em regiões do estado de São Paulo. Metodologia: Estudo transversal de base populacional em amostra representativa de 5040 indivíduos, sendo 19,04% de adolescentes (12 a 19 anos), 70,46% de adultos (20 a 59 anos) e 10,50% de idosos (60 anos e mais) de ambos os gêneros. O consumo alimentar foi medido por meio do recordatório de 24 horas, digitado no software Virtual Nutri com banco de dados de alimentos modificado. Para análise estatística foi necessário ponderar os dados em função da real distribuição de estratos socioeconômicos, sendo necessário à utilização do módulo Survey do programa Stata. Resultados: A média de ingestão de energia foi maior entre homens (2089 kcal) do que em mulheres (1594 kcal) de forma geral e em todos os estágios de vida ($p < 0,001$). Adolescentes tiveram maior ingestão de energia (2055 kcal) do que adultos (1804 kcal) e ambos do que os idosos (1547 kcal, $p < 0,001$). A maioria da população estudada (51 a 61%) possuía ingestão de carboidratos (em percentual do total de energia -%VET) dentro do intervalo aceitável das Dietary Reference Intakes (AMDR) de 45 a 65%. A ingestão de proteína em%VET esteve adequada para 75 a 85% da população estudada. Já a ingestão de gordura em% VET foi superior a AMDR para a maioria da população estudada (55 a 61%). Houve diferenças estatisticamente significativas na proporção de indivíduos segundo adequação da ingestão dos macronutrientes e faixa etária. Conclusão: Foram observadas diferenças estatisticamente significativas na ingestão de energia e macronutrientes segundo sexo e faixa etária, demonstrando necessidade de orientação alimentar e nutricional da população avaliada.

PC-25-021

ACEITABILIDADE DAS PREPARAÇÕES OFERECIDAS NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS DA CIDADE DE PIRACICABA - SP

MARINA DA PAZ BERTATO; CAROLINA LEANDRO DE SOUZA; RITA DE CÁSSIA BERTOLO MARTINS; CARLA MARIA VIEIRA; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba - UNIMEP

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

A busca de uma maior aceitação dos alunos à alimentação escolar deve partir da realização de diagnósticos sobre suas preferências alimentares, pois a qualidade do cardápio depende de características nutricionais, custo, horário de distribuição e estrutura das cozinhas. Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo avaliar a aceitabilidade das preparações oferecidas no Programa de Alimentação Escolar em escolas municipais e estaduais de uma cidade do interior paulista. Foram incluídas neste estudo 26 escolas estaduais e municipais de ensino fundamental, num total de 14.633 escolares. Avaliaram-se as refeições de entrada (composta por pão, biscoito e leite) e a do intervalo (preparações de consistência sólida e líquida). Para cada tipo de preparação foram calculados os índices de aceitação (IAc), de rejeição (IRj) e o índice de repetição (IRep). A análise dos indicadores de aceitabilidade da entrada oferecida revelou uma média de aceitação de 91,4%, o que indica, segundo Sturion (2002), uma alta aceitabilidade e uma aceitabilidade adequada segundo o FNDE (2004). Já em relação ao indicador de adesão à refeição de entrada, observou-se uma adesão muito baixa (29,4%), considerando um valor aceitável de até 10%. Neste estudo, encontrou-se um índice de rejeição de 4,5% e um índice de repetição de 17,9% para a entrada. Com relação às preparações sólidas, houve uma alta aceitação (88,2%) e o índice de rejeição encontrado (7,2%) mostrou-se dentro do esperado para coletividades saudias. Assim como na entrada, verificou-se em relação à refeição sólida, um baixo percentual de repetição. Nos dias em que foi servida a sopa, a aceitação apresentou-se inadequada (74,4%) e com uma baixa adesão (38,8%) e um elevado índice de rejeição (23,7%). Concluiu-se que a adesão dos escolares à refeição do programa é baixa, apesar de algumas preparações terem mostrado uma alta aceitação. Porém, há uma dificuldade em identificar o IAc, pois nem sempre as refeições são preparadas em quantidades padronizadas, mascarando o resultado.

PC-26-012

REPRODUTIBILIDADE DE INFORMAÇÕES DE PESO E ALTURA REFERIDAS E AFERIDAS.

JULIANA A D BONINI CAMPOS; ANGÉLICA MANÇO

Instituição: Universidade Estadual Paulista - UNESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A coleta de dados de peso e altura em estudos epidemiológicos pode ser realizada mediante aferição ou por relato dos participantes. Este último método tem sido adotado devido à diminuição dos custos e tempo de trabalho, entretanto, faz-se necessária a realização de estudos que investiguem a confiabilidade destes dados. Assim, o objetivo deste estudo foi estimar a reprodutibilidade de medidas de peso e altura referidas e aferidas. Participaram do estudo 50 moradores da cidade de Araraquara (SP), de ambos os sexos, maiores de 18 anos, escolhidos aleatoriamente dentro de um setor censitário previamente definido pelo pesquisador. Primeiramente os mesmos foram questionados sobre seu peso e altura e em seguida, foram pesados com auxílio de uma balança antropométrica fixa e medidos com fita métrica presa a uma parede lisa e sem rodapé. Para estudo da reprodutibilidade utilizou-se o Coeficiente de Correlação intra-classe (r) com seu respectivo intervalo de confiança a 95% e a classificação da concordância entre as medidas foi realizada segundo os critérios propostos por Fermanian (1984). Observou-se concordância excelente tanto para as medidas de peso ($r=0,992$; $LS=0,995$ e $LI=0,987$) quanto de altura ($r=0,981$; $LS=0,990$ e $LI=0,970$). Pode-se concluir que as medidas de peso e altura referidas podem ser utilizadas com confiança pelos pesquisadores em substituição às aferições em estudos epidemiológicos.

PC-26-013

INFLUÊNCIA DO CONSUMO ALIMENTAR E DA ATIVIDADE FÍSICA NA MUDANÇA DO ESTADO NUTRICIONAL: UM ESTUDO LONGITUDINAL COM ADOLESCENTES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE PIRACICABA-SP

CARLA CRISTINA ENES; BETZABETH SLATER

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O aumento crescente na prevalência de obesidade entre adolescentes tem despertado preocupação, já que reconhecidamente, o excesso de peso nessa fase da vida pode determinar maior ocorrência de obesidade e de doenças cardiovasculares na idade adulta, além de outras co-morbidades associadas. Este trabalho teve o propósito de avaliar a influência do consumo alimentar e da atividade física sobre a mudança do estado nutricional de adolescentes no período de um ano. Trata-se de uma coorte, realizada com 299 adolescentes da rede pública de ensino, de ambos os sexos, com idade entre 10 e 17 anos. As informações antropométricas, consumo alimentar e atividade física foram coletadas em dois momentos respeitando-se um intervalo de 12 meses entre a primeira (2004) e a segunda (2005) entrevistas. Para as análises estatísticas utilizou-se teste não-paramétrico para determinar a diferença entre as medidas obtidas nas duas avaliações. Adotou-se nível de significância de 5%. Os dados apresentaram diferença estatisticamente significativa entre as avaliações de 2004 e 2005 para a totalidade das variáveis em estudo. Identificou-se um aumento da prevalência de excesso de peso (de 25% para 26,8%), bem como do tempo dedicado às atividades passivas (tv, videogame, computador). Em contrapartida, verificou-se diminuição da ingestão calórica diária nesse mesmo intervalo (de 3879 para 3562 kcal). Destaca-se ainda a redução do percentual de adolescentes considerados sedentários (<300 min/semana), que passou de 46,2% em 2004 para 38,1% em 2005. Identificou-se maior prevalência de excesso de peso entre os adolescentes que dispndiam mais de 2h/dia com atividades passivas. A ingestão calórica diária se revelou superior entre os adolescentes eutróficos comparados àqueles com excesso de peso, sendo a diferença estatisticamente significativa para o ano de 2005. Desse modo, conclui-se que o maior tempo dedicado às atividades sedentárias foi o principal responsável pelo aumento da prevalência de excesso de peso.

PC-26-014

AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR DAS FAMÍLIAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA-FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE CURITIBA

FLÁVIA EMÍLIA LEITE LIMA; MARCIA MESSAGGI; KÁTIA YUMI UCHIMURA; MICHELLY BERTIN; LARISSA DACAL; MARCELA LIBRETTI; PRISCILA STEELE CAMURÇA; TALITA TOZZO; CAROLINE LENZ; GIANE MARTINS BORGES

Instituição: Faculdade Evangélica do Paraná**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

No Brasil, os reflexos da transição demográfica ocorrida no século XX se refletem hoje com a mudança dos padrões do estado nutricional da população, que passou de um quadro de alta prevalência de desnutrição para o aumento cada vez mais significativo da obesidade. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade da dieta da população inscrita no Programa Bolsa-Família, no Município de Curitiba-PR. Trata-se de um estudo transversal, de base populacional, aplicado em 5 distritos sanitários do município de Curitiba, Paraná. Foram entrevistados adultos a partir dos 20 anos, de ambos os sexos, em 576 domicílios (n= 660). Para avaliação da qualidade da dieta desse grupo foi aplicado um recordatório de 24 horas e o Índice de Qualidade da Dieta (IQD) adaptado para a população brasileira foi utilizado como parâmetro para classificação do grupo em níveis de consumo. O IQD possui 10 componentes para medir a dieta, dos quais os 6 primeiros se referem aos grupos da pirâmide dos alimentos, 3 medem a ingestão de sódio, colesterol e o% de gordura total na dieta e um que mede a variedade da dieta do indivíduo. Cada componente tem uma pontuação que varia de 0 a 10 pontos, conforme e consumo do indivíduo, com o IQD final podendo chegar a 100 pontos. A média do IQD foi de 52,3 pontos, sendo que 25,2% possuíam dieta inadequada, 58,8% com dieta que necessita de ajustes e 16,1% com dieta adequada. O consumo de frutas, verduras e produtos lácteos foi baixo, observando-se um aumento do consumo de energia e macronutrientes e diminuição de consumo de sódio e colesterol à medida que aumenta a pontuação do IQD. Os dados apresentados auxiliam a enxergar a situação de insegurança alimentar que os beneficiários do bolsa-família no Município de Curitiba se encontram. Estudos que avaliem a qualidade da dieta da população são importantes pois podem subsidiar a implantação de programas de educação alimentar direcionados para o cerne do problema nas populações estudadas.

PC-26-015

INFLUÊNCIA DO PADRÃO DE ATIVIDADE FÍSICA E DO CONSUMO ALIMENTAR SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE PIEDADE-SP

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

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Estudos têm demonstrado que a prática de atividade física entre adolescentes tem uma relação inversa com o risco de doenças crônicas não transmissíveis, dentre elas a obesidade. Este trabalho teve o objetivo de avaliar a influência da prática de atividade física, do tempo dedicado a atividades passivas e do consumo alimentar sobre o estado nutricional de adolescentes. Trata-se de um estudo transversal, baseado em amostra composta por 105 adolescentes da rede pública de ensino, de ambos os sexos, com idade entre 10 e 14 anos. Como indicador do estado nutricional utilizou-se o Índice de Massa Corporal. O nível de atividade física foi avaliado adotando-se o ponto de corte de 300 minutos de atividade/semana. As análises estatísticas envolveram o teste t-student e U de Mann-Whitney (variância diferente) para comparação de médias obtidas para eutróficos e obesos. Adotou-se nível de significância de 5%. A prevalência de excesso de peso foi de 15,3%, sendo a maioria (63%) observada entre as meninas. Quanto à prática de atividade física, 82% foram considerados ativos (> 300 minutos/semana). O tempo despendido com atividades passivas (tv, videogame e computador) foi superior a 2h diárias entre 73% dos adolescentes. Os resultados revelaram também que 69% dos adolescentes com excesso de peso dedicavam pelo menos 2 horas às atividades sedentárias. A ingestão calórica média (1.937 kcal) dos adolescentes eutróficos se revelou superior quando comparada a dos obesos (1.616 kcal). O tempo despendido com atividades sedentárias foi praticamente igual entre eutróficos (4,3h/dia) e obesos (4,4h/dia). Verificou-se ainda que, comparados aos obesos, os adolescentes eutróficos praticavam em média, cerca de 2 horas adicionais de atividade física/semana. Embora não tenham sido observadas diferenças estatisticamente significativas, reconhece-se que a prática de atividades físicas teve influência positiva sobre o estado nutricional dos adolescentes, tendo em vista a menor proporção de excesso de peso entre os alunos mais ativos.

PC-26-016

FATORES DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR E SUA ASSOCIAÇÃO COM O CONSUMO DIETÉTICO ENTRE CRIANÇAS COM SOBREPESO E OBESIDADE ATENDIDAS NO AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO RIO DE JANEIRO

ROSANA SALLES-COSTA; ÉRICA MARIA PINHEIRO OLIVEIRA; CECILIA LACROIX; ISABEL REY MADEIRA; JULIANA CORDEIRO; MICHELE LIMA; RENATA SIMOENS; CECILIA NORONHA MIRANDA CARVALHO

Instituição: INJC/UFRJ e INU/UERJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O excesso de peso expõe a criança a um maior risco de alterações dos níveis pressóricos e perfil lipídico sérico, ocorrências influenciadas também pelo tipo de alimentação praticada. Objetivos: Verificar a frequência de fatores de risco para doença cardiovascular (DCV) e sua associação com o consumo dietético. Métodos: Foram arroladas 97 crianças pré-púberes, de 39 e 119 meses de idade e índice de massa corporal (IMC) acima do percentil 85 (CDC, 2000). O consumo de energia, macronutrientes e frações de gorduras de um recordatório de 24h foi analisado através do programa Nutwin®. A adequação nos níveis de HDL-colesterol (HDL-c), colesterol total (CT), LDL-colesterol (LDL-c) e triglicerídeos (TG) seguiu os critérios do NCEP (1992) e para a medida de pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD) os critérios da SBC (2005). Utilizou-se modelo de regressão linear para avaliar a associação entre o IMC e PAS/PAD, ajustado por idade, e o coeficiente de correlação de Pearson para a associação entre o consumo dietético e lipídeos séricos. Resultados: O consumo ($M \pm DP$) de energia foi de $1850,4 \pm 727,2$ kcal, lipídios ($31,5g \pm 5,9$), carboidratos ($54,5g \pm 8,8$), proteínas ($14,9g \pm 4,4$), gordura saturada ($8,8g \pm 3,8$) e colesterol ($210,2g \pm 124,9$). Observamos 50% de crianças com hipercolesterolemia, 37,6% com aumento do LDL-c, 40,3% com hipertrigliceridemia e 19% com redução de HDL-c. Houve associação significativa entre IMC e PAD e PAS, independente da idade ($p < 0,05$). Houve correlação significativa entre o HDL-c e o consumo dietético de gorduras saturadas ($p < 0,05$), entre triglicerídeos séricos e % de gordura polinsaturada ($p < 0,05$) e ainda entre IMC e o % de lipídios ingeridos ($p < 0,05$) e o percentual de gordura monoinsaturada ($p < 0,05$). Conclusões: A associação entre componentes dietéticos e lipídeos séricos aliada à alta frequência de dislipidemia aterogênica entre crianças com excesso de peso, destacam a magnitude da exposição a potenciais fatores de risco para DCV em idades precoces.

PC-26-017

COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM ADOLESCENTES QUE JÁ APRESENTARAM A MENARCA: ASSOCIAÇÃO COM MARCADORES DE RISCO DA SÍNDROME METABÓLICA

MARÍLIA LELIS RIBEIRO; ELIANE RODRIGUES DE FARIA; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; SÍLVIA ELOIZA PRIORE

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Ag.Financiadora:** FAPEMIG, CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O acúmulo de gordura abdominal aumenta o risco de resistência à insulina e desordens associadas, podendo levar à síndrome metabólica. Objetivos: Comparar métodos de composição corporal e associação da porcentagem de gordura corporal-%GC com marcadores da síndrome metabólica. Metodologia: Coletou-se dados de colesterol total-CT, LDL, VLDL, triacilgliceróis, HDL, glicemia, insulina e pressão arterial de 100 adolescentes de 14 a 17 anos que já apresentaram menarca. Utilizou-se testes de Correlação de Pearson, de Mann Whitney ou Teste t de Student, dependendo das variáveis, com $p < 0,05$. Para avaliação da composição corporal foi realizado somatório de 4 pregas cutâneas (tricipital, bicipital, subescapular, suprailíaca); Bioimpedância horizontal (BIA) e Bioimpedância vertical (Tanita). Resultados: Encontrou-se 96, 61, 48 e 38%, respectivamente, com alta%GC pelo somatório das 4 pregas, fórmula para adolescentes utilizando dados da BIA, BIA e Tanita ($> 25\%$). Encontrou-se diferença entre os métodos ($p < 0,001$), com exceção da %GC pela BIA e Tanita ($p = 0,197$). Encontrou-se correlação entre %GC BIA com insulina ($r = 0,303$) e HOMA-IR ($r = 0,281$) ($p < 0,0001$). Para %GC Fórmula encontrou-se correlação com CT ($r = 0,197$; $p < 0,05$), insulina ($r = 0,316$) e HOMA-IR ($r = 0,286$) ($p < 0,0001$). Observou-se correlação entre %GC Tanita com insulina ($r = 0,398$), HOMA-IR ($r = 0,398$) ($p < 0,0001$) e pressão sistólica ($r = 0,199$; $p < 0,05$). Encontrou-se correlação entre %GC das pregas com LDL ($r = 0,198$; $p < 0,05$), insulina ($r = 0,385$) e HOMA-IR ($r = 0,394$) ($p < 0,0001$). Conclusão: Apesar da diferença entre os métodos, a %GC é importante para avaliar o risco da presença de síndrome metabólica e de doenças cardiovasculares, ressaltando a importância do uso de fórmulas específicas para adolescentes. Justifica-se a necessidade de intervenção constante junto a esta população, reforçando a importância de programas de atenção à saúde do adolescente.

PC-26-018

TABAGISMO, ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES EM POPULAÇÃO ADULTA DE MUNICÍPIO PAULISTA

BEATRIZ SILVA MAGRO; MARIA ANTONIETA BARROS LEITE CARVALHÃES; ERLY CATARINA MOURA; SILVIA JUSTINA PAPINI BERTO

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A relação entre o tabagismo e o desenvolvimento de DCNT(s) é indiscutível, e a associação deste com fatores de risco nutricionais constitui um problema freqüente em serviços de saúde. O objetivo deste estudo foi estimar a prevalência de tabagismo e identificar sua relação com IMC e com consumo diário habitual de frutas, leite, legumes e verduras na população adulta (>18 anos) de município do interior paulista. As informações foram obtidas através de entrevista telefônica (09/2004 a 01/2005), utilizando protocolo e metodologia previamente testados. Foram entrevistados 1410 adultos (amostra representativa da população com telefone), sendo 544 homens e 866 mulheres. As perguntas se referiam ao uso do tabaco, peso e altura referidos, consumo de álcool e consumo diário de leite, frutas, saladas, legumes. As estimativas foram ponderadas para representar a população adulta do município. Os resultados mostraram que 24,3% dos homens e 19,5% das mulheres eram tabagistas; 28,3% dos homens e 17,1% das mulheres, ex-tabagistas. A prevalência de tabagismo diminui na faixa etária acima dos 60anos nas mulheres, caindo para 9,3% ($p<0.000$) e para ambos os sexos têm relação inversa com a escolaridade. Houve diferenças na prevalência de tabagismo segundo o IMC: entre os indivíduos com baixo peso (IMC<18.5), altas prevalências, tanto em homens (66,7%) quanto em mulheres (48,6%). Entre os que apresentavam excesso de peso (IMC>=25.0), o tabagismo cai, nos homens, para 18,3% e nas mulheres para 13,5%. No caso das mulheres, entretanto, há um aumento de prevalência nas obesas em relação as normais ou com sobrepeso. Verificou-se relação direta entre o tabagismo e consumo de álcool. Com relação aos hábitos alimentares, houve associação inversa entre tabagismo e consumo diário de leite, frutas, saladas, entre mulheres. No grupo dos homens, forte relação inversa entre o tabagismo e consumo de leite, sem relação com os demais grupos alimentares. Conclui-se que tabagismo tem relação com hábitos alimentares adversos e com estado nutricional de risco: baixo peso, em ambos os sexos e obesidade, em mulheres. Fumantes formam grupo prioritário para educação alimentar, visto somarem vários fatores de risco para DCNT(s).

PC-26-019

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE INGRESSANTES NO ENSINO FUNDAMENTAL DE ESCOLA PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO, ESTADO DE SÃO PAULO

LÍGIA MARA PARREIRA; WOLNEY LISBOA CONDE; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública / USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução - A avaliação do estado nutricional é fundamental para a vigilância da saúde infantil e a antropometria tem sido um método eficaz para diagnosticar a magnitude e a distribuição geográfica dos problemas nutricionais. Objetivo - Avaliar o estado nutricional dos ingressantes do ensino fundamental da cidade de São Bernardo do Campo, São Paulo. Métodos - O estudo é transversal e é parte de projeto mais amplo para avaliar escolares do Município de São Bernardo do Campo. Para a realização da pesquisa foi selecionada uma amostra probabilística dos escolares ingressantes do ensino fundamental do município em 2005. A caracterização demográfica e socioeconômica foi obtida por meio de um questionário estruturado. Para avaliação do estado nutricional foram utilizados dados de peso, altura e das dobras cutâneas tricipital e suprailíaca. Os índices altura-para-idade e peso-para-idade foram calculados segundo a curva de referência do *National Center for Health Statistic* (2000). Crianças com medidas dois desvios-padrão abaixo do valor mediano da população de referência foram consideradas em déficit de crescimento. Excesso de peso e obesidade foram definidos pela comparação dos valores do Índice de Massa Corporal-para-idade com os respectivos valores críticos propostos pela *International Obesity Task Force* (2000). Foram utilizados modelos de regressão logística multivariada, em cada sexo, para identificar as variáveis associadas ao excesso de peso. Resultados - A classificação do estado nutricional apontou: 2,5% de prevalência do déficit de crescimento, 20,2% de excesso de peso e 7,7% de obesidade. O coeficiente de Pearson para associação entre o IMC e as dobras cutâneas foi, em média, 0,82. No sexo masculino, as variáveis associadas ao excesso de peso, no modelo multivariado, foram: *tipo de serviço de saúde* (OR: 2,83; IC 95% 1,41 - 5,87) e *índice altura para idade* (OR: 2,45; IC 95% 1,69 - 3,56); no sexo feminino foram: *hábito de ir para escola caminhando ou de bicicleta* (OR: 0,48; IC 95% 0,26 - 0,85) e *índice altura para idade* (OR: 1,82; IC 95% 1,39 - 2,49). Conclusão - O grupo estudado apresentou prevalência de excesso de peso e obesidade acima do esperado. Este perfil nutricional reforça a importância do monitoramento do estado nutricional de escolares e indica a conveniência de políticas públicas voltadas para esse grupo etário.

PC-26-020

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E ALTERAÇÕES METABÓLICAS EM DUAS COMUNIDADES RURAIS DO VALE DO JEQUITINHONHA - MG

LARISSA LOURES MENDES; AMANDA CARLA FERNANDES; GUSTAVO VELÁSQUEZ MELÉNDEZ

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O IMC é uma medida simples e reprodutível do grau de obesidade de um indivíduo. Diversos estudos demonstraram que quanto maior o IMC da população, maior é a prevalência de complicações metabólicas. Este estudo tem como objetivo verificar a relação entre IMC e alterações metabólicas em duas comunidades rurais de baixa renda. Foi realizado estudo transversal descritivo de base populacional com pessoas de 20 a 94 anos de ambos os sexos. As variáveis estudadas foram: peso, estatura, pressão arterial (PA), níveis séricos de lipídeos e glicemia. O peso foi aferido em uma balança digital Filizolla com aproximação de 0,1 kg, a estatura por meio do estadiômetro Alturaexata. Para aferição da PA seguiram-se os passos IV Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial. As concentrações séricas de glicose, colesterol total (CT), triglicérides (TG) e HDL-c foram determinadas por método enzimático colorimétrico. O IMC foi dicotomizado em eutrofia (IMC<25kg/m²) e excesso de peso (IMC>25kg/m²). A idade, PA, níveis de séricos de lipídeos e glicemia de jejum foram caracterizados por meio de mediana (intervalo interquartil). Para testar a diferença entre as medianas utilizou-se o teste de Mann-Whitney (p<0,05). Os dados foram processados e analisados utilizando o pacote estatístico STATA 9.0. A população era constituída por 291 homens e 286 mulheres. No grupo excesso de peso as medianas de idade, PA sistólica, diastólica, HDL-c, LDL-c, CT, TG e glicemia de jejum foram: 141mmHg, 88mmHg, 44mg/dl, 123mg/dl, 196mg/dl, 200mg/dl, 128mg/dl e 95 mg/dl, e no grupo eutrofia as medianas foram respectivamente: 136mmHg, 81mmHg, 48mg/dl, 117mg/dl, 185mg/dl, 95mg/dl e 86mg/dl. Com exceção da variável HDL-c, as demais variáveis estudadas apresentaram valores maiores de medianas no grupo excesso de peso quando comparado com o grupo eutrofia (p<0,05). Pode-se perceber que para a população estudada o aumento do IMC parece ser um bom indicador de alterações metabólicas.

PC-26-021

CONSUMO DE LIPÍDIOS E POLIMORFISMO PRO12ALA DE PPARG NO DESENVOLVIMENTO DE CÂNCER DE MAMA EM MULHERES ATENDIDAS POR SERVIÇO PÚBLICO DE MASTOLOGIA EM BELO HORIZONTE, MG: ESTUDO CASO-CONTROLE

WANDER DE RESENDE FURTADO; GEÓRGIA DAS GRAÇAS PENA; YARA CRISTINA DE PAIVA MAIA; MARIA CAROLINA SANTOS MENDES; GEORGE LUÍS LINS MACHADO-COELHO; RENATA NASCIMENTO FREITAS

Instituição: Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto**Ag.Financiadora:** FAPEMIG; UFOP; PET/SESU/MEC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O câncer de mama (CM) é uma doença multifatorial e um grave problema de saúde pública. PPAR's são fatores de transcrição que podem estar envolvidos no desenvolvimento de doenças crônicas e são induzidos por ligantes, como lipídios e derivados. Visando avaliar as interações entre consumo de lipídios dietéticos e polimorfismo Pro12Ala de PPARG no risco para o desenvolvimento de CM foi realizado estudo caso-controle, mascarado, baseado em hospital, com 255 mulheres com CM e 179 controles. Foi utilizado questionário previamente validado contendo dados sócio-demográficos, clínicos, gineco-obstétricos e de consumo alimentar. Os genótipos de Pro12Ala de PPARG foram determinados por PCR-RFLP com a enzima *Bst*UI. As análises de ingestão alimentar e estatísticas (ANOVA, c2 e teste Kruskal Wallis) foram realizadas, respectivamente, nos *softwares Diet PRO4 e SPSS 12.0*. Foi considerado P<0,05 como nível de significância estatística. A frequência percentual observada dos genótipos para o polimorfismo Pro12Ala do gene PPARG foi de 90,2 CC, 9,3 GC e 0,5 GG. Não foi encontrada diferença estatística na distribuição de frequência de genótipos e alelos entre casos e controles e nem associação de risco entre o polimorfismo e CM. Quanto ao consumo alimentar, os consumos médios e desvios-padrão, em percentual do valor calórico total foram 31,3±8,2 de lipídios totais e 7,3±2,2 de ácidos graxos polinsaturados, também 1,6±1,0g ácidos graxos n-3 e 15,2±9,6g de ácidos graxos n-6. O consumo energético médio foi 2718±1712Kcal e a relação n-6/n-3 média foi 9,5±1,5. Não houve diferença estatisticamente significativa entre casos e controles nas variáveis citadas. Também não se encontrou diferenças estatísticas quando as variáveis de consumo alimentar foram categorizadas em quartis visando uma análise mais específica ou quando foram avaliadas entre os diferentes genótipos. Os resultados não indicam relação entre o polimorfismo Pro12Ala de PPARG ou consumo lipídico e desenvolvimento de CM.

PC-27-014

IMPACTO DA FORTIFICAÇÃO SEMANAL DO ARROZ COM FERRO BISGLICINA QUELATO NA ANEMIA EM PRÉ-ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO - RJ

URSULA VIANA; MARTA MARIA A. SOUZA SANTOS; MIRIAN RIBEIRO BAIÃO; GLORIA VALERIA VEIGA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A fortificação com ferro em alimentos oferecidos a pré-escolares que freqüentam creches é uma estratégia que vem ganhando destaque na prevenção e controle da anemia ferropriva, com relatos de experiências locais bem sucedidas. Objetivo: Avaliar o impacto da fortificação do arroz com ferro bisglicina quelato, em dose preventiva, sobre a prevalência de anemia e sobre os valores de hemoglobina em crianças de 12 a 60 meses de idade matriculadas em creches públicas. Metodologia: Durante 16 semanas, foi oferecido ao grupo intervenção (GI, n=180) arroz fortificado com 4,2mg de ferro por 100g do alimento pronto, enquanto o grupo controle (GC, n=174) recebeu arroz com placebo. A hemoglobina (Hb) foi mensurada por meio do Hemocue e os pontos de corte adotados foram <11,0g/dL para anemia e <9,5g/dL para anemia grave. O ensaio clínico teve caráter duplo-cego, e os grupos intervenção e controle foram alocados por sorteio. Comparou-se o efeito da intervenção com base no teste t de Student pareado para médias de Hb e no qui-quadrado para freqüências de anemia. Resultados: Após a intervenção, observou-se redução significativa na freqüência de anemia, tanto no GI (de 37,8% para 23,3%) quanto no GC (de 45,4% para 33,3%), sem diferença entre os grupos. A freqüência de anemia grave também reduziu nos dois grupos, entretanto, a redução foi significativamente maior no GI que no GC (5,5% vs. 1,1% p=0,02). A média de Hb aumentou significativamente em ambos os grupos (GI=0,47g/dL; GC=0,45g/dL), sem diferença entre os mesmos. As crianças que consumiram ferro a partir do arroz fortificado em quantidade igual ou superior ao Percentil 85 (53,76mg), tiveram aumento na Hb significativamente maior do que aquelas que consumiram quantidades inferiores (0,943g/dl vs 0,386g/dl p=0,002). Conclusão: A fortificação realizada foi eficaz apenas na redução da anemia grave e o efeito no aumento da Hb só foi evidente a partir do consumo total de ferro equivalente a 88,9% do esperado.

PC-27-015

CIRCUNFERÊNCIA DO BRAÇO COMO ALTERNATIVA PARA CLASSIFICAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS

LILIAN FERNANDA GALESÍ; EMILIA ALONSO BALTHAZAR; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA

Instituição: Universidade Estadual Paulista**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A avaliação do estado nutricional pode trazer benefícios prevenindo e controlando enfermidades, porém sua determinação no indivíduo idoso é dificultada pela impossibilidade de muitos em permanecer em pé para serem pesados. OBJETIVO: Validar o uso da Circunferência do Braço (CB), da Circunferência Muscular do Braço (CMB) ou da Prega Cutânea Tricipital (PCT) como medidas do estado nutricional em alternativa ao uso do Índice de Massa Corporal (IMC), o qual necessita do peso do indivíduo para ser calculado. METODOLOGIA: Foram mensuradas de 50 idosos com idade entre 60 e 91 anos, as medidas de peso, estatura, PCT e CB a partir de procedimentos padronizados. Para verificar a fidedignidade da mensuração da PCT, foi confirmada a sua reprodutibilidade, comparando duas medidas obtidas em dias diferentes. Após a coleta de dados, foi calculado o IMC e a CMB. Para efeito de comparação, todos os valores foram transformados em percentil da população de referência (Frisancho, 1990). Os valores de CB, PCT e CMB foram correlacionados com o IMC, empregando-se o Coeficiente de Correlação Intra-Classe para todas as idades e também ajustadas por faixa etária: 60-69, 70-79 e maiores de 80 anos. RESULTADOS: Avaliando todas as idades, as medidas que apresentaram boa correlação com o IMC foram: CB (r=0,89) e CMB (r=0,87), em detrimento da PCT (r=0,7), com correlação considerada moderada. Porém, se separarmos por idade, a faixa etária dos 60 anos apresentou maiores valores de coeficientes para todas as medidas: CB (r=0,95), CMB (r= 0,96) e PCT (r=0,75), excelentes para as circunferências e boa para a prega cutânea. CONCLUSÃO: Os valores de CB e CMB apresentaram melhor correlação com o IMC do que os valores da PCT, considerando todas as idades ou distribuindo-as por faixa etária. A PCT apresentou uma boa correlação com o IMC somente na faixa etária dos 60 anos. Conclui-se, portanto, que tanto a CB como a CMB podem ser usadas na impossibilidade de utilizar o IMC. Adiciona-se que para uma mensuração mais prática e rápida a CB seria a medida mais indicada.

PC-27-016

INSEGURANÇA ALIMENTAR ENTRE USUÁRIOS DE AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO
MARIANA SETANNI GRECCO; CAROLINA HUNGER MALEK-ZADEH; CAROLINA NICOLETTI FERREIRA; REBECA ANTUNES BERALDO; DANIELA SAES SARTORELLI; SELMA FREIRE CUNHA**Instituição:** USP Ribeirão Preto**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A verificação do grau de insegurança alimentar em uma comunidade é importante para o diagnóstico da cobertura dos programas sociais e condições de vida da população. Objetivo: Avaliar o grau de insegurança alimentar de usuários de um serviço ambulatorial público. Metodologia: Participaram do estudo mulheres adultas (idade usuárias da assistência ambulatorial de um hospital universitário terciário, selecionados aleatoriamente antes ou após o atendimento. Alunos do 3º ano do Curso de Nutrição e Metabolismo aplicaram o Questionário de Insegurança Alimentar, que aborda questões sobre a ocorrência ou não de preocupação e/ou falta de recursos econômicos ou alimentares nas suas famílias, além da determinação da frequência em que tais situações ocorrem. Os dados foram tabulados no aplicativo Excel e analisados no programa Statística 6.0. Resultados: Participaram da pesquisa 157 indivíduos com idade de $45,8 \pm 13,4$ anos, sendo que apenas 22,9% eram procedentes da cidade de Ribeirão Preto-SP. A segurança alimentar foi determinada em 30,6% dos indivíduos entrevistados; a insegurança leve, moderada e grave ocorreram, respectivamente, em 49,0%, 14,0% e 6,4%. Nos entrevistados que tinham algum grau de insegurança alimentar, 50% referiam preocupação com a falta de comida e de dinheiro para uma alimentação saudável e variada. Cerca da metade das mulheres entrevistadas restringiu a variedade de alimentos e não ofereceu alimentação saudável aos menores de 18 anos, caracterizando insegurança moderada ou grave. Conclusão: Verificou-se algum grau de insegurança alimentar em cerca de 70% da população investigada. A aquisição de medicamentos, potencial perda da produtividade e gastos relacionados com o transporte e alimentação fora do domicílio resultante do retorno à Instituição, podem estar associados à insegurança alimentar nessa população. Entretanto estudos que investiguem os fatores determinantes da insegurança alimentar são necessários para a confirmação destas hipóteses.

PC-27-017

ASPECTOS NUTRICIONAIS DOS ALIMENTOS E DAS BEBIDAS DESTINADOS AO PÚBLICO INFANTIL A PARTIR DA ROTULAGEM

DÉBORA BARBOSA RONCA; RENATA ALVES MONTEIRO; RENATA ZANON

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A mudança no padrão alimentar infantil, com o aumento do consumo de alimentos industrializados, favorece o desenvolvimento das doenças crônicas não-transmissíveis na infância. O presente trabalho teve como objetivo caracterizar alimentos e bebidas destinados ao público infantil e analisar sua composição nutricional. Foi realizado um estudo transversal, sendo analisados 139 produtos alimentícios destinados ao público infantil. Os produtos foram identificados em propagandas de alimentos veiculadas em canais de televisão. As informações foram coletadas em hipermercados e redes de *fast foods* do Distrito Federal. Foi utilizado um instrumento de coleta para verificar a rotulagem nutricional obrigatória, os ingredientes dos produtos e as alegações nutricionais a partir da análise da rotulagem, de acordo com regulamentações brasileiras correspondentes. Foram comparados os valores médios de energia e nutrientes obtidos com os valores de referência de energia e de ingestão diária de nutrientes recomendados para uma refeição do dia - o lanche (10% do valor calórico do dia), considerando-se a porção indicada no rótulo. Os dados obtidos foram analisados no programa SPSS 14.0. Os produtos estudados são ricos em gordura e sódio e 90% utilizam o açúcar como ingrediente, 35% a gordura vegetal e 20% os conservantes a base de sódio. As quantidades médias por porção de sódio e gordura saturada foram superiores e a quantidade média de fibras foi inferior às quantidades recomendadas para a refeição. Foi observada a presença de declaração de propriedade terapêutica, funcional e destaque nutricional, sendo a alegação enganosa identificada em 18% dos produtos. Há uma grande disponibilidade de produtos específicos para o público infantil ricos em ingredientes que favorecem o desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis. É necessário o cumprimento das legislações no que diz respeito a rotulagem nutricional e a regulamentação da promoção comercial dos produtos destinados às crianças.

PC-27-018

PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM ADULTOS DE DUAS COMUNIDADES RURAIS DO VALE DO JEQUITINHONHA - MG

AMANDA CARLA FERNANDES; LARISSA LOURES MENDES; GUSTAVO VELÁSQUEZ MELÉNDEZ

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O índice de massa corporal (IMC) é a medida antropométrica mais utilizada para a determinação do excesso de peso, enquanto a circunferência da cintura (CC) é um bom indicador de obesidade abdominal, estando associada a complicações metabólicas. Objetivo: Avaliar a prevalência de sobrepeso e obesidade em adultos de duas comunidades rurais de baixa renda. Metodologia: Foi realizado estudo transversal descritivo de base populacional, com indivíduos de 20 a 94 anos de ambos os sexos. As medidas antropométricas realizadas foram: peso, estatura e CC. O peso foi aferido em uma balança digital Filizzola com aproximação de 0,1 kg, a estatura por meio do estadiômetro Alturaexata e a CC posicionando-se fita métrica inelástica no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca. A idade foi caracterizada por meio de mediana (intervalo interquartil). Considerou-se para a avaliação antropométrica os pontos de corte para IMC e CC estabelecidos pela OMS (1995). Os dados foram processados e analisados utilizando o pacote estatístico STATA 9.0. Resultados: A população era constituída por 276 homens e 274 mulheres. A mediana de idade foi 43 anos (31-59). Pelo IMC, 2,7% e 13,4% dos homens e, 9,9% e 23,1% das mulheres apresentavam obesidade (IMC >30kg/m²) e sobrepeso (IMC 25-24,9kg/m²) respectivamente. De acordo com a CC 4,7% dos homens e 20,5% das mulheres apresentavam risco elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade (CC 94-101,9cm para homens e CC 80-87,9cm para mulheres) e, 2,2% dos homens e 24,9% das mulheres apresentavam risco muito elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade (CC >102cm para homens e CC >88cm para mulheres). Conclusão: A prevalência de sobrepeso e obesidade na população estudada é maior em indivíduos do sexo feminino quando comparado aos do sexo masculino. Observa-se ainda que as mulheres apresentam maior risco para complicações metabólicas associadas a obesidade que os homens.

PC-27-019

PERFIL DOS COORDENADORES MUNICIPAIS DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NOS SERVIÇOS DE SAÚDE DO SUS

ANA MARIA CAVALCANTE LIMA; ANA BEATRIZ VASCONCELLOS; MICHELE LESSA OLIVEIRA; MARCIA COSTA REDUZINO; FERNANDO FERNANDES VIEIRA; RAIMUNDO DIAS QUIRINO; EWERTON SANTANA SANTOS

Instituição: Coord Geral da Política de Alimentação e Nutrição**Ag.Financiadora:** MINISTÉRIO DA SAÚDE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A CGPAN é a área técnica na esfera federal pelo planejamento e execução das ações de alimentação e nutrição em saúde pública. No mesmo sentido, os municípios possuem áreas técnicas responsáveis pelas ações de alimentação e nutrição nesta esfera de gestão. Objetivo: Apresentar o perfil profissional dos Coordenadores Municipais das Ações de Alimentação e Nutrição nos serviços de saúde do SUS. Metodologia: Foi realizada consulta ao Módulo de Pesquisa de Gestores, disponível publicamente no site da CGPAN - www.saude.gov.br/nutricao. Resultados: Em consulta realizada em 15 de junho de 2007 no site da CGPAN, foram identificados 4.582 cadastros de coordenadores municipais responsáveis por alguma das ações implementadas pela CGPAN no âmbito do SUS. Destes, 725 nutricionistas (15,8%), 2.833 enfermeiros (61,8%), 29 médicos (0,63%) e 995 profissionais com outras formações (21,7%). Conclusão: Observa-se que a maioria dos responsáveis pela implementação das ações de alimentação e nutrição nos municípios brasileiros é o profissional de enfermagem. Este fato pode ser fruto da grande expansão do Programa Saúde da Família, que conta com o profissional de enfermagem na condução das ações; pela falta de profissionais nutricionistas atuando em saúde pública ou pela falta de entendimento do gestor municipal da necessidade de implementação de equipes multiprofissionais atuando na atenção básica dos serviços de saúde. Assim, o nível federal deve realizar estudos para confirmar essas hipóteses e propor alternativas para incentivar a inserção do nutricionista na condução das ações de alimentação e nutrição em nível municipal.

Temas Livres

Apresentação Pôster Simples

Alimentos

PS-25-027 a PS-25-048

PS-26-027 a PS-26-048

PS-27-024 a PS-27-046

PS-25-027

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E FÍSICA DE FRUTOS DE MURICI *IN NATURA* E DE MURICI-PASSA (*BYRSONIMA VERBASCIFOLIA*)

MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES; MARIA SEBASTIANA SILVA

Instituição: Universidade Federal de Goiás**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O murici é um fruto do cerrado que pode ser consumido *in natura*, sob a forma de sucos, geléias, sorvetes e licores. A aplicação de técnicas de processamento pode difundir seu uso e agregar valor econômico. Este trabalho teve por objetivo avaliar a composição química e física dos frutos *in natura* e desidratados (murici-passa). Os frutos de murici foram adquiridos do município de Porangatu - GO. O processo de desidratação para elaboração do murici-passa foi realizado em três repetições (MP1, MP2 e MP3), utilizando solução antioxidante de vitamina C 0,75g.100mL⁻¹, solução osmótica de sacarose (55° Brix) e secagem em estufa com circulação forçada de ar a 70°C por 6 horas. Os frutos de murici *in natura* e murici-passa foram analisados quanto aos teores de umidade, resíduo mineral fixo e proteína (AOAC, 1984), lipídeos totais (Bligh e Dyer, 1959), carboidratos totais por diferença, atividade de água, pH e sólidos solúveis (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 1985). Os dados foram analisados por meio do coeficiente de variação, análise de variância (ANOVA) e Teste de Tukey ($p < 0,05$). Os resultados de umidade indicaram que o murici-passa perdeu em média 63 a 68% de água. Quanto aos teores de proteína, carboidrato e lipídeo, os valores (g.100g⁻¹) foram: 0,86±0,00; 19,62±1,82; 3,02±0,26 (M), 1,72±0,08; 66,16±0,1; 7,11±0,09 (MP1); 1,65±0,03; 64,96±0,16; 6,85±0,17 (MP2) e 1,73±0,05; 62,06±0,14; 6,82±0,17 (MP3), respectivamente. Em relação à atividade de água, as repetições não apresentaram diferenças significativas (MP1: 0,83±0,05; MP2: 0,78±0,04; MP3: 0,85±0,03). Os valores de pH permaneceram abaixo de 4,5, tanto para o murici *in natura* como para os desidratados. Os frutos *in natura* apresentaram valores de sólidos solúveis (°Brix) inferiores (10,67±0,58) aos frutos secos (MP1: 42,82±0,07; MP2: 42,82±0,14; MP3: 42,98±0,11). O valor energético (kcal.100g⁻¹) do murici-passa (MP1: 335,51; MP2: 328,09; MP3: 316,54) triplicou em relação ao murici *in natura* (M: 109,1). Como esperado, o murici-passa apresentou teor de umidade intermediário, conteúdo de carboidrato, proteína e lipídeo maior que o fruto *in natura*. O processo desidratação além de aumentar o conteúdo de nutrientes e energia, garante disponibilidade do fruto em períodos de entressafra e permite sua utilização em outros tipos de preparações alimentícias.

PS-25-028

PARÂMETROS BIOQUÍMICOS EM VEGETAIS ORGÂNICOS OU CONVENCIONAIS, COM OU SEM TRATAMENTO TÉRMICO

TÁSSIA DO VALE CARDOSO LOPES; GIUSEPPINA PACE PEREIRA LIMA; RENATA MARIA CINTRA GALVÃO

Instituição: Instituto de Biociências/UNESP/Botucatu**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O homem necessita de uma alimentação sadia, rica em nutrientes e isto pode ser alcançado com partes de alimentos normalmente desprezadas (cascas, talos e folhas). Este estudo visa analisar alguns parâmetros bioquímicos em partes de vegetais orgânicos ou convencionais, com ou sem tratamento térmico, geralmente descartadas pelo consumidor. Outra finalidade é a promoção de um modo de vida mais saudável, incentivando a ingestão de vegetais, desperdiçando menos e com isto, reduzir a produção de lixo. Foram utilizadas acelga (talo e folha), abacate (casca e polpa) e milho (grão e cabelo), oriundos de cultivo orgânico (produtores certificados) e convencional (supermercados) da região. Após a coleta, os alimentos foram higienizados e na seqüência cada amostra foi submetida ou não ao tratamento térmico (cozimento em água). Todas as amostras foram analisadas quanto ao teor de proteínas, lipídeos e carboidratos totais, matéria seca e teor de nitrato. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com quatro tratamentos (orgânico, convencional, cru e cozido) e três repetições. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (teste F) e as médias comparadas pelo teste de Tukey ($p < 0,05$). Na análise de matéria seca as médias variaram de 3,3% (folha de acelga cozida convencional) a 45,4% (grão de milho cru convencional); na análise de nitrato as médias variaram de 10,3ppm (grão de milho cozido convencional) a 4166ppm (grão de milho cru orgânico); quanto ao teor de açúcar total solúvel os valores variaram de 0,8% (grão de milho cozido convencional) a 5,9% (polpa de abacate crua convencional); em relação a análise de proteínas totais, observou-se teores entre 3,6% (casca de abacate cozido convencional) a 30,7% (folha de acelga crua orgânica); para lipídeos totais os valores variaram entre 0,4% (cabelo de milho cru convencional) a 37% (polpa de abacate crua convencional). Conclui-se que os alimentos orgânicos e sem tratamento térmico apresentam maiores teores em todos os parâmetros analisados.

PS-25-029

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE FIBRA ALIMENTAR TOTAL EM CASCAS, SEMENTES, TALOS E FOLHAS DE VEGETAIS

PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; MARIA GRAÇAS DE ASSIS BIANCHINI; IVETE ARAKAKI FUJII; MARIA AUXILIADORA GAR OLIVEIRA; SORAIA PESARINI

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A ausência de informações quanto à composição de partes usualmente descartadas de alimentos vegetais, somado ao desconhecimento de seu aproveitamento integral, são fatores que contribuem para o desperdício. Com intuito de estimular o aproveitamento integral dos alimentos, proporcionando uma dieta alternativa e nutritiva, rica em fibras e de baixo custo, o presente trabalho fazendo parte de um projeto maior intitulado “Ações de combate ao desperdício e educação alimentar nas instituições cadastradas pelo CONSEA - MT”, tem por objetivo determinar o teor de fibra alimentar total em partes não comestíveis de frutas e hortaliças. Foram analisadas as cascas de cenoura (*Daucus carota*), maçã (*Malus domestica*), chuchu (*Sechium edule*), as cascas e sementes de abóbora moranga (*Cucurbita máxima*), os talos da couve manteiga (*Brassica oleracea - var. acephala*) e as cascas, talos e folhas de beterraba (*Beta vulgaris*). A determinação do teor de fibra alimentar total foi realizada pelo método enzimático-gravimétrico, seguindo a metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz (2005). Os resultados obtidos em g/100g foram satisfatórios, sendo que o maior teor de fibras encontrado foi de 37,63 nas cascas de abóbora e 19,90 nas sementes da mesma hortaliça; 7,79 nas cascas de maçã; 4,09 nas cascas de cenoura; 2,80 nos talos de couve; 2,56 nas cascas de chuchu; e a beterraba apresentou 4,13 nas cascas e 2,30 nos talos e folhas. As análises demonstraram que as cascas, sementes, talos e folhas das frutas e hortaliças apresentam, em geral, um alto teor de fibras alimentar, maior até que das suas respectivas partes usualmente comestíveis. Desta forma, estas partes até então desprezadas, podem ser consideradas como fonte alternativa desse componente, enriquecendo a dieta da população, auxiliando tanto no tratamento como na prevenção de doenças cardiovasculares, diabetes, obesidade, constipação, entre outras, como já é destacado pela comunidade científica, além de evitar o desperdício de alimentos.

PS-25-030

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA CARNE BOVINA MOÍDA COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE NATAL/RN

OTÍLIA CATARINA LIMA BARROS; KALINE MELO CHAVES; LUCÉLIO GOMES SARMENTO; LÍGIA MARIA R. MELO; LEONARDO BRUNO A. ARAÚJO; RAISSA MARIA C. D. B. GODEIRO; HUMBERTO MEDEIROS BARRETO

Instituição: Universidade Potiguar**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A carne é um alimento indispensável a nutrição humana, quando proveniente de animal sadio, é praticamente estéril, porém se apresenta sujeita à contaminações, por ser excelente meio de cultura para o desenvolvimento dos microrganismos. **Objetivo:** Avaliar a qualidade microbiológica da carne bovina moída, comercializada em Natal/RN.

Metodologia: As amostras (6) foram coletadas aleatoriamente em supermercados da cidade de Natal/RN. Foram analisados coliformes totais e fecais pela técnica do Número Mais Provável (NMP), presença/ausência de *Salmonella spp* e contagem padrão em placas para *Staphylococcus aureus*, utilizando-se os parâmetros microbiológicos determinados pela legislação vigente (Resolução - RDC nº 12 de 02/01/2001). **Resultados:** Os coliformes totais e fecais foram encontrados em 83,3% (5) das amostras e em 3,4% (2) delas foram encontradas bactérias pertencentes ao gênero *Salmonella spp*, apresentando-se, portanto, fora dos limites estabelecidos pela legislação (ausência em 25g da amostra). Com relação ao *Staphylococcus aureus* não foi detectado nas amostras de carne bovina moída analisadas. **Conclusão:** Com base nestes dados, conclui-se que, estes alimentos estão impróprios para o consumo humano, sugerindo-se a implantação de programas que permitam um controle adequado de qualidade e que garantam segurança alimentar ao consumidor.

PS-25-031

TEORES DE COLESTEROL EM CRUSTÁCEOS DO COMPLEXO ESTUARINO-LAGUNAR MUNDAÚ/MANGUABA-ALAGOAS

GISELDA MACENA LIRA; ELIZABETH A. F. S. TORRES; ROSANA A. MANÓLIO SOARES; SIMONE MENDONÇA; KELLY WALKYRIA BARROS SILVA; MIRELLA FREIRE COSTA; SARAH JANAINA G. BECHTINGER SIMON; KATHERINE MARIA ARAUJO VERAS

Instituição: UFAL - Faculdade de Nutrição /USP - Depto Nutrição**Ag.Financiadora:** FAPEAL**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O complexo estuarino-lagunar Mundaú/Manguaba-Alagoas é o habitat de uma grande variedade de peixes e crustáceos, dentre os crustáceos, destacam-se o siri-grujau ou siri-do-Pilar (*Callinectes bocourti* A.) e o caranguejo-uçá (*Ucides cordatus* L.). Este estudo teve como objetivo determinar os teores de colesterol e óxidos de colesterol destes crustáceos e, desta forma, contribuir com a literatura oferecendo informações até então inexistentes. Foram analisadas 20 amostras de siri-do-Pilar e 20 amostras de caranguejo-uçá. O colesterol e os óxidos de colesterol (7 β -OH, 7 α -OH, 7-K e 25-OH) livres foram extraídos pelo método de Csallany e Ayaz (1976), adaptado de Folch et al. (1957). Os crustáceos apresentaram baixos teores de colesterol, representando fator dietético importante na saúde humana relacionado à prevenção de doença coronariana aterosclerótica. Os teores médios de colesterol corresponderam a 34,65 mg/100g no siri-do-Pilar e 35,37 mg/100g no caranguejo-uçá. Em camarão, é citado valor de 127mg/100g. Os teores de colesterol detectados nos crustáceos estão muito abaixo do limite recomendado pelo National Cholesterol Education Program (2002) e IV Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias (2007), que é de 300mg/dia. Não foram detectados óxidos de colesterol. As duas espécies podem ser vistas como alimentos benéficos a saúde, cujo consumo deve ser estimulado. Os resultados obtidos são muito importantes tanto do ponto de vista nutricional quanto econômico e poderão contribuir para uma maior difusão do consumo destes crustáceos.

PS-25-032

VERIFICAÇÃO DO CUMPRIMENTO DE NORMAS ESTABELECIDAS PARA ROTULAGEM NUTRICIONAL EM ALGUNS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS FABRICADOS NO ESTADO DE MATO GROSSO

MAISA DOS SANTOS ARAUJO; KARINA COSTA MARQUES MEDEIROS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Como um dos fatores que podem influenciar nas escolhas alimentares das pessoas, os rótulos alimentícios vêm sendo estudados principalmente como fonte de informação nutricional aos consumidores. Medidas legislativas, como é o caso das regulamentações sobre rotulagem alimentar, são vistas como importantes atividades de promoção de saúde. O uso destas justifica-se como modo de auxiliar as pessoas a melhorar as dietas. O objetivo é garantir aos consumidores acesso à informação útil e confiável, encorajando a comercialização dos produtos mais saudáveis. O objetivo deste estudo foi verificar a rotulagem nutricional de diferentes produtos regionais. Foram analisados os rótulos de 51 amostras de diferentes gêneros alimentícios, utilizou-se um Check-list contendo os itens obrigatórios na rotulagem nutricional, segundo o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (BRASIL, 2003). Para avaliação dos itens do Check-list, os produtos foram divididos em dois grupos: os que estavam de acordo e os que não atendiam a legislação, 66,67% dos produtos estavam em desacordo. Estando os itens de medida caseira, gorduras trans e valor da dieta base em desacordo com a legislação em mais de 50% dos produtos, colocando em risco a saúde do consumidor. É importante que os órgãos de fiscalização sejam mais eficazes em relação ao cumprimento da legislação por parte dos fabricantes e os supermercados em relação aos produtos que disponibilizam aos seus consumidores. Portanto cabe ao profissional nutricionista instruir as empresas na produção da informação nutricional e no permanente trabalho educativo junto à população.

PS-25-033

DETERMINAÇÃO DE GLICOSÍDEOS CIANOGENICOS EM MANDIOCA E SEUS PRODUTOS

ALENA FERNANDES SANT ANA; SEMÍRAMIS MARTINS ALVARES DOMENE

Instituição: Faculdade de Nutrição da PUC-Campinas**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A mandioca é fonte de energia para mais de 500 milhões de pessoas no mundo, e o uso de suas folhas traz o risco de ingestão de glicosídeos cianogênicos, com danos neurológicos importantes, especialmente em grupos em que a dieta é deficiente. **OBJETIVO:** O objetivo deste trabalho foi, após a padronização e adaptação da metodologia de quantificação de glicosídeos cianogênicos que emprega a β -glicosidase às condições do Laboratório de Micronutrientes, avaliar a ocorrência de glicosídeos em folhas de mandioca e em produtos derivados, como a farinha crua ou torrada. **METODOLOGIA:** Adaptado o protocolo de determinação de linamarina, acetona cianohidrina e HCN/CN- pelo método de hidrólise ácida, amostras de 100 mg de farinha de mandioca foram colocadas em papel impregnado com linamarase (β -glicosidase, Sigma G4511) e tampão fosfato 6,0 M; tiras de papel picrato foram posicionadas de modo a não tocarem o conjunto alimento e enzima, mantido por 24 h à temperatura ambiente. Para a medição, o papel picrato impressionado foi imerso em 5 mL de água deionizada por 30 minutos, e a solução foi levada à leitura a 510 nanômetros. O conteúdo total do cianeto em ppm foi estimado pela equação: $396 \times \text{absorbância}$. **RESULTADOS:** A aplicação do método de quantificação dos glicosídeos foi bem sucedida, pois mostrou resultados positivos para a folha de mandioca (256,608 ppm), confirmando a expectativa de ocorrência de glicosídeos neste tipo de material, já na mandioca aquecida e liofilizada a quantidade encontrada foi baixa (18,702 ppm). Nas amostras de farinha de mandioca torrada ou crua a quantidade encontrada dos compostos tóxicos não traz risco, sendo de 0,796 ppm e 1,188 ppm, respectivamente. **CONCLUSÃO:** A metodologia para determinação de glicosídeos cianogênicos com base na impressão do papel picrato por HCN, é especialmente relevante para avaliar o eventual risco de exposição aos glicosídeos cianogênicos por grupos vulneráveis do ponto de vista nutricional, visto os resultados encontrados nas análises e sua praticidade. A continuidade do estudo deve avaliar o efeito de diferentes estágios de maturação da planta sobre o teor de glicosídeos.

PS-25-034

FOTOGRAFIAS DE PORÇÕES ALIMENTARES: ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO

ROSANA POSSE; RAQUEL BÓTELHO; FABIANA VASCONVELOS; MELINA PAPPAS; NADIA PIMENTA

Instituição: Universidade de Brasília (UnB)**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Pesquisadores e profissionais buscam constantemente meios de aprimorar os métodos empregados para obtenção de melhores resultados em avaliações do consumo alimentar. Esse estudo objetivou elaborar e testar a acuidade de fotografias de porções alimentares como meio de relacionar quantitativamente o alimento in natura com a fotografia da porção testada. Os alimentos foram estabelecidos a partir da listagem de consumo obtida por recordatório 24 horas e questionário de frequência alimentar em população do DF, verificaram-se os alimentos que apresentaram maior consumo na listagem para seleção dos alimentos participantes do estudo. Através de fórmula de percentil (P) obteve-se o P50 (porção média) e a partir desta calculou-se as porções pequena e grande. Os alimentos foram aferidos em laboratório para determinação das medidas caseiras e capacidade volumétrica. Definiu-se que o melhor ângulo da lente fotográfica em relação ao alimento seria 45°. Foi realizado piloto para teste do método. Constatada a qualidade do material iniciaram-se os testes onde as fotografias do alimento eram apresentadas em três tamanhos de porção conjuntamente ao alimento in natura correspondente a uma das fotografias testadas. Solicitava-se ao participante que assinalasse a fotografia que julgasse similaridade quantitativa com o alimento exposto. Concluiu-se que alimentos cujo formato é amorfo exercem influencia sob a capacidade de percepção e induzem a super ou subestimação da porção necessitando de disposição em pratos a fim de minimizar esse viés, ao passo que alimentos facilmente descritivos em medidas caseiras devem ser excluídos do processo por não oferecerem dificuldades de mensuração. No que concerne à amostra, variáveis como idade, gênero e IMC não apresentaram significância estatística. Destaca-se a relevância da padronização das fotografias e atesta-se a reprodutibilidade destas quando avaliada a semelhança quantitativa com o alimento in natura podendo associar-se aos métodos de inquéritos alimentares.

PS-25-035

ESTUDO DE CASO: A UTILIZAÇÃO DA BATATA YACON PARA CONTROLE DOS NÍVEIS DE GLICEMIA EM PORTADORES DO DIABETES TIPO 2

VALINE BORGES PENHA; JULIANA CAPARELI; LÚCIA HELENA PELIZER; PATRÍCIA AQUINO SILVA

Instituição: Universidade de Franca**Sala:** Foyer 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A batata Yacon cujo nome científico é *Polymnia sonchifolia*, da família Asteraceae, originária da cordilheira dos Andes, é um alimento conhecido devido as suas concentrações de fruto-oligossacarídeos (FOS) e fibras, podendo ser considerada um alimento funcional. A presente pesquisa teve como finalidade demonstrar o efeito da batata Yacon no controle dos níveis de glicemia em indivíduos portadores de diabetes mellitus tipo 2. Trata-se de um estudo de caso realizado em dois indivíduos diabéticos, que foram submetidos ao consumo moderado e contínuo da batata em questão, acompanhado de uma dieta específica para esse tipo de patologia, por um período de 28 dias. Foram realizados exames de glicemia no início e no final do tratamento. O indivíduo do sexo feminino (F), 50 anos, no exame inicial apresentou um valor de 296,0 mg/dL e o indivíduo do sexo masculino (M) de 49 anos apresentou um valor de 191,0 mg/dL. No exame final, o indivíduo F, apresentou um valor de 275,0 mg/dL, e o indivíduo M um valor de 138,0 mg/dL, ou seja, a redução da glicemia foi de 7,09% e 27,74%, respectivamente. Como foi possível observar nessa pesquisa, a batata Yacon, quando utilizado de forma contínua, pode apresentar o potencial para diminuir os níveis glicêmicos em indivíduos diabéticos tipo 2.

PS-25-036

EFEITO DO BENEFICIAMENTO SOBRE O TEOR DE COLESTEROL E ÓXIDOS DE COLESTEROL DO PEIXE MANDIM (*ARIUS SPIXII*) COMERCIALIZADO EM MACEIÓ-AL

GISELDA MACENA LIRA; FABIANA RODRIGUES OLIVEIRA; ELIZABETH A. F. S. TORRES; SIMONE MENDONÇA; ROSANA A. MANOLIO SOARES; TATIANA MARIA PALMEIRA SANTOS; KELLY WALKYTIA B. SILVA; SARAH JANAÍNA G. B. SIMON

Instituição: UFAL - Faculdade de Nutrição /USP - Depto Nutrição**Sala:** Foyer 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O mandim (*Arius spixii*) é um tipo de bagre pequeno encontrado no Complexo Estuarino Lagunar Mundaú/Manguaba-AL. Não é um peixe de valor comercial, mas de grande valor social, devido ao preço barato. É comercializado *in natura* e beneficiado: evisceração, salga seca e secagem ao sol (ALAGOAS, 1980). Com o objetivo de avaliar o efeito do beneficiamento no mandim comercializado em Maceió-AL, determinaram-se nas suas formas *in natura* e beneficiada (salgado-seca) o teor de colesterol, sendo também analisada a ocorrência de óxidos de colesterol. Foram analisadas 30 amostras de mandim: 15 *in natura* e 15 beneficiadas. O colesterol e os óxidos de colesterol (7β -OH, 7α -OH, 7-K e 25-OH) livres foram extraídos pelo método de Csallany e Ayaz (1976), adaptado de Folch et al. (1957). As análises estatísticas foram realizadas através da Análise de Variância não-paramétrica, utilizando-se o teste de Mann-Whitney ($p < 0,05$). Os teores de colesterol do mandim foram de 82,66 mg/100g no *in natura* e 61,30 mg/100g no beneficiado. Essa diferença, estatisticamente significativa ($p < 0,05$), demonstra que o beneficiamento favoreceu a perda de colesterol, que está associada à degradação desse esterol a outros compostos, mais especificamente ao 7-Ceto, único óxido de colesterol detectado. No mandim *in natura* foram encontrados 8,31 $\mu\text{g/g}$ de 7-Ceto, no beneficiado esse teor aumentou para 17,9 $\mu\text{g/g}$ ($p < 0,05$). Pelo exposto, foi possível concluir que o beneficiamento favoreceu alterações no mandim, constatadas pelo aumento da concentração do óxido 7-cetocolesterol (7-Ceto), que se iniciou no produto fresco. A intensidade das alterações está associada às condições inadequadas em que o peixe é salgado e seco. Essas alterações tornam o mandim fonte considerável de compostos com efeitos adversos para a saúde: os óxidos de colesterol.

PS-25-037

PERFIL DA POPULAÇÃO CONSUMIDORA DE ALIMENTOS ORGÂNICOS

SOLANGE CAVALCANTE DA SILVA REDOLFI; CARLA REGINA RAMALHO; JULIANA PACHECO; MILENA BUENO

Instituição: Trabalho de aluno**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Nas últimas décadas aumentou de substâncias sintéticas na produção de alimentos naturais. Uma parte da população, temendo os possíveis efeitos provocados por estas substâncias na saúde e preocupada com a preservação do meio ambiente tem optado pelo consumo de alimentos orgânicos. Objetivo: Identificar a população consumidora de produtos orgânicos assim como os motivos do seu consumo no município de São Paulo. Metodologia: Este é um estudo de corte transversal. Em outubro de 2006, foram entrevistados 88 consumidores de alimentos orgânicos, selecionados aleatoriamente em uma feira livre, uma feira de orgânicos e um supermercado de grande porte. O nível socioeconômico foi classificado segundo critério Brasil. Resultados: A maioria dos entrevistados foi mulheres (77,3%) acima de 40 anos (55%). Os consumidores de classe A e B predominaram (77,3%), a grande maioria ao menos iniciaram o ensino superior (81,8%). Os tipos de alimentos orgânicos mais consumidos são verduras (89,8%), legumes (69,3%) e frutas (54,5%). Os menos citados foram carnes (9,1%) e açúcar (29,5%) Entre os motivos do consumo destes alimentos, 76,1% acreditam que os orgânicos são mais nutritivos, 60,2% relatam que são mais saborosos e 47,8% consomem por não terem agrotóxico. Apenas 31,8% declararam como um dos motivos a preservação do ambiente. Conclusão: O nível socioeconômico parece ser um fator importante para o consumo de alimentos orgânicos. É necessário disponibilizar informações científicas sobre o assunto para população através da rotulagem informativa dos produtos e ações de educação nutricional.

PS-25-038

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, PERFIL DE MINERAIS E CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE UMA MULTIMISTURA CONSUMIDA POR CRIANÇAS DE UM BAIRRO DE PERIFERIA DA CIDADE DE CARIACICA-ES

ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES; RENATA LOPES SIQUEIRA; RACHEL MOREIRA LEMOS; KERINE NEVES SIQUEIRA

Instituição: Univ. Fed. dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri**Ag.Financiadora:** FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE - FAESA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A multimistura (MM), ou a mistura à base de farelo de cereais, tem sido amplamente divulgada e utilizada no combate às carências nutricionais em crianças. Entretanto, sua utilização tem sido questionada, motivando a realização de estudos no sentido de se determinar o valor nutricional das diversas misturas empregadas para este fim. O objetivo deste estudo foi determinar a composição centesimal, o perfil mineral e as características microbiológicas de uma MM consumida por crianças de um bairro de periferia. Acompanhou-se o processo de produção da MM e uma amostra foi coletada e devidamente armazenada para as análises posteriores. Foram determinados 9,38 g de proteínas, 1,61 g de lipídios e 81,09 g de carboidratos em 100g da MM. Em relação aos minerais, destacam-se os teores de Cálcio, 150 mg/100g, e Ferro, 2 mg/100g, sendo inferiores, na ordem de 2 a 4 vezes, aos valores encontrados na literatura para outras MM, respectivamente. O teor de zinco foi inferior ao recomendado para crianças entre 6 meses e 6 anos de idade. Quanto à qualidade sanitária, a MM apresentou valores superiores ao padrão de identidade e qualidade estabelecido para coliformes totais e fecais, o que representa um perigo, visto que a proliferação microbiana pode permitir a multiplicação de microrganismos patogênicos e toxigênicos. Durante o processamento da MM, observou-se procedimentos e condições higiênicas propícias para sua contaminação, visto que, tanto utensílios e equipamentos, quanto manipuladores não se enquadravam nos padrões de higiene preconizados para produção de alimentos. Ressalta-se que a MM, em geral, é preparada por mão de obra voluntária, com alta rotatividade e sem treinamento sistemático, o que dificulta assegurar condições de produção adequadas. Desta forma, a MM avaliada apresentou baixo valor nutricional e baixa qualidade sanitária, situação esta que pode agravar ou ser fator desencadeador de distrofias nutricionais nas crianças que a consomem.

PS-25-039

VITAMINA C EM BRÓCOLIS MINIMAMENTE PROCESSADO: QUANTO VALE A CONVENIÊNCIA?

FLÁVIA MILAGRES CAMPOS; GEISY EMANUELLE GONÇA MAIA; ARIANE DA SILVA LIMA; SIMONE CRISTINA PASQUI

Instituição: Centro Universitário de Belo Horizonte / UNI-BH**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O processamento mínimo de vegetais inclui lavagem, fatiamento, sanitização, centrifugação e refrigeração que podem causar maior exposição de vitaminas e por consequência sua perda. Com a popularização dos produtos minimamente processados vê-se como desafio a necessidade de orientar o consumidor quanto à retenção de vitaminas nesses vegetais. O objetivo desse trabalho foi avaliar o conteúdo de vitamina C em brócolis (*Brassica oleracea* var *italica*) minimamente processado e in natura, antes e após cocção. Para tanto foram coletadas amostras de brócolis in natura (IN) e minimamente processado (MP) em um estabelecimento comercial simulando a aquisição feita pelo consumidor. Foi utilizado delineamento inteiramente casualizado, com 6 repetições e as diferenças entre tratamentos foi verificada pela análise de variância e teste de Tukey. As amostras foram adquiridas no mesmo dia do processamento mínimo e armazenadas sob refrigeração (10°C) por 15 horas e por 72 horas. A vitamina C foi quantificada em triplicata, por titulação com 2,6-diclorofenolindofenol e a determinação de sólidos totais foi realizada para caracterizar as amostras. Foi avaliada a retenção de vitamina C nas amostras após cocção por 6 minutos em água fervente. O teor de sólidos totais foi maior nas amostras IN (15%) do que nas amostras MP (13%). O conteúdo médio de vitamina C nas amostras IN foi de 97mg/100g, enquanto nas amostras MP a média foi de 82mg/100g, embora essa diferença não seja estatisticamente significante. O tempo de armazenamento também não influenciou o conteúdo de vitamina C nas amostras. A retenção de vitamina C após cocção foi de 40% nas amostras IN e de 43% nas amostras MP, não havendo diferença estatística. Salienta-se que o prazo de validade do brócolis MP era de 7 dias, mas as amostras foram analisadas com tempo de armazenamento máximo de 3 dias, o que pode ter contribuído para a semelhança no conteúdo de vitamina C nas amostras IN e MP armazenadas por 15 horas e por 72 horas. Tanto o brócolis IN quanto MP podem ser considerados boa fonte de vitamina C, fornecendo em média 30% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) para um adulto (45mg/dia), com uma porção de 60g de brócolis cozido, apesar das perdas consideráveis ocorridas durante a cocção.

PS-25-040

ACEITABILIDADE DE COUVE MANTEIGA ARMazenADA EM UM HÍBRIDO DE HIDROCONSERVADOR

KAMILA SCHÜTZER M. FERREIRA; MARTA R. VERRUMA BERNARDI; PAULO R. ORLANDI LASSO; DALTON JOSÉ PESSOA; MARIA TERESA RIBEIRO BORGES; CLAUDIO HARTKOPF LOPES

Instituição: Universidade Federal de São Carlos**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A hidroconservação baseia-se no uso da alta capacidade calorífica e condutividade térmica da água. A técnica de hidroconservação pode, preferencialmente, ser utilizada para produtos vegetais frescos de alto valor agregado como os minimamente processados, seja para o atendimento institucional, seja para a venda em supermercados, varejões e quitandas. Neste estudo avaliou-se a aceitação, pelo consumidor, de uma versão de um hidroconservador por meio de uma pesquisa com consumidores de um varejão da região central da cidade de São Carlos - SP, BR. A couve manteiga foi escolhida por ser amplamente comercializada no Brasil e apresentar um curto tempo de prateleira. O teste de aceitabilidade da cor, aroma, sabor e textura foi realizado utilizando amostras de couve manteiga. Vinte e sete consumidores de hortaliças em geral foram convidados a participar deste estudo. Os testes sensoriais foram realizados nos dias 0, 4, 6, 8, 11, 13, 15, 18, 20 e 22, isto é, durante o período em que a couve se apresentou adequada para o consumo. Amostras de couve foram colocadas em um prato plástico, e servido aos participantes. Foi utilizada uma escala hedônica de sete pontos variando de “gostei muito” a “desgostei muito”. O teste sensorial mostrou que o consumidor julgou o produto adequado ao consumo por um período de armazenamento superior a 20 dias. Conclui-se que o modelo industrial avaliado mostrou-se viável, pela capacidade de conservação de couve manteiga processada, capacidade esta que pode ser estendida para outros produtos olerícolas.

PS-25-041

INFLUENCIA DA COR E DO SABOR NA PREFERÊNCIA DE CALDOS DE CANA

KAMILA SCHÜTZER M. FERREIRA; MARTA R. VERRUMA BERNARDI; MARIA TERESA M. RIBEIRO BORGES; CLAUDIO HARTKOPF LOPES; AFRA V. MATOS D. GABRIEL; IEDA LOPES GONÇALVES; SABRINA FERREIRA LEITE; VANESSA MARIA RODRIGUES; TATHIANA CARDOSO SILVA

Instituição: Universidade Federal de São Carlos**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O caldo de cana ou garapa é uma bebida de grande aceitação pelos consumidores e muito apreciada pelas suas características de refrescância e gosto doce. Trata-se de uma bebida barata e altamente energética por ser rica em sacarose e outros açúcares, além de conter minerais e vitaminas. Este trabalho teve como objetivo verificar a influência da cor e sabor na preferência de caldos de cana elaborados com diferentes variedades de cana-de-açúcar: RB 72454 (A), RB 835486 (B), RB 855035 (C), CO 740 (D), IAC 873396 (E), através de testes de ordenação de cor e sabor seguido de um teste afetivo de preferência. Os caldos de cana foram servidos em copinhos codificados, contendo 30mL. Trinta consumidores de caldo de cana testaram as amostras e as ordenaram da esquerda para a direita, inicialmente conforme a cor (mais clara - menos clara), seguido do sabor (mais doce - menos doce) e em seguida análise sensorial de preferência, utilizando escala hedônica de sete pontos. Para interpretação dos dados foi utilizada a Tabela de Newel e Mac Farlane citada pela ABNT (1994). Os resultados do teste hedônico foram analisados por análise de variância, utilizando o programa estatístico SAS (1989) e, tendo sido detectadas diferenças significativas entre as médias ($p < 0,05$), as mesmas foram checadas pelo teste de Tukey. Para os resultados de ordenação de cor a ordem de apresentação da mais clara para menos clara foi: B^a, Eb, Ab, Cc e Dd, apresentando-se diferença significativa entre elas. Para sabor a ordem de apresentação da mais doce para menos doce foi: C^a, Ab, Bb, Eb e Dc. Os resultados da preferência mostraram que os caldos de cana preferidos foram as variedades A (RB 72454), C (RB 855035) e B (RB 835486) não havendo diferença significativa entre elas ($p > 0,05$) seguida pelas amostras E (IAC 873396) e D (CO 740) que diferiram significativamente das demais e entre elas ($p < 0,05$). Pode-se concluir que os caldos de cana com cores mais claras, e sabor mais doce foram os preferidas.

PS-25-042

ANÁLISE PARASITOLÓGICA DE ALFACES (*LECTUCA SATIVA*) COMERCIALIZADA EM NATAL/RN

RAFAELA DE MEDEIROS DANTAS GOMES; DENISE LÍVIA DE Q. BANDEIRA; MARICÉLIA MOURA DANTAS; MARÍLIA OLIVEIRA PAIVA; MAXSON JANAILSON DOS SANTOS; MYKARLA KAROLINE T. DE SOUZA; ANDREA CALINE F. DE ARAÚJO; VANESSA TEIXEIRA DE L. OLIVEIRA; VANESSA SANTOS DE A. BARBOSA

Instituição: Faculdade Natalense para o Desenvolvimento do RN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Alfices são amplamente utilizadas como parte da alimentação diária, devido ao seu baixo valor calórico e alto teor de vitaminas, minerais e fibras. Hortaliças consumidas *in natura* podem servir como via de transmissão de parasitos, uma vez que podem ser irrigados com água contaminada, adubados com material fecal, armazenados e manipulados em precárias condições higiênico-sanitárias. O presente trabalho teve por objetivo analisar qualitativamente a presença de parasitos em amostras de alface, tendo em vista a ausência deste tipo de investigação na Cidade. Foram analisadas 30 amostras de alfices não orgânicas, provenientes de oito estabelecimentos comerciais da Cidade de Natal. As amostras foram colhidas aleatoriamente e acondicionadas individualmente em sacos plásticos limpos, sem contato manual, e encaminhadas ao Laboratório de Parasitologia da FARN. O saco plástico contendo a verdura foi lavado por agitação manual e as alfices foram desfolhadas e lavadas de forma mecânica, ambos em 300 ml de água destilada. Após a lavagem, a água foi recolhida, filtrada em gaze e deixada em repouso em cálice cônico, por no mínimo duas horas. O sedimento obtido foi corado com lugol e analisado entre lâmina e lamínula em microscópio ótico. Todo o procedimento foi feito usando-se luvas. Do total das 30 amostras analisadas quatro estavam contaminadas com parasitos. Na primeira amostra foi encontrada larvas de *Ancilostomidae*; na segunda, larvas de *Strongyloides stercoralis* e cistos de *Endolimax nana*; na terceira, cistos de *Entamoeba sp.* com 4 núcleos e na última amostra, cistos de *Giardia lamblia* e de *Entamoeba coli*. Foram encontradas, em cinco amostras, protozoários de vida livre. Os resultados deste estudo indicam que algumas amostras de alface comercializadas estavam com parasitos, demonstrando contaminação fecal. Desse modo, ressalta-se a necessidade da adoção de medidas de vigilância sanitária, desde a produção até o consumo, que assegurem a qualidade da hortaliça consumida pela população.

PS-25-043

PERFIL SENSORIAL E ACEITABILIDADE DE BISCOITO DE SOJA COMO FONTE DE CÁLCIO

GABRIELA DALPONTE; LILIANE PEREIRA; MARIA HELENA MARIN

Instituição: Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Biscoito é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não, e outras substâncias alimentícias, de consumo nacional. O objetivo do trabalho foi desenvolver um biscoito à base de farinha de soja, em substituição da farinha convencional, apresentando perfil sensorial adequado e aceitação de consumidores de todas as faixas etárias, fornecendo um alimento fonte de cálcio, sem glúten. Metodologia: Seleção da matéria-prima, preparo da amostra e cocção. Para análise sensorial utilizou-se o teste Perfil de Características, com vinte e quatro acadêmicos de Nutrição. Para aceitabilidade utilizaram-se os testes Escala Hedônica Facial para pré-escolares e Escala Hedônica para adolescentes, adultos e idosos. Resultados: A análise sensorial, apresentou nota 9 para aparência e aroma, 8,9 para cor, 8,7 para sabor e 8,08 para textura. No teste de aceitabilidade, 96% dos pré-escolares gostaram muito do produto e 4% citaram indiferente. Entre as demais, observou-se um predomínio de gostei muitíssimo, com 54% de aceitação pelos adultos, 48% pelos adolescentes e 46% pelos idosos, totalizando 49,4% da população para este atributo. Conclusão: O teste de análise sensorial apresentou perfil adequado, com pontuação acima de 8,0 para todas as características organolépticas analisadas. A característica textura obteve menor média (8,08), com alguns relatos de que o biscoito “estava duro”, sugere-se, portanto uma reavaliação no método de cocção, tornando-a mais adequada. Os testes de aceitabilidade obtiveram boa aceitação, 95,5% na faixa do gostei (59,5% de gostei muitíssimo), apenas 4,5% referiram indiferente e nenhum na faixa do desgostei. Desta maneira, com a adequação no atributo textura pode-se incentivar a produção do biscoito e sua introdução no mercado, proporcionando à população um novo produto alimentício sem glúten, fonte de cálcio.

PS-25-044

AValiação DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE CONDIMENTOS

PENELOPE BATISTA CRUZ; CRISTIANE DAS DORES ZANINETTI; CÍNTIA ALESSAND MATIUCCI PEREIRA

Instituição: UNICEP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Devido à exigência dos órgãos legisladores e consumidores para retirada de aditivos químicos na produção de alimentos, surge uma nova perspectiva de conservação de alimentos utilizando o “sistema antimicrobiano natural” de origem nas especiarias e condimentos principalmente contra os microrganismos causadores de doenças veiculadas por alimentos. O Objetivo do trabalho foi avaliar o método de difusão em disco de papel frente à *Staphylococcus aureus* e analisar a atividade antimicrobiana *in vitro* dos extratos hidroalcoólicos nas concentrações 2,5%; 5,0%; 7,5%; 10,0%; 12,5% (p/v) de orégano, sálvia, alecrim, tomilho, manjerona e manjeriço desidratados. Para os ensaios foram preparados extratos hidroalcoólicos (75% de etanol) nas concentrações de 2,5%; 5,0%; 7,5%; 10,0%; 12,5% (p/v) de orégano, sálvia, alecrim, tomilho, manjerona e manjeriço desidratados. Os extratos foram submetidos ao método de difusão em disco de papel frente à *S.aureus*. Para o procedimento, o *S.aureus* foi semeado em placas com ágar nutriente com auxílio de um swab estéril. A seguir, sobre a superfície semeada, foram colocados discos de papel de filtro estéreis (6mm de diâmetro) impregnados por 15 minutos. Após incubação a 36°C, por 48 horas, anotou-se o diâmetro do halo de inibição. Os diâmetros de halo de inibição (em mm) dos extratos hidroalcoólicos dos condimentos testados foram comparados nas diferentes concentrações. O método de difusão em disco forneceu informações sobre a sensibilidade e a resistência do *S.aureus* aos agentes antimicrobianos presentes nos extratos. Os extratos que apresentaram efeito bactericida foram o orégano(concentração de 12,5%), sálvia(concentração de 12,5%), alecrim(concentração de 10,0%), manjeriço(concentração de 12,5%) e a manjerona e o tomilho não apresentaram atividade antimicrobiana nas concentrações testadas. Dentre os extratos testados, o de alecrim foi o mais efetivo. Os dados obtidos no presente trabalho permitem concluir que o método da difusão em disco para avaliar qualitativamente a atividade antimicrobiana de condimentos foi eficiente. Conclui-se também que o extrato de alecrim foi o mais eficiente na inibição do crescimento de *S.aureus*.

PS-25-045

ANÁLISE SENSORIAL DE PREFERÊNCIA DE CACHAÇAS PROCESSADAS CONFORME OS PRECEITOS DA AGRICULTURA ORGÂNICA

KAMILA SCHÜTZER M. FERREIRA; MARTA R. VERRUMA BERNARDI; MARIA TERESA M. RIBEIRO BORGES; LUIZ ANTONIO C. MARGARIDO; CLAUDIO HARTKOPF LOPES

Instituição: Universidade Federal de São Carlos**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Atualmente os mercados mundial e brasileiro tem procurado por produtos denominados “naturais” ou orgânicos. No caso específico da cachaça orgânica, apesar desse produto já ser conhecido e até exportado, poucos estudos foram realizados e pouca literatura existe sobre o assunto. O objetivo deste trabalho foi verificar a influência das variedades de cana de açúcar produzidas em um sistema orgânico e dois tipos de fermento (industrial e caseiro) na produção da cachaça. Para isso foram cultivadas nesse sistema, três variedades de cana de açúcar: RB - 835486, RB - 865113 e RB - 855536, todas produzidas conforme as normas vigentes para a agricultura orgânica (BRASIL, 1999). Foi elaborado um fermento caipira para cada variedade de cana e para tal utilizou-se fubá, farelo de arroz e farinha de rosca. O fermento industrial foi comprado, sendo o mesmo utilizado para a fabricação de pão. A concentração de fermento utilizada foi a de 20g por litro de mosto a fermentar. Dezesesseis provadores participaram do teste de preferência das seis cachaças. Assim, 9 mulheres e 7 homens com idade entre 20 e 60 anos avaliaram as cachaças. Cerca de 20mL de cada cachaça em temperatura ambiente foram colocadas em tulipas devidamente cobertas e codificadas com números de três dígitos e servidos aos participantes. Para o teste de preferência foi utilizada uma escala de ordenação. A interpretação dos dados obtidos nos testes de ordenação de preferência foi de acordo com a ABNT (1994). Para os resultados (6 amostras e 16 respostas) constatou-se, para que houvesse diferença significativa entre as preferências das cachaças ao nível de 5% de significância, a diferença entre o somatório de cada par de amostras deve ser igual ou maior que 31. Diante dos resultados verificou-se que não houve diferença significativa entre as amostras ($p \geq 0,05$), ocorrendo uma tendência na preferência para as cachaças produzidas com fermento industrial.

PS-25-046

CONTEÚDO TOTAL DE FENÓIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE FARINHAS DE RESÍDUOS DE FRUTAS
ALANE CABRAL OLIVEIRA; IARA BARROS VALENTIM; CICERO OLIVEIRA COSTA; CICERO ALEXANDRE SILVA; MARÍLIA OLIVEIRA FONSEC GOULART**Instituição:** Universidade Federal de Alagoas**Ag. Financiadora:** CNPQ/PADCT**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Frutas são boas fontes dietéticas de antioxidantes naturais (fenóis, tióis, carotenóides e tocoferóis), que podem auxiliar na proteção contra uma série de doenças. Durante o processamento de sucos de frutas há um grande desperdício de partes das mesmas (casca e polpa), que também contém quantidades significativas de tais antioxidantes. Este trabalho teve como objetivo investigar o conteúdo total de fenóis e a capacidade antioxidante de farinhas provenientes de resíduos de frutas (acerola, maracujá e abacaxi) de uma fábrica de suco local, com possibilidade futura de utilização destas farinhas como suplementos para fins terapêuticos nutricionais. O preparo e a extração das farinhas foram feitos de acordo com os procedimentos descritos na literatura. O conteúdo de fenóis totais dos extratos metanólicos das farinhas, analisado pelo método Folin-Ciocalteu, foi determinado em espectrofotômetro de UV-vis a 760 nm utilizando-se como padrão o ácido gálico. Já a capacidade antioxidante foi realizada monitorando-se a redução do radical livre DPPH pelas amostras, a 516 nm. Análise eletroquímica na região anódica (voltametria de onda quadrada) foi também utilizada e comparada aos métodos anteriores. A análise estatística foi feita através do programa epi info version 6.04d (2001), utilizando-se a análise multivariada e o qui-quadrado, considerando-se um $p < 0,05$ como significativo. Os resultados em relação ao conteúdo de fenóis totais nas farinhas de acerola, maracujá e abacaxi foram $94,6 \pm 7,4$, $41,2 \pm 4,2$ e $9,1 \pm 1,3$ mg de equivalentes ácido gálico/ g de extrato seco, respectivamente. Em relação à ação antioxidante, as farinhas dos resíduos de acerola, maracujá e abacaxi mostraram uma capacidade de redução do DPPH de 51,9, 26,7 e 17,9%, respectivamente, considerando-se um tempo de análise de 50 minutos. Em relação ao método eletroquímico, todos os extratos de farinhas apresentaram picos de oxidação em potenciais pouco positivos. Com base nos dados acima, a farinha de resíduo de acerola apresentou em torno de 10 vezes mais fenóis que a de abacaxi. Além disso, mostrou-se a melhor capturadora de radicais DPPH, quando comparada com as outras farinhas estudadas. Assim, sugere-se que há potencialidade para o uso desses resíduos como suplementos antioxidantes, com um destaque especial para o de acerola.

PS-25-047

COMPARAÇÃO ENTRE O TEOR DE FIBRA BRUTA ENTRE CASCA E POLPA DAS FRUTAS: MAMÃO, ABACAXI E MANGA

BETÂNIA DE ANDRADE MONTEIRO; ROGÉRIO LOPES VIEITES; CAMILA GOMES KOMATSU; JULIANA DELALIBERA THOB MENDES

Instituição: Unesp**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O consumo integral das frutas no uso doméstico pode contribuir para suprir as necessidades diárias de fibras dos indivíduos, sem aumentar o custo da alimentação e colaborar para a regulação da função intestinal, prevenção da obstipação e câncer de cólon e redução da absorção de toxinas e HDL no sangue. O presente trabalho avaliou o teor de fibra bruta pelo método de Henneberg (CECCHI, 1999) de cascas e polpas de mamão (*Carica papaya*), abacaxi (*Arabic comosus*) e manga (*Mangifera indica*) para comparação dos valores e incentivo ao consumo integral dessas frutas, em 5 amostras não repetitivas de cada fruta e respectivas partes a serem analisadas. Encontramos os valores em mg de fibra bruta nas polpas e cascas de mamão, abacaxi e manga de 1,47; 1,98; 1,00; 3,06; 0,25 e 0,91; respectivamente por 100 gr de alimento, sendo que as cascas de mamão, abacaxi e manga apresentaram 134,08; 305,04 e 368,34% teores maiores de fibras em relação aos valores encontrados nas respectivas polpas. Concluiu-se que o consumo das cascas das frutas pode ajudar a suprir as necessidades diárias de fibras dos indivíduos e colaborar na prevenção de doenças crônicas pela deficiência de fibras na alimentação.

PS-25-048

DETERMINAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO EM FRUTAS E HORTALIÇAS: UMA MEDIDA DE DESPERDÍCIO ALIMENTAR

MÁRCIA C. SIQUEIRA PAESE; MARIA GRAÇAS ASSIS BIANCHINI; DEBORAH ROSA MARTINS OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O desperdício alimentar está agregado à cultura brasileira contribuindo para a diminuição dos recursos nutricionais ofertados à grande parte das famílias, sendo este um fator agravante nas populações mais carentes. Neste contexto o presente trabalho, parte de um projeto maior, “Ações de combate ao desperdício e educação alimentar nas instituições cadastradas pelo CONSEA - MT”, teve por objetivo analisar os fatores de correção tradicional em vegetais, para determinar o real índice de desperdício alimentar. Foram adquiridos aleatoriamente dez vegetais, sendo eles: abacaxi, abobrinha, banana, batata, beterraba, cenoura, chuchu, couve, maçã e manga, determinando o fator de correção de suas partes não utilizáveis. Sendo realizadas cinco repetições com cada alimento. Dentre os alimentos pesquisados, a manga apresentou o maior fator de correção, sendo ele de 1,71, seguido pelo abacaxi, banana, maçã, couve, beterraba, batata, chuchu, abobrinha, e por ultimo a cenoura que apresentou o fator de correção de 1,03. O desperdício alimentar encontrado foi relativamente elevado, quando comparado a valores contidos na literatura, podendo este resultado estar relacionado a vários fatores, como a manipulação inadequada dos alimentos, desde a sua colheita até sua preparação, passando pelo armazenamento e transporte inadequados; os hábitos culturais de consumo também podem influenciar nos resultados, envolvendo a forma e o preparo das refeições e até mesmo a estrutura dos alimentos, diferenciada para cada tipo de vegetal. Havendo a necessidade de treinamento para os manipuladores para melhor aproveitar estas frutas e hortaliças.

PS-26-027

QUALIDADE NUTRICIONAL DO PÃO DE QUEIJO COM AMARANTO DESTINADO A POPULAÇÃO CELÍACA

ANDREA DOS REIS LEMOS; VANESSA DIAS CAPRILES; MARIA ELISABETH MACHADO PINTO E SILVA; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** CNPQ/ FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O estudo da composição corporal em populações é referência necessária para a avaliação do estado nutricional e de saúde, principalmente em indivíduos interessados na melhora de sua capacitação profissional, como é o caso dos bombeiros. Objetivos: Avaliar e classificar o estado nutricional de bombeiros da zona sul do município de São Paulo. Metodologia: Participaram do estudo 100 bombeiros, com idade entre 20 e 57 anos, de ambos os sexos, membros de 3 diferentes batalhões do município de São Paulo. O estado nutricional foi avaliado por meio de medidas antropométricas (peso, altura, prega cutânea triptital, circunferência da cintura, relação cintura/quadril) e através de um questionário, foram coletadas informações referentes à frequência da prática de atividade física e a existência de patologias. Resultados: Através dos valores de IMC (OMS/95), evidenciou-se que 56% dos bombeiros apresentaram excesso de peso, sendo 45% pré-obesos e 11% obesos. O excesso de tecido adiposo atingiu 16% desses indivíduos, conforme a PCT. Segundo a circunferência da cintura, 32% dos participantes apresentaram risco de complicações metabólicas. De acordo com a classificação da relação cintura/quadril, 25% apresentam risco e 6%, risco muito alto para doenças metabólicas, devido à obesidade andróide. 12% da população possuía alguma patologia relacionada ao estado nutricional. Conclusão: Este tipo de abordagem permitiu verificar que mais da metade dos bombeiros avaliados apresentavam excesso de peso (56%), mostrando ser necessária a implementação de programas de condicionamento físico associado a intervenções nutricionais, pois hábitos alimentares inadequados podem ser os precursores de algumas das patologias reportadas; já que os riscos para a saúde de indivíduos com excesso de peso podem de alguma forma, dificultar ou limitar as ações inerentes à atividade dos bombeiros, tendo em vista a adversidade e peculiaridades dessa profissão.

PS-26-028

EFEITO DA INCORPORAÇÃO DE FARINHA DE AMARANTO INTEGRAL NAS PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DO PÃO DE QUEIJO

ANDRÉA DOS REIS LEMOS; VANESSA DIAS CAPRILES; MARIA ELISABETH MACHADO PINTO E SILVA; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** CNPQ/ FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O uso de ingredientes nutricionais e funcionais na formulação do pão de queijo, produto tipicamente brasileiro, atende a crescente demanda por alimentos que ofereçam benefícios a saúde. Objetivo: Avaliar a viabilidade tecnológica de um pão de queijo com melhor valor nutricional obtido pela adição de farinha de amaranto. Metodologia: Foi avaliado o impacto nas propriedades físicas, de textura e cor da adição de farinha de amaranto integral (*Amaranthus cruentus* L., BRS-Alegria) em 10, 15 e 20% da formulação dos pães de queijo. Resultados: Observou-se que quanto maior o teor de amaranto, menor o volume específico ($r = -0,99, p < 0,05$) dos pães, devido a sua menor expansão durante o fornecimento, como consequência da redução da quantidade de polvilho azedo na sua formulação. A adição de amaranto resultou em aumento da força de compressão do produto, que passou de 34 N na formulação padrão para 240 - 264 N nos produtos com amaranto. Não foram observadas diferenças de textura em função da quantidade de amaranto. A diferença total de cor dos produtos com 10, 20 e 30% de amaranto em relação a formulação padrão foi de $\Delta E_{ab} = 9,3; 11,9; 12,9$, respectivamente. A alteração de cor deveu-se principalmente a diminuição da luminosidade ($\Delta L^* = -8,1; -10,3; -11,2$) ocasionada pelo aumento dos níveis de amaranto ($r = -0,97, p < 0,05$); ou seja, resultando em escurecimento do pão de queijo e diminuição da tendência a cor amarela (ângulo de tom da formulação padrão $h^* = 88$, enquanto que os produtos com amaranto apresentam h^* em torno de 80). Conclusões: A incorporação de 10% de amaranto ocasionou as menores alterações das propriedades tecnológicas do pão de queijo, resultando em um produto com maior volume e cor mais clara. Entretanto, é necessário avaliar e comparar a aceitabilidade sensorial dos novos produtos com o convencional, para conhecer a viabilidade dos mesmos.

PS-26-029

ROTULAGEM NUTRICIONAL: COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR NA LEITURA DOS RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

TERESA CRISTINA BOLZAN QUAIOTI ; MARISTELA UTIYAMA; LIGIA MARIA FIORAVANTI CARVALHO; ROSELI AP CLAUS BASTOS PEREIRA; ADRIANE GASPARINO DOS SANTOS

Instituição: Universidade do Sagrado Coração USC - Bauru/SP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As informações nutricionais, nos rótulos dos alimentos, são de grande importância para o consumidor, na escolha do produto alimentício. Este estudo foi realizado em supermercado, com o objetivo de avaliar o comportamento do consumidor frente às informações nutricionais nos rótulos dos alimentos. Os consumidores foram entrevistados no momento da compra, através de um questionário. Foram entrevistados aleatoriamente 899 indivíduos. Os resultados mostraram que 87,32% dos entrevistados fazem leitura dos rótulos nos alimentos, observando mais que um item. Destes, 71,52% observam a validade; 39,80% calorias, 23,14% gorduras, 9,01% açúcar, 5,01% sal. Com relação às informações nos rótulos, 64,52% dos entrevistados não sabem o significado de gordura trans, 74,64% não têm informação sobre “não possui glúten” e 75,19% disseram saber os significados de diet e light. O significado de diet como sendo “sem açúcar”, foi respondido por 67,30% e o significado de light foi 41,60% para “redução de gordura e açúcar”, 32,15% “sem gordura” e 5,78% “sem açúcar”. Constatou-se a necessidade de mais estudos sobre o comportamento do consumidor frente à rotulagem dos alimentos, o que evidencia a importância da leitura dos mesmos para garantir a escolha de alimentos saudáveis.

PS-26-030

CARACTERIZAÇÃO BROMATOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DA AMÊNDOA DA SEMENTE DA MANGA (MANGIFERA INDICA L.) VAR. UBÁ

RITA DE CÁSSIA OLIVEIRA SANT ANA; PATRÍCIA A. FONTES VIEIRA; JOSÉ HUMBERTO QUEIRÓZ; GEORGE H. KLING MORAES; LUIZ FERNANDO TEIXEIRA ALBINO; FABRÍCIA QUEIROZ MENDES; ANDERSON ALMEIDA BARBOSA; RAFAEL LOCATELLI SALGADO; LUCAS BENÍCIO CAMPOS

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Ag.Financiadora:** CNPQ/CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Diversos estudos têm mostrado que os resíduos provenientes da agroindústria podem substituir alguns ingredientes nas rações animais. Após o processamento industrial da manga, sementes e cascas são descartadas representando de 35 a 60% do peso total da fruta, compreendendo o resíduo. A amêndoa da semente de manga apresenta alto teor de compostos fenólicos e atividade antioxidante, podendo ser utilizada como fonte de antioxidantes naturais na indústria alimentícia. Estudos sobre a composição dos resíduos agroindustriais desta fruta são raros. O presente trabalho objetivou caracterizar a amêndoa da semente da manga (*Mangifera indica L.*) var. Ubá, visando seu aproveitamento. As sementes foram secadas a 75°C/60h e as amêndoas foram posteriormente retiradas. O farelo da amêndoa da semente foi analisado para determinação dos teores de matéria seca, proteína bruta, fibra detergente neutro, fibra detergente ácido, fibra bruta, lignina, extrato etéreo, matéria mineral, cálcio, fósforo e carboidratos totais. Os resultados foram, respectivamente, 88,36%; 4,39%; 29,65%; 2,20%; 1,90%; 0,72%; 12,18%; 1,81%; 0,10%; 0,05% e 69,98%. Foram analisadas também a composição em ácidos graxos e as características físico-químicas do óleo da amêndoa. O óleo apresentou teor dos ácidos oleico (43,71%), linoléico (9%) e índice de saponificação de 176,6mg KOH/g. A amêndoa da semente de manga Ubá apresentou características físico-químicas semelhantes a outras variedades de mangas. Conclui-se que a amêndoa apresenta potencial para uso como substituto parcial de outras gorduras na indústria alimentícia e na alimentação animal.

PS-26-031

AValiação de diferentes teores de soro de queijo e oligofrutose no desenvolvimento de bebida láctea probiótica

KARINA NUNES DE SIMAS; FABIANE PICININ DE CASTRO; THIAGO MEURER CUNHA; RENATA DIAS DE M.C. AMBONI; ELANE SCHWINDEN PRUDÊNCIO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A utilização de soro de queijo líquido e oligofrutose na produção de bebida láctea fermentada, além de constituir uma forma racional do aproveitamento do soro e de fibra dietética natural em um produto inovador, ampliaria a oferta de alimentos funcionais. Portanto, o objetivo deste trabalho foi ampliar os conhecimentos relativos ao comportamento das bactérias probióticas na presença de soro de queijo e oligofrutose. A metodologia de superfície de resposta, planejamento Composto Central (CCD), foi empregada para investigar o efeito de duas variáveis independentes sobre a contagem de probióticos (variável resposta) nas bebidas. As variáveis independentes teor de soro e oligofrutose foram analisadas em três níveis equidistantes de variação, codificadas com -1 (30% de soro e 2% de oligofrutose), 0 (35% e 3,5%) e +1 (40% e 5%). O delineamento experimental foi composto por treze ensaios com cinco repetições no ponto central. Na elaboração das bebidas foi utilizada uma contagem inicial de 10^6 UFC/mL de cultura láctea contendo *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* LA-5 e *Bifidobacterium* BB-12 (Chr Hansen®), fermentada a 40°C até pH aproximado de 4,6 e mantida sob refrigeração. A contagem de bactérias probióticas foi realizada no primeiro dia de armazenamento em meio MRS-LP e MRS-Bile. Nas 13 formulações estas contagens variaram de $1,23 \times 10^6$ a $6,93 \times 10^6$ UFC/mL, indicando que todas as bebidas atenderam aos requisitos descritos na literatura e na legislação brasileira que preconiza um número mínimo de células viáveis de 10^6 UFC/mL no produto. Neste trabalho não foi possível verificar o estímulo do crescimento dos probióticos nos teores de soro e oligofrutose empregados. Porém, estes teores também não influenciaram de forma negativa sobre a contagem de probióticos. Além disso, as bebidas lácteas fermentadas probióticas obtidas neste trabalho mostraram-se como uma boa opção para o consumo de um derivado lácteo probiótico.

PS-26-032

Índice de polifenóis totais de diferentes ervas-mate produzidas no estado de Santa Catarina

JULIEN SCHMIDT; CAROLINE BERGENTHAL; TATIANA MEZADRI; ADRIANA BRAMORSKI; ANDRÉA A. DA COSTA

Instituição: UNIVALI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O consumo da erva-mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil.) no mercado brasileiro vem crescendo progressivamente. Considerando sua composição bioativa, como os ácidos fenólicos, objetivou-se com este trabalho determinar a concentração de polifenóis totais no produto comercial de erva-mate para chimarrão. Utilizaram-se para análise 11 marcas de erva-mate da região Oeste, 4 da região Serrana e 1 da região Norte do estado de Santa Catarina. As amostras foram pesadas (10g) e diluídas em 100mL de água destilada a 80°C e mantidas nesta temperatura por 15 minutos. Após este tempo, o sobrenadante foi separado por filtração a vácuo e resfriado a temperatura ambiente ($\pm 22^\circ\text{C}$). O método Folin-Ciocalteu foi utilizado para determinar o Índice de Polifenóis Totais (IPT) (Singleton; Rossi, 1965), e os resultados expressos em equivalente ácido gálico (EAG). Os compostos fenólicos encontrados na infusão variaram entre 54,9 a 155,5mg ácido gálico/100g de erva. A análise estatística indicou diferenças significativas entre as amostras analisadas ($p < 0,001$), porém não foram observadas diferenças entre as regiões de origem ($p = 0,221$). Os compostos polifenólicos encontrados nos produtos estudados, segundo a literatura, possuem propriedades antioxidantes e capacidade de sequestrar radicais livres. Considerando que as doenças do aparelho circulatório estão entre as principais causas de morte no Brasil, o aumento do consumo de erva mate poderia contribuir com os efeitos protetores destas doenças auxiliando na manutenção da saúde.

PS-26-033

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE PREPARAÇÕES A BASE DE HORTALIÇAS COCCIONADAS EM FORNO COMBINADO

PATRICIA DE CASTRO JUNQUEIRA; CRISTINA MIRANDA; MARIA CRISTINA JESUS FREITAS

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As hortaliças geralmente são consumidas coccionadas, porém o tratamento térmico pode alterar a composição química das mesmas. O forno combinado é utilizado por Unidades de Alimentação e Nutrição onde a técnica de cocção é vapor sob pressão. O presente estudo tem como objetivo determinar a composição química de preparações culinárias utilizando forno combinado. Foram adquiridas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no RJ oito preparações: quatro a vapor e quatro ao molho de aipo, a base de cenoura, brócolis, couve-flor e vagem. As amostras foram desidratadas em estufa ventilada a 55°C/22h para posterior análise. Os dados obtidos foram interpretados e avaliados na base integral por ANOVA e teste de TUKEY, com 5% de significância. Os teores de proteína, cinzas, umidade e lipídio foram obtidos conforme método descrito pelo Instituto Adolfo Lutz. Os carboidratos foram obtidos por diferença das demais análises. Os valores encontrados para proteína variaram de 0,8 a 6,9g% sendo o brócolis o que apresentou maior teor. Os teores de cinzas variaram de 0,54 a 2,83g% ressaltando que elevado teor encontrado nas preparações foi decorrente do acréscimo de sal. Os índices de umidade estudados variaram de 79,07 a 91,65% destacando que os menores valores foram encontrados na preparação cozida com sal. Os valores encontrados para lipídio nas preparações ao molho de aipo foram maiores e variaram ($p < 0,05$) de 0,45 a 0,85 g%. Todas as hortaliças tiveram seus teores de glicídio aumentados após tratamento térmico, excetuando a preparação brócolis ao molho de aipo e vagem cozida com sal. Concluindo-se que além da diferenciação botânica, o tratamento térmico influenciou diretamente na composição química das hortaliças estudadas.

PS-26-034

ESTRATÉGIAS DE MARKETING NA ROTULAGEM DE ALIMENTOS DESTINADOS AO PÚBLICO INFANTIL

RENATA GUERRA ZANON; DÉBORA BARBOSA RONCA; RENATA ALVES MONTEIRO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: As estratégias de *marketing* e a diversidade de produtos industrializados destinados ao público infantil influenciam diretamente os hábitos alimentares da criança. O presente trabalho teve o objetivo de caracterizar os alimentos destinados ao público infantil e as estratégias de *marketing* utilizadas na rotulagem dos mesmos. Métodos: Foi realizado um estudo transversal, sendo analisados 139 produtos alimentícios destinados ao público infantil. Tais produtos foram identificados em propagandas de alimentos veiculadas em 4 canais de televisão. As informações foram coletadas em hipermercados e redes de fast food do Distrito Federal. Foi utilizado um instrumento de análise para verificar as características dos produtos e as estratégias de *marketing* (presença de personagens e desenhos; tipos de apelos utilizados; características físicas da embalagem). As informações foram avaliadas utilizando a Análise de Conteúdo. Os dados obtidos foram analisados no programa SPSS 14.0. Resultados: Os produtos estudados são ricos em gordura, açúcar ou sal. As embalagens apresentavam-se coloridas, em tamanho reduzido, destacando principalmente marca e personagens de desenhos animados. Observou-se a utilização de apelos motivacionais, com uso de linguagem apelativa e personagens, e apelos promocionais com disponibilização de brindes e jogos. Notou-se destaque de características nutricionais e organolépticas, fazendo uso de publicidade nutricional enganosa, verificado em 18% ($n=26$) dos produtos. Boa parte da amostra estudada (47%) apresentou sugestão de situação lúdica, porém em apenas 13% ($n=19$) dos produtos observou-se relação com atividade física ou esporte. Conclusão: As empresas que disponibilizam alimentos destinados às crianças utilizam estratégias de *marketing* na rotulagem de alimentos direcionadas especialmente ao público infantil que possibilitam sua identificação com o produto, porém também fazem uso daquelas destinadas ao decisor da alimentação infantil.

PS-26-035

BAGAÇO DE UVA COMO INGREDIENTE FUNCIONAL: ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE SORBET E PICOLÉ

EMÍLIA YASUKO ISHIMOTO; ANDRÉA C GUERRA MATIAS; VANESSA DIAS CAPRILES; ALDO BACCARIN; ELIZABETH A FERRAZ SILVA TORRES

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São P**Ag.Financiadora:** FAPESP E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O bagaço de uva, um subproduto agroindustrial resultante da produção de vinho e suco constitui um material rico em compostos benéficos à saúde humana, como polifenóis e fibras. É um material de baixo custo, com diversas possibilidades de aplicação dietética. Objetivo: Verificar a viabilidade da incorporação do bagaço de uva na formulação de sorbet e picolé através da avaliação da qualidade nutricional e sensorial do produto final. Materiais e métodos: Os bagaços (casca e semente) de duas espécies diferentes de uva (Cabernet Sauvignon e Izabel) resultantes da produção de vinho e suco respectivamente, foram liofilizados e moídos para dar origem a uma farinha de bagaço de vinho (FBV) e de bagaço de suco (FBS), que foram utilizadas em 5% na formulação dos sorbets e picolés. Os teores de fenólicos totais e de fibra alimentar foram quantificados nas farinhas. A aceitabilidade sensorial dos novos produtos foi avaliada através de escala hedônica de nove pontos. Resultados: FBV e FBS apresentaram teor de compostos fenólicos totais (em equivalente de ácido gálico) de 0,2 e 0,4 mg/g, respectivamente. Quanto ao teor de fibras solúveis e insolúveis, os valores foram respectivamente para FBV: 6,4 e 59,2% e para FBS: 7,8% e 41,7%, em base seca. Estes dados mostram o elevado potencial desta matéria prima para o desenvolvimento de alimentos funcionais. Os produtos elaborados com FBS apresentaram maior aceitação que os desenvolvidos com FBV: aceitação geral de $7,1 \pm 1,7$ e $6,0 \pm 1,8$ para os sorbets; e de $6,9 \pm 1,3$ e $5,3 \pm 2,0$ para os picolés com BS e BV, respectivamente. Conclusão: Neste primeiro uso do bagaço de uva como ingrediente alimentar, observou-se que a sua incorporação na formulação de sorbets e picolés é viável, gerando produtos de baixo custo e de alto valor nutricional. Os dados sugerem que FBS é um ingrediente alimentar mais promissor que o FBV, não só pelo seu maior teor de compostos fenólicos e fibras, mas também por gerar produtos com maior aceitabilidade sensorial.

PS-26-036

EMPREGO DA CROMATOGRAFIA LÍQUIDA PARA ANÁLISE DE VITAMINA C EM HORTALIÇAS

FLÁVIA MILAGRES CAMPOS; HELENA MARIA PINHEIRO SANT'ANA; PAULO CÉSAR STRINGHETA; SÔNIA MACHADO ROCHA RIBEIRO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As hortaliças são fontes importantes de vitamina C, no entanto, a complexidade de sua composição química torna difícil a análise da vitamina. O rompimento da estrutura celular durante a extração permite que enzimas que degradam a vitamina C entrem em contato com seu substrato. O objetivo deste estudo foi testar uma metodologia para análise de ácido ascórbico (AA) e ácido desidroascórbico (DHA) em hortaliças cruas e adicionadas de óleo (refogadas), por cromatografia líquida de fase reversa. Diferentes soluções para extração foram testadas: (a) água, (b) ácido metafosfórico (AMP) 4,5% e (c) solução composta por 3% AMP, 8% ácido acético, 1mM EDTA e ácido sulfúrico (H₂SO₄) 0,3N. As condições cromatográficas basearam-se em eluição isocrática e detecção a 245 nm, empregando como fase móvel (a) água ultrapura com pH 2,2 ajustado com AMP ou (b) 1mM fosfato de sódio monobásico (NaH₂PO₄) e 1mM EDTA, pH ajustado para 3,0 com ácido fosfórico (H₃PO₄). A determinação do DHA foi feita indiretamente, após a sua redução utilizando ditiotreitol (DTT). Diferentes concentrações de DTT foram testadas (4, 8, 10 e 50mM), com ou sem acréscimo de tampão Trizma (pH 9,0), por períodos entre 10 e 120 minutos, em temperatura ambiente. Foi testada ainda a adição de H₂SO₄ 0,4M, para reduzir o pH da solução antes da injeção. Os resultados mostraram que o emprego de AMP para estabilizar o AA durante a extração foi necessário, embora sua concentração tenha sido reduzida, para evitar interferências na análise. Para aplicar o DTT em extratos acidificados foi necessário neutralizar o pH do extrato utilizando tampão Trizma, ainda que o pH tenha sido reduzido novamente antes da injeção cromatográfica. Em amostras de couve e tomate a recuperação média de AA foi de 90%. A presença de óleo não interferiu na extração do AA e a metodologia otimizada pode ser empregada também para análise de vitamina C em hortaliças refogadas, uma vez que a recuperação média de AA na couve adicionada de óleo foi de 95%.

PS-26-037

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DOS INGREDIENTES E DA MULTIMISTURA COMERCIALIZADA EM TERESINA/PIM^a DO SOCORRO SOARES ALVES SANTOS; REGILDA SARAIVA REIS MOREIRA-ARAÚJO; CELMA OLIVEIRA BARBOSA; MARINA SOUSA ROCHA; MARCO ANTONIO DA MOTA ARAUJO; MARCELO ANTONIO MORGANO**Instituição:** Universidade Federal do Piauí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Dentro do Programa de Alimentação Alternativa nasceu a Multimistura, que tem sido amplamente divulgada e utilizada em todo território nacional, por ser um complemento alimentar fonte de macro e micronutrientes. O objetivo deste estudo foi determinar a composição centesimal dos ingredientes e da multimistura. As amostras estudadas foram pó da folha de macaxeira (PFM), farelo de arroz (FA), farelo de trigo (FT), farinha de trigo (FAT), fubá de milho (FM) e multimistura, que foram analisadas em três lotes, para umidade (U), cinzas (C), lipídios (L), proteínas (P) e carboidratos (Carb). A análise estatística dos dados foi realizada por meio do programa EPI-INFO (versão 6.04b), teste ANOVA e teste de Tukey. Os ingredientes apresentaram a seguinte composição centesimal: PFM - 6,52% U, 6,00% C, 11,16% L, 8,47% P e 67,85% Carb; FA - 2,73% U; 6,47% C, 21,05% L, 11,70% P e 58,05% Carb; FT - 6,44% U, 4,88% C, 3,99% L, 5,40% P e 79,29% Carb; FAT - 5,29% U, 0,57% C, 1,22% L, 5,57% P e 87,35% Carb; FM - 4,40% U, 0,44% C, 3,55% L, 7,90% P e 83,71% Carb. A composição centesimal da multimistura, segundo os três lotes, foi: 4,20 a 7,10% U; 2,53 a 3,06% C; 6,00 a 12,00% L; 5,21 a 11,81% P e 72,04 a 79,16% Carb, que apresentou uma variação de seus nutrientes e diferença estatisticamente significativa ($p < 0,05$) para umidade, lipídios e proteínas. A média desses valores foi de 5,74% para umidade, 2,80% cinzas, 8,40% lipídios, 7,51% proteínas e 75,57% carboidratos, valores estes que foram inferiores para cinzas e proteínas quando comparados com a literatura consultada. Em geral, os ingredientes estudados apresentaram valores inferiores para cinzas e proteínas em relação à literatura consultada. Assim, concluiu-se que a multimistura pesquisada apresentou baixos teores de cinzas e proteínas, por falta de padronização das quantidades dos ingredientes na sua formulação. Palavras-chave: composição centesimal, multimistura e ingredientes, alimentação alternativa.

PS-26-038

EFEITO DE AMENDOIM, LINHAÇA E DE SEUS ÓLEOS E FARINHAS NA ABSORÇÃO DE MACRONUTRIENTES EM SERES HUMANOS

ANA CRISTINA RODRIGUES F DA CRUZ; CRISTIANE GONÇALVES OLIVEIRA; VÂNIA MAYUMI NAKAJIMA; ANA CAROLINA MELLO CRUZ; FERNANDA CRISTINA ESTEVES; NEUZA MARIA BRUNORO COSTA; JOSEFINA BRESSAN; RITA CÁSSIA G ALFENAS; RICHARD D MATTES

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Ag.Financiadora:** PEANUT INSTITUTE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O amendoim, rico em ácidos graxos monoinsaturados, e a linhaça, rica em polinsaturados, têm apresentado merecido destaque por seus efeitos protetores para a saúde. Diante disso, verificou-se o efeito destes na absorção de macronutrientes. Utilizou-se amendoim em grão (AG) ou seus derivados farinha (FA) ou óleo (OA), ou a linhaça em semente, sua farinha (FL) ou óleo (OL). Participaram do estudo 47 voluntários adultos saudáveis (24 do sexo feminino), em grupos de 8 (exceto FA, com 7). Durante 7-9 dias, todos receberam alimentação sem produto teste, utilizando óleo de canola como principal fonte lipídica, e na segunda etapa receberam a mesma alimentação com 70g de produto teste substituindo parte das calorias e macronutrientes. Toda alimentação consumida em cada etapa foi fornecida e controlada em laboratório. A totalidade das fezes foi coletada ao longo das 2 etapas e analisada quanto aos macronutrientes, da mesma forma que toda alimentação, para cálculo da digestibilidade aparente e assim estimar a absorção. Foram usadas pílulas de corantes alimentícios para marcar início e término da coleta de fezes. Para análise estatística, utilizou-se os testes t e Mann-Whitney (software SigmaStat 3.2). Houve diminuição da absorção de lipídios com a inserção de LI e AG, sendo a variação da absorção maior em LI (mediana -16,6%) do que em AG (-3,5%) ($p=0,01$). Não houve diferença na absorção de proteínas e carboidratos. Quanto às farinhas, houve maior diminuição nas médias dos 3 macronutrientes após a inclusão de FL quando comparado à FA. Quanto aos óleos, houve aumento nas medianas de absorção de proteína e carboidrato nos 2 grupos, sendo este maior no grupo LI ($p=0,05$ e $0,02$ respectivamente). Não houve diferença quanto ao lipídio. Pode-se concluir que existem diferenças na absorção de nutrientes em função do alimento e da fração consumida. Estas diferenças merecem especial atenção, pois podem determinar as diferenças no efeito protetor que amendoim e linhaça exercem na saúde.

PS-26-039

PROTEÍNA EM PARTES DE ALIMENTOS VEGETAIS ORIUNDOS DE CULTIVO CONVENCIONAL E ORGÂNICO EM TRÊS MOMENTOS APÓS A COLHEITA

DANIELA C. Z. PIROZZI; ALINE BIASETO BERNHARD; GIUSEPPINA P. P. LIMA; JOÃO DOMINGOS RODRIGUES

Instituição: Universidade Estadual Paulista/UNESP**Ag.Financiadora:** CAPES/FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Tomou-se como hipótese que o teor de proteínas em alimentos vegetais pode depender do cultivo empregado e do tempo de sobrevida após a colheita. Objetivou-se a determinação do teor de proteínas em cascas de beterraba, mamão verde, batata doce e jaca, folhas de beterraba e erva-cidreira, talos de beterraba, erva-cidreira e acelga, polpa de mamão verde e jaca, oriundos de duas formas de cultivo, em três momentos após a colheita. O deliamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, com 2 tratamentos, 3 repetições e 3 avaliações. Os tratamentos foram cultivos convencional e orgânico. Quanto as avaliações, a primeira foi no dia da colheita; a segunda, 5 dias após a colheita e durante este período armazenados em câmara fria a 12°C; e a terceira, 8 dias após a colheita, sendo 5 dias armazenados em câmara fria a 12°C e 3 dias a temperatura ambiente. Antes de cada avaliação os alimentos foram higienizados, simulando o consumo doméstico. Para a determinação do teor de proteína, foi empregado método de Kjeldahl. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (Teste F) e as médias comparadas pelo teste Tukey a 5% de probabilidade. Com relação ao tempo pós-colheita em relação ao cultivo, se constataram diferenças significativas para produtos orgânicos (casca de mamão verde, casca, folha e talo de beterraba e casca de jaca) e convencionais (talo de erva-cidreira, folha, talo e casca de beterraba, polpa de jaca e talo de acelga). No que tange o cultivo, não foi constatada diferença significativa para casca de batata doce. Observou-se uma tendência a teores mais elevados de proteína em alimentos cultivados de forma convencional e que o tempo após a colheita tem pouca influência no conteúdo deste composto.

PS-26-040

AValiação DA DIGESTIBILIDADE PROTÉICA DE ALIMENTOS INTEGRAIS E DESENGORDURADOS ATRAVÉS DO MÉTODO IN VITRO

RITA DE CÁSSIA OLIVEIRA SANT ANA; MARIA GORETI ALMEIDA OLIVEIRA; FABRÍCIA QUEIROZ MENDES; ISABELA ALVES MELO ZEFERINO; ZAIRA BRUNA HOFFMAM; CHRISTIANO VIEIRA PIRES; PATRÍCIA APAREC FONTES VIEIRA; THIAGO RODRIGUES SOUZA LOPES; ANDERSON FAZOLLO; MARCOS FELIPE B K MORAES

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As proteínas são nutrientes indispensáveis para a manutenção da saúde de um indivíduo, tendo que ser ingerida em quantidade e qualidade adequada. Um dos principais parâmetros para se estimar a qualidade protéica de um alimento é a digestibilidade, que pode ser definida como a porcentagem de proteína hidrolisada pelas proteases e absorvida pelo organismo em forma de aminoácidos ou compostos nitrogenados. A digestibilidade *in vitro* é uma técnica rápida e que procura simular as condições fisiológicas do organismo humano durante a digestão. PIRES et al. 2006 adaptaram uma metodologia de digestibilidade *in vitro* que quantifica a queda de pH durante 10 minutos e correlaciona-a com a digestibilidade *in vivo*, utilizando as enzimas proteolíticas tripsina e pancreatina. Esta metodologia utiliza amostras desengorduradas. Sendo assim, este trabalho visou verificar a influência da gordura contida em alguns alimentos vegetais na digestibilidade protéica dos mesmos. Para isso, determinou-se a digestibilidade protéica de diferentes fontes, que diferem entre si com relação à presença de gordura, seguindo a metodologia de queda de pH definida por PIRES et al. 2006. Utilizou-se amostras integral e desengorduradas de arroz, trigo, Proteína Texturizada de Soja (PTS) e quinoa como fontes de proteína vegetal. A determinação de proteína das amostras foi feita pelo método semimicro Kjeldhal, usando o fator 6,25 para conversão de nitrogênio em proteína bruta. Para desengordurar e quantificar os lipídeos totais das amostras utilizou-se o método de Soxhlet. Os dados obtidos foram submetidos à análise pela ANOVA por meio do programa estatístico SAEG versão 9.1 - 2007. Os resultados obtidos mostraram que não houve diferença estatística ($p > 0,05$) em todas as amostras analisadas. Deste modo, pode-se dizer que a presença ou ausência de gordura não interferiu na digestibilidade protéica da PTS, do arroz, do trigo e da quinoa.

PS-26-041

CARACTERIZAÇÃO BROMATOLÓGICA E DIGESTIBILIDADE IN VITRO DE GRÃOS DE QUINOA

RITA DE CÁSSIA OLIVEIRA SANT ANA; MARIA GORETI ALMEIDA OLIVEIRA; FABRÍCIA QUEIROZ MENDES; ZAIRA BRUNA HOFFMAM; ISABELA ALVES MELO ZEFERINO; CHRISTIANO VIEIRA PIRES; PATRÍCIA APAREC FONTES VIEIRA; FABRÍCIO RAINHA RIBEIRO; FERNANDA CRISTINA SILVA; MÁIRA SOUZA MONTEIRO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Desde 1990 a Embrapa tem realizado trabalho pioneiro com a quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) para adaptá-la ao cultivo no Brasil. A quinoa, ou quínoa, é originária dos Andes, onde tem sido cultivada há milênios. Uma das boas características da quinoa é a sua qualidade protéica. Apresenta demanda crescente no mundo, principalmente como alternativa protéica de qualidade, baixo colesterol. Outra característica nutricional importante da quinoa é a ausência de proteínas formadoras do glúten em sua composição (SDEPANIAN et al., 1999), aspecto interessante para o tratamento da doença celíaca. O objetivo deste trabalho foi estudar as características físico-químicas e a digestibilidade protéica *in vitro* da quinoa. As análises de umidade, proteína bruta, extrato etéreo e cinzas foram realizadas segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (1985). O teor de carboidratos foi obtido por diferença, ou seja, subtraído de 100 os teores de umidade, proteínas, lipídeos e cinzas. A digestibilidade *in vitro* foi determinada segundo PIRES et al. 2006, que quantifica a queda de pH durante 10 minutos e correlaciona-a com a digestibilidade *in vivo*, utilizando as enzimas proteolíticas tripsina e pancreatina. Com relação a composição foi obtido um teor de umidade de 8,89%, já os teores de proteína, lipídeos, cinzas e carboidratos expressos em base úmida foram respectivamente 11,97%, 5,62%, 2,27% e 71,25%. A digestibilidade protéica *in vitro* encontrada foi de 73,31%. Com base nos aspectos nutricionais, tais como teores de proteínas, ausência de glúten e alta digestibilidade protéica, este alimento torna-se um boa alternativa para a alimentação da população brasileira, entretanto, cabe às ciências da nutrição e a tecnologia de alimentos estudos mais detalhados de forma a buscar mais conhecimentos sobre as características alternativas para preparações que venham a ter aceitação, introduzindo assim este produto na alimentação humana.

PS-26-042

A UAN PROMOVEDO A SAÚDE DOS CLIENTES: INCLUSÃO DE PREPARAÇÕES RICAS EM FIBRAS NO CARDÁPIO

RENATA GUERRA ZANON; GRAZIELA CARDOSO ORNELAS; SANDRA FERNANDES ARRUDA; KARIN ELEONORA SAVIO; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; LAURA LYRA; ROSANA POSSE

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A interação do processo de produção de refeições e a saúde do trabalhador tem levado a várias reflexões. Nessa perspectiva a prática profissional que é preconizada e a efetivada deve se refletir em uma atenção dietética de qualidade. A constipação intestinal se constitui em uma das queixas mais comuns nos consultórios médicos, afetando entre 2% e 28% da população de países ocidentais. A constipação intestinal crônica, sem doença de base, requer um aumento de massa e conteúdo líquido das fezes, o que se consegue aumentando o conteúdo de fibras e de líquidos da dieta. Este estudo de intervenção foi concretizado a partir de duas etapas: Foi realizada uma palestra sobre constipação intestinal e suas conseqüências e os voluntários responderam um questionário. Durante quatro dias foram acrescidas preparações ricas em fibras no cardápio da unidade. Foi aplicado novo questionário após a intervenção para avaliar o funcionamento intestinal. Houve melhora no funcionamento intestinal em mais de 50% dos participantes. A aceitabilidade foi superior a “gostei” para todas as preparações (70%). Não foi avaliado o consumo quantitativo de alimentos fontes de fibras. Uma intervenção bem aplicada pode trazer resultados positivos à qualidade de vida da clientela. O nutricionista é um agente promotor de saúde. A inclusão de preparações ricas em fibras no almoço de clientes constipados ou não pode melhorar seu funcionamento intestinal.

PS-26-043

AValiação Sensorial de Cookies de Chocolate Processados a Partir de Okara

RAQUEL BEDANI; DANIELA PERES MIGUEL; DAVI AUGUSTO DE LIMA GUIMARÃES; ELEN CRISTINA MARTINS COSTA; NADIÉGE DOURADO PAULY; NADIA CRISTINA REDONDO; DANIELA CARDOSO UMBELINO CAVALLINI

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas-UNESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O *okara*, um subproduto da obtenção do extrato aquoso de soja, contém alto teor protéico e de fibras representando uma ótima alternativa para o enriquecimento nutricional e melhoria do rendimento de diferentes alimentos tais como biscoitos, bolos e doces. Assim, o objetivo do presente trabalho foi desenvolver um biscoito tipo *cookie* sabor chocolate formulado com diferentes concentrações de *okara* (40%, 50% e 60%) em substituição à farinha de trigo e avaliar suas características sensoriais. As amostras de biscoitos foram processadas de acordo com a metodologia descrita pela *American Association of Cereal Chemists*. As formulações foram avaliadas sensorialmente através dos testes de aceitação e intenção de compra. A equipe foi composta por 50 provadores não treinados de ambos os sexos, com faixa etária entre 18 e 50 anos. De acordo com os resultados obtidos nos testes sensoriais, verificou-se que não houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre as médias dos atributos avaliados (aparência, sabor, aroma, textura e impressão global) para nenhuma das amostras analisadas. Porém, com relação à intenção de compra, pôde-se verificar que a amostra com 40% de *okara* obteve maiores indicações para os quesitos “eu certamente compraria este produto” e “eu provavelmente compraria este produto”. Em conclusão, a formulação de *cookie* de chocolate com adição *okara*, nas diferentes concentrações testadas, foi sensorialmente viável, sugerindo que este resíduo pode ser utilizado como uma alternativa para a melhoria na qualidade nutricional de biscoitos.

PS-26-044

Óleo de Amarantho (*Amaranthus Cruentus* L. BRS-ALEGRIA): Eficiência das Extrações por Método Físico e Químico

ALINE MARTINS CARVALHO; CATARINA IAMNHUQUE RIBAS; LILIAN CAROLINA MARTINS ASSIS; BRUNA MENEGASSI; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução. O óleo do amarantho se destaca por suas propriedades nutricionais. Sua extração, tradicionalmente realizada com solvente orgânico (método químico), gera resíduos. Uma opção não poluente é a prensagem (método físico). Objetivo. Comparar a eficiência da extração do óleo de amarantho por prensagem com aquela feita com hexano. Métodos. A extração do óleo do amarantho (*Amaranthus cruentus* L. variedade BRS-Alegria) foi realizada de duas formas distintas. Na primeira, o óleo do grão foi obtido por método físico, empregando uma mini-prensa com capacidade de extração de 60 kg/h (ERT60, Scott Tech Brasil). O grão foi prensado uma (amostra 1) e duas vezes (amostra 2). Na segunda, empregou-se o método químico, utilizando o solvente hexano na proporção 1:5 (m/v) (amostra 3). O conteúdo de lipídeos foi analisado nas três amostras e os resultados foram expressos em porcentagem. Resultados. A extração do óleo do amarantho realizado nas amostras 1, 2 e 3 permitiu obter 31,6%, 54,8% e 71,4% de lipídeos, respectivamente. Conclusão. A comparação dos métodos demonstrou que o químico é mais eficiente para obtenção do óleo do que o físico. Considerando que o uso de solvente orgânico é responsável pela geração de grandes volumes de resíduos, a prensagem mostrou ser uma alternativa com capacidade para substituir o método químico, por ser uma opção não poluente, rápida e barata. Novas tentativas de prensagem deverão ser realizadas com o intuito de melhorar o rendimento da extração do óleo de forma que este método possa, em breve, substituir o convencional.

PS-26-045

FORMULAÇÃO DE PÃO DE QUEIJO COM GRÃOS DE SOJA

KEZIA SOARES CRUZ; TELMA MARIA BRAGA COSTA; GISELE MASSAFERA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A soja (*Glycine max*) é fonte nutrientes e fitoquímicos e no Brasil tem grande produção mas um baixo consumo, não fazendo parte do nosso hábito alimentar. Por ser um grão muito versátil, é passível de ser consumida nas mais diversas formas, sendo possível aplicá-la em preparações que possam se enquadrar aos hábitos alimentares brasileiros. O pão de queijo tem um alto consumo no Brasil. O estudo da adição de ingredientes nutricionais e funcionais à sua massa, sem afetar suas propriedades reológicas, físicas e sensoriais é importante. O objetivo deste estudo foi estimular o consumo da soja, através da sua utilização na elaboração de uma formulação de pão de queijo. Foram elaboradas duas formulações de pão de queijo: tradicional e com soja (empregando-se 33% de soja preparada e 67% de polvilho azedo), que foram avaliadas sensorialmente por 48 indivíduos pelo Teste Triangular de Diferença e de Preferência. Avaliou-se a aceitação da formulação com soja por 42 indivíduos pelo Teste de Aceitação, através de escala hedônica. A maioria dos degustadores (83%) encontrou diferença entre as amostras, e dentre eles 70% preferiram a formulação tradicional. As médias de notas atribuídas às características avaliadas pelos 42 degustadores foram: sabor 8,4 ($\pm 1,5$); aroma 8,2 ($\pm 1,6$); textura 7,9 ($\pm 2,1$); cor 7,3 ($\pm 1,7$). Pode-se concluir que, embora os resultados apontem diferença significativa entre as duas formulações de pães de queijo, o produto elaborado com soja obteve boa aceitação por parte dos degustadores, podendo ser utilizado como um meio para estimular o consumo da soja pela população.

PS-26-046

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE PÃES DE QUEIJO ELABORADOS COM GRÃO DE SOJA

KEZIA SOARES CRUZ; BRUNA FURTADO DÁVILA; CARLA IRAÍ FERREIRA; STÉPHANE DE BONIFÁCIO; TELMA MARIA BRAGA COSTA; GISELE MASSAFERA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O pão de queijo, originado em Minas Gerais, é uma fonte reconhecida de carboidratos, sendo um produto de panificação isento de glúten. Pode-se encontrar no mercado diferentes produtos, com características distintas, sob a denominação de “pão de queijo”. Atualmente os benefícios da soja à saúde humana são claramente um ponto importante para a promoção deste alimento junto ao consumidor, desde que eficientemente informados, apontando os benefícios de sua ingestão sobre a saúde e, desta forma, desenvolvendo ou reforçando uma atitude positiva do indivíduo em relação ao produto. Novos produtos comerciais têm obtido êxito no mercado, indicando que os consumidores podem estar mudando sua atitude em relação aos produtos à base de soja. Este trabalho teve o objetivo de analisar a composição centesimal de uma formulação de pão de queijo enriquecida com grão de soja. Foram elaboradas duas formulações de pão de queijo: tradicional e com soja (empregando-se 33% de soja preparada e 67% de polvilho azedo), assados e as análises feitas foram: Umidade (secagem estufa), cinzas (incineração em mufla), lipídeos (Sohxlet), proteínas (Kjeldahl) e carboidratos totais (por diferença). A formulação com soja apresentou 25,5% de proteína e o tradicional 16,3%. O teor de lipídeos também foi maior na formulação com soja (15,7%) do que o tradicional (12,0%). Os resultados obtidos correspondem ao esperado, em virtude da composição protéica da soja. Estes resultados estimulam o consumo, bem como, o interesse em elaborar outras receitas com soja.

PS-26-047

FRUTAS ORGÂNICAS APRESENTAM MAIOR CONTEÚDO DE VITAMINA C DO QUE AS CONVENCIONAIS? RESULTADOS PRELIMINARES

FLÁVIA MILAGRES CAMPOS; POLLYANNA COSTA CARDOSO; ANA PAULA BATISTA TOMAZINI; FLÁVIA GALVÃO CANDIDO; ELIZANGELA RODRIGUES SILVA; HELENA MARIA PINHEIRO SANT ANA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa-MG**Ag.Financiadora:** CNPQ; PIBIC/CNPQ; PIBIC/FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Grande parte dos consumidores acredita que os alimentos orgânicos apresentam melhor qualidade nutricional que os produzidos convencionalmente. Os alimentos orgânicos apresentam atributos sensoriais superiores, menores teores de pesticidas e fertilizantes sintéticos, e proteção de fitoquímicos. No mercado brasileiro, a fruticultura orgânica cresce consideravelmente. As frutas possuem um alto conteúdo de nutrientes; entre eles, a vitamina C é um nutriente de destaque devido ao seu potencial antioxidante e papel na prevenção de doenças crônicas. O objetivo deste trabalho foi quantificar e comparar o conteúdo de vitamina C total (ácido ascórbico-AA e ácido desidroascórbico-ADA) em frutas produzidas orgânica e convencionalmente. Até o momento, foram analisadas duas frutas: manga Palmer e caqui Rama Forte, cultivadas na mesma região geográfica (Atibaia-SP), sob mesmas condições climáticas e transportadas em estágio de comercialização. A análise foi feita por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência. O conteúdo de ADA foi calculado por diferença entre o conteúdo de vitamina C total e o conteúdo de AA inicial. A análise estatística foi realizada no programa SAS, versão 8.0. O conteúdo médio (mg/100g) de AA encontrado na manga produzida pelo sistema orgânico e convencional foi $22,74 \pm 6,15$ e $36,63 \pm 15,90$; o de ADA foi $2,84 \pm 3,96$ e $1,81 \pm 2,13$, respectivamente. O conteúdo médio (mg/100g) de AA encontrado no caqui produzido no sistema orgânico e convencional foi $7,07 \pm 0,37$ e $7,06 \pm 0,26$; o de ADA foi $1,07 \pm 1,45$ e $8,35 \pm 2,98$, respectivamente. Pela análise de variância ($\alpha=5\%$) houve diferença estatisticamente significativa apenas para o conteúdo de ADA em caqui entre os cultivos agrônômicos. Apesar destas frutas orgânicas serem boas fontes de vitamina C, este estudo não comprovou maior conteúdo vitamínico em manga e caqui orgânicos. Entretanto, não existem dúvidas de que há necessidade de maior atenção para a questão de saúde pública quanto aos danos causados pelo cultivo convencional.

PS-26-048

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E DIGESTIBILIDADE IN VITRO DA FÉCULA DE MANDIOCA

TAILA SANTOS FREITAS; MAGALI LEONEL

Instituição: Cerat/Unesp**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

No mundo, o setor alimentar é o maior consumidor de amido com um crescimento acentuado devido ao emprego do amido em alimentos preparados, sendo que no Brasil a mandioca é a segunda fonte de obtenção desse carboidrato. Características como o tamanho e a forma de grânulos de amido estão entre os fatores de importância na determinação de usos potenciais de amidos, bem como a digestibilidade do amido. Diante da importância econômica e nutricional da mandioca na alimentação do brasileiro, este trabalho teve por objetivo caracterizar a fécula de mandioca quanto a digestibilidade e características microscópicas, visando fornecer informações de grande interesse para a sua aplicabilidade em produtos alimentícios. Para a análise da forma e determinação da distribuição de tamanho dos grânulos da fécula de mandioca comercial foi utilizado o Sistema de Análise de Imagem KS 300. A análise da digestibilidade foi realizada através da incubação a 37°C de amostra adicionada de alfa-amilase e amiloglucosidase comerciais por 20 minutos (amido rapidamente digerível), 100 minutos (amido lentamente digerível) e 120 minutos (amido resistente). Os resultados mostraram que 32,75% do total de amido presente na fécula de mandioca foram resistentes à digestão pela metodologia empregada. O índice de digestibilidade dado pela fração rapidamente digerível foi de 58,62%. A observação dos grânulos de amido de mandioca mostrou grânulos circulares e alguns côncavo-convexos, e diâmetros maior e menor médios de 16,8 e 13,2 micrômetros, respectivamente. A distribuição foi normal, indicando homogeneidade, o que é favorável no processo de geleificação.

PS-27-024

TEORES DE PROTEÍNAS, LIPÍDEOS, CARBOIDRATOS E VITAMINA C EM VEGETAIS PROVENIENTES DE CULTIVOS ORGÂNICO E CONVENCIONAL

ALINE BIASETO BERNHARD; GIUSEPPINA PACE PEREIRA LIMA; DANIELA CRISTINA Z PIROZZI

Instituição: Instituto de Biociências -Unesp-Botucatu**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O consumo de produtos orgânicos tem aumentado consideravelmente e há questionamento por parte de cientistas e da comunidade sobre as diferenças nutricionais entre os alimentos orgânicos e convencionais. A finalidade do trabalho é incentivar a população a ingerir maior quantidade de vegetais, desperdiçando menos e reduzindo a produção de lixo. Objetivo: Analisar partes de alimentos vegetais, geralmente descartadas pela população, quanto aos teores de carboidrato, lipídeos e proteínas, visando identificar possíveis diferenças advindas da forma de cultivo: orgânico ou convencional. Metodologia: Os alimentos analisados foram beterraba (casca, talos e folhas); acelga (talo); jaca (casca e polpa com semente); batata-doce (casca); mamão verde (polpa e casca) e erva cidreira (folha e talo). Foram determinados teores de proteínas totais (AOAC, 1995), lipídeos totais e carboidratos solúveis. Resultados: Alimentos orgânicos apresentaram maiores valores de carboidratos em casca de mamão verde, talo de acelga, talo e casca de beterraba, casca de batata-doce e talo de erva cidreira. Os lipídeos mostraram maiores valores em orgânicos em folha e talo de beterraba, casca de jaca e talo e folha de erva cidreira. Observou-se maiores teores de proteínas nos alimentos convencionais em talo de acelga, casca de batata doce, casca e polpa de mamão, talo de beterraba e polpa e casca de jaca. Conclusão: Os alimentos orgânicos apresentaram maiores teores de carboidratos solúveis e lipídeos; já os convencionais apresentaram maiores teores de proteínas.

PS-27-025

AValiação DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE PASTEURIZADO COMERCIALIZADO EM NATAL- RN

MARIANA CÂMARA BEZERRA; ANA PUALA FIGUEIREIDO BARROS; DUSTER SOUZA OLIVEIRA; HUMBERTO MEDEIROS BARRETO; LEONARDO DE ARAÚJO

Instituição: Universidade Potiguar**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Além de boas práticas higiênico-sanitárias o leite deve sofrer pasteurização com a finalidade de destruir os microrganismos patogênicos e reduzir o número total de bactérias. (FRANCO, 2005). O objetivo desta pesquisa foi avaliar a qualidade higiênico-sanitária de diferentes tipos de leite pasteurizado comercializado na cidade de Natal. Na avaliação da qualidade microbiológica do leite foram coletadas amostras de três marcas, sendo cada uma delas dos tipos A, B e C respectivamente. As amostras foram transportadas em caixas isotérmicas com gelo para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos da UnP e submetidas às seguintes análises: quantificação de coliformes totais e fecais, quantificação de mesófilos totais e pesquisa de *Salmonella* (SIQUEIRA, 1995). Todas as análises foram executadas seguindo a prática asséptica. A enumeração de coliformes totais e fecais foi feita através da técnica de tubos múltiplos. As demais enumerações foram obtidas após semeadura em meios apropriados através da técnica de espalhamento em placa. As leituras das análises bacteriológicas foram realizadas com 24, 48 e 72 horas de incubação. Segundo a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n° 12 (ANVISA, 2001), para que o produto possa ser considerado próprio para o consumo humano o mesmo não deve conter *Salmonella* quando são analisadas porções de 25 ml. No caso das marcas aqui analisadas, todas as amostras testadas não apresentaram *Salmonella*. Em relação ao grupo coliformes termotolerantes esta mesma portaria estabelece um limite aceitável de 4 NMP/ml. As amostras da marca A e da marca B, apresentaram contagens de coliformes termotolerantes acima deste limite aceitável, sendo, portanto consideradas impróprias para o consumo humano. Surpreendentemente as amostras da marca C, classificadas como leite tipo C, apresentaram enumerações de coliformes termotolerantes abaixo do limite aceitável, consideradas próprias para o consumo humano. De acordo com a legislação em vigor, o leite tipo A deve conter no máximo 500 UFC/ml de mesófilos totais após a pasteurização, enquanto os leites tipos B e C devem conter no máximo 50.000 UFC/ml e 300.000 UFC/mL após a pasteurização, respectivamente. Os resultados aqui obtidos mostram que o leite tipo A analisado não se encaixam neste padrão.

PS-27-026

AValiação DA QUALIDADE DO AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM COMERCIALIZADO EM RIBEIRÃO PRETO - SP

MARIANA NUNES ELIAS; TELMA MARIA BRAGA COSTA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; GISELE MASSAFERA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A designação “Azeite de Oliva” deve ser utilizada para óleos do fruto da oliveira *Olea europaea*. Contém aproximadamente 90% de ácidos graxos insaturados, sendo o principal o ácido oléico. É usado principalmente em molhos e saladas. Quando aquecido à alta temperatura perde o odor e sabor característicos. Além disso, pode sofrer adulterações por conta de seu alto preço. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de azeites disponíveis no mercado e constatar possíveis alterações. Foram utilizadas 3 marcas de azeite de oliva extra virgem - portuguesa (P), espanhola (E) e italiana (I). Verificou-se acidez (% ácido oléico), Instituto Adolfo Lutz (IAL), índices de saponificação (índice de saponificação de Koettstorfer) (IAL), de iodo (Wijs) e de peróxido (mq/kg) (IAL); no dia em que o frasco foi aberto (T0), 15 (T1) e 30 (T2) dias após e submetido à temperatura de 175°C (Q1) e reutilizado (Q2). A marca P apresentou índice de iodo: T0: 83,34; T1: 77,9; T2: 80,98. Q1: 82,36; Q2: 81,38. Peróxido: T0: 6,42; T1: 9,2; T2: 6,87. Q1: 11,19; Q2: 11,81. Saponificação: T0: 189,03; T1: 191,37; T2: 192,48. Q1: 182,72; Q2: 184,37. Acidez: T0: 0,55; T1: 0,6; T2: 0,61. Q1: 0,59; Q2: 0,57. A marca E: Iodo: T0: 84,34; T1: 79,03; T2: 75,58. Q1: 78,38; Q2: 79,48. Peróxido: T0: 6,8; T1: 5,7; T2: 11,02. Q1: 9,74; Q2: 13,3. Saponificação: T0: 189,37; T1: 190,28; T2: 192,53. Q1: 179,47; Q2: 194,38. Acidez: T0: 0,56; T1: 0,57; T2: 0,6. Q1: 0,58; Q2: 0,58. A marca I: Iodo: T0: 93,68; T1: 81,33; T2: 79,58. Q1: 80,6; Q2: 81,01. Peróxido: T0: 7,39; T1: 8,43; T2: 7,09. Q1: 12,99; Q2: 16,44. Saponificação: T0: 188,38; T1: 187,2; T2: 192,12. Q1: 186,62; Q2: 189,08. Acidez: T0: 0,43; T1: 0,42; T2: 0,5. Q1: 0,62; Q2: 0,53. Conclui-se que não houve adulteração dos azeites e houve uma grande mudança em todos os Índices quando submetido à temperatura, sugerindo que o azeite não deve ser utilizado em preparações que o submetam a altas temperaturas o que pode acarretar num comprometimento de sua qualidade.

PS-27-027

DIFERENÇAS ENTRE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PRESENTES NA TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS (TACO) E NA TABELA NORTE AMERICANA (USDA)

ELISEU VERLY JR; RAFAEL MOREIRA CLARO; DANIEL HENRIQUE BANDONI

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Estudos na área de nutrição frequentemente demandam o uso de tabelas de composição de alimentos. Entretanto, não se conhece a influência que a escolha de uma tabela específica possa exercer sobre o cálculo do valor nutricional de uma dieta. **Objetivo:** Avaliar as diferenças nas informações nutricionais entre duas tabelas de composição de alimentos. **Metodologia:** Trata-se de um estudo metodológico onde foram selecionadas a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO, Versão 2) e a tabela de composição de alimentos dos Estados Unidos (USDA, versão 19). Tendo como referência a TACO, estabeleceu-se correspondência (mesmo alimento, sob mesma forma de preparo) entre os alimentos presentes em ambas as tabelas (294 alimentos), aqueles sem correspondência exata foram excluídos da análise (201). Os alimentos foram então divididos, de acordo com critérios nutricionais, em 13 grupos. Foram comparados o total de energia, macronutrientes e fibras, por meio do teste não-paramétrico de diferença de médias (U de Mann-Whitney). As análises foram efetuadas tanto para o conjunto total dos alimentos quanto dentro de cada um dos grupos. **Resultados:** Não foram encontradas diferenças significativas no conjunto total dos alimentos. Na análise segundo grupo de alimentos, nos peixes foram encontrados maiores teores de energia e gorduras entre os alimentos provenientes da tabela americana ($p < 0,05$). No grupo das leguminosas, observou-se um maior teor de fibras nos alimentos da TACO ($p < 0,05$). Já no grupo das verduras, verificou-se maior teor de carboidratos entre os alimentos da TACO ($p < 0,05$). **Conclusão:** Houve um alto grau de concordância nas informações contidas nas tabelas estudadas em relação aos nutrientes selecionados. No entanto as diferenças encontradas dentro de alguns grupos sugerem a necessidade de ampliação no número de nutrientes estudados, para que seja possível determinar com precisão o grau de concordância entre as tabelas.

PS-27-028

ACEITABILIDADE, INTENÇÃO DE COMPRA E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE BALAS DE ERVA-MATE (*ILEX PARAGUARIENSIS*)

KARINA NUNES DE SIMAS; MANOELA ALANO VIEIRA; ÂNGELA ANGELONI ROVARIS; RENATA D.M.C. AMBONI; MARCELO MARASCHIN; EDNA REGINA AMANTE

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A erva-mate (*Ilex paraguariensis* A. St.-Hill, Aquifoliaceae) utilizada na preparação de bebidas como chimarrão, tererê e chás apresenta importantes atividades biológicas, tais como estimulante do sistema nervoso e antioxidante. O objetivo deste trabalho foi desenvolver balas tipo goma a partir da adição de 0,4 g%, 0,8 g% e 1,2 g% de erva-mate. As balas foram analisadas quanto aos teores de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, fibra alimentar total, carboidratos e polifenóis totais. A aceitabilidade global das balas contendo três concentrações de erva-mate foi avaliada por 115 consumidores por formulação, a partir de escala hedônica facial de 5 pontos e intenção de compra de acordo com escala de 5 pontos. As formulações das balas de erva-mate apresentaram teores de umidade entre 20,79% a 21,73%; cinzas 0,03% a 0,09%; lipídeos 0,02% a 0,06%; proteínas 0,05% a 0,16%; fibra alimentar total 5,7% a 6,29%; carboidratos 71,47% a 72,61%; polifenóis totais 0,06% a 0,2% e valor energético 290,26 a 291,62 Kcal/100g. Os teores de lipídeos, cinzas, proteínas, fibras alimentares totais, carboidratos e polifenóis totais das balas aumentaram significativamente consoante à adição de maiores quantidades de biomassa de erva-mate à formulação das balas. As balas formuladas com erva-mate não apresentaram diferença estatística quanto à aceitabilidade, apresentando escores superiores a 4,0, o que as caracterizam como aceitáveis. Assim, o aumento da concentração de erva-mate na formulação não afetou a aceitabilidade das balas. Em relação à intenção de compra, todas as amostras de balas obtiveram a maioria dos escores entre: definitivamente compraria e provavelmente compraria. Estes resultados mostraram que todas as formulações de balas de erva-mate em estudo foram aprovadas quanto à aceitabilidade e intenção de compra, apresentando-se como uma alternativa de uso à população que não consome erva-mate nas formas tradicionais.

PS-27-029

TRATAMENTO PÓS-COLHEITA PARA AUMENTO DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO DE BANANA MAÇÃ

MARIANA PEREIRA NOBREGA; LETÍCIA KELLY FERREIRA; SILVIA RENATA COELHO; SIMONE SILMARA WERNER; ANNA PAULA PONCIO

Instituição: Universidade de São Paulo- Ribeirão Preto**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A banana é uma das frutas mais consumidas no mundo, sendo o Brasil segundo maior produtor. Porém, os níveis de perdas pós colheita deste produto podem chegar a 40%, até o consumidor final. O objetivo deste trabalho foi avaliar tratamentos pós-colheita que permitam ampliar o tempo de armazenamento da banana Maçã. Os frutos, com coloração da casca totalmente verde, foram submetidos a seis tratamentos: T-imersão em água clorada por três minutos (testemunha), H3-hidrotérmico (50°C por três minutos), H8-hidrotérmico (50°C por oito minutos), HP- imersão em hipoclorito 0,2% por três minutos, os-imersão em óleo de soja 10% por três minutos e OM-imersão em óleo mineral 10% por três minutos. Após, foram armazenados sob condições ambientais de laboratório, durante 14 dias, sendo avaliados em três períodos (1, 7 e 14 dias) em relação a acidez total titulável (ATT), sólidos solúveis (SS), relação SS/ATT. Em relação à testemunha, apenas os tratamentos com imersão em óleo de soja e óleo mineral retardaram a maturação, uma vez que não foram verificadas alterações no teor de sólidos solúveis e acidez nestes frutos durante o período de armazenamento testado. Conclui-se que os tratamentos pós-colheita a base de óleos são promissores para aumentar o tempo de armazenamento de frutos de banana Maçã.

PS-27-030

ÍNDICE DE POLIFENÓIS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE VINHO TINTO E SUCO DE UVA PRODUZIDOS EM SANTA CATARINA

JULIEN SCHMIDT; ISABELLE BERNARDELLI NUNES; ANA PAULA DA SILVA; TATIANA MEZADRI; ADRIANA BRAMORSKI; ANDRÉA DE ALMEIDA DA COSTA; JEAN PIERRE ROSIER

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Ag.Financiadora:** BOLSAS PROBIC/UNIVALI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Alimentos nutracêuticos podem contribuir na prevenção e tratamento de doenças não transmissíveis causadas, em parte, por radicais livres. Este trabalho objetivou determinar o índice de polifenóis totais (IPT) e atividade antioxidante (AA) de vinhos tintos elaborados com castas das uvas Cabernet Sauvignon e Merlot, safra 2006, das regiões do Planalto Serrano e Meio Oeste; e três amostras de sucos de uva comerciais providas do Meio Oeste Catarinense. Utilizou-se o método de Folin Ciocalteu para determinar IPT e DPPH (1,1-difenil-2-picridrazil) para avaliar AA, sendo que os resultados foram expressos em equivalente de ácido gálico (GAE) e como valores TEAC (Capacidade Antioxidante Equivalente ao TROLOX), respectivamente. O IPT encontrado nos vinhos variou entre 177,1 e 295,9 mg GAE/100mL; e nos sucos concentrados entre 564 e 733,4 mg GAE/100g. Quanto à AA, os valores oscilaram entre mínimos e máximos de 11,54 e 16,59 mmol/L para os vinhos tintos, e entre 14,37 e 23,09 mmol/Kg para os sucos. Diante dos resultados, o vinho elaborado com a casta Cabernet Sauvignon e o suco concentrado 2 destacaram-se com relação às demais amostras. Os dados obtidos sugerem a possibilidade da valorização do produto analisado neste estudo como fator de marketing, devido o grande interesse popular por alimentos e bebidas funcionais, os quais podem disponibilizar compostos com atividades terapêuticas.

PS-27-031

LIPÍDEOS EM PARTES DE ALIMENTOS VEGETAIS ORIUNDOS DE CULTIVO ORGÂNICO E CONVENCIONAL EM TRÊS MOMENTOS APÓS A COLHEITA

DANIELA C.Z. PIROZZI; ALINE BIASETO BERNHARD; GIUSEPPINA P. P. LIMA; JOÃO DOMINGOS RODRIGUES

Instituição: Universidade Estadual Paulista - UNESP**Ag.Financiadora:** CAPES/FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Sabe-se que há um desperdício de 30% dos alimentos vegetais comprados, entre cascas, talos, folhas e sementes, devido à falta de informação sobre seus valores nutricionais. Uma vez que a nutrição humana se baseia na composição dos alimentos para o desenvolvimento de dietas balanceadas, a determinação dos compostos presentes nestas partes de alimentos vegetais é fundamental. Neste contexto, objetivou-se a determinação do teor de lipídeos em cascas de beterraba, mamão verde, batata doce e jaca, folhas de beterraba e erva-cidreira, talos de beterraba, erva-cidreira e acelga, polpa de mamão verde e jaca, oriundos de duas formas de cultivo, em três momentos após a colheita. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, com 2 tratamentos, 3 repetições e 3 avaliações. Os tratamentos foram cultivo convencional e orgânico. Quanto as avaliações, a primeira foi no dia da colheita; a segunda, 5 dias após a colheita e durante este período armazenados em câmara fria a 12°C; e a terceira, 8 dias após a colheita, sendo 5 dias armazenados em câmara fria a 12°C e 3 dias a temperatura ambiente. Antes de cada avaliação, os alimentos foram higienizados, simulando o consumo doméstico. Para a determinação do teor de lipídeos foi empregado método de Blight e Dyer (1959). Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (Teste F) e as médias comparadas pelo teste Tukey a 5% de probabilidade. Com relação ao tempo pós-colheita em relação ao cultivo, se constataram diferenças significativas para produtos orgânicos (folha e talo de beterraba e talo de acelga) e convencionais (folha e talo de beterraba e talo de acelga). De uma maneira geral, as concentrações de lipídeos variaram e nenhuma tendência foi observada para maiores valores deste composto conforme o cultivo empregado ou tempo após a colheita. Concluiu-se que a forma de cultivo e o tempo após a colheita não foram fatores determinantes no conteúdo de lipídeos das partes de alimentos vegetais em questão.

PS-27-032

AUTOAGREGAÇÃO DO *ENTEROCOCCUS FAECIUM* CRL 183 E *LACTOBACILLUS HELVETICUS* SSP *JUGURTI* 416

RAQUEL BEDANI; NADIA CRISTINA REDONDO; DANIELA PERES MIGUEL; ELIZEU ANTONIO ROSSI

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - UNESP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Para que um microrganismo possa exercer algumas ações probióticas no organismo, primeiramente tem que aderir ao epitélio intestinal. A autoagregação das bactérias probióticas é um processo necessário para a adesão, pois, trata-se de um mecanismo importante, uma vez que pode formar barreiras que previnem a colonização por microrganismos patogênicos. O *Enterococcus faecium* CRL 183 e o *Lactobacillus helveticus* ssp *jugurti* 416 são duas bactérias utilizadas para a produção do “iogurte” de soja com potenciais probióticos, porém, a capacidade de autoagregação destes microrganismos ainda não foi estudada. Por isso, o objetivo deste trabalho foi avaliar, *in vitro*, a capacidade de autoagregação do *Enterococcus faecium* CRL 183 e o *Lactobacillus helveticus* ssp *jugurti* 416. Os microrganismos foram cultivados para cada gênero na concentração de 10% por 16 horas. Em seguida, esses cultivos foram lavados por três vezes com água peptonada estéril e as células foram ressuspensas em tampão fosfato salino PBS pH 7.2 e colocadas em estufa a 37°C. Foram realizadas leituras espectrofotométricas, retirando alíquotas de 0,1ml e transferidas para tubos contendo 3,9ml de tampão PBS pH 7.2 e as absorbâncias lidas em 660nm durante cinco horas de experimento. A porcentagem de autoagregação foi de aproximadamente 80% para cada microrganismo, indicando, segundo a literatura uma ótima capacidade de autoagregação.

PS-27-033

ANÁLISE DE PERDAS NO SETOR DE HORTIFRUTIS EM VAREJÃO: UM ESTUDO DE CASO

CLÁUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA; LUCIA HELENA PELIZER; MILENA CRISTINA SENDÃO; ALEXANDRE PAULA HADDAD; JARBAS THIAGO JUNQUEIRA

Instituição: Universidade de Franca**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A manipulação correta dos hortifrutis colocados à venda no varejo, desde sua produção e colheita até o seu destino final, passando por todas as etapas envolvidas, precisa ser melhor analisada e reavaliada, visando a minimização das perdas e do desperdício que são acarretados inadvertidamente ao longo deste processo. A proposta deste trabalho foi realizar uma análise do processo de comercialização de hortifrutis em um varejão, dando ênfase nas perdas ocorridas e propondo alternativas de minimização. Com o acompanhamento detalhado durante percurso que o alimento faz: produção, colheita, embalagem, transporte, descarregamento, armazenamento, conservação, exposição, venda e descarte, foi possível detectar os pontos críticos onde estas perdas ocorrem. Nas etapas exposição, reposição e descarte de lixo as perdas chegaram em: 25, 10 e 40%, respectivamente. Treinamentos dos funcionários, adequações de embalagens, higiene em todas as etapas, temperaturas monitoradas, boas práticas de manipulação, controle nas programações de recebimento, conscientização e respeito ao alimento, ajudariam a minimizar este desperdício em prol de um melhor aproveitamento, melhor preço e sobretudo uma maior abundância de alimentos na mesa do consumidor.

PS-27-034

AValiação DO Crescimento E PH DE KEfir NÃO Lácteo EM Diferentes Concentrações DE Açúcar

CÍNTIA RAMOS PEREIRA AZARA; THALITA FIALHO ROCHA; ROBERTA CHRIST

Instituição: Faculdade Arthur Sá Earp Neto**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Kefir é uma bebida fermentada e efervescente que tem sido apontada como um probiótico, uma vez que deriva da associação simbiótica de bactérias ácido láctica, ácido acético e leveduras, envoltas por uma matriz polissacarídica. O objetivo deste trabalho foi avaliar o crescimento dos grãos de kefir não lácteo e o pH da bebida em diferentes intervalos de tempo e concentrações de açúcar mascavo. Utilizou-se balança analítica para pesagem dos grãos e do açúcar, proveta para a quantificação do volume de água e fitas de pH-Fix 0-14. Foram avaliadas amostras de kefir não lácteo com 24 e 48 horas de fermentação na água com concentrações de 5%, 10% e 15% de açúcar mascavo. A proporção utilizada de grãos de kefir para água foi de 1:10 (p/v). Observamos que houve redução de pH de 6 no início da fermentação para 4 em 48 horas de fermentação em todas as concentrações de açúcar. O maior crescimento dos grãos se deu na concentração de 15% de açúcar representando 169,98% em 24 horas e 316,02% em 48 horas. Entretanto, houve crescimento também nas concentrações de 5% e 10% de açúcar com 77,33% e 159,05% em 24 horas e 169,87% e 316,46% em 48 horas, respectivamente. Podemos concluir que o crescimento se dá com mais eficiência em maiores concentrações de açúcar, devido este ser o substrato dos lactobacilos encontrados nos grãos de kefir.

PS-27-035

Índice DE Polifenóis Totais E Atividade Antioxidante DO SUCO DE NONI (MORINDA CITRIFOLIA) E SEUS CONSTITUINTES

CHAIANA P. MARMENTINI; JOSEANE TORRESANI; ADRIANA BRAMORSKI; TATIANA MEZADRI; ANDRÉA A. DA COSTA; JULIEN SCHMIDT

Instituição: UNIVALI**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A planta *Morinda citrifolia* (noni) tem sido objeto de muitas pesquisas decorrente de seus efeitos benéficos no tratamento e prevenção de diversas patologias. Neste sentido, objetivou-se determinar o Índice de Polifenóis Totais (IPT) e a capacidade antioxidante no suco de noni e seus constituintes (suco de blueberry e suco de uva diluídos a 5%). Os métodos Folin-Ceocalteu e DPPH foram utilizados para determinar a concentração de polifenóis totais e capacidade antioxidante, respectivamente. A amostra foi constituída de suco de noni adquirido através de distribuidor da região sul. Considerando que este suco tem em sua composição adição de uma mescla de 10% de suco de blueberry e suco de uva, foram adquiridos tais produtos para compor o estudo. Os resultados do IPT foram expressos em mg de ácido gálico (AG) por 100mL de suco e o DPPH expressos em valores de TEAC (capacidade antioxidante equivalente ao Trolox). O suco de noni apresentou valores superiores de IPT (91,90 mg AG/100mL suco) quando comparado aos seus constituintes (suco de blueberry 25,64mg AG/100mL suco e uva 6,01 mg AG/100mL suco). A atividade antioxidante do suco de noni (5,85mMol/L) foi superior aos sucos de blueberry (1,72mMol/L) e uva (0,37mMol/L). O suco de noni e seus constituintes podem ser considerados boas fontes de polifenóis e antioxidantes. Porém, estudos adicionais *in vitro* e *in vivo* são necessários para elucidar e identificar outros compostos que justifiquem a utilização do suco de noni como sequestrador de radicais livres quando comparado com seus constituintes.

PS-27-036

COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA DO FEIJÃO CARIOCA (PHASEOLUS VULGARIS) CONSUMIDO EM VIÇOSA-MG

ALINE DE MORAES MARTINS; SIMONE FARIA DE SOUZA; MAÍRA BUENO PINTO; MARCELA FREITAS FERREIRA; FERNANDA REGINA BORGES GONÇALVES; JOSÉ HUMBERTO DE QUEIROZ

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O feijão constitui a base alimentar da maioria dos brasileiros contribuindo de forma significativa em muitos nutrientes. Desta forma, para se conhecer com segurança as qualidades nutricionais dos alimentos que consumimos é preciso uma vigilância constante através de análises bromatológicas. Objetivo: Verificar se os teores de proteínas, lipídios totais, carboidratos, fibra bruta, minerais, ferro e de fósforo do feijão carioca cru são equivalentes aos descritos em tabelas de composição de alimentos. Metodologia: As análises foram realizadas segundo os métodos recomendados pelo Instituto Adolfo Lutz. Para análise de proteínas foi utilizado o método de Kjeldahl, para lipídios o método de Soxhlet, para carboidratos o método do DNS, para fibras o método de fibra bruta, aos minerais o método de resíduo mineral fixo, o ferro por absorção atômica e para fósforo or espectrofotometria. Os resultados foram comparados com as principais tabelas de composição química de alimentos disponíveis aos nutricionistas. Resultados: Teor de proteínas 20,5 g, lipídios totais 0,8 g, carboidratos 72,6 g, fibra bruta 16,9 g, minerais 4,4 g, ferro 11,2 mg e fósforo 538,6 mg, sendo que para alguns nutrientes estão próximos aos encontrados na literatura 22,5 g (proteína), 1,07 g (lipídio), 61,3 g (carboidrato), 6,7 mg (ferro), 406 mg (fósforo), 19,1 g fibra, 3,6 g minerais (IBGE) e 20 g (proteína), 1 g (lipídio), 63 g (carboidrato), 18,4 g (fibra), 3,5 g (minerais), 8 mg (ferro) e 385 mg fósforo todos em 100 g de alimento. Conclusão: É fundamental uma quantificação mais precisa dos nutrientes nos alimentos. Com estes resultados observou-se que o estudo está condizente com as principais tabelas nutricionais nacionais, o que possibilita um melhor planejamento dietético e nutricional pelos nutricionistas.

PS-27-037

COMPARAÇÃO ENTRE O TEOR DE VITAMINA C ENTRE A FLOR, TALO E FOLHA DE BRÓCOLIS

BETÂNIA DE ANDRADE MONTEIRO; ROGÉRIO LOPES VIEITES; DANIELA REGINA PIGOLI; JOSELMA RIZZO; FERNANDA ROSSI MORETTI

Instituição: Unesp**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A vitamina C possui múltiplas funções no organismo, sendo necessária para a produção e manutenção do colágeno nos tecidos fibrosos, promovendo a cicatrização dos ferimentos, fraturas e contusões. Também ajuda o organismo a responder à infecção e ao estresse, além de auxiliar a utilização eficiente de ferro. Possui poder antioxidante, combatendo os radicais livres e prevenindo vários tipos de cânceres. O presente trabalho avaliou o teor de Vitamina C em 5 amostras não repetitivas de folha, talo e flor de brócolis (*Brassica oleracea*), para comparação dos valores e incentivo ao consumo das partes não convencionais desse alimento. As médias dos valores em mg/100gr do alimento encontradas foram de 108, 88 e 99 respectivamente, o que representou 180, 146 e 166% da IDR (ingestão diária recomendada) para indivíduos adultos. Concluiu-se que o consumo de talos e folhas de brócolis podem ajudar a suprir as necessidades de vitamina C dos indivíduos e colaborar na prevenção de doenças infecciosas e câncer, sem aumentar os gastos com a alimentação.

PS-27-038

BEBIDAS À BASE DE EXTRATO DE SOJA, ACRESCIDAS DE SUCO DE FRUTA: CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS

KÁTIA RAU DE ALMEIDA CALLOU; MARCELA ALEZANDRO ROQUIM; MARIA INÉS GENOVESE

Instituição: USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução - Os efeitos benéficos associados ao consumo de soja têm estimulado o mercado de bebidas à base de extrato de soja. No entanto, nada se sabe sobre o efeito da adição de sucos de fruta sobre a capacidade antioxidante e teor de fenólicos totais, principais implicados nestes efeitos e cujo estudo foi o objetivo deste trabalho. Metodologia - Cinco sabores (e.g.abacaxi com hortelã, limonada suíça, pêssego com tangerina, pêra e melancia) de bebidas Ades Verão foram adquiridas no comércio local, provenientes de 3 diferentes lotes. A determinação de fenólicos totais foi realizada utilizando-se o reagente de Folin-Ciocalteu e a capacidade antioxidante, pelo método DPPH. As análises foram realizadas em triplicata. Para o tratamento estatístico dos resultados, utilizou-se o programa Statistica versão 5.0 da StatSoft. A comparação das médias foi realizada por análise de variância (ANOVA) e pelo teste de significância de Tukey ($p < 0,05$). Resultados - O teor de fenólicos totais variou entre 40-59 mg equivalentes de catequina/250 mL, sendo o menor valor correspondente à limonada suíça e o maior à pêra, com valor médio de 52. Quanto à capacidade antioxidante, expressa em μ moles equivalentes de Trolox/250 mL, os valores encontrados variaram de 175 a 244, sendo o menor valor correspondente ao abacaxi com hortelã e o maior à limonada suíça, com valor médio de 216. Além disso, foi observada uma correlação linear entre teor de fenólicos totais e capacidade antioxidante entre os sabores. Conclusão - Entre os diversos sabores do Ades verão, não houve variação estatisticamente significativa quanto aos parâmetros analisados.

PS-27-039

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: PROCESSO DE DESCONGELAMENTO DE PRODUTOS CÁRNEOS

PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; FRANCIELI GRAVE MARINI; ADRIENE ALEXANDRA PAIVA; REGINA BAPTISTA REIS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Dentre os vários aspectos relativos à crescente demanda pelos serviços de refeição fora do lar, a qualidade sanitária dos produtos oferecidos configura questão fundamental, considerando a amplitude do público atendido. O presente estudo teve por objetivo acompanhar o processo de descongelamento de produtos cárneos em um Restaurante Universitário, por ser esta etapa de suma importância na garantia da qualidade do produto final, além do que, segundo levantamentos, esses serviços representam locais que têm se destacado na epidemiologia dos surtos de doenças transmitidas por alimentos. Para observação do descongelamento dos produtos foi realizada visita técnica ao local, aplicando-se o check-list da Resolução RDC nº 275 (BRASIL, 2002) e observando o cumprimento dos requisitos determinados pela Portaria CVS nº 6/99 (SÃO PAULO, 1999). De acordo com as observações realizadas verificou-se a existência de pontos críticos no processo de descongelamento como: os cortes de peças grandes eram deixados imersos em água até o desgel, sem o controle do binômio tempo/temperatura; as bancadas e o tanque, onde as peças de carne se encontravam para o descongelamento, não estavam higienizadas corretamente, sendo apenas utilizada água corrente para sua limpeza, além da falta de assepsia das mãos do manipulador. Estes procedimentos conduzem o comprometimento do valor nutricional do produto, considerando que após o descongelamento, o produto era lavado, aumentando também o risco de contaminação microbiana. Desta forma pode-se concluir que a etapa de descongelamento de produtos cárneos no local observado, apresenta irregularidades que podem favorecer o aumento considerável da carga microbiana da carne, comprometendo a sua inocuidade e conseqüentemente aumentando o risco de toxinfecção alimentar, sendo imprescindível seguir as Boas Práticas de Fabricação, uma vez que uma alimentação segura, mais que evitar doenças, promove a saúde.

PS-27-040

AValiação Microbiológica de Pizzas Refrigeradas Comercializadas no Município de Cuiabá

BÁRBARA LAET BOTOSSO; ADDA RÚBIA LEITE RONDON; ADRIENE ALEXANDRA PAIVA; BÁRBARA MOREIRA DA SILVA; CÁSSIA SILVA FARIA; FRANCINE PERRONE; LETÍCIA MARTINS IGNÁCIO SOUZA; MÁRCIA CAROLINA SIQUEIRA PAESE; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; ROSÁLIA BRAGAGNOLO; MÁRCIO GONÇALO DE LIMA; CLÁUDIA PUERARI FARIA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Quando o homem passa de coletor de alimentos a produtor, surgem os alimentos preparados, e com a conservação e manipulação inadequadas, os problemas relacionados às toxinfecções alimentares. O presente trabalho teve por objetivo realizar análises microbiológicas para avaliar o estado higiênico sanitário de pizzas refrigeradas comercializadas em cinco estabelecimentos comerciais, uma vez que as mesmas, devido à intensa manipulação para o preparo, podem ser veículos de surtos de toxinfecções alimentares. Foram avaliadas cinco amostras de pizza semi-pronta refrigerada adquirida em diferentes estabelecimentos comercializadores de alimentos. Os seguintes microrganismos foram quantificados: Coliformes a 45°C, Escherichia coli, Bacillus cereus, Estafilococos coagulase positiva e Salmonella sp., conforme determina a RDC nº 12, item 10, alínea “b. A metodologia foi desenvolvida conforme descrito no American Public Health Association (APHA, 1992). Houve ausência de crescimento de Salmonella, de E. coli e de B. cereus nas amostras analisadas, no entanto, 80% das amostras apresentaram contagens acima do padrão exigido pela legislação para Coliformes a 45°C (=2400NMP/g) e 40% das amostras apresentaram crescimento de estafilococos coagulase positiva acima do permitido pela legislação (1,6x10⁻⁶ e 2,6x10⁻⁶ UFC/g). Em se tratando de S. aureus, este número seria suficiente para desencadear um processo de intoxicação alimentar, principalmente pelo fato da toxina ser termoestável. De acordo com os resultados o produto avaliado encontra-se em condições sanitárias insatisfatórias, sendo impróprio para o consumo humano por apresentar alto índice de contaminação por Coliformes a 45°C e estafilococos coagulase positiva, representando risco de intoxicação alimentar.

PS-27-041

Biscoito Isento de Glúten e Enriquecido com Okara para Fins Especiais

SYLVIA HELENA VILLELA; CARMEN RINCON BAZZANI; LARISSA FONTANA; MARCELA MATSUNAGA; NILZA LOPES ROSA; RENAIZE RAIANE PAIOLI; FERNANDA ALICE AFFONSO

Instituição: UNIARARAS**Ag. Financiadora:** UNIARARAS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A okara é o resíduo da soja e tem substituído a farinha de trigo na elaboração de produtos de panificação. Para atender a públicos específicos, é necessário o desenvolvimento de novos produtos alimentícios que tenham atributos desejáveis ao consumidor. Objetivos: Desenvolver um produto isento de glúten e com adição de okara em 2 diferentes proporções (10 e 15%) para públicos diferenciados. Realizar teste de análise sensorial para verificar a preferência (escala hedônica de 9 pontos) e o teste de intenção de compra de 5 pontos. Metodologia: A partir de uma receita padrão de biscoito de leite em pó, substituiu-se o leite em pó integral pelo leite em pó desnatado para obter um produto menos energético; visando um produto isento de glúten, retirou-se a farinha de trigo e a substituiu por mucilagen (Mucilon Arroz Nestlé®) e acrescentou-se leite fluido desnatado para melhorar a maciez e umidade do produto. Adicionou-se a okara em 2 proporções (10 e 15%) substituindo o amido de milho e a farinha de trigo. Realizou-se o teste de preferência e o teste de intenção de compra com 29 pessoas, ambos os sexos, de 18 a 45 anos e escolhidas randomicamente. Resultados: A receita padrão apresentou na composição de cada biscoito (porção de 8g) 56,07 kcal, 7,9 g de carboidratos, 2,36 de gorduras totais e 0,95 g de proteínas. Constatou-se uma melhora nutricional do produto com a substituição de ingredientes, verificando-se uma redução energética de 0,45 kcal e redução de carboidratos de 0,41 g; e um aumento de 0,30 gramas de proteínas e de 0,14 g de fibras. Nos 3 biscoitos (padrão, okara 10 e 15%) o que apresentou maior pontuação no teste de preferência foi o biscoito com okara 15%, obtendo este 7 pontos na média dos provadores, ou seja, o provador “gostou regularmente” da amostra. Com relação a intenção de compra, os 3 biscoitos apresentaram a mesma pontuação, ou seja, os provadores “comprariam” o biscoito caso ele fosse colocado no mercado. Conclusão: O biscoito elaborado isento de glúten e com adição de okara apresentou uma boa avaliação dos provadores, tanto na avaliação de preferência, como na avaliação de intenção de compras. O desenvolvimento de novos produtos para fins especiais é fundamental para proporcionar a segurança alimentar e nutricional à populações específicas.

PS-27-042

PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM RESIDÊNCIAS DE BELO HORIZONTE, MG

CARLA DE OLIVEIRA BAR ROSA; MAÍRA MILO BIZZOTTO; MARGARIDA MARIA SANTANA DA SILVA

Instituição: Centro Universitário Newton Paiva/UFV

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

INTRODUÇÃO As doenças veiculadas por alimentos representam um importante problema de saúde pública. As fontes de contaminação podem ser várias como o solo, a água, o ar, a poeira, o trato intestinal do homem e dos animais. **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo pesquisar os processos utilizados para higienização de frutas e hortaliças em residências. **METODOLOGIA** Optou-se por análise aleatória, na qual n correspondeu a 100 residências. Destas, para higienização de hortaliças, 40% utilizam vinagre, 8% água sanitária, 6% sabão, 5% detergente, 7% vinagre e outro processo e 1% água sanitária e detergente. Para higienização das frutas, 25% utilizam vinagre, 11% sabão, 5% detergente, 6% vinagre e outro processo e 1% água sanitária e detergente. Sobre o motivo pelo qual utilizavam determinado processo, 91% não souberam responder, 2% não sabem preparar a forma correta, 2% sabem preparar a forma correta, mas não têm o hábito, 1% desconhece o procedimento correto e 4% responderam que o custo tem interferência no processo de higienização. **CONCLUSÃO** Os dados obtidos revelam-se preocupantes, uma vez que o vinagre não possui poder sanitizante, e o sabão ou detergente podem trazer riscos toxicológicos. É de suma importância a educação para práticas corretas de higienização dos alimentos a fim de se obter um produto final de qualidade, livre de contaminação.

PS-27-043

DESENVOLVIMENTO DE PREPARAÇÕES PARA ADOLESCENTES COM FENILCETONÚRIA

ROSANA POSSE; ALINE CARRIJO; GUILHERME MENDES; JUSSARA SANTOS; LILIAN LIMA; PAULA ROBOREDO; TATIANA GONÇALVES; RAQUEL BOTELHO

Instituição: Universidade de Brasília

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução A Fenilcetonúria é uma doença genética, causada pela mutação no gene que codifica a enzima fenilalanina-hidroxilase. A elevação excessiva da fenilalanina no sangue causa seu acúmulo no Sistema Nervoso Central e um conseqüente efeito tóxico, sendo o retardo mental a manifestação clínica mais grave. Os fenilcetonúricos devem ingerir quantidades de fenilalanina suficientes apenas para a manutenção de seu metabolismo, entretanto, a dieta convencional ultrapassa os valores recomendados, sendo necessária a restrição do consumo de proteínas. Os nutricionistas são os profissionais mais capacitados para a atuação na prescrição de dietas especiais e também na modificação de dietas já existentes, tornando-as acessíveis aos fenilcetonúricos. **Objetivo:** Modificar e/ou criar cinco receitas restritas em fenilalanina, e elaborar uma dieta para um dia, com quantidades adequadas deste aminoácido para adolescentes com idade entre 11 e 14 anos. **metodologia:** Foram desenvolvidas cinco preparações modificadas: Bolo de Maracujá com Cobertura de Chocolate, Madalena, Crepe de Banana com Canela, Pão de Batata com Recheio de Berinjela e Torta de Abacaxi, todas com ênfase na substituição de produtos ricos em fenilalanina, e a partir destas, sugeriu-se uma dieta com a quantidade necessária de fenilalanina para uma restrição de 670mg/dia do aminoácido. **Resultados** A aceitabilidade das preparações foi avaliada por indivíduos sadios, e foram descritas, em média, como: Bolo de Maracujá com Cobertura de Chocolate - muito boa; Madalena - ótima; Crepe de Banana com Canela - ótima; Pão de Batata com Recheio de Berinjela - ótima e Torta de Abacaxi - ótima. Todas as receitas apresentaram VET adequado para a faixa etária e distribuição de macronutrientes com menos de 30% de lipídios. **Conclusão:** Diante da importância da patologia, e tendo em vista que seu tratamento é totalmente dietético e com baixa variabilidade de alimentos, muito trabalho há por fazer, principalmente na pesquisa e produção de alimentos específicos.

PS-27-044

AValiação de Polifenóis Totais e Antocianinas de Sucos de Uva Comerciais Durante o Período de Armazenamento

PRISCILA CORBANI BRUNO MARIA; GIOVANA ANDRÉIA SBARDELLOTTO; ADRIANA BRAMORSKI; TATIANA MEZADRI; ANDREA ALMEIDA DA COSTA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Ag.Financiadora:** GOVERNO DO ESTADO DE SC - ARTIGO 170.**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As frutas vermelhas e produtos derivados destas, como o suco de uva, tem recebido atenção especial devido a sua capacidade antioxidante. Neste contexto, objetivou-se avaliar o conteúdo de polifenóis totais e antocianinas de suco de uva concentrado e reconstituído, durante 15 dias, após as embalagens abertas e mantidas sob refrigeração a 4°C. Durante este período foram coletadas amostras no 1º, 3º, 5º, 10º, 15º dias. Para a determinação do índice de polifenóis totais foi utilizado o método colorimétrico de Folin-Ciocalteu e os resultados foram expressos em equivalente de ácido gálico (EAG); e o conteúdo de antocianinas monoméricas pelo método do diferencial de pH descrito por Wrolstad (1976). O suco de uva concentrado não apresentou diferenças significativas quanto a concentração de polifenóis totais entre o 1º dia (1,9 mg EAG/mL de suco) e o 15º dia (2,0 mg EAG /mL de suco), no entanto, o suco de uva reconstituído apresentou diferenças estatísticas entre o 1º (1,03 mg EAG/mL de suco) e 15º dia (0,95 mg EAG/mL de suco), porém, o fabricante recomenda o consumo do produto em até 3 dias após aberta a embalagem. O conteúdo de antocianinas das amostras não sofreu alterações significativas durante o período estudado. Os dados revelam que por período curto de tempo sob refrigeração não ocorreram diferenças que possam comprometer a qualidade nutracêutica do suco concentrado, o qual contém representativo teor de polifenóis e antocianinas. Porém, ressalta-se que, dependendo do tratamento industrial podem ocorrer perdas representativas da quantidade de compostos com atividade antioxidante interferindo no tempo de armazenamento.

PS-27-045

AValiação de Crescimento e pH de Kefir Lácteo em Diferentes Tempos de Fermentação com Leite de Vaca Integral e Desnatado

CÍNTIA RAMOS PEREIRA AZARA; ARIANA APARECIDA CAMPO SOUZA; ARIA TEIXEIRA CASTRO; VIVIAN FORTUNA FERES; THALITA FIALHO ROCHA; ROBERTA CHRIST

Instituição: UNIPAC / FASE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O kefir é um bebida adstringente fermentada duplamente, originada da ação de bactérias ácido lácticas, ácido acéticas e leveduras envoltas por polissacarídeos. É considerada um probiótico se mostrando eficaz no equilíbrio da flora intestinal, e na manutenção da saúde. O objetivo do trabalho foi quantificar o pH da bebida e o crescimento dos grãos de kefir lácteo em diferentes tempos de fermentação em leites de vaca integral e desnatado. A razão de grão para leite foi de 1:10 (p/v). Foram utilizadas fitas de medição de pH-Fix 0-14, termômetro de ambiente de 200°C e balança analítica. O pH das soluções foi analisado em 24 e 48 horas após o início da fermentação a uma temperatura ambiente de 20°C ± 0,3. Observou-se que nas 24 e 48 horas após o início da fermentação, que se dá no momento em que os grãos são adicionados ao leite, houve redução de pH no leite integral e desnatado de 7 para 4 e 6 para 4, respectivamente. Em relação ao peso dos grãos, houve um aumento nas primeiras 24h de 13,1% no leite integral e 20,15% no leite desnatado. Nas 48h após o início da fermentação observou-se aumento de 30,04% e 48,02% nos leites integral e desnatado. Concluímos que ao longo da fermentação ocorre diminuição de pH na bebida e aumento dos grãos, sendo esta proliferação mais elevada conforme o maior tempo de fermentação.

PS-27-046

TEMPERATURA DAS GÔNDOLAS DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS USADAS PARA CONSERVAÇÃO DE LEITE PASTEURIZADO NA CIDADE DE NATAL - RN

MARIANA CAMARA BEZERRA; DAUSTER RENARD SOUZA; PATRICIA BORJA FLORENTINO; PALLOMA LUCENA DE MEDEIROS; ANA PAULA FIGUEIREDO DE BARROS; LUCELIO GOMES SARMENTO

Instituição: Universidade Potiguar

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

O leite é considerado um alimento essencial no cotidiano da população. O Guia Alimentar Para a População Brasileira recomenda o consumo de três porções de leites e derivados por dia. Seus elementos nutritivos mais importantes são as proteínas, glicídios, gorduras, uma grande quantidade de minerais, sendo que desses destaca-se o cálcio, necessário para o crescimento dos ossos e dentes e uma variedade de vitaminas, com predominância da vitamina B2. No entanto, para que o leite possa fornecer todos esses benefícios é necessário que ele esteja em perfeitas condições, desde a ordenha até o consumo, sendo considerado um ponto crítico a sua temperatura de conservação. Segundo a legislação em vigor, a temperatura das gôndolas não deve ser superior a 7°C, sendo considerado como ideal a conservação do leite a temperaturas entre 3°C e 4°C. No presente trabalho procedeu-se a leitura da temperatura de gôndolas de 30 estabelecimentos comerciais de pequeno, médio e grande porte da cidade de Natal, RN. Os resultados obtidos revelaram que 70% dos estabelecimentos de grande porte apresentaram temperaturas acima de 7°C, enquanto que os de médio e pequeno porte apresentaram 50% e 60%, respectivamente. Foram verificadas discrepâncias entre as temperaturas registradas no visor das gôndolas e aquelas levantadas no presente estudo. Outra irregularidade verificada foi a estocagem de leite junto com outros alimentos em uma mesma gôndola. Estes resultados alertam a população para os perigos relacionados com a má conservação do leite pasteurizado comercializado na nossa cidade.

Temas Livres

Apresentação Pôster Simples

Nutrição e Atividade Física

PS-25-088 a PS-25-100

PS-26-089 a PS-26-101

PS-27-087 a PS-27-100

PS-25-088

PROGRAMAS DE HIDROGINÁSTICA NÃO COMBINADOS À INTERVENÇÃO NUTRICIONAL INDIVIDUALIZADA SÃO INEFICIENTES PARA PERDA DE PESO EM OBESAS

RENATA PEREIRA CALHAU; FERNANDA RODRIGUES DE O. PENAFORTE; PAULA GARCIA CHIARELLO; VIVIAN SUEN; MISLENE DE CAMARGO MOLINA

Instituição: FMRP-USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Por ser uma modalidade de exercício com mínimo impacto em articulações a hidroginástica é freqüentemente utilizada na busca por perda de peso, especialmente por grandes obesos. Objetivo: o trabalho teve o objetivo de avaliar os efeitos de dois tipos de programas de hidroginástica (aeróbico e anaeróbico) na perda de peso, em composição corporal, em gasto energético de repouso e em parâmetros bioquímicos. Metodologia: Foram selecionadas 27 mulheres entre 30 e 53 anos, com IMC entre 30 e 54,2 Kg/m², acompanhadas em dois programas: Grupo A, hidroginástica predominantemente aeróbica, duração de dois meses com 3 sessões por semana; e Grupo B: hidroginástica predominantemente anaeróbica, com mesma duração e quantidade de sessões. Antes e ao final dos programas foram realizados exames de calorimetria indireta, coletados dados antropométricos (peso, altura, pregas e circunferências) e sangue em jejum para análise de glicemia e perfil lipídico. Testes não paramétricos foram utilizados para as comparações entre grupos (Mann-Whitney) e entre tempos de análise (Wilcoxon), considerando $p < 0,05$ para resultados estatisticamente significativos. Resultados: os grupos não eram diferentes em IMC, peso e idade. Houve perda de peso pequena, mas significativa, apenas no Grupo A (mediana de 81,8 para 80,7 Kg). Não foram observadas outras alterações significativas em medidas corporais, gasto energético ou parâmetros bioquímicos, após ambos os programas. Conclusão: programas curtos de hidroginástica, sem restrição energética orientada, são ineficientes para se alcançar perda de peso considerável, mudança em gasto energético ou alterações em glicemia e lipídios sanguíneos.

PS-25-089

AValiação DE UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL DE UMA CORPORAÇÃO DE BOMBEIROS DO NOROESTE PAULISTA

KARLA APARECIDA MARTUCHI; EDER FRANCISCO FINALLI; JAQUELINE MONTAGNANI RODRIGUES; LIA CAROLINA FONTANA; MARCELLE CAETANO FERREIRA; MAYSIA VIEIRA SOUSA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O trabalho dos bombeiros é cheio de surpresas e a cada ocorrência uma nova história acontece, exigindo deste profissional conhecimento técnico e aptidão física, capazes de permitir o cumprimento das tarefas diárias. Objetivo: Avaliar o perfil antropométrico, alimentar e atividade física, bem como o efeito de um programa de intervenção nutricional com duração de 12 semanas. Metodologia: Este estudo contou com a participação de 16 bombeiros na faixa etária de 27 a 55 anos. Antes e após o programa de intervenção nutricional foram aplicados questionário para levantamento de dados gerais, questionário de freqüência alimentar e recordatório de 24 horas. Também foram realizadas aferições antropométricas (peso, estatura, circunferências (cintura e quadril) e pregas cutâneas (tricipital, subescapular, bicipital e supra-ílica)). Para determinação da porcentagem de gordura corporal foi utilizado o protocolo de DURNIN e HOMERSLEY (1974) e SIRI (1961). Durante o período de intervenção foram realizadas consultas individuais semanais com duração de 20 minutos e mini-palestras em grupos com duração de 30 minutos. Resultados: Dos avaliados 68% apresentavam risco de doenças associadas à obesidade (avaliado pela circunferência da cintura) e após o programa de intervenção esse número diminuiu para apenas 25%. Após a intervenção os valores de %GC reduziram significativamente ($1,86 \pm 0,27\%$). Em relação ao consumo alimentar, houve redução no valor calórico total consumido, carboidratos e gorduras saturadas e aumento na ingestão de fibras, proteínas e lipídios totais. Antes da realização do programa de intervenção, o consumo de hortaliças e frutas era semanal e eventual. Após a intervenção, observou-se o consumo diário de ambos. Conclusão: O programa de intervenção nutricional proposto melhorou os hábitos alimentares e a composição corporal dos bombeiros, entretanto faz-se necessária a continuidade de programas de promoção a saúde nessa população.

PS-25-090

CONSUMO DE SUPLEMENTOS ESPORTIVOS EM FREQUENTADORES DE ACADEMIA UNIVERSITÁRIA

LUCIANA SETARO; MARIANA COSTA REGADAS; THAIS SCHIAVO REIS; CLAUDIA SOAR; AVANY BON

Instituição: Universidade Anhembi Morumbi**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A influência da mídia, amigos e informações fornecidas por profissionais de saúde, associadas à busca pelo melhor desempenho físico e pela estética corporal, têm aumentado a procura por suplementos. O objetivo do trabalho foi avaliar o consumo de suplementos esportivos em cinquenta esportistas de ambos os sexos de uma academia universitária situada na região metropolitana de São Paulo. O consumo de suplementos esportivos foi obtido utilizando-se um questionário específico, que visou coletar dados como: sexo, modalidade esportiva praticada, tipo de suplemento esportivo consumido, quantidade, motivo e tempo de consumo, indicação e percepção de eficácia do consumo. Os resultados indicaram que 33(66%) frequentadores consumiam algum tipo de suplemento, sendo 31 (63%) do sexo masculino e 2 (4%) do sexo feminino. Os aminoácidos e concentrados protéicos foram os mais consumidos (25,8%), seguidos dos carboidratos (16,16%). O aumento de massa muscular foi o principal motivo da utilização de suplementos (36,36%), o exercício anaeróbio foi relatado como o mais praticado (42%) entre os esportistas e a indicação do consumo de suplementos foi fornecida por amigos (33,33%) seguida de instrutor ou personal trainer (21,21%). Conclui-se que o consumo de suplementos foi significativo no grupo analisado, ressaltado a importância de novos estudos frente ao tema abordado, de forma a garantir segurança na utilização de suplementos bem como a importância do acompanhamento e orientação nutricional.

PS-25-091

DENSIDADE MINERAL ÓSSEA EM ADOLESCENTES DO SEXO MASCULINO: RELAÇÃO DA INGESTÃO DE CÁLCIO, PRÁTICA DE TÊNIS E COMPOSIÇÃO CORPORAL

CLAUDIA RIDEL JUZWIAK; OLGA MARIA SILVERIO AMANCIO; MARIA SYLVIA SOUZA VITALLE; MARCELO MEDEIROS PINHEIRO; VERA LÚCIA SZEJNFELD

Instituição: UNIFESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Dos fatores que afetam a massa óssea, a nutrição e o exercício são os principais fatores modificáveis. Contudo, ainda não está bem estabelecido qual o impacto de cada um deles na aquisição da massa óssea. Objetivo: avaliar o efeito da ingestão de cálcio, exercício e composição corporal na densidade mineral óssea de adolescentes masculinos. Metodologia: Estudo transversal. Foram avaliados 44 tenistas (15,02±0,34 anos) e 32 controles (14,66±0,3 anos). A ingestão de cálcio foi obtida por meio de registro alimentar de 4 dias. A avaliação da composição corporal e da densidade mineral óssea [L1-L4, fêmur e antebraço não-dominante (rádio33%)] foi realizada por meio de densitometria óssea (DPX MD plus, GE-Lunar). Resultados: Tenistas apresentaram menor percentual de gordura corporal do que os controles (15±0,01% vs. 22±0,02%, P<0,001), maior densidade mineral óssea no trocânter (0,96±0,02 g/cm2 vs. 0,89±0,03 g/cm2, P=0,032) e do conteúdo mineral ósseo do braço direito (173,74±7,42 g vs. 146,47±9,12 g; P=0,023). A densidade mineral óssea do rádio33% dos tenistas foi menor do que a dos controles (0,68±0,02 g/cm2 vs. 0,75±0,03 g/cm2, P=0,028). O consumo de cálcio de tenistas e controles não apresentou diferença significativa (926,14±52,01 mg vs. 829,27±62,56 mg respectivamente; P=0,266). Não houve correlação entre a densidade mineral óssea e a ingestão de cálcio (absoluto ou ajustado para a ingestão energética) ou exercício. Correlação significativa foi encontrada para o peso total e massa corporal magra em todos os locais mensurados. A regressão linear multivariada indicou a massa corporal magra (kg) como o melhor preditor da densidade mineral óssea para os três modelos (L1-L4, fêmur total e rádio33%, R2=0,825, 0,628, 0,693, respectivamente). Conclusões: Não está demonstrado efeito do consumo de cálcio sobre a massa óssea. A prática de tênis exerce efeito local-específico. A massa corporal magra é significativamente associada à maior densidade mineral óssea.

PS-25-092

EFEITO DE UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL ASSOCIADO A PRÁTICA DE EXERCÍCIOS FÍSICOS SOBRE A PERDA PONDERAL E PARÂMETROS BIOQUÍMICOS EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA.

DAIANE GIMENEZ SILVA; SANDRA MARIA BARBALHO; MARIE OSHIWA; MAYSA VIEIRA SOUSA

Instituição: UNIVERSIDADE METODISTA DE PIRACICABA - Campus Lins**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A prevalência do sobrepeso em adolescentes não decorre somente em função da ingestão de nutrientes mas também por um decréscimo na atividade física levando a um balanço energético desfavorável. Objetivo: Verificar o efeito de um programa de educação nutricional associado à prática de atividade física na perda ponderal de adolescentes com excesso de peso, sobre os parâmetros antropométricos, dietéticos e bioquímicos. Metodologia: Foram investigados 49 adolescentes (média de idade = 12 anos), distribuídos em três grupos de forma aleatória: exercício anaeróbio e aeróbio + dieta (GI; n = 10) exercício aeróbio + dieta (GII; n = 16); submetidos a treinamento físico 3x por semana durante 12 semanas por 50 minutos. Grupo controle (GIII; n = 23) sem treinamento físico somente dieta. A atividade de orientação nutricional ocorreu quinzenalmente, durante todo o experimento, sendo relatado o consumo alimentar através do recordatório 24 h e recebiam orientação dietética através da pirâmide alimentar. Foram realizadas, no período inicial e final, medidas de peso, estatura, pregas cutâneas (tricipital-PCT e subescapular-PCSUB) e análises bioquímicas [glicemia, colesterol total (CT) e triglicérides (TG)]. Resultados: Pode-se observar diminuição da PCT com diferença significativa em dois grupos (GII e GIII) e uma tendência ao aumento da massa magra no GII e redução do percentual de gordura corporal no GIII, ambos os grupos poderiam ter resultados favoráveis se o tempo de intervenção tivesse sido um pouco maior. Houve diminuição significativa no CT e glicemia para o GII. No GIII, somente a glicemia diminuiu significativamente, apresentando uma variabilidade muito grande em relação ao TG. Nos GII e III não foram detectadas reduções significativas no consumo energético, somente no GI. Concluímos que o exercício aeróbio associado à dieta promoveu resultados mais satisfatórios tanto na composição corporal como nos parâmetros bioquímicos, tendo papel fundamental para o controle da obesidade.

PS-25-093

PERFIL ALIMENTAR E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO.

BRUNO BALDINI; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; MAYSA VIEIRA DE SOUSA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Está crescendo em grande escala o número de praticantes de musculação em todo o país, e junto com a prática desse exercício surge a importância da alimentação que possui um impacto considerável na composição corporal de quem o pratica. Dentro deste contexto o objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo alimentar e sua relação com a composição corporal. Participaram do presente estudo 30 praticantes de musculação de ambos os sexos e idade de $25,3 \pm 9,3$ anos. Os métodos utilizados para avaliação do consumo alimentar foram questionário de frequência alimentar (QFA) contendo 33 itens e registro alimentar de 3 dias (RA3d), sendo dois dias de semana e um dia de fim de semana. Para o cálculo nutricional foi utilizado o programa Nutwin (2002). Para a avaliação da porcentagem de gordura corporal (%GC) foram aferidas as seguintes pregas cutâneas: tricipital, suprailíaca, subescapular e abdominal, e de acordo com Faulkner classificada (PITANGA, 2004). Dos avaliados, 53,3% dos homens e 60% das mulheres apresentaram classificação de sobrepeso segundo %GC. De acordo com o QFA o único item encontrado com grande diferença significativa foram os doces em geral apresentando maior consumo entre os homens ($p < 0,05$). Apenas um praticante atingiu a adequação de energia. A ingestão de carboidratos esteve $< 5,2$ g/kg de peso corporal em todos os entrevistados não atingindo a recomendação mínima de 6g/kg de peso corporal. Quanto aos minerais, no sexo feminino 86,6% e 80% não atingiram as recomendações de ferro e cálcio, respectivamente. Entre os homens 66,6% não atingiram a recomendação de cálcio. O consumo de fibras esteve < 25 g para ambos os sexos. O uso de suplementos proteicos foi relatado por 33,3%, assim como os energéticos. Como a maioria dos praticantes de musculação foram classificados como sobrepeso e apresentam ingestão calórica menor do que suas necessidades especula-se que houve uma subestimação no momento do registro.

PS-25-094

ESTIMATIVA DO CONSUMO, GASTO ENERGÉTICO E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA PROGRAMADA, SUBMETIDAS OU NÃO À CIRURGIA BARIÁTRICA
MARINA DA PAZ BERTATO; PATRÍCIA FÁTIMA SOUSA NOVAIS; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; MARCELO DE CASTRO CESAR; IRINEU RASERA JÚNIOR**Instituição:** Universidade Metodista de Piracicaba - UNIMEP**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE METODISTA DE PIRACICABA - UNIMEP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A obesidade pode ser causada por um desequilíbrio entre a ingestão e o gasto energético. Para o seu controle é indicada a modificação da conduta alimentar e do padrão de atividade física. O objetivo deste estudo foi estimar e avaliar o consumo, o gasto energético e a composição corporal de mulheres submetidas ou não à cirurgia bariátrica. Participaram 12 mulheres com idade entre 25 e 62 anos, sendo 6 que realizaram cirurgia bariátrica e 6 com índices de massa corporal (IMC) similares às anteriores, todas praticantes de atividade física programada. O balanço energético foi avaliado conforme a Academia Americana de Ciências, sendo que a participação do gasto energético proveniente das atividades físicas (FA) na estimativa da necessidade energética diária (NET) foi calculada conforme a proposta padrão e pelas atividades físicas de forma detalhada nas 24 horas. O consumo alimentar foi estimado por inquérito alimentar de 24 horas em 3 dias. Foi ainda realizada avaliação da composição corporal por meio de medidas antropométricas, impedânciometria e dobras cutâneas. Não houve diferenças entre os grupos no consumo alimentar, e a alimentação referida apresentam perfil de consumo bastante semelhante entre si, sendo que o consumo de energia estimado ficou abaixo da necessidade padrão tanto no grupo com cirurgia quanto sem cirurgia. Também não houve diferença no gasto energético com as atividades físicas diárias detalhadas entre os grupos. Em relação aos micronutrientes, houve diferença significativa entre os grupos em relação ao consumo de cálcio, vitamina B6 e B12 e da proporção de adequação ou inadequação da dieta. Nos dados da avaliação antropométrica, encontrou-se diferença apenas na somatória das quatro dobras cutâneas e do bíceps, na água extracelular entre os grupos e na gordura corporal tanto entre os grupos quanto entre os dois métodos utilizados - bioimpedância e somatória das dobras. O gasto energético mostrou que há uma tendência das equações de predição em superestimarem o fator atividade e a necessidade dos indivíduos. Sugere-se então, ao estimar-se o gasto energético, utilizar o método detalhado, descrevendo cada atividade realizada ao longo do dia, ao invés de atribuir um valor global. Os dados da bioimpedância elétrica no obeso devem ser aplicados associados a outros métodos para tornar mais preciso seus resultados.

PS-25-095

PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA EM ADOLESCENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE ATENDIDOS NO HOSPED/UFRRN

LORENA SANTOS TINÔCO; SEVERINA CARLA V C LIMA; ANA SUELI ANDRADE ; CLÉLIA OLIVEIRA LYRA ; KARINE CAVALCANTI M SENA ; RICARDO FERNANDO ARRAIS ; VANESSA TEIXEIRA LIMA OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A prevalência da obesidade é crescente mundialmente e as mudanças no estilo de vida, nos últimos anos, têm favorecido sua instalação. O elevado número de horas destinadas a assistir televisão, jogar vídeo-game ou usar computador está relacionado com os baixos níveis de atividade física e pode ser associado ao acúmulo de gordura corporal em adolescentes. O objetivo do estudo foi avaliar a prática de atividade física e de atividades sedentárias como fator de risco para o sobrepeso e obesidade em adolescentes. Foi avaliado o estado nutricional por meio do Índice de Massa Corpórea (IMC), segundo Must et al (1991), e pregas cutâneas tricípital e subscapular, de acordo com Lohman (1987). Os adolescentes responderam a um questionário sobre a prática de atividade física dentro e fora da escola, e tempo destinado a assistir televisão, jogar vídeo-game e usar o computador. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN. Foi aplicado o teste de Fisher (significância-5%), e correlação de Spearman. A amostra foi composta por 30 adolescentes com sobrepeso e obesidade dos quais 66,7% (n=20) eram do gênero feminino e 33,3% (n=10) masculino, com idade de $12,7 \pm 2,2$ anos. Identificou-se entre os adolescentes estudados o maior número de obesidade no gênero masculino e sobrepeso no feminino, ($p=0,26$) e maior proporção de gordura corporal nos adolescentes do gênero masculino, ($p=0,95$). Verificou-se que 60% dos adolescentes praticavam atividade física, com média de tempo de $64,4 \pm 22,5$ minutos e uma média de $4,5 \pm 2,2$ horas de atividades sedentárias. Houve correlação positiva entre o IMC e a somatória das dobras cutâneas ($r=0,56$; $p<0,01$), e horas de TV ($r=0,30$; $p=0,11$); e correlação negativa entre IMC e atividade física ($r=-0,23$; $p=0,36$). Concluiu-se que as horas destinadas as atividades consideradas sedentárias sobrepõe o tempo reservado a prática de atividade física o que provavelmente contribuiu para a instalação e possível manutenção da obesidade na população em estudo.

PS-25-096

PERFIL NUTRICIONAL DE GESTANTES FÍSICAMENTE ATIVAS

FERNANDA SAFRA CARAPELLO; ANA PAULA CALDAS; MARCIA NACIF

Instituição: Centro Universitário São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Não existe nenhum outro período da vida adulta no qual ocorram alterações fisiológicas tão importantes quanto na gravidez. A manutenção de exercícios físicos de intensidade moderada durante a gestação proporciona inúmeros benefícios para a saúde da mulher, incluindo o controle do peso, manutenção do condicionamento, além de reduzir riscos de diabetes gestacional e hipertensão arterial. Objetivo: Realizar a avaliação do perfil nutricional de gestantes fisicamente ativas de uma academia do município de São Paulo. Metodologia: A população de estudo foi constituída por 17 gestantes praticantes de atividade física de uma academia de São Paulo. Foram avaliados os indicadores antropométricos de peso, estatura, circunferência do braço e dobra cutânea triцепtal. Calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) pré-gestacional e gestacional e foi avaliado o consumo alimentar e o nível de atividade física das gestantes. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Centro Universitário São Camilo e todas as participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Resultados: A idade média das participantes do estudo foi de 31,06 anos (+/- 27) e a idade gestacional média de 26 semanas (+/- 4,82). Foi encontrada média de peso pré-gestacional de 60,02 Kg (+/- 8,96) e peso gestacional de 67,86 Kg (+/- 9,83). O valor médio da circunferência braquial foi de 26,18cm. A maioria das gestantes (81%) apresentou IMC pré-gestacional, estado nutricional adequado e 52,94% mantiveram o estado nutricional adequado durante todo o período gestacional. O consumo alimentar das gestantes estava adequado em relação a proteínas, vitaminas A e C e cálcio e inadequado em relação a ferro e ácido fólico. Conclusão: No presente estudo pôde-se observar que as gestantes avaliadas, embora saibam a necessidade de se exercitar e estejam com o estado nutricional adequado devem atentar para o consumo de uma dieta balanceada.

PS-25-097

NECESSIDADES ENERGÉTICAS E CONSUMO ALIMENTAR DE ATLETAS DE GINÁSTICA ARTÍSTICA.

TAMARA EUGENIA STULBACH; MARIA TEGANI; PATRICIA GHATTAS

Instituição: Centro Universitário São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A ginástica artística é um esporte caracterizado pela leveza dos movimentos, pela arte do equilíbrio, flexibilidade e pelo domínio do corpo. Devido a isso preconiza-se que os ginastas sejam leves e magros do que outros adolescentes atletas da mesma idade. Apesar de não haver um padrão de referência para a necessidade energética exata de jovens atletas, é possível estimá-las a partir da análise da ingestão dietética atual, taxa de crescimento, gênero, idade e intensidade de atividades praticadas. Objetivo: comparar os diferentes métodos utilizados para determinar as necessidades energéticas com o consumo alimentar de atletas adolescentes de ginástica artística. Metodologia: A amostra foi composta de 14 atletas de ginástica artística, de ambos os gêneros, de 10 a 16 anos. Como instrumento para determinação do consumo alimentar foi utilizado o registro alimentar com anotação de todos os alimentos ingeridos pelos atletas por um período de 4 dias consecutivos e alternados. A estimativa da necessidade energética diária foi feita através dos métodos: Harris Benedict (1919); OMS (1998); MET (2000) e DRI (2002). Os resultados obtidos nos métodos que definem a necessidade energética foram comparados com o consumo alimentar dos ginastas. Resultados: observou-se que o método que mais se aproximou do consumo alimentar dos ginastas do gênero masculino (2457,8 :t 678,8) foi MET (2211 Kcal :t 439,6) e depois foi DRI (3246,0 :t 359,9). Os outros dois métodos OMS (3949 :t 335,1) e Harris Benedict (3740,0 :t 360,5), superestimaram as necessidades energéticas destes ginastas, muito provavelmente devido o fator atividade utilizado no cálculo ser muito alto, 2,5 para os ginastas do gênero masculino. Os métodos MET (1257,3 :t 192,7) e DRI (2330,5 :t 124,9) mais se aproximaram do consumo alimentar (1769,5 :t 522,4) destas ginastas e os métodos OMS e Harris Benedict demonstraram valores muito acima do consumo alimentar. Conclusão: precisam ser realizados mais estudos para saber qual é o melhor método par

PS-25-098

COMPARAÇÃO DO CALDO DE CANA COM DIFERENTES SOLUÇÕES DE CARBOIDRATOS NA REPOSIÇÃO DAS RESERVAS DE GLICOGÊNIO MUSCULAR E HEPÁTICO PÓS EXERCÍCIO EXAUSTIVO EM RATOS

ANA CAROLINA ROCHA NORMAND; EDUARDA FARIA ABRAHÃO MACHADO; MIRTES STANCANELLI; DENISE VAZ MACEDO

Instituição: Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP**Ag.Financiadora:** SAE/UNICAMP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O glicogênio muscular é a principal fonte de energia tanto em exercícios prolongados quanto em exercícios intensos e de curta duração. A depleção dessa reserva pode levar a uma queda de rendimento do atleta. Já a reposição rápida dos estoques de glicogênio diminui o tempo de recuperação após os esforços, possibilitando a realização de um maior número de sessões de treinamento durante a semana. O objetivo do presente estudo foi analisar o efeito do caldo de cana em comparação com os da maltodextrina e frutose na reposição dos estoques de glicogênio muscular na recuperação de esforços intensos. Para isso, utilizamos um protocolo de exercício agudo na natação precedido por 24h de jejum, que induz depleção significativa das reservas de glicogênio muscular e hepático. Em seguida os animais foram suplementados com diferentes soluções ricas em carboidratos (caldo de cana, maltodextrina e frutose), sendo quantificados as concentrações de glicogênio nesses tecidos após 1h de recuperação. Todas as suplementações provocaram aumento significativo nos estoques de glicogênio muscular, sendo que o caldo de cana foi o único suplemento que permitiu o início da reposição dos estoques de glicogênio no fígado. Esses resultados demonstram que o caldo de cana pode ser um repositores das reservas de glicogênio muscular e hepático tão eficiente quanto a maltodextrina e a frutose, apresentando-se como uma alternativa às soluções de carboidratos existentes no mercado para esse fim, por ser um produto de fácil obtenção, e principalmente de baixo custo, ideal para as condições sócio-econômicas dos atletas nacionais.

PS-25-099

ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO DE ACADEMIAS NO MUNICÍPIO DE PIRACICABA, SP

ADRIANE FOGANHOLO; MAYSA VIEIRA DE SOUSA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Uma nutrição equilibrada aliada à prática regular de atividade física são fatores fundamentais para uma boa qualidade de vida. Baseando-se na importância da nutrição adequada para a prática de atividade física e melhor desempenho, foram avaliados 56 adultos de ambos os sexos praticantes de musculação e/ou condicionamento físico em academia de ginástica. Os desportistas concentraram-se na faixa etária entre 19 a 48 anos, com predomínio do sexo masculino (66,07%), em relação ao feminino (39,9%). Dentre todos, apenas 27,7% consomem suplementação nutricional, sendo feito por conta própria ou sob indicação de instrutores. Foi aplicado um questionário para registro da dieta habitual corrigido pela frequência de consumo na semana. Para a avaliação antropométrica foram aferidos peso, estatura e pregas cutâneas (tricipital, abdominal, suprailíaca e subescapular). Os desportistas apresentaram peso de 65,5 + 13,04 kg e 72,14 + 8,68kg; estatura de 1,61 + 0,4m e 1,74 + 0,6m; porcentagem de gordura corporal de 18,71 + 3,02% e 14,29 + 2,9, para sexo feminino e masculino, respectivamente. A ingestão energética média foi de 1446 + 439,3 kcal para sexo feminino e 2387 + 835,4 kcal para sexo masculino. Exceto no que diz respeito as proteínas (1,09 + 0,35g/kg peso corporal), as desportistas apresentaram consumo muito abaixo das suas necessidades nutricionais, atingindo apenas 63,73 + 18,2% da adequação de energia e 2,87 + 1,10g/kg peso corporal de carboidratos (CHO). No sexo masculino, o consumo de CHO (4,2 + 1,91g/kg peso corporal) também esteve abaixo do recomendado. Diante do exposto, conclui-se que, apesar do conhecimento das vantagens e a importância da nutrição adequada, na prática de exercícios físicos bem como da performance, ainda se observa, principalmente no sexo feminino o consumo de dietas de baixo valor energético e restrita em CHO. Assim se faz necessário programas educativos com ênfase na incidência dos transtornos alimentares na busca de um corpo ideal.

PS-25-100

AValiação DO Perfil DE Atividade Física E Relação Com Estado Nutricional DE Estudantes Comensais DO Restaurante Universitário

CAROLINA NICOLETTI FERREIRA; CAROLINA HUNGER MALEK-ZADEH; CAROLINA REIS BUSTAMANTE; REBECA ANTUNES BERALDO; MARTA N. C. M VIEIRA

Instituição: USP Ribeirão Preto

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: O sedentarismo é fator de risco para sobrepeso e obesidade. A prática regular de exercícios físicos é primordial para uma melhora da qualidade de vida e uma manutenção do estado nutricional adequado. Objetivo: Avaliar o padrão de atividade física e a associação com o perfil antropométrico e estado nutricional de estudantes universitários frequentadores do Restaurante Universitário. Metodologia: Coletou-se uma amostra aleatória de 86 estudantes universitários e determinou-se o índice de atividade física por meio de um questionário elaborado especificamente para o estudo, obtendo-se dados sobre tipo, duração e frequência da atividade. Realizou-se pesagem dos participantes e medição da altura. Determinou-se porcentagem de massa magra através do exame de Bioimpedância Elétrica. Para verificar uma possível correlação entre as variáveis dependentes: porcentagem de massa magra, porcentagem de massa gorda e IMC com as variáveis: frequência de atividade aeróbica, anaeróbica e tempo total de atividade semanal. Resultados: Da amostra analisada, 59,3% dos participantes eram praticantes de exercício físico. Observou-se que 13% dos participantes eram desnutridos, 67,4% eutróficos, 11% sobrepesos e 3,4% obesos. Verificaram-se evidências de correlação das três variáveis dependentes (porcentagem de massa magra, porcentagem de massa gorda e IMC) com a frequência de atividade aeróbica e anaeróbica, sendo os mesmos positivos para porcentagem de massa magra (0,86 e 0,56, respectivamente) e negativo para porcentagem de massa gorda (-0,65 e -0,63) e IMC (-0,66 e -0,57) ao nível de 0,05 de significância. Conclusão: Recomenda-se um aumento de prática de exercícios, uma vez que a frequência de atividade física relacionou-se com uma maior porcentagem de massa magra, menor porcentagem de massa gorda e menor IMC, demonstrando que o exercício físico pode proporcionar um melhor perfil nutricional.

PS-26-089

RELAÇÃO ENTRE CONSUMO ALIMENTAR FORA DO DOMICÍLIO, PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL E O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE MULHERES ADULTAS JOVENS

BRUNO ANTÔNIO GOMES; CASSYA CRISTINA SOUZA TARACHUQUE; ILEANA ARMINDA MOURÃO KAZAPI; ADAIR DA SILVA LOPES

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Uma proporção elevada da população faz as refeições fora de casa e acaba consumindo alimentos ricos em calorias e gorduras e pobres em vitaminas e minerais. O objetivo deste estudo foi relacionar o consumo alimentar fora do domicílio com o Percentual de Gordura Corporal (%G) e o Índice de Massa Corporal (IMC) de mulheres adultas jovens que freqüentam academias de ginástica. Foram entrevistadas 97 mulheres, com idades de 18 a 30 anos (média de 23,9 DP 3,6 anos), que freqüentavam academias de ginástica há, pelo menos, um mês com freqüência igual ou superior a duas vezes na semana. A coleta de dados foi realizada em oito academias distribuídas em três regiões do município de forma proporcional (Centro, Continente e Periferia). As variáveis analisadas foram o IMC, utilizando-se a classificação proposta pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e o%G estimado a partir da equação preditiva proposta por Guedes (1984). Para avaliação do consumo alimentar fora do domicílio foi utilizado um questionário de hábitos alimentares. Para a análise estatística foi utilizado a distribuição em freqüências e o teste exato de Fisher. Na análise do IMC verificou-se que quanto menor for o número de refeições fora do domicílio, maior tende a ser o percentual de mulheres classificadas como baixo peso e menor o percentual com peso normal. Na análise do%G, à medida que o número de refeições realizadas fora de casa diminuiu, observou-se um decréscimo do percentual de mulheres classificadas com o%G acima da média. Sendo que os percentuais de mulheres classificadas com%G na média e abaixo da média aumentaram. A partir dos resultados obtidos, percebe-se uma estreita relação entre o número de refeições realizadas fora do domicílio, o%G e o IMC. Pois o aumento destes indicadores acompanhou o aumento das refeições realizadas fora de casa. O hábito de se alimentar fora do domicílio pode contribuir para o aumento dos indicadores de risco à saúde, como o%G e o IMC, influenciando diretamente o estado nutricional e a qualidade de vida das mulheres.

PS-26-090

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE ATLETAS CORREDORES FUNDISTAS DE ALTO RENDIMENTO

JULIANA LABANCA; ELISABETE NEVES

Instituição: Faculdade Arthur Sá Earp Neto - Petrópolis, RJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A nutrição constitui um dos alicerces para o desempenho físico do atleta, proporciona o combustível para o trabalho biológico e as substâncias químicas para extrair a energia potencial dos alimentos. O objetivo deste estudo foi determinar o perfil nutricional e conhecer os hábitos alimentares de um grupo de sete atletas corredores fundistas de elite através de avaliação dietética, antropométrica e bioquímica. O grupo estudado é constituído de homens, com idade média de 26.4 +- 5.9 anos, fundistas profissionais e voluntários. Utilizou-se para o levantamento dietético, três recordatórios de 24 horas sendo dois realizados em dias típicos e um em dia atípico a partir dos quais foi calculada a ingestão média de calorias e macronutrientes. Para a antropometria foram coletadas as medidas das dobras cutâneas, aplicadas em equação de predição de gordura e as análises bioquímicas utilizadas para verificar o estado nutricional de ferro e o perfil proteico dos atletas foram: hemoglobina, transferrina, ferritina, uréia, creatinina e albumina além dos cálculos de hematócrito e VGM. Os parâmetros dietéticos e antropométricos foram comparados às recomendações da American Dietetic Association e os parâmetros bioquímicos foram classificados de acordo com as referências do próprio laboratório. No estudo dietético, foi encontrada uma ingestão média de 2.669,95 + - 799,5 kcal/dia, sendo 53,24% do valor calórico total provenientes de carboidrato. A ingestão média de proteína foi de 1,54g por kg de peso/dia e a ingestão lipídica média de 32,08% do valor calórico total. O percentual de gordura médio encontrado foi de 3,9%. A avaliação bioquímica demonstrou não haver anemia ferropriva, com as reservas protéicas adequadas. O grupo apresentou uma ingestão média de carboidratos abaixo do recomendado e a de proteínas e de lipídeos acima. As medidas antropométricas também se encontram abaixo dos padrões estabelecidos. Conclui-se que apesar do método mais sensível (bioquímico) não ter acusado deficiências, estes atletas poderiam ter seu desempenho atlético melhorado caso adequassem sua ingestão diminuindo a contribuição das proteínas e lipídeos à dieta e aumentando a ingestão de carboidratos. É sugerida uma intervenção nutricional para corrigir os hábitos alimentares, para propiciar melhor desempenho nesse grupo.

PS-26-091

INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM ZINCO SOBRE SEUS INDICADORES DE HOMEOSTASE EM ADOLESCENTES ATIVOS

KARLA JESUS FERNANDES OLIVEIRA; MARIA EDUARDA DIOGENES; CARMEN MARINO DONANGELO; JOSELY CORREA KOURY; MARIA JULIA CASTRO; MILENE TIELLET LUCENA; ASTROGILDO VIANNA OLIVEIRA JUNIOR

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** CNPQ E CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Estudos vêm mostrando a influência do estado nutricional de zinco sobre o processo de maturação biológica em adolescentes, em função da sua essencialidade nos processos de crescimento e desenvolvimento somático e de proteção antioxidante. O objetivo deste estudo foi avaliar a influência da suplementação com zinco sobre alguns indicadores bioquímicos de homeostase de zinco em adolescentes ativos ($n=47$), com idade média de $13\pm 0,4$ anos. Dos adolescentes estudados, 21 foram suplementados (S) com 22mg de zinco (gluconato de zinco) por dia e 26 receberam placebo (P) (amido de milho), durante 12 semanas. Foram coletadas amostras de sangue e urina antes (T0) e depois (T1) da suplementação. O zinco plasmático (ZnP), eritrocítico (ZnE) e urinário (ZnU) foi determinado por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICPOES). Os resultados obtidos mostraram um aumento significativo ($p<0,05$) do ZnP tanto no grupo P (T0: $11,9\pm 2,3$ e T1: $16,9\pm 2,1$ micromol/l) quanto no grupo S (T0: $12,3\pm 2,1$ e T1: $18,7\pm 3,5$ micromol/l) sendo a magnitude do incremento igual entre os grupos. O ZnE mostrou uma redução significativa ($p<0,001$) ao longo do estudo no grupo P (T0: $0,7\pm 0,2$ e T1: $0,5\pm 0,1$ micromol/gHb) e manutenção de suas concentrações no grupo S (T0: $0,7\pm 0,3$ e T1: $0,7\pm 0,2$ micromol/gHb), mostrando diferença significativa ($p<0,001$) na resposta ao tratamento (incrementos: P: $-0,2\pm 0,3$ micromol/gHb; S: $0,1\pm 0,3$ micromol/gHb). O ZnU não mostrou alteração após a suplementação no grupo P (T0: $0,49\pm 0,22$ e T1: $0,46\pm 0,23$ micromol/mmolCr), porém teve um aumento significativo ($p<0,0001$) no grupo S (T0: $0,52\pm 0,35$ e T1: $1,23\pm 0,44$ micromol/mmolCr). Nossos resultados mostram que a suplementação com zinco não influenciou as concentrações de zinco circulantes; no entanto, parece ter contribuído com a manutenção do zinco nos eritrócitos e, conseqüentemente, com a adequação do estado nutricional em zinco, podendo favorecer o processo de maturação biológica e de proteção de biomembranas a danos oxidativos em adolescentes ativos.

PS-26-092

SUPLEMENTAÇÃO COM ZINCO E HOMEOSTASE DE COBRE EM ADOLESCENTES

KARLA JESUS FERNANDES OLIVEIRA; MARIA EDUARDA LEÃO DIOGENES; CARMEN MARINO DONANGELO; JOSELY CORREA KOURY; MARIA JULIA CASTRO; MILENE TIELLET LUCENA; ASTROGILDO VIANNA OLIVEIRA JUNIOR

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** CNPQ E CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O aumento da ingestão de zinco pode alterar a homeostase de cobre afetando sua ligação com a proteína de transporte nos eritrócitos (metalotioneína) e reduzindo a sua taxa de absorção. Este estudo objetivou avaliar a influência da suplementação com zinco sobre a homeostase de cobre em adolescentes fisicamente ativos. Participaram do estudo 47 adolescentes jogadores de futebol com idade média de $13 \pm 0,4$ anos, dos quais 21 foram suplementados (S) com 22mg de zinco (gluconato de zinco) por dia e 26 receberam placebo (P) (amido de milho), durante 12 semanas. Foram coletadas amostras de sangue antes (T0) e após (T1) o período de suplementação. Todos receberam orientação nutricional com 11 e 0,89mg/dia de zinco e de cobre na dieta, respectivamente; logo, o grupo suplementado consumiu 33mg de zinco/dia. Os níveis plasmáticos de cobre e zinco foram determinados por espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado (ICPOES) e os de ceruloplasmina plasmática por sua atividade ferroxidase. Os níveis de cobre e de ceruloplasmina plasmáticos foram adequados e similares durante o estudo tanto no grupo P (T0: $18,2\pm 3,2$ e T1: $17,8\pm 3,6$ $\mu\text{mol/l}$; T0: $36\pm 8,7$ mg/dl e T1: $35\pm 6,0$ mg/dl, respectivamente) quanto no grupo S (T0: $19,1\pm 3,0$ $\mu\text{mol/l}$ e T1: $17,8\pm 2,6$ $\mu\text{mol/l}$; T0: $36,6\pm 7,9$ mg/dl e T1: $39,2\pm 6,7$ mg/dl, respectivamente). Foi encontrada uma associação entre os níveis plasmáticos de cobre e ceruloplasmina quando consideramos todos os adolescentes em um mesmo grupo ($r=0,5$, $p=0,03$). Os resultados observados indicam que a dosagem de zinco usada no suplemento (22mg/dia) e o período de utilização (12 semanas) não interferiram na concentração de cobre circulante.

PS-26-093

ANÁLISE QUALITATIVA E SEMI-QUANTITATIVA DA INGESTÃO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES JOGADORAS DE VOLEIBOL DE UM CLUBE DE SÃO PAULO

ANDREIA VIANA ARRAIS; NATALIA JURGENSEN; TAMARA EUGENIA STULBACH

Instituição: Centro Universitário São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A participação de adolescentes em eventos esportivos como o vôlei exige um acompanhamento dietético detalhado devido à fase de crescimento e para um melhor desempenho no esporte e na manutenção da saúde. Objetivo: Avaliar qualitativa e semi-quantitativamente a ingestão alimentar de atletas adolescentes jogadoras de voleibol de um clube de São Paulo. Metodologia: A amostra foi composta por 13 jogadoras, na faixa etária de 14 a 17 anos de um clube de São Paulo. A avaliação da ingestão alimentar foi realizada através da aplicação de um registro alimentar de dois dias, sendo um dia de treino e outro não. A análise semi-quantitativa foi observado o número de porções dos grupos alimentares e na análise qualitativa foi observado o fracionamento e a presença de alimentos do grupo dos construtores, energéticos e reguladores nas principais refeições. Resultados: Das atletas estudadas, 83,3% não fazem refeição diferente em dias de treinamentos. Foi verificado que apesar de 50% da amostra fracionar as refeições em cinco vezes ao dia, as mesmas estavam inadequadas qualitativa e semi-quantitativamente. Observou-se que todas as atletas realizavam o café da manhã e o almoço, já o jantar, não foi realizado por apenas uma delas, sendo que 94,3% as realizavas estas refeições em casa. O consumo de cereais, leguminosas, frutas, hortaliças e produtos lácteos mostrou-se abaixo da recomendação. Já em relação aos açúcares e gorduras o consumo esteve acima do recomendado. Conclusão: A população estudada, apresentou uma inadequação no consumo dos grupos alimentares. Sendo assim, é extrema importância à atuação do nutricionista para a adequação dietética e conseqüente à melhora no desempenho esportivo e na promoção à saúde.

PS-26-094

AValiação DA INGESTÃO ALIMENTAR E PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PRIVADA NA CIDADE DE LINS - SP

KARLA APARECIDA MARTUCHI; PATRICIA QUEIROZ SANTOS; DAIANE GIMENEZ SILVA; MAYSIA VIEIRA SOUSA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A importância de se conhecer as características da alimentação de adolescentes é reforçada pelo fato de que esses hábitos alimentares persistem na idade adulta. Objetivos: Avaliar o estado nutricional e a prática de atividade física dos adolescentes. Metodologia: População de estudo: 64 adolescentes entre 10 a 15 anos de idade, de ambos os sexos (46,9% meninas e 53,1% meninos) de uma escola privada da cidade de Lins - SP. Os adolescentes foram divididos em grupos: normopeso e sobrepeso. Para avaliar o consumo alimentar foram utilizados: recordatório 24 horas, frequência alimentar e registro alimentar de três dias. Para adequação do consumo alimentar foram adotados valores entre 90 a 110%. Foram coletadas informações referentes a prática de atividade física dentro e fora da escola. Resultados: A maior parte (62,5%) dos adolescentes foi classificada como sobrepeso. A prática de atividade física na escola era realizada por 87,5% dos normopesos e 80% dos sobrepesos. Fora da escola, as porcentagens diminuíram, sendo que apenas 45,9% dos normopesos e 65% dos sobrepesos relataram praticar algum tipo de atividade, sendo o futebol o esporte mais praticado em ambos os sexos. Em relação à ingestão alimentar, as adolescentes normopeso apresentaram valores abaixo da adequação para o consumo de energia (83%), carboidratos (76%) e lipídios (96%). Entre as adolescentes com sobrepeso foi observado consumo elevado de proteínas (132%) e lipídios (117%). Nos adolescentes com sobrepeso, o consumo alimentar esteve abaixo da recomendação para todos os nutrientes avaliados: baixa ingestão de carboidratos (59%) e valores acima da adequação para proteínas (144%) e lipídios (119%). Conclusão: Diante do exposto, programas de reeducação alimentar e incentivo à prática de atividade física faz-se necessária nas escolas, uma vez que os hábitos adquiridos nessa faixa etária irão se refletir na vida adulta.

PS-26-095

CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL BIOQUÍMICO E DO ESTILO DE VIDA DE ADOLESCENTES COM SOBREPESO DE UMA ESCOLA PRIVADA NA CIDADE DE LINS - SP

KARLA APARECIDA MARTUCHI; PATRICIA QUEIROZ SANTOS; DAIANE GIMENEZ SILVA; SANDRA MARIA BARBALHO; MAYSIA VIEIRA SOUSA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A obesidade é uma doença crônica, definida como excesso de gordura corporal que tem como causa e concomitância de fatores de riscos genéticos e ambientais, como o sedentarismo e excesso de alimentos com alto teor energético. Objetivo: Avaliar o perfil bioquímico em adolescentes com sobrepeso de uma escola particular. Metodologia: Foram avaliados 40 adolescentes entre 10 a 15 anos de idade com IMC > 85, de ambos os sexos. Foram realizados exames para determinação da concentração de colesterol (CT), triglicérides (TG) e glicemia (G). Aplicou-se um questionário para investigação do estilo de vida dos adolescentes. Resultados: Os valores de CT e TG estiveram acima da normalidade no sexo masculino (42,8% e 40,8%) em comparação ao sexo feminino (15,4% e 15,4%). A glicemia esteve elevada no sexo masculino (14,8%). Dos avaliados, 46,9% realizavam atividade física na escola com frequência de 1 a 2 x semana, sendo o futebol o esporte mais prevalente em ambos os sexos. As atividades praticadas fora da escola foram similares às da escola, diferenciando em andar de bicicleta e prática de dança (ballet, jazz) nas adolescentes. A frequência média foi de 3 x semana com duração de 1 a 3 h. A permanência desses adolescentes em frente à TV e o computador foram de 80% e 47,5%, respectivamente. Entre os avaliados, 50% referiram consumir algum alimento enquanto assistem TV. Os alimentos mais citados foram: bolacha recheada, salgadinho, suco, leite, refrigerante, balas e outras guloseimas. Conclusão: Hábitos sedentários contribuem na diminuição do gasto calórico diário, influenciando no estado nutricional e no perfil lipídico dos adolescentes. Assim, programas de intervenção nutricional e incentivo a mudanças no estilo de vida se tornam cada vez mais importantes na população jovem.

PS-26-096

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E NUTRICIONAL DE JOGADORES DE FUTEBOL JUVENIL

MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES; AMÉLIA DELFINO DE OLIVEIRA; KÊNIA MACHADO ALMEIDA; LUCIMAR ALMEIDA MELO; SÔNIA LUZIA CAIXETA; NILCE MARIA SILVA CAMPOS COSTA

Instituição: Universidade Católica de Goiás**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A composição corporal em futebolistas indica o estado nutricional e efeitos do treinamento físico. O gasto energético dos treinos e competições requer o consumo de uma dieta balanceada para favorecer a saúde e o desempenho. Este trabalho teve por objetivo caracterizar o perfil antropométrico e nutricional de jogadores de futebol juvenil de um time do interior de Goiás. A amostra foi constituída por 24 jogadores com idade entre 16 e 17 anos. A avaliação antropométrica foi realizada através de peso, estatura (VIERA et al. 2007) e estimativa da porcentagem de gordura corporal através da somatória das pregas cutâneas peitoral, abdominal e da coxa (POLLOCK, 1980). A análise da adequação da ingestão de energia, macronutrientes, cálcio e ferro foi realizada por meio de dois recordatórios de 24 horas, utilizando-se o Programa de Apoio à Nutrição - Nutwin - versão 1.5. Os dados foram analisados por meio de média, desvio padrão e coeficiente de variação através do programa Excel for Windows, versão 2003. Os resultados obtidos mostraram que os futebolistas apresentaram porcentagem de gordura corporal média de $10,03 \pm 2,14$. O consumo de carboidratos ($5,05 \text{ g/Kg} \pm 2,31$) foi inferior ao recomendado, enquanto a ingestão de proteína ($1,38 \text{ g/Kg} \pm 0,53$) e lipídeos ($0,92 \text{ g/Kg} \pm 0,27$) aproximou-se aos valores sugeridos para atletas de *endurance* (SBME, 2003). O valor energético ($34,13 \text{ kcal/Kg} \pm 11,84$) apresentou grande variabilidade entre os jogadores. Quanto à ingestão de ferro, o índice de adequação (165,36%) apresentou-se superior às DRI (2001) e o de cálcio não atingiu 50% da recomendação. Apesar da composição corporal dos futebolistas estar adequada, a baixa ingestão de carboidratos e cálcio remete a necessidade de uma intervenção dietética a fim de favorecer a competitividade em campo.

PS-26-097

CONSUMO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS POR PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO FREQUENTADORES DE ACADEMIAS DE GINÁSTICA NA CIDADE DE SÃO PAULO

TAMARA EUGENIA STULBACH; CARLA REGINA SOUZA; LUCIANE CANHA SILVA; MIRIAM PINTO; SÂMARA HIRANO

Instituição: centro univeristario sao camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Ultimamente a procura por uma vida saudável, estética e performance vem submetendo aos indivíduos a elevadas restrições calóricas, ao consumo de suplementos nutricionais e ao excesso de exercícios físicos. Com isto, cresce significativamente o número de alunos frequentadores de academia que usam suplementos alimentares, sem se atentarem aos substanciais riscos que podem promover a saúde. Objetivo: caracterizar o estilo de vida dos consumidores de suplementos nutricionais praticantes de musculação. Métodos: Foram avaliados 198 questionários aplicados em praticantes de musculação em 3 academias de grande porte da cidade de São Paulo. Resultados: A amostra foi composta por 133 (67,2%) homens e 65 (32,8%) mulheres, com faixa etária variando entre 17 anos e 52 sendo que destes (51,5%) encontram-se entre 20 e 29 anos e 51,0% possuíam nível superior. Entre os entrevistados 78 (39,45%) relataram utilizar algum tipo de suplemento, sendo 67 (85,9%) de homens e 11 (14,1%) de mulheres. Entre os suplementos utilizados percebeu-se que 69 (61,1%) foi do tipo protéico, 20,3% repositores energéticos, 11,5% aminoácidos de cadeia ramificada e 7,1% consomem outros alimentos com fins específicos para praticantes de atividade física. Constatou-se que a recomendação para utilização destes suplementos em 27,3% dos casos partiu de um educador físico, 22,7% de amigos e colegas, 8,0% da própria decisão, 11,4% de fisiologistas ou médicos, 5,7% através da mídia e 18,2% de nutricionistas. Sobre as alterações observadas após o consumo de suplementos 50,5% dos entrevistados relataram aumento de massa magra enquanto que 26,7% indicaram melhora do rendimento e da performance.

PS-26-098

ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS NÍVEIS DE INFORMAÇÃO SOBRE SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL DOS ALUNOS FORMANDOS EM NUTRIÇÃO

DANIELLE LUZ GONÇALVES BARROS; PEDRO VINICIUS SILVA FREIRE FONSECA; DILSON THOMAS FONSECA; MARIA CLARA SILVA GOERSCH

Instituição: Universidade Católica de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A cada semestre, dezenas de estudantes estão concluindo o curso de Nutrição e inchando o mercado de trabalho, que, apesar de ser amplo, requer cada vez mais que o profissional seja qualificado e criativo. Objetivo: Analisar o grau de informação e conhecimento que os alunos formandos do curso de nutrição têm em relação à suplementação nutricional; Metodologia: Participaram da pesquisa 134 universitários formando de 5 instituições do Distrito Federal. Foi aplicado um questionário contendo 40 proposições sobre repositores hidroeletrólítico e energéticos, alimentos protéicos, alimentos compensadores, aminoácido de cadeia ramificada, carnitina, cafeína, Beta-Hidroxi, Beta -Metilbutirato, ácido linoléico conjugado e creatina. Foi perguntado se eram oferecidas disciplinas que abordassem esses temas. Para a análise estatística foi utilizada a Análise Descritiva e Teste de Sensibilidade, calculados no Statistical Package for Social Sciences - SPSS 10.0 para Windows. Resultados: Repositores hidroeletrólíticos a universidade A teve 295 de acertos, B 47%, C 34%, D 27% e E 30%; repositores energéticos: A 30%, B 39%, C 51%, D 13%, E 28%; Alimentos protéicos: A 38%, B 48%, C 46%, D 33% e E 45%; Alimentos compensadores: A 5%, B 25%, C 32%, D 33% e E 20%; BCAA: A 30%, B 33%, C 31%, D 19% e E 17%; Carnitina: A 62%, B 29%, C 34%, D 26% e E 12%; cafeína: A 25%, B 29%, C 32%, D 17% e E 18%; B -HMB A 7%, B 7%, C 12%, D 10% e E 5%; CLA: A 13%, B 14%, C 28%, D 14% e E 12%; Creatina: A 34%, B 21%, C 41%, D 28% e E 23%. Disciplina oferecida e cursada por 21%, oferecida, mas não cursada por 42% e não oferecida a 37%. Em relação às respostas: 27% foram coincidentes, 20% não foram coincidentes e 53% demonstraram conhecimento insuficiente. Conclusão: Considerando a média de respostas coincidentes, o nível de conhecimento e de informação foi insatisfatório. Três instituições oferecem regularmente a disciplina que aborda suplementação nutricional e 2 instituições não oferecem a disciplina regularmente.

PS-26-099

AValiação Dietética e Composição Corporal de Jogadores de Futebol Profissional do Nacional Futebol Clube de Manaus/AM

SANDRA TRINDADE NUNES; MARTA LEITÃO KIMAK; VIVIANE MARINHO DE SOUSA; BELLA LÚCIA BORGES COLLYER; GLEUDE PIMENTEL ARCANJO

Instituição: UNIP-UNIVERSIDADE PAULISTA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Uma alimentação adequada, o treinamento e as condições de saúde são fundamentais para uma boa performance esportiva. As demandas energéticas em treinamentos e competições de nível profissional exigem que os atletas ingiram uma dieta rica em carboidratos e adequada em energia, vitaminas e minerais. O presente estudo avaliou a ingestão dietética e a composição corporal de jogadores de um time de futebol profissional. A pesquisa descritiva e transversal foi constituída de 18 jogadores voluntários do gênero masculino. No diagnóstico preliminar do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC). A composição corporal foi avaliada mediante a bioimpedância elétrica, e para estimar o consumo energético e de macronutrientes foi utilizado o recordatório de 24 horas de 3 dias alternados, sendo um dia de final de semana. Os resultados do IMC mostraram que 94,5% dos jogadores encontravam-se eutróficos, no entanto, o nível médio de gordura corporal encontrado foi de 16,17%, sendo superior ao parâmetro médio de 13,7% indicado para jogadores de futebol (GUERRA, 2000). O consumo médio estimado de energia ingerida foi de 2.333 Kcal, sendo 58,30 de carboidratos, 23,96% de lipídeos e 17,74% de proteínas. A ingestão de energia se mostrou abaixo das recomendações, com baixo consumo de carboidratos e excesso de proteínas. Diante do exposto sugere-se a implementação de medidas efetivas de intervenção, acompanhamento e educação nutricional direcionadas para este esporte, considerando que a correção dos desvios nutricionais encontrados poderá vir a contribuir significativamente para uma melhor performance destes jogadores de futebol profissional.

PS-26-100

AValiação da Qualidade de Vida dos Estudantes da Área de Saúde da Universidade Católica de Brasília

DANIELLE LUZ GONÇALVES BARROS; CARLOS EDUARDO NEROSKY; CESAR ROBERTO SILVA; MARIA CLARA SILVA GOERSCH

Instituição: Universidade Católica de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Devido a modernização tecnológica, uma gama de produtos industrializados oferecidos a população, trazendo benefícios e alguns riscos a saúde, influenciando no estilo de vida e que a alimentação e atividade física são importantes para a qualidade de vida, todo profissional da área de saúde deve ter uma conduta saudável. Objetivos: Analisar os hábitos de vida dos estudantes de Nutrição, Medicina e Educação Física da Universidade Católica de Brasília. Metodologia: Foi elaborado um questionário pelo próprio autor, o mesmo continha 31 perguntas com 27 questões fechadas e 4 questões abertas, divididas em 4 subtítulos: dados pessoais, sobre hábitos de vida, prática de exercícios físicos e alimentação. A amostra foi composta por 150 alunos matriculados nos cursos de Nutrição, Medicina e Educação Física e o trabalho de campo ocorreu durante o 2º semestre letivo de 2006. Para a análise dos resultados foi utilizado o software SSPS 10.0 for Windows e excel, e os resultados foram apresentados na forma de frequência percentual. Resultados: Percentual de estudantes que acreditam que seus hábitos de vida servirão de exemplo para seus pacientes e/ou clientes: Educação Física: 60%; Medicina: 50% e Nutrição: 56%. O mais importante para se alcançar hábitos de vida saudáveis: Medicina: Dieta balanceada: 36,1%; Não fumar: 20,2%; Não ingerir bebidas alcoólicas: 9,2%; exercícios físicos regulares: 34,5%; Nutrição: dieta balanceada: 46,5%; Não fumar: 14,9%; não ingerir bebidas alcoólicas: 13,9%; exercícios físicos regulares: 24,8%; Educação Física: dieta balanceada: 26,7%; Não fumar: 17,1%; Não ingerir bebidas alcoólicas: 12,4%; exercícios físicos regulares: 43,8%. Conclusão: Mudanças significativas devem ocorrer nesta área, pois o profissional da saúde é, e sempre será modelo para os demais membros da sociedade, querendo ou não, hábitos de vida errôneos podem ser associados, sobretudo a falta de preparo e ao desconhecimento desses profissionais.

PS-26-101

PERCEPÇÃO DO ENTENDIMENTO DO CONCEITO DE SUPLEMENTOS DE VITAMINAS E MINERAIS POR GRADUANDOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA

MARIA CLARA SILVA GOERSCH; DANIELLE LUZ GONÇALVES BARROS; CESAR ROBERTO SILVA

Instituição: Universidade Católica de Brasília

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: devido às novas descobertas científicas, modernização da indústria, acesso da população aos suplementos vitamínicos, publicação das DRI's, atualização da legislação brasileira e inserção do nutricionista neste contexto é premente o mesmo saber diferenciar suplemento vitamínico de medicamento a base de vitaminas. Objetivo: verificar o conhecimento dos estudantes de Nutrição sobre a legislação de suplementos vitamínicos e ou minerais e medicamentos a base de vitaminas e ou minerais. Metodologia: Foi elaborado, um questionário adaptado de Bragança e Araújo (2005), para verificar o conhecimento dos formandos sobre a finalidade, importância, legislação e uso dos suplementos vitamínicos e/ ou minerais, e a diferença entre os mesmos e medicamentos a base de vitaminas. O questionário foi aplicado aos alunos do 7º semestre do curso de Nutrição. O critério de inclusão foi à escolha do semestre em que os alunos já tivessem um conhecimento prévio sobre o assunto. Os critérios de exclusão foram a não concordância com o termo de consentimento e dados incompletos. Foram aplicados 82 questionários e o preenchimento dos mesmos foi realizado em sala de aula no período de 15 a 22 de setembro de 2006, destes foram excluídos 12 por apresentar dados incompletos. A amostra corresponde a (N= 66) dos alunos deste curso que está no semestre analisado nesta pesquisa. Para a análise dos resultados foi utilizado o software SPSS, 10.0 for Windows. Resultados: Os resultados da pesquisa referente ao parâmetro utilizado pela legislação nacional para ingestão de vitaminas e minerais, 81,8% dos estudantes responderam que são as DRI's, 13,6% responderam que é a RDA e 4,5% responderam que é a IDR; 15,2% dos estudantes afirmaram ter conhecimento sobre a legislação nacional e em torno de 60% não souberam afirmar o que é um medicamento a base de vitaminas e ou minerais. Conclusão: Fica evidente o desconhecimento por parte da maioria dos estudantes quanto à legislação nacional sobre o assunto.

PS-27-087

ADEQUAÇÃO DIETÉTICA DE ADULTOS COM EXCESSO DE PESO E BAIXO NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA ATENDIDOS EM UMA USF (BOTUCATU/SP)

GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; ÉRICK PRADO OLIVEIRA; NAILZA MAESTÁ; PAULA MANZOLI; ANA ELISA MADALENA RINALDI; DAMIANA TORTORELI PIERINI; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: CeMENutri-Faculdade de Medicina de Botucatu UNESP**Ag.Financiadora:** CNPQ/FAPESP/CAPEs**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O conhecimento da adequação dietética e nível de atividade da população faz parte das recomendações da Organização Mundial de Saúde e do Ministério da Saúde Brasileiro na estratégia de prevenção das DCNT. **Objetivo:** Avaliar a adequação do consumo alimentar de macronutrientes, fibras, gorduras saturadas, poliinsaturadas, monoinsaturadas e colesterol de uma amostra populacional urbana do Município de Botucatu/SP. **Metodologia:** Foram avaliados 115 voluntários (29 homens e 86 mulheres), com idade $54,3 \pm 10,9$ anos e índice de massa corporal $29,13 \pm 5,04$ kg.m⁻². Os dados alimentares foram realizados pelo recordatório de 24 horas e analisados pelo Software NutWin® 2.5. O Physical Activity Level (PAL) foi realizado por meio do Questionário Internacional de Atividade Física e classificado de acordo com o Institute of Medicine/Food and Nutrition Board (2002) que considera sedentário PAL <1,39. Para os cálculos de adequação de macronutrientes e fibras alimentares foram utilizados os valores de Acceptable Macronutrient Distribution Range, para gordura saturada, poli, mono e colesterol utilizou-se como referência os valores propostos pela I Diretriz Brasileira de Síndrome Metabólica. Foram aplicadas as análises descritivas e o teste t de Student para verificar diferenças entre os sexos. Resultados: Observou-se que 10% dos homens e 17% das mulheres consomem calorias acima da adequação, sendo que os lipídios totais, gorduras saturadas e poliinsaturadas apresentam-se com ingestão elevada em 32%, 24% e 33%, respectivamente, enquanto que o consumo de gordura monoinsaturada esteve abaixo do recomendado em 100% dos indivíduos. Em relação às fibras alimentares os homens e as mulheres > 51 anos consomem abaixo do adequado (16% e 41%, respectivamente). Dos nutrientes consumidos somente as calorias totais, CHO e proteína mostraram diferenças ($p < 0,01$) entre os sexos. Os indivíduos foram classificados como sedentários com PAL de 2,1/sem ou 0,3/dia, sem diferenças entre os sexos. **Conclusão:** Estes resultados revelam dados de inadequação alimentar associados ao excesso de peso e ao sedentarismo que estão inseridos no contexto das evidências relacionadas ao aumento das DCNT e passíveis de atenção primária pela MEV.

PS-27-088

PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA, ESTADO NUTRICIONAL E FREQUÊNCIA ALIMENTAR DE VISITANTES DURANTE UM EVENTO EM PARQUE NO MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

JULIANA MASAMI MORIMOTO; DEBORA PEREIRA DOS SANTOS; LARISSA AGUIAR SILVA; LARISSA YURI UENO; ALESSANDRA C SANGREGORIO PEREIRA; NATALIA BASTOS; IRLÁ FERREIRA SANTOS; DANIELA MARIA ALVES CHAUD

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Evidências científicas relacionam atividade física e alimentação adequadas à prevenção primária e secundária de morte prematura. **Objetivo:** Identificar a prática de atividade física, estado nutricional e frequência alimentar de visitantes durante o evento “Caminhada do Coração” em um parque no município de São Bernardo do Campo. **Materiais e métodos:** Estudo epidemiológico observacional do tipo transversal realizada em um parque no município de São Bernardo do Campo, durante evento denominado “Caminhada do Coração” para conscientização da população sobre os fatores de risco cardiovasculares. A amostra foi composta por 30 indivíduos, 11 do sexo masculino e 19 do sexo feminino, com idade de 20 a 88 anos. Foram medidos peso, altura (para cálculo do índice de massa corporal) e circunferência abdominal. Resultados: A amostra foi constituída por 20 adultos e 10 idosos. O acúmulo de gordura abdominal foi extremamente freqüente nas mulheres. Observou-se sobrepeso em 43% dos idosos do sexo feminino e 33% do masculino. Nos adultos, o excesso de peso foi diagnosticado em 54% das mulheres e 56% dos homens. A caminhada foi a atividade física mais referida pelo grupo estudado. Verificou-se que todos os idosos alimentavam-se antes da prática de atividade física, e entre os adultos do sexo masculino apenas a metade tinham a mesma prática alimentar. Quanto à alimentação depois da atividade física, os adultos de ambos os sexos o faziam e entre os idosos, 43% das mulheres e 67% dos homens não tinham esta prática. O consumo de água não era feito pela maioria dos adultos e idosos, de ambos os sexos, estudados. A maioria da amostra estudada teve consumo de frutas, verduras, legumes e leite e derivados nas quantidades recomendadas pelo Guia Alimentar Brasileiro. **Conclusão:** A maioria da amostra estudada relatou prática regular de atividade física e consumo de alimentos protetores para doenças crônicas em quantidades recomendadas. Porém a maioria das mulheres apresentou acúmulo de gordura abdominal e grande percentual de idosos e adultos apresentou excesso de peso. Observa-se a importância de eventos desta natureza para orientação da população participante em relação a importância da prática de atividade física e de uma alimentação equilibrada.

PS-27-089

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS DE FAMÍLIAS DE BAIXA RENDA FREQUENTADORAS DE UMA FUNDAÇÃO

PATRICIA NAVARRO LEMES; LUCIA MARIA BOTELHO CABRAL; TATIANA SILVA OLIVEIRA; RENATA FURLAN VIEBIG

Instituição: Centro Universitário São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: Devido a transição nutricional no Brasil, a desnutrição infantil e o excesso de peso coexistem e constituem um problema de Saúde Pública. **OBJETIVO:** Avaliar o Estado Nutricional de meninos e meninas, com idade entre 7 e 10 anos, de famílias de baixa renda, frequentadoras de uma Fundação da Zona Norte de São Paulo, que estimula a prática de atividade física. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Analisamos o estado nutricional de 68 crianças. Foram coletadas as variáveis antropométricas: peso, estatura, circunferência do braço, pregas cutâneas tricipital e subescapular. Os indicadores de Peso/Idade, Estatura/Idade e IMC/Idade foram avaliados segundo NCHS (2000). Estimamos o percentual de gordura corporal por meio das equações de Boileau et al (1984) e Slaughter et al (1988), sendo os resultados classificados por Deurenberg et al (1990). **RESULTADOS:** Das 68 crianças estudadas, 45,6% eram do gênero feminino e 54,4% do masculino. As crianças praticavam diferentes atividades físicas diariamente, por cerca de 1 hora. Foram encontrados os seguintes valores antropométricos médios: 30,6kg - peso, 134,1cm - altura, 16,9kg/cm² - IMC e 19,6cm - circunferência do braço. Os valores médios de pregas cutâneas tricipital e subescapular foram superiores no gênero feminino, sendo 10,9 e 7,3 mm, ante 10,4 e 6,8 mm. Constatamos que 16,1% das meninas e 13,5% dos meninos estavam com sobrepeso (acima do percentil 95), o IMC/Idade. A prevalência de meninas com baixo peso foi maior que nos meninos, sendo 3,2% e 2,7%, respectivamente. A prevalência de meninas com percentual de gordura abaixo do adequado foi alta, sendo 25,8% segundo Boileau et al (1984) e 38,7% por Slaughter et al (1988). Dos meninos, 13,5% apresentaram percentual de gordura acima do adequado por Boileau et al (1984), e 10,8% por Slaughter et al (1988). Verificou-se que das meninas com IMC adequado, 28% estavam com percentual de gordura abaixo do adequado, segundo Boileau et al (1984), e segundo Slaughter et al (1988), 44% estavam abaixo do adequado. Dos meninos com IMC adequado, por Boileau et al (1984), 16,1% estavam abaixo do adequado e por Slaughter et al (1988), 25,8%. **CONCLUSÃO:** O estudo mostrou que dentre as crianças avaliadas, embora eutróficas em sua maioria, muitas apresentaram baixo percentual de gordura corporal, especialmente as meninas, segundo ambos os métodos empregados.

PS-27-090

AValiação ANTROPOMÉTRICA DE ADOLESCENTES JOGADORES DE BEISEBOL E SOFTBOL

ADRIANA LANGONE; ADRIANA MAYUMI ONO; NIVEA MARIA COLA; LIDIANE OLIVEIRA; RENATA FURLAN VEIBIG

Instituição: Centro Universitário São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O Beisebol, esporte abordado nesse estudo, é de gênero coletivo, utiliza taco e bola e tem como objetivo marcar mais pontos através dos arremessos. Este esporte chegou ao país juntamente com a imigração japonesa e é bastante difundido no exterior. O Softbol, o qual se utiliza dos mesmos princípios do Beisebol com pequenas diferenças no tamanho da bola, no tamanho do campo, o número de *innings* que passam a ser sete e os arremessos que são feitos de baixo para cima e é mais praticado por mulheres. A adolescência é uma fase que há mudanças nos hábitos alimentares, tendo como alimentos preferidos os ricos em gordura saturada, colesterol além de guloseimas, tornando-se importante a avaliação do consumo alimentar dessa população especialmente no caso de jovens desportistas e atletas. **Objetivo:** Verificar o estado nutricional e a frequência do consumo de guloseimas de adolescentes jogadores de Beisebol e Softbol de um clube do município de São Paulo. **Métodos:** O presente estudo foi realizado com 15 adolescentes, de ambos os sexos, com idade entre 10 e 19 anos. Aplicou-se um questionário de frequência alimentar e foram tomadas medidas antropométricas de cada participante do estudo. Foram calculados o Índice de Massa Corpórea - IMC e o percentual de gordura corporal dos desportistas, avaliando-se o consumo de guloseimas. **Resultados:** Foram estudados 15 jogadores, sendo 47% meninos e 53% meninas, com idades médias de 12,0 anos (DP=1,2) e 12,0 (DP=1,0), respectivamente. A maioria dos jogadores encontrava-se na faixa de eutrofia segundo o indicador IMC/idade. Porém, verificou-se que 42,9% dos desportistas apresentavam valores de percentual de gordura acima do adequado, especialmente as meninas (53,3%). Em relação ao consumo alimentar, nota-se um grande consumo semanal de refrigerantes tanto para meninas (88%) quanto para meninos (57%), mas o consumo diário destas bebidas foi maior para os meninos (29%) em relação às meninas (13%). Produtos vendidos em cantinas tiveram um destaque na alimentação dos jogadores, sendo que 75% das meninas e 71% dos meninos consumiam estes alimentos semanalmente. **Conclusão:** Embora sejam praticantes de atividade física com enfoque na prática do esporte por lazer e não por competição, os jogadores estudados apresentaram percentuais de gordura elevados, além de um consumo alimentar inadequado, mostrando que é importante um trabalho conjunto de nutricionista e educador físico.

PS-27-091

EVOLUÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE NADADORES DE ELITE EM PREPARAÇÃO PARA A COMPETIÇÃO PAULISTA DE NATAÇÃO

GABRIEL CARVALHO DEGIOVANNI; MONIKE RIBEIRO GARLIPP; RAFAEL DEMINICE; MARIANA PEREIRA NOBREGA; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: FMRP / USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Estimativas da composição corporal são utilizadas para alcance do peso desejado e avaliação dos efeitos do treinamento. Além disso, mudanças na composição corporal em atletas de alto rendimento podem influenciar no desempenho competitivo. Objetivo foi verificar a mudança na composição corporal de nadadores de elite, do início da temporada de preparação à véspera da competição em ambos os sexos, utilizando diferentes métodos e sua relação com a performance. Foram estudados 15 nadadores e 10 nadadoras, idades entre 17 e 25 anos com relação à composição corporal pelos métodos Bioimpedância elétrica (BIA) e pregas cutâneas (PC), em duas etapas: início do período de treinamento (I) e pré-competição (F). A porcentagem de massa magra (MM) foi calculada através da BIA e a porcentagem de gordura corporal (MG) através da BIA e PC. O tempo alcançado pelos nadadores na competição foi utilizado como parâmetro de performance. Não houve correlação entre os dois métodos utilizados para avaliação. A BIA mostrou que 70% das mulheres e apenas 13,4% dos homens estavam com a MG inadequada no período I. Pela PC, os homens também apresentaram menor inadequação de MG (6,7%) que as mulheres (40%) no mesmo período. Observou-se um aumento significativo ($p < 0,05$) na MM para as mulheres no período F ($I = 78,22 \pm 2,96$ e $F = 80,64 \pm 2,49$) utilizando o método de BIA e uma significativa diminuição na MG por BIA ($I = 24,10 \pm 3,07$ e $F = 22,72 \pm 2,13$) e por PC ($I = 24,10 \pm 3,07$ e $F = 22,72 \pm 2,13$). Entretanto, correlação foi encontrada da performance com a variação de MM ($r = 0,66$) e MG ($r = -0,66$) apenas para os homens, diferente do encontrado para as mulheres. Conclui-se que a composição corporal das mulheres é mais sensível ao treinamento quando comparado com os homens, pois submetidas ao mesmo tipo e período de treinamento, mostraram perda significativa na MG e aumento da MM. No entanto, variações na composição corporal induzida pelo treinamento parecem influenciar a performance competitiva apenas nos atletas no sexo masculino.

PS-27-092

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM CONJUNTO COM PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA COMO ESTRATÉGIA PARA CONSTRUÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS - MARINGÁ (PR)

FLAVIA AULER; MAYARA FRANZOI MORENO; REBECCA LOUISE GREENWOOD

Instituição: Pontifícia Universidade Católica do Paraná**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A adoção da alimentação adequada e a prática da atividade física regular como parte integrante da rotina diária tem sido muito estimulada. Porém a alimentação deve ser equilibrada quando aliada aos exercícios para manter a saúde. Objetivo: De acordo com esta premissa, este projeto de extensão foi desenvolvido em parceria entre a PUCPR (Câmpus Maringá) e a Academia Físico & Forma, com o objetivo de diagnosticar o hábito alimentar dos frequentadores. Metodologia: Este projeto constituiu-se da aplicação (entrevista) de um questionário estruturado (Como está sua alimentação?) elaborado pelo Ministério da Saúde. Resultados: Os resultados dos questionários ($n=62$) mostraram predomínio do sexo feminino (63%), com idade média de $31,2 \pm 12$ anos, constituindo-se de uma população de adultas jovens. Quanto à pontuação geral percebeu-se que apenas 15% da amostra tiveram superioridade quanto aos pontos negativos em relação aos positivos. Porém quando avaliadas as questões separadamente observou-se que entre os pontos positivos estavam: 95% utilizam óleo vegetal, 90% não fazem acréscimo de sal à comida pronta, 80% consomem leguminosas com frequência, 79% retiram a pele do frango e da gordura aparente, 77% consomem proteínas adequadamente, 69% demonstra raro consumo de álcool, 64% tem baixo consumo de frituras, embutidos, doces e balas, 62% consomem frutas ou sucos de fruta natural adequadamente e 53% têm adequado consumo de água. Em relação aos pontos negativos 74% consomem inadequadamente alimentos fontes de carboidratos simples. 72% trocam refeições por lanches e 54% não possuem bom consumo de verduras e legumes. Conclusão: Assim, entre as doze questões, foram obtidas nove questões com avaliação positiva, enquanto que apenas três foram negativas. Porém estas três questões são preocupantes, pois são as verduras que possuem os micronutrientes. Na verdade, praticantes amadores não necessitam de uma dieta especial, desde que tenham uma alimentação equilibrada e adequada ao sexo, idade, atividade física e de lazer.

PS-27-093

AVALIAÇÃO DO CONDICIONAMENTO FÍSICO A PARTIR DA INTER-RELAÇÃO DA AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA, ANÁLISE DO COMPORTAMENTO E FREQUÊNCIA ALIMENTAR E METODOLOGIAS DE MELHORA DE PERFORMANCE DOS BOMBEIROS DE ARARAS/ SP: UM PROJETO DE AÇÃO SOCIAL

SYLVIA HELENA VILLELA; PAULO HENRIQUE CANGIOLIERI; LARISSA FONTANA; MARCELA MATSUNAGA

Instituição: Centro Universitário Herminio Ometto - UNIARARAS**Ag.Financiadora:** CENTRO UNIVERSITÁRIO HERMÍNIO OMETTO - UNIARARAS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A alimentação, a nutrição e a prática de atividade física constituem requisitos básicos para promoção e proteção da saúde, favorecendo a qualidade de vida e cidadania. Objetivos: Realizar com 32 bombeiros, de 26 e 40 anos, no período de 10/03/2006 a 25/01/2007: 1) avaliação antropométrica (IMC, ICQ, PI e %G), resistência muscular localizada (RML) e resistência aeróbia (VO2 máx); 2) avaliação do comportamento e frequência alimentar, através de questionário estruturado com questões fechadas. Resultados: 8% eram hipertensos; 52% apresentavam riscos de doenças crônico-degenerativas em órgãos vitais; 50% estavam com sobrepeso e 12% eram obesos; 60% estavam fora dos padrões de peso ideal; 47% estavam com gordura em excesso; 33% apresentavam VO2 máx abaixo da média. O item 2 verificou que 37% dos bombeiros realizavam o almoço em até 10 minutos; 52% se consideravam de moderadamente ansioso a extremamente ansioso; 85% se consideravam de muito a bem confiante em relação ao grau de confiança que vai conseguir mudar os hábitos alimentares comendo de forma mais saudável. Em relação à frequência alimentar: 87% consumiam alimentos na forma de frituras semanalmente; 50% consumiam frutas semanalmente; 48% e 39% consumiam temperos prontos diariamente e semanalmente, respectivamente. Após dez meses de treinamento físicos supervisionados e aulas de educação alimentar e nutricional, fez-se a 2ª avaliação (25/01/2007), tendo como resultados obtidos no item 1 reduções de: 2% do nº de hipertensos; 9% no ICQ, que indica os riscos de doenças crônico-degenerativas em órgãos vitais; 12% na incidência de bombeiros com sobrepeso; 4% de obesos; 17% de bombeiros com gordura em excesso. A de se considerar que 20% dos bombeiros passaram a ter seu peso ideal. Além disso, 15% dos bombeiros melhoraram a taxa de VO2 máx, tornando-a dentro da normalidade. No item 2 constatou que o tempo de refeição, a% dos que consideravam ansiosos e o grau de confiança em si para modificar os hábitos alimentares não se modificaram. O consumo de frutas passou para 52% diariamente e 48% semanalmente; consumo de frituras e temperos prontos manteve-se como da 1ª avaliação. Conclusões: Há uma estreita relação entre o comportamento alimentar adequado e a melhoria na avaliação antropométrica dos bombeiros. Há necessidade de acompanhamento efetivo da alimentação dos bombeiros dentro e fora do quartel, bem como um trabalho psicológico para mudança no comportamento pessoal.

PS-27-094

CONSUMO ALIMENTAR E PERFIL ANTROPOMÉTRICO DA EQUIPE CAMPEÃ PAULISTA DE FUTEBOL FEMININO DE CAMPO

EVELISE BOLIANI; MARCELA SILVA CALSA; ANA CAROLINA TEDRUS; MAYUMI AKIBA; GEIZI VAZ; FÁBIO LERA ORSATTI; LEONE ANTÔNIO SIMONETTI; NAÍLZA MAESTÁ

Instituição: Faculdade Integradas - UNIFAC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A nutrição e a composição corporal são aspectos fundamentais para que o jogador de futebol tenha bom desempenho. Objetivo: Avaliar o consumo alimentar e perfil antropométrico das jogadoras profissionais da equipe campeã paulista de futebol feminino de campo. Metodologia: Fizeram parte do estudo 18 atletas profissionais do time de futebol feminino de Botucatu (21,8±3,5 anos). Foi avaliado consumo alimentar (recordatório de 24 h) e a composição centesimal dos nutrientes foi calculado pelo Programa de Nutrição NutWin 2.5 (Anção et al, 2002), comparadas com a recomendação proposta pela Dietary Reference Intake (2002). Foram aferidos peso corporal (balança plataforma) e estatura (estadiômetro fixo à parede) para cálculo do índice de massa corporal (IMC). Circunferências (fita métrica inextensível) e dobras cutâneas (adipômetro CESCORF) foram utilizadas para cálculo do percentual de gordura corporal (Jackson & Pollock, 1980) e da massa muscular (Lee et al., 2000). Utilizou-se estatística descritiva para análise dos valores médios e percentuais dos parâmetros analisados. Resultados: O consumo alimentar médio se mostrou inadequado para a maioria dos nutrientes, sendo que a ingestão protéica (18±9%) e a lipídica total (34±12%) se mantiveram dentro dos limites recomendáveis, somente o consumo dos ácidos graxos saturados (11±4%) apresentaram-se acima da recomendação, com percentual de inadequação de 57%. O consumo glicídico (48±9%), ácidos graxos mono (12,6±5%) e poliinsaturados (5±2%), fibras (15,5±8,7g) e cálcio (756,7±332,5mg) estavam abaixo da recomendação, com percentual de inadequação de 20%, 45%, 53%, 40% e 24%, respectivamente. Em relação à composição corporal, os valores médios do peso, estatura e IMC foram 58,9±7,6kg, 1,63±0,06 e 22,1±1,9 kg/m², respectivamente. Tanto o percentual médio de gordura (15,5±4,4%) quanto o de massa muscular (39±2%) estão dentro do esperado para mulheres que praticam este tipo de esporte. Conclusão: Apesar da normalidade da massa magra e adiposa do corpo, a inadequação alimentar pode causar prejuízo no desempenho físico das atletas, havendo necessidade de acompanhamento nutricional, visando a adequação da qualidade lipídica e glicídica da dieta das jogadoras.

PS-27-095

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONSUMO ALIMENTAR HABITUAL DE ATLETAS NADADORES ADOLESCENTES DE DIFERENTES CLUBES PAULISTAS

RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO; LUCIANA GALLIMBERT LIMA; HELOISA ADJAMIAN FREITAS; LUCIANA SETARO

Instituição: Universidade Anhembi Morumbi**Sala:** FÓYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O desempenho de atletas depende, dentre outros fatores, de uma alimentação adequada e de uma composição corporal compatível à sua modalidade esportiva. O objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo alimentar habitual e a composição corporal de atletas adolescentes nadadores de ambos os sexos e de diferentes clubes paulistas. Para obtenção dos dados de consumo energético e de macronutrientes foi realizado um Recordatório Alimentar de um dia habitual e calculado no programa DietPro. A composição corporal foi avaliada por antropometria pela mensuração do peso, estatura e dobras cutâneas. A partir destes dados foram calculados o IMC e percentual de gordura, segundo Slaughter (1988). A amostra foi constituída por 19 atletas do sexo masculino e 17 do sexo feminino com faixa etária média de $15 \pm 1,7$ e $14,3 \pm 2,2$, respectivamente. Resultados encontrados para ingestão habitual dos atletas do sexo masculino foram: calorias: $3234,8 \pm 702,5$ kcal (50kcal/kg); Carboidratos: $488 \pm 93,5$ g (60,8% do VCT=7,5g/kg); Proteínas: $132,8 \pm 42,5$ (16,1%=2,1g/kg); Lipídeos $90,2 \pm 26,4$ g (25% do VCT). Para o sexo feminino: calorias $2507,5 \pm 489$ kcal (46,2kcal/kg); Carboidratos $399,4 \pm 171,9$ g (63,2% do VCT=7,4g/kg); Proteínas: $94,1 \pm 38,6$ g (14,8%=1,7g/kg); Lipídeos: $71,3 \pm 19,1$ (22,2% = 1,3g/kg). A composição corporal dos atletas apresentou valores medianos de IMC=22,2 kg/m² e gordura corporal de 15,9% para os meninos e de 21 kg/m² e 23,9% para as meninas, ambos encontrando-se acima do esperado considerando a fase de treinamento. Quando os dados de ingestão foram comparados com as Diretrizes da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte, verificamos que, quanto às calorias totais e lipídios, a ingestão estava adequada, enquanto que proteínas estavam acima das recomendações. Em relação aos carboidratos, apesar do percentual está dentro do recomendado, o consumo em g/kg/d estava abaixo das necessidades estimadas, considerando que são atletas com alta demanda energética diária. Conclui-se da necessidade de um acompanhamento individualizado que considere as necessidades diárias destes atletas para que seja obtido o máximo desempenho no esporte

PS-27-096

CONSUMO DE SUPLEMENTOS E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ADOLESCENTES PRATICANTES DE EXERCÍCIOS FÍSICOS EM ACADEMIAS

CARLOS ALBERTO SIMEÃO JÚNIOR; JACQUELINE PONTES MONTEIRO; MARIA DE LOURDES PIRES BIANCHI

Instituição: Centro Universitário Moura Lacerda - UNESP-FCFAR**Sala:** FÓYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Atualmente, a maioria dos adolescentes freqüenta as academias de ginástica pelos fatores estética e aparência física, nos quais o alto consumo de suplementos e o uso de esteróides anabolizantes são evidentes. Esse consumo se fortaleceu devido ao grande aumento no número de academias e ao lançamento de diversos suplementos no mercado, voltados à musculação e aos esportes que exigem desempenho máximo. Este estudo teve como objetivo avaliar a composição corporal, o consumo de suplementos esportivos e o uso de esteróides anabólicos em adolescentes com faixa etária entre 15 a 19 anos de idade, praticantes de exercícios físicos em academias da cidade de Ribeirão Preto - SP. Destacando as principais fontes de indicação da utilização de suplementos, os principais tipos de suplementos utilizados em academias, a freqüência de adolescentes usuários de suplementos e os variados motivos pelos quais os adolescentes procuram as academias. Foram utilizados na análise, os seguintes procedimentos: registro do peso, da estatura, cálculo e análise do Índice Massa Corporal - IMC (de acordo com as variáveis de peso e altura), avaliação da composição corporal por meio de Impedância Bioelétrica e a utilização de um questionário que analisa a freqüência do uso de suplementos esportivos, esteróides anabólicos e a prática de exercícios físicos. Nos resultados obtidos, 80,0% dos adolescentes classificam-se como eutróficos, de acordo com a Organização Mundial da Saúde, de 1995. Porém, na análise do percentual de gordura corporal, verifica-se que 64% das adolescentes encontram-se em um padrão moderadamente alto de gordura, o que nos adolescentes observa-se que 11% enquadram-se como moderadamente alta e 11% na classificação alta. Os adolescentes permanecem, em média, 9,9 horas por semana dentro de uma academia, dos quais 80,0% praticam musculação e 90,0% desejam ganhar e definir sua massa muscular. Os suplementos mais consumidos foram as bebidas esportivas (63,0%) e a maior fonte de indicação foi a "por conta própria" (69,0%). O estudo mostrou que o consumo de suplementos e o percentual de gordura corporal entre os gêneros foram bastante elevados nos adolescentes avaliados em quatro academias da cidade de Ribeirão Preto - SP; despertando ainda mais o interesse pela elaboração de estudos cada vez mais voltados à temática. Assim, para que seja possível esclarecer aos consumidores, os diversos tipos, efeitos e composições dos suplementos mais vendidos no mercado, auxiliando-os na procura de uma orientação especializada para o diagnóstico da necessidade do uso desses produtos e, se for necessário, oferecer orientação para o uso correto, sempre buscando proporcionar por meio de programas de educação alimentar, um maior conhecimento sobre o conteúdo e as conseqüências de uma ingestão incorreta durante longo prazo, garantindo assim a saúde e prevenindo doenças.

PS-27-097

O USO DE SUPLEMENTOS E OS EFEITOS NA CONCENTRAÇÃO DE HOMOCISTEÍNA EM NADADORES DE ELITE

MONIKE RIBEIRO GARLIPP; GABRIEL CARVALHO DEGIOVANNI; RAFAEL DEMINICE; LIVIA MARIA CORDEIRO SIMÕES-AMBRÓSIO; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: FMRP/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução:Concentrações plasmáticas aumentadas de homocisteína estão associadas ao risco de doença cardiovascular. Alguns suplementos protéicos, usados de forma indiscriminada, contêm metionina, o aminoácido precursor de homocisteína. Objetivos:O objetivo do trabalho é avaliar o nível de homocisteína e o consumo de suplementos de nadadores de elite de Ribeirão Preto - SP em uso de suplementos protéicos. Métodos:Foram avaliados 25 atletas de ambos os sexos, com idade média de 19 anos, em período pré-competição. Com base em um questionário sobre suplementação, os indivíduos foram divididos em 3 grupos: controle (C, n = 5), energético (E, n = 11) e protéico-energético (PE, n = 9). Os valores de homocisteína foram comparados entre os diferentes grupos. Resultados:Os resultados mostram que 80% dos atletas utilizam suplementos alimentares e destes, 55% usam suplementos energéticos e 45% protéico-energéticos. Quanto à orientação para o uso do suplemento, o mais citado foi o instrutor (56%), seguido de nutricionista (16%) ou nenhuma orientação (16%). A maior parte (68%) já recebeu algum tipo de orientação de dieta, advinda principalmente de nutricionista (94%). Os valores de homocisteína mostraram-se adequados em todos atletas avaliados, não havendo diferença significativa entre os grupos. (C = $7,96 \pm 1,02$, E = $8,83 \pm 1,66$ e EP = $9,04 \pm 2,00$, $\mu\text{mol/L}$). Conclusão:A maioria dos nadadores estudados faz uso de suplemento energético e sem orientação adequada, no entanto recebem orientação de dieta do profissional capacitado para tal. Os valores de homocisteína encontraram-se na faixa de normalidade, independente do tipo de suplemento utilizado.

PS-27-098

UTILIZAÇÃO DE RECURSOS ERGOGÊNICOS POR PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO DAS ACADEMIAS DO MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ, SANTA CATARINA, BRASIL

MÁRCIA REGINA FELIPE; ELOYSA NESELO MOSIMANN; KARINA SOUTO DE VASCONCELLOS; JULIANA NECKER RUVER

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - Curso de Nutrição**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Na medida em que os atletas cada vez mais recorrem ao uso de suplementos alimentares, o indivíduo comum parece ser levado a acreditar que exercício só tem efeito se associado a algum recurso ergogênico. O intuito deste estudo foi determinar a utilização de recursos ergogênicos pelos frequentadores de academias de ginástica. Para a coleta de dados sobre os frequentadores das academias e o uso de suplementos pelos mesmos foi elaborado e validado um questionário com questões abertas e fechadas. O levantamento das academias foi realizado através do cadastro na Prefeitura Municipal e da lista telefônica. Determinou-se amostra representativa por local. Foram aplicados 367 questionários sendo que 56,13% (n=206) corresponderam ao sexo masculino e 43,86% (n=161) ao feminino e apresentaram idade média de 27,14 anos ($\pm 6,81$). Neste estudo, 56,95% dos indivíduos praticavam musculação. As atividades aeróbicas corresponderam a 30,80% da preferência esportiva. Entre os objetivos da prática de exercício destacaram-se estética, saúde e aumento de massa muscular. Quanto à utilização de suplementos, 30,79% faziam uso destes produtos, 25,06% já haviam utilizado, enquanto 44,14% afirmaram nunca ter usado. Apenas 23,89% foram orientados por médicos ou nutricionistas sobre a dose a ser ingerida, sendo que para 85,18% desses, a orientação foi dada por profissional de nutrição. Quase a metade, 49,55%, referiu seguir orientações de pessoas não qualificadas. Já 26,54% determinaram a dose a ser utilizada por meio de informações contidas no rótulo dos produtos. Daqueles que utilizavam suplementos, 93,60% afirmaram não haver observado efeito colateral ou indesejável. Verificou-se que o sexo, a escolaridade, a modalidade do exercício físico e objetivos estéticos tem importante relação com o uso destes produtos.

PS-27-099

PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM CRIANÇAS: COMPARAÇÃO ENTRE DUAS REFERÊNCIAS

AUGUSTO CÉSAR FERREIRA MORAES; ALIKA TERUMI ARASAKI NAKASHIMA; EDNA REGINA NETTO OLIVEIRA; AMAURI APDO. BASSOLI OLIVEIRA

Instituição: Universidade Estadual de Maringá (UEM)-GREPO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Indicadores associados ao sobrepeso/obesidade têm sido tradicionalmente analisados e interpretados envolvendo referenciais idealizados com base em pontos de cortes do Índice de Massa Corporal (IMC). De acordo com essas premissas, este estudo teve como objetivo comparar a prevalência de sobrepeso e obesidade entre duas tabelas de referência para crianças. A amostra foi constituída de 477 (231 meninos e 246 meninas) alunos do ensino fundamental com idade entre cinco e dez anos. Para o desenvolvimento da pesquisa foram mensuradas as seguintes variáveis antropométricas, massa corporal e estatura que foram utilizadas para o cálculo do IMC o qual, por sua vez, foi classificado segundo proposta de Conde e Monteiro (2006) e Cole et al. (2000). Utilizou-se o índice de prevalência (em frequência e percentual) e a razão de prevalência para variáveis categóricas. Os dados foram tratados pelo pacote computadorizado Statistica®, versão 6.0, nas análises de prevalência e o pacote computacional MedCalc®, versão 9.2 para o cálculo da razão de prevalência e eficiência. Os resultados demonstraram que, com base na proposta nacional de Conde e Monteiro (2006), houve uma melhor classificação nutricional das crianças, sendo 1,8% baixo peso, 68,3% eutróficos, 20,1% sobrepeso e 9,6% de obesos. Por outro lado, com base na proposta internacional de Cole (2000), a classificação foi 77,9% de eutróficos, 14% de sobrepeso e 8,1% de obesos. A razão de prevalência apontou que a prevalência de adolescentes eutróficos foi de 1,21 maior que adolescentes sobrepesados/obesos quando comparados as duas tabelas de referência. O índice de eficiência foi razoavelmente elevado, sendo 53,8% para a tabela de Conde e Monteiro. De acordo com os resultados, a tabela de Conde e Monteiro (2006), para esta amostra, apresentou uma capacidade classificatória melhor que a tabela de referência de Cole et al. (2000), provavelmente por ser elaborada com amostra brasileira e por discriminar na sua classificação baixo peso.

PS-27-100

AValiação Nutricional em Atletas de Kung Fu

LUCIANA ROSSI; SOFIA RODRIGUES; SUSAN CAMARGO; ADRIANA SANTOS

Instituição: Centro Universitário São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: O Kung Fu, é uma arte marcial milenar de origem chinesa, com sua participação referenciada nas próximas Olimpíadas de 2008. Entretanto há uma escassez de estudos antropométricos referentes a este grupo de atletas, o que pode dificultar estimativas mais fidedignas das recomendações nutricionais para alcance de um melhor rendimento **OBJETIVO:** Avaliar o perfil antropométrico e analisar o consumo alimentar para futuro direcionamento de estratégias nutricionais objetivando performance. **MÉTODOS:** Foram avaliados 9 atletas de alto nível de Kung Fu. As medidas antropométricas consistiram de avaliação de peso, altura, 9 dobras cutâneas e circunferências, além do percentual de gordura por Bioimpedância (Biodynamics 310). Para determinação da ingestão dietética, um registro de 3 dias foi empregado e posteriormente analisado pelo Programa NutWin (1,5-2002). O projeto foi previamente aprovado por um Comitê de Ética. **RESULTADOS:** Quanto à antropometria, observou-se diferenças no total de gordura e na sua distribuição corporal entre os atletas. Quanto aos macronutrientes, constatou-se principalmente um alto consumo proteico ($2,0 \pm 0,5$ g/kg peso/dia), e de carboidratos e lipídios (g/kg peso/dia), dentro das recomendações, segundo SBME (2003). **DISCUSSÃO:** A análise das dobras e circunferências apresentou-se, como avaliação duplamente indireta, mais fidedigna para traçar o perfil corporal dos atletas. A ingestão dos macronutrientes, com exceção da proteína, encontra-se adequada dentro daqueles diretrizes preconizados para atletas de alto nível competitivo, não sendo porém exclusivas para atleta de Kung Fu. **CONCLUSÃO:** O papel da nutrição é determinante para o rendimento e qualidade de vida do atleta. Portanto a partir do registro inicial deste trabalho e seus questionamentos, sugere-se a continuidade dos estudos a fim de determinar recomendações nutricionais específicas a esta população, além de avaliar inicialmente o percentual de gordura e a distribuição corporal desta gordura a fim de estabelecer um padrão de acompanhamento das alterações da composição corporal.

Temas Livres

Apresentação Pôster Simples

Nutrição Clínica

PS-25-049 a PS-25-087

PS-26-049 a PS-26-088

PS-27-047 a PS-27-086

PS-25-049

THE INFLUENCE OF CHRONIC INTAKE OF ORANGE JUICE OVER THE RESISTANCE TO INSULIN

LAYANE URZEDO RODRIGUES; THAIS BORGES CÉSAR

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - UNESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introduction: Insulin resistance is one of the major symptoms of Metabolic Syndrome and poses itself as an important risk factor for coronary heart disease and type 2 diabetes. Objectives: Evaluate the effect of chronic intake of orange juice over the glycemic and insulenic response in healthy patients. Methodology: Thirty healthy patients ingested 750 mL/day of orange juice during 60 days. At the beginning and at the end of this period, blood samples were collected from fasten patients for glycemic and insulin dosage determination. Homeostasis Model Assessment (HOMA) was employed to assess patients resistance to insulin. Results: Basal glycemic $4,45 \pm 0,24$ mmol/L and insulenic $7,75 \pm 4,34$ uU/mL level from fasten patients were determined immediately before chronic orange intake protocol. After 60 days, the glicemic and insulenic levels were $4,53 \pm 0,29$ mmol/L and $6,55 \pm 3,82$ uU/mL, respectively. The calculated HOMA before chronic orange intake was $1,54 \pm 0,9$, and at the end of the period it was $1,33 \pm 0,8$ ($P < 0,01$). Conclusion: The 13,6% reduction in HOMA, following chronic intake of orange juice was associated with an increased sensibility to insulin. This result might be a consequence of fito-compounds present in orange juice.

PS-25-050

HOMOCISTEÍNA PLASMÁTICA E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO DE FOLATO EM GESTANTES ADOLESCENTES HIPERTENSAS E NORMOTENSAS

SILVIA E. A PEREIRA; IEDA MARIA ORIOLI; NADIA MARIA FRIZZO TRUGO

Instituição: UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O aumento da homocisteína plasmática (Hcis) é um fator de risco para a doença hipertensiva específica da gestação (DHEG). O objetivo deste estudo foi avaliar a Hcis e sua relação com o estado de folato em gestantes adolescentes (12-18 anos, 28-40 semanas de gestação) com diagnóstico de DHEG (pressão sistólica >140 mmHg e diastólica >90 mmHg; $n=22$) e em normotensas ($n=38$). As concentrações de folato no plasma (FP) e em eritrócito (FE) foram determinadas através de RIDA e de Hcis por ensaio de quimioluminescência (kit IMMULITE2000, DPC MedLab). Níveis de Hcis >10 umol/L foram observados em 23% das gestantes DHEG e 13% das normotensas, porém não houve diferença significativa nas médias entre os grupos. Entretanto, quando somente as gestantes com estado inadequado de folato ($FP < 13,6$ nmol/L; $FE < 363$ nmol/L) foram comparadas, o grupo DHEG apresentou maior Hcis ($10,3 \pm 2,4$ umol/L) do que o de normotensas ($6,9 \pm 2,6$ umol/L; $p=0,002$). Além disso, somente no grupo DHEG houve correlação negativa entre Hcis e FP ($r=-0,470$) e FE ($r=-0,502$) e aquelas com estado inadequado de folato apresentaram maior Hcis do que as com estado adequado. A Hcis parece ser mais sensível ao estado de folato nas gestantes DHEG do que nas controles.

PS-25-051

CONSUMO DE MACRONUTRIENTES E FIBRAS POR PORTADORES E NÃO-PORTADORES DE DOR MIOFASCIAL CRÔNICA

JULIANA A D BONINI CAMPOS; ANDRÉIA CORREA CARRASCOSA

Instituição: Universidade Estadual Paulista - FOAr, Araraquara**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A dor miofascial é uma síndrome regional neuromuscular que é a causa mais prevalente de dor na região da cabeça e pescoço. A cronicidade desta tem sido apontada como fator de interferência no estilo de vida e nos padrões alimentares de seus portadores. Assim, este estudo tem por objetivo comparar o consumo energético, de macronutrientes e fibras de mulheres portadoras de dor miofascial crônica e não-portadoras, atendidas de janeiro a dezembro de 2006, em uma instituição de ensino do município de Araraquara. Os grupos controle (GC) e experimental (GE) foram definidos pelo Critério de Diagnóstico na Pesquisa para Desordens Temporomandibulares (RDC/TMD) Eixos I e II sendo compostos por 36 e 37 indivíduos respectivamente. Os participantes realizaram o registro alimentar de três dias. A análise da ingestão de energia, macronutrientes e fibras foi realizada com o auxílio do programa Virtual Nutri e os grupos foram comparados pelo teste t student. Para GE foi realizado estudo de Correlação de Pearson entre os domínios propostos pelo RDC/TMD (intensidade média da dor, depressão, sintomas inespecíficos incluindo itens de dor e limitação mandibular) e o consumo de energia, proteínas, lipídios, carboidratos e fibras. O nível de significância adotado foi de 5%. Houve diferença estatística significativa entre os grupos no consumo de proteínas e lipídios sendo maior no grupo de mulheres não-portadoras de dor miofascial crônica. O consumo energético e de fibras esteve no limite de significância. Observou-se correlação não-significativa entre os domínios do RDC/TMD e o consumo energético, de macronutrientes e fibras. Assim, pode-se concluir frente aos achados que apenas o consumo de proteínas e lipídios foi diferente entre portadores e não-portadores de dor miofascial crônica neste estudo.

PS-25-052

DIABETES GESTACIONAL-AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL MATERNO

CRISTIANE DE ALBUQUERQUE MELLO; LEANDRA AQUINO; ANETE CORREA ESTEVES; CRISTIANE NOGUEIRA

Instituição: Centro Universitário de Volta Redonda-UNIFOA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A Diabetes Mellitus Gestacional (DBG) é caracterizada pela ocorrência de intolerância à glicose em variados graus, com início ou reconhecimento durante a gravidez, podendo ou não progredir após o parto. A elevação dos níveis de hormônio lactogênio placentário e outros hormônios contra-insulínicos produzidos pela placenta são responsáveis pelo estado diabetogênico acarretando graves complicações para a mãe e o bebê. Neste trabalho verificou-se a assistência ambulatorial do pré-natal à evolução nutricional. Foram analisadas 3297 fichas de prontuários de atendimento e constatados 16 casos de DBG. Com base nos dados de peso pré-gestacional (PPG) e estatura calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC). A partir do IMC-PPG, o estado nutricional materno foi classificado como: baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obesidade. O ganho de peso para a gestante foi estimado de acordo com o IMC-PPG. As gestantes também foram avaliadas pelo gráfico de acompanhamento nutricional de ATALAH, onde foram classificadas com: baixo peso, adequado, sobrepeso e obesidade. Dentre as 16 gestantes com DBG, 25% eram adolescentes e 75% adultas, onde na classificação do estado nutricional pré-gestacional, 50% das adolescentes foram classificadas como obesas e 25% das adultas foram classificadas com sobrepeso. Na avaliação de ganho ponderal total, as gestantes que mais apresentaram ganho de peso superior ao recomendado foram as classificadas com obesidade antes da gravidez. Na avaliação das gestantes pelo gráfico de acompanhamento nutricional nota-se que: 43% das gestantes eutróficas evoluíram para um quadro de sobrepeso e dentre as classificadas com sobrepeso no IMC-PPG 33% evoluíram para um grau de obesidade. Quanto as obesas todas mantiveram ganho de peso acentuado. Para garantir controle da glicemia, através de uma dieta adequada e ganho de peso ideal, sugere-se que o ambulatório de pré-natal encaminhe as pacientes para acompanhamento do nutricionista.

PS-25-053

AValiação DA INGESTÃO CALÓRICA DE PACIENTES COM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL

CLÁUDIA RUCCO P. DETREGIACHI; MARIE OSHIWA; ALESSANDRA CAPOBIANCO MARANGÃO

Instituição: Universidade de Marília - UNIMAR**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O estado nutricional reflete o grau no qual as necessidades fisiológicas dos nutrientes estão sendo alcançadas. A avaliação nutricional permite detectar problemas nutricionais colaborando para a promoção e recuperação da saúde. As avaliações antropométrica e da ingestão alimentar fazem parte da avaliação nutricional, sendo utilizadas para avaliar a adequação do consumo alimentar do indivíduo. É objetivo do presente estudo avaliar a adequação do consumo alimentar, sob o aspecto energético, de pacientes com terapia nutricional enteral (TNE), internados pelo SUS num hospital da cidade de Marília - SP e fazer uma correlação desta com o estado nutricional. Foi calculada a necessidade energética, através da fórmula de Harris e Benedict, de 98 pacientes com TNE no período de fevereiro a setembro de 2006. A média de idade desses pacientes foi de $74,78 \pm 14,49$ anos, sendo que 52% deles eram mulheres e 48% homens. A ingestão energética foi determinada a partir da média de no mínimo três dias. A porcentagem de adequação da ingestão energética foi de 87,6% e 103% para pacientes do sexo feminino e masculino, respectivamente. O p-valor foi 0,0128, indicando que as médias se diferiram quanto ao sexo. Entre os pacientes do sexo masculino, o estado nutricional encontrado foi de Desnutrição Moderada com base na adequação da Circunferência Braquial (CB), Prega Cutânea Tricipital (PCT) e Circunferência Muscular do Braço (CMB). As pacientes do sexo feminino apresentaram Desnutrição Leve segundo a adequação da CB e CMB e Desnutrição Grave segundo a adequação da PCT. Considerando que o nível de confiança que se acredita desejável para considerar uma dieta adequada é 85% de adequação, pode-se concluir que tais pacientes estão tendo sua necessidade energética atendida. Entretanto os resultados antropométricos encontrados indicam comprometimento nutricional destes pacientes, ressaltando a necessidade da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN) a fim de melhorar a qualidade da assistência prestada.

PS-25-054

ALBUMINA SÉRICA COMO MARCADOR NUTRICIONAL PARA PACIENTES EM HEMODIÁLISE

CLÁUDIA RUCCO P. DETREGIACHI; MARIE OSHIWA; KARINA GONÇALVES HADDAD; PRISCILA MARY CATELI ROSA; RITA DE CÁSSIA LÍVERO; MARIANA RABELO DAUN

Instituição: Universidade de Marília - UNIMAR**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A prevalência de desnutrição protéico-energética em pacientes com Insuficiência Renal Crônica (IRC) submetidos à terapia dialítica é elevada. Dentre os diversos parâmetros disponíveis para a avaliação de estado nutricional, a albumina tem sido freqüentemente utilizada, tanto para diagnóstico nutricional quanto como determinante da morbidade e mortalidade em pacientes com IRC. Assim, 91 pacientes de um programa de hemodiálise da cidade de Marília - SP, foram submetidos a avaliação antropométrica e bioquímica. Os pacientes avaliados tinham em média de $50,35 \pm 15,32$ anos, sendo 58 homens e 33 mulheres. A albumina sérica foi mensurada pelo método calorimétrico e apresentou concentração média de $4,18 \pm 2,02$ g/dL, estando dentro de limite de normalidade (entre 3,5 e 5,0g/dL). Surpreendentemente, no grupo de pacientes com baixo peso (Índice de Massa Corpórea - IMC < 18,5 kg/m²), os valores de albumina sérica apresentaram-se dentro da normalidade, com média de $3,71 \pm 0,2$ g/dL. Apenas dois pacientes com baixo peso apresentaram concentração de albumina sérica inferior a 3,5g/dL. Dentre os pacientes com porcentagem de circunferência muscular do braço (%CMB) e de prega cutânea tricipital (%PCT) indicativas de algum grau de desnutrição, apenas 15,6% apresentaram concentração sérica de albumina abaixo do normal. Este estudo mostra uma baixa sensibilidade deste marcador bioquímico na identificação de desnutrição, reforçando a necessidade do seu uso sempre associado a outros parâmetros nutricionais, além de sugerir maior aplicabilidade para prognóstico clínico do que para diagnóstico nutricional.

PS-25-055

INGESTÃO DE ÁCIDOS GRAXOS E SÍNDROME METABÓLICA EM MULHERES COM EXCESSO DE PESO
PRISCILA MAXIMINO; MAURO FISBERG; LUANA CAROLINE SANTOS**Instituição:** Universidade Federal de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Há diferentes classes de ácidos graxos contribuindo de formas distintas no metabolismo. Considerando o tipo de gordura ingerida na dieta usual de grupos de risco, o objetivo deste estudo é determinar a prevalência de síndrome metabólica (SM) em mulheres com excesso de peso (sobrepeso -GS e obesidade -GO), avaliar a ingestão dietética de ácidos graxos saturados, linolênico n-3, linoléico n-6, ácidos graxos trans e colesterol e sua relação na ocorrência de SM. Métodos: Trata-se de um estudo transversal, descritivo em 223 mulheres, no qual foram utilizados dados de: peso, estatura, circunferência da cintura, avaliação do consumo alimentar e perfil metabólico (colesterol total e frações, triacilgliceróis, glicemia, insulina). Para diagnóstico de SM foi utilizado o consenso da Federação Internacional de Diabetes. O consumo alimentar foi avaliado por registro alimentar de três dias e comparado às DRIs. A análise dos dados foi realizada com o auxílio dos programas Nutrition Data System (Minnesota Univ.) para o cálculo da ingestão alimentar, e SPSS 12.0 para análise estatística. Resultados: Dentre as avaliadas, 68% apresentaram sobrepeso e 32% obesidade. Houve 15% de prevalência de SM sendo que 17% da GO apresentaram SM. A ingestão excessiva de colesterol foi verificada em 15% do GS e 17% do GO ($p > 0,05$) e a ingestão elevada de gordura saturada em 77% de ambos os grupos. Observou-se que 93% do GS e 96% do GO apresentaram ingestão de gordura trans acima dos valores máximos recomendados. A adequação de ácido linoléico n-6 foi similar entre os grupos, sendo que 21% do GS e 23% do GO, apresentaram ingestão insuficiente desse nutriente. Quanto ao ácido graxo linolênico n-3, notou-se ingestão inferior aos valores preconizados pelas DRIs em 17%. Houve relação entre o aumento de ingestão de ácidos graxos saturados e ocorrência da SM. O aumento de ingestão de ácidos graxos trans foi significativamente associado com o aumento da ocorrência de SM. Conclusão: Não houve diferenças significativas do consumo alimentar do GS e GO. Verificou-se um elevado percentual de participantes com consumo excessivo de ácidos graxos trans, gordura saturadas e colesterol. Apesar da existência de estudos que identificam a influência da dieta e suas alterações metabólicas, a contribuição dos ácidos graxos e os mecanismos envolvidos não estão esclarecidos.

PS-25-056

PERFIL DOS OBESOS DA FILA DE ESPERA DA CIRURGIA BARIÁTRICA PELO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

NOA PEREIRA PRADA DE SOUZA; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; DENISE GIÁCOMO DA MOTTA; PATRÍCIA FÁTIMA SOUSA NOVAIS; KELLY CRISTINA PAGOTTO FOGAÇA; IRINEU RASERA JR

Instituição: Universidade Estadual Paulista**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O tratamento cirúrgico da obesidade conta entre as cirurgias cobertas pelo Sistema Único de Saúde e o número de indivíduos na fila de espera tem crescido dia a dia, com demora que pode levar anos. **Objetivo:** Caracterizar o perfil dos obesos da fila de espera para a cirurgia quanto à co-morbidez, antecedentes familiares e razões da procura ao tratamento cirúrgico. **Metodologia:** De 547 candidatos de um serviço do interior paulista, participaram 70 (61 mulheres e 9 homens) que responderam, em 2006, a questionário com informações gerais, antecedentes familiares da obesidade, presença de co-morbidez, dificuldades na execução de atividades diárias decorrentes da obesidade e razões para a escolha do tratamento cirúrgico, sendo permitidas, nos três últimos, mais de uma resposta. **Resultados:** Os participantes apresentaram 38 ± 13 anos (média \pm DP), maioria casado, cor branca, ingresso na fila de espera para a cirurgia entre os anos 2000 e 2005. A maioria das mulheres exercia trabalho doméstico e os homens funções no comércio e na segurança patrimonial. Grande parte apresentou irmãos, mãe e familiares maternos obesos. A maioria apresentou hábito de roncar, hipertensão, dispnéia de esforço e cerca de um terço depressão, insônia e constipação. Entre as dificuldades frequentes, amarrar calçado, andar e subir ou descer escadas, subir e descer de ônibus, passar na catraca, além de falar e respirar concomitantemente. Um terço apresentou dificuldade para dormir e mais que a metade das mulheres apresentou dificuldades de limpar a casa. Grande parte procurou a cirurgia por questão de qualidade de vida e por sentir-se discriminado. Quase a metade para melhorar a vida social e por expectativa de emagrecimento “facilitado” e mais de um terço por questões estéticas. **Conclusão:** As condições de saúde e autonomia para realização das atividades da vida diária estão bastante prejudicadas entre os candidatos à cirurgia, o que faz com que prevaleça a busca de melhoria na qualidade de vida como principal razão para a procura desse tratamento.

PS-25-057

ALTERAÇÕES DO CONSUMO ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

GISELE MARIA BACKES GOMES; REGINA LÚCIA MARTINS FAGUNDES; ERASMO BENÍCIO SANTOS DE MORA E TRINDADE

Instituição: Hospital Universitário/UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A obesidade tem sido objeto de estudo cada vez mais freqüente pelo seu alto grau de comprometimento à saúde, e a cirurgia bariátrica tem demonstrado resultados efetivos na redução e manutenção do peso corporal. Este estudo avaliou mudanças no consumo alimentar e no estado nutricional de pacientes, nos períodos pré-operatório e após seis meses de cirurgia bariátrica. Participaram deste estudo 25 indivíduos de ambos os sexos, com idade média de 38 anos, submetidos à gastroplastia pela técnica de Fobi-Capella. Após seis meses do procedimento cirúrgico, foram analisados o registro alimentar de três dias e o Índice de Massa Corporal (IMC). Na análise dos resultados foi utilizado o programa estatístico SPSS 10.0 para Windows. A população caracterizou-se com predominância do sexo feminino (84,21%). Observou-se redução significativa ($p < 0,001$) no consumo alimentar em energia (macro e micronutrientes), comprometendo as ofertas de ferro e de cálcio. Houve diferença significativa também ($p < 0,001$) do peso corporal entre os períodos pré e pós-operatório, sendo que, após seis meses de cirurgia, 44% dos pacientes apresentava obesidade grau I e 32% pré-obesidade. As comorbidades associadas à obesidade mórbida, principalmente a hipertensão arterial sistêmica e o diabetes mellitus, foram minimizadas. Assim sendo, observou-se que os pacientes apresentaram perda ponderal importante, porém o acompanhamento periódico desta população é essencial para detectar o desequilíbrio nutricional e possibilitar medidas de correção dos hábitos alimentares, observando a condição de saúde.

PS-25-058

INFLUÊNCIA DO COBRE SÉRICO NO ESTADO ANTIOXIDANTE DE MULHERES NÃO USUÁRIAS E USUÁRIAS DE ANTICONCEPCIONAL HORMONAL ORAL

FERNANDA KAMP; CARMEN MARINO DONANGELO

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Ag. Financiadora:** CAPES E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Sabe-se que o cobre é um mineral com atividade redox e, portanto, capaz de participar de reações de formação de radicais livres. O anticoncepcional hormonal oral (ACH) aumenta os níveis séricos de cobre o que poderia modificar o estado antioxidante das usuárias. O objetivo deste estudo foi avaliar a influência da concentração de cobre no soro sobre o estado antioxidante de mulheres adultas jovens não usuárias (ACH-) e usuárias (ACH+) de ACH. Participaram do estudo 18 mulheres não anêmicas (22-31 anos), sendo 9 ACH- e 9 ACH+. Após jejum noturno, amostras de sangue foram coletadas para a determinação de: cobre sérico; FRAP plasmático ("Ferric Reducing Ability of Plasma"), como indicador de capacidade antioxidante; e dienos conjugados no plasma, como índice de peroxidação lipídica e, portanto, de estresse oxidativo. As ACH+ apresentaram concentrações de cobre sérico 94% maiores ($p < 0,001$) e FRAP plasmático 15% menor ($p < 0,05$), comparadas às ACH-. Não houve diferença significativa nos níveis de dienos conjugados no plasma entre os grupos. Correlações negativas entre FRAP plasmático e cobre sérico ($r = -0,62$; $p = 0,006$) e entre FRAP e dienos conjugados plasmáticos ($r = -0,56$; $p = 0,02$), e correlação positiva entre dienos conjugados no plasma e cobre sérico ($r = 0,70$; $p = 0,004$), foram observadas. Estes dados sugerem que o cobre exerce influência sobre o estado antioxidante e pode prejudicá-lo em usuárias de anticoncepcional hormonal oral.

PS-25-059

AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DO FARELO DE AVEIA COMO TRATAMENTO COADJUVANTE EM ADULTOS COM CARACTERÍSTICAS DE SÍNDROME METABÓLICA: ESTUDO PILOTO

LEILA S C S LEÃO; ALICE VALENTE SILVA; LÚCIA RODRIGUES; JAIME SILVA LIMA

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A aveia possui em sua composição substâncias que podem ser benéficas a indivíduos com Síndrome Metabólica (SM), como o β -glucana, o ácido fólico, as avenantramidas e o folato. Objetivos: Avaliar os efeitos do farelo de aveia associado a uma dieta hipocalórica em adultos com características de SM e comparar com os efeitos da dieta isolada. Metodologia: Realizou-se um ensaio clínico randomizado pragmático, com duração de seis semanas. Os participantes atendiam no mínimo dois critérios diagnósticos propostos pelo *National Cholesterol Education Program's Adult Treatment Panel III* (NCEP-ATP III). O grupo controle foi composto por quatro pacientes recebendo dieta hipocalórica, hipolipídica, normoglicídica e hiperprotéica. Cinco indivíduos fizeram parte do grupo aveia, com dieta semelhante associada ao consumo diário de 40g de farelo de aveia. Resultados: O grupo aveia apresentou redução significativa da glicemia de jejum (22,8%) e da pressão arterial sistólica (15,2%), enquanto o grupo controle apresentou diminuição significativa da circunferência ilíaca (5,2%). O peso e o IMC reduziram significativamente nos dois grupos (4,8% para o grupo controle e 4,1% para o grupo aveia). Não houve significância estatística na comparação das diferenças entre os grupos, para todas as variáveis, ao final das seis semanas. Porém, o grupo aveia apresentou uma tendência de melhores resultados para HDL-c, glicose e triglicéridos séricos e pressão arterial sistólica, principais alterações metabólicas da SM. Conclusão: O consumo diário de 40g de farelo de aveia durante seis semanas, associado a uma dieta hipocalórica, parece trazer mais benefícios a adultos com características de SM do que a adoção apenas da dieta hipocalórica. Estudos posteriores com um tamanho amostral maior são necessários para confirmar estes resultados.

PS-25-060

RELAÇÃO ENTRE O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) E O CONSUMO ENERGÉTICO DE PACIENTES DE UMA CLÍNICA UNIVERSITÁRIA

LUCIANA SETARO; ANA LUA NEGRELLI; CLARA BARBOZA; AVANY BON; CLAUDIA SOAR

Instituição: Universidade Anhembi Morumbi**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O recordatório alimentar é um método retrospectivo de avaliação da ingestão alimentar, possibilitando um diagnóstico complementar ao estado nutricional atual. O presente estudo teve como objetivo avaliar a relação entre o IMC e o consumo alimentar, classificado em hipercalórico, normocalórico e hipocalórico, baseado no gasto energético (EER). Foram coletados os dados antropométricos de vinte pacientes do sexo masculino e vinte do sexo feminino pertencentes a uma clínica de nutrição de São Paulo. Os valores obtidos pelo IMC individual foram tabulados e relacionados com os resultados adquiridos a partir da anamnese alimentar de cada paciente. O consumo energético do recordatório habitual foi calculado no programa DietPro. Na população feminina, os resultados indicaram que aquelas com IMC < 25 apresentaram um percentual de 70% e 30%, respectivamente, para dieta hipercalórica e hipocalórica. Já nas mulheres com IMC entre 25 e 29, o percentual foi de 33,3% com dieta hipercalórica e 66,6% hipocalórica. Para as mulheres com IMC > 29, o percentual foi de 28,5% para dieta hipercalórica e 71,4% com hipocalórica. O IMC < 25 para o sexo masculino teve 75% dieta hipercalórica e 25% hipocalórica. Na faixa de IMC entre 25 e 29 os valores corresponderam a 100% para dieta hipocalórica e IMC > 29, 12,5% com dieta hipercalórica e 87,5% com dieta hipocalórica. Os resultados apresentados indicaram que o IMC e o consumo energético foram inversamente proporcionais. Os resultados apontam que o recordatório pode não ser a melhor ferramenta empregada na população em questão, por não refletir o consumo habitual. Outro fato que pode ter interferido nos resultados é a subestimação das porções pelos pacientes e/ou esquecimento/omissão no preenchimento do recordatório.

PS-25-061

COMPARAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIAS COM POSITIVIDADE PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES COM AQUELAS QUE NÃO APRESENTAVAM TRANSTORNOS

LIVIA CARDOSO GOMES; EMILSON SOUZA PORTELLA; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI; ELIANE DE ABREU SOARES

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: Os transtornos alimentares caracterizam-se por graves alterações no comportamento alimentar com restrição severa na ingestão de alimentos, acessos de incontrolável consumo alimentar, entre outros, tendo como foco a preocupação excessiva com o peso e a obtenção de um corpo perfeito. **OBJETIVO:** Comparar o consumo alimentar de universitárias com positividade para transtornos alimentares com aquelas que não apresentavam transtornos. **MÉTODOS:** Os três questionários mais utilizados na literatura: o EAT-26 (Eating Attitudes Test), o BITE (Bulimic Investigatory Test Edinburgh) e o BSQ (Body Shape Questionnaire) foram aplicados em 48 estudantes de um curso de graduação em Nutrição. Realizou-se também avaliação antropométrica com mensuração de massa corporal e estatura para posterior determinação do Índice de Massa Corporal. A avaliação dietética foi realizada por meio de registro alimentar de três dias. Para análise estatística utilizou-se ANOVA, teste de Tukey e Mann Whitney. **RESULTADOS:** Foi observado que o BSQ é um instrumento bastante útil para identificar possíveis alterações no comportamento alimentar e que 52% das estudantes avaliadas referiram algum grau de positividade para distúrbio de comportamento alimentar. Os resultados antropométricos demonstraram que a maioria das universitárias apresentava eutrofia. Na análise dietética o consumo de carboidratos e de ferro foram os únicos nutrientes que apresentaram diferença significativa entre os grupos. **CONCLUSÃO:** As evidências demonstram que estudantes de nutrição podem ter risco de desenvolver desordens alimentares e que o consumo alimentar de indivíduos com positividade para transtornos é diferente das sem transtornos, entretanto é necessária a realização de mais estudos nesta área.

PS-25-062

AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR E PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA, DE PACIENTES OBESOS, DIABÉTICOS TIPO II E/OU HIPERTENSOS EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL

ANDRÉIA VIANA ARRAIS; JULIANA COSTA; JULIANA FATIMA TEIXEIRA FONSECA; ANDRÉA LORENZI BERNI; MARIA ALICE GOUVEIA PEREIRA

Instituição: Centro Universitário São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Dietas com alta densidade energética associado ao estilo de vida sedentário são os principais fatores de risco relacionados ao aumento da Obesidade no mundo, e consequentemente das Doenças Crônicas não Transmissíveis. **Objetivo:** Avaliar as características da ingestão alimentar e prática de atividade física, de pacientes obesos, diabéticos tipo II e/ou hipertensos, em atendimento ambulatorial. **Metodologia:** A amostra foi composta por 6 pacientes, de ambos os sexos, na faixa etária de 20 a 60 anos. Os dados foram coletados através do recordatório alimentar de 24 horas, medidas antropométricas e prática de atividade física. O consumo alimentar foi analisado quantitativa e qualitativamente. Para a análise da qualidade da dieta consideraram-se as características de diversidade (número de porções), variedade (calculada a partir dos itens alimentares consumidos) e fracionamento da ingestão alimentar. **Resultados:** Dos pacientes estudados, a maioria apresentou obesidade grau I (50%), seguido de obesidade grau II e III, e todos os pacientes do estudo apresentaram obesidade central e Hipertensão arterial sistêmica, e 50% Diabetes mellitus. Os resultados quanto à diversidade do consumo alimentar, mostraram que o consumo de cereais, hortaliças, leguminosas e laticínios estiveram predominantemente abaixo da recomendação e ao verificar o grupo das gorduras e frutas os consumos estiveram acima do recomendado. Os macronutrientes apresentaram percentuais adequados para o consumo energético, entretanto este se apresentou abaixo das necessidades calculadas. O fracionamento esteve abaixo do recomendado para a maioria dos pacientes, e, o consumo de fibras mostrou-se insuficiente na metade da amostra. Em relação à atividade física, 66,7% praticavam regularmente. **Conclusão:** A população estudada apresentou-se fisicamente ativa e com variedade da dieta considerada ideal. Não houve equilíbrio do consumo dos alimentos dentre os grupos da pirâmide alimentar. Sendo assim, é necessário o acompanhamento nutricional direcionado para a prática um plano alimentar adequado, e assim tratar as doenças apresentadas e prevenir possíveis complicações.

PS-25-063

ESTADO NUTRICIONAL E TEMPO DE QUIMIOTERAPIA EM PACIENTES COM NEOPLASIA

MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; KELLY CRISTINA PAGOTTO FOGAÇA; MARCELA ESCOBAR GIMENES PERENCIN; VÂNIA APARECIDA LEANDRO MERHI

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O câncer configura-se na atualidade como um dos mais importantes problemas de saúde pública mundial, com decorrente comprometimento ao estado nutricional dos pacientes oncológicos. Objetivo: Traçar o perfil do estado nutricional, de pacientes em tratamento quimioterápico assistidos em um centro de oncologia. Metodologia: Amostra com 86 pacientes de ambos os sexos, sendo aplicado um questionário baseado na Avaliação Subjetiva Global adaptada para indivíduos portadores de neoplasia. Foi pesquisado o estado nutricional, o consumo alimentar, tempo de quimioterapia e a localização do tumor. Os dados foram processados pelos programas Excel e SAS, sendo as diferenças entre as proporções das variáveis nominais testadas pelo teste Qui-quadrado. As variáveis contínuas foram testadas quanto à normalidade e avaliadas pelo teste *t* de student ou Anova-Kruskal Wallis. O nível de probabilidade considerado foi de $p < 0,05$. Resultados: Metade dos pacientes analisados foi classificada com risco de desnutrição ou desnutrição. Entre os pacientes do sexo feminino, 50% apresentaram classificação nutricional adequado, 36,7% risco de desnutrição e 13,3% apresentaram desnutrição. Entre o sexo masculino 50% apresentou-se em estado nutricional adequado, 41,1% em risco de desnutrição e 8,9% com desnutrição. O tempo de quimioterapia se relacionou significativamente com o estado nutricional dos pacientes ($p = 0,045$), sendo que os indivíduos desnutridos apresentaram menor tempo de intervenção. A ingestão alimentar foi menor entre os indivíduos com risco de desnutrição e desnutridos. Conclusão: O estado nutricional está relacionado ao tempo de quimioterapia, com maiores agravos no início do tratamento, que é também quando ocorre maior comprometimento na ingestão alimentar. Palavras-chave: Neoplasia, Estado Nutricional, Quimioterapia, Ingestão Alimentar.

PS-25-064

RELAÇÃO DA DEPENDÊNCIA DE TERCEIROS PARA ALIMENTAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS E AS VARIÁVEIS QUE O DETERMINAM

VANESSA FERREIRA SANTOS; VANIA APARECIDA LEANDRO-MERHI; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA

Instituição: Unimep-Piracicaba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A determinação do diagnóstico nutricional de idosos é fundamental, pois possibilita identificar pacientes com risco aumentado de apresentar complicações associadas ao estado nutricional, sendo assim a Mini Avaliação Nutricional (MAN) é um dos métodos utilizados para esta avaliação. Objetivo: Estabelecer a relação entre a dependência de terceiros para alimentação com o estado nutricional e as variáveis que o determinam na população de idosos. Casuística e Método: Estudo transversal com 663 idosos, recrutados em 3 locais de assistência ao idoso, com idade igual ou superior a 60 anos, sendo analisado o estado nutricional, as variáveis que o determinam e a dependência de terceiros para alimentação por meio da MAN. Os dados foram analisados pelo teste Qui-quadrado para as variáveis nominais, agrupando-se os valores quando necessário. Em todas as comparações foi adotado como nível de significância $p < 0,05$. Resultados e Discussão: Quando analisado as variáveis que determinam o estado nutricional de idosos, verificou-se significância estatística (teste Qui-quadrado, $p < 0,05$) quanto às variáveis de diminuição da ingestão nos últimos três meses, perda de peso, utilização de medicamento, lesões de pele ou escaras, refeições diárias, consumo de líquidos e circunferência do braço. A relação da dependência de terceiros para a alimentação com o estado nutricional não apresentou significância. Observou-se maior prevalência de idosos com risco de desnutrição (40%) e desnutrição (59%) em assistência domiciliar, porém não houve significância estatística quando comparado entre todas as categorias de assistência ($p > 0,05$). Conclusão: Há necessidade de um conjunto de instrumentos, métodos, acompanhamento regular e estudos para diagnosticar a relação da dependência de terceiros para a alimentação de idosos, com o estado nutricional.

PS-25-065

AValiação DO EFEITO DE DIETAS POBRES EM CARBOIDRATOS SOBRE A REDUÇÃO DE PESO EM INDIVÍDUOS OBESOS

FERNANDA MANIERO; MARINA DA PAZ BERTATO; PATRÍCIA FÁTIMA SOUSA NOVAIS; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba-UNIMEP**Ag.Financiadora:** FAPIC/UNIMEP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As manipulações dietéticas para controle da obesidade têm sido alvo de muitas pesquisas, entre elas o uso de dietas com baixos teores de carboidratos. Este estudo teve por objetivo avaliar os efeitos da dieta pobre em carboidratos (DPC) sobre a perda de peso em mulheres obesas, sob acompanhamento ambulatorial, refratárias à dieta convencional. Participaram 6 mulheres com idade de 32 ± 12 anos, índice de massa corporal (IMC) $38,3 \pm 6,3$ kg/m². Na DPC, o consumo de carboidratos foi limitado a 12% das necessidades energéticas, enquanto os alimentos ricos em ácidos graxos monoinsaturados e proteínas foram flexibilizados, condicionando-se o consumo máximo de proteínas a 2,0g/kg de peso/dia. A dieta tradicional (DT) constou de 20% proteína, 55% carboidratos e 25% lipídeos. O consumo de ambas as dietas foi alternado em intervalos regulares de 15 dias durante 3 meses. No início e após 3 meses, foram dosados glicemia de jejum, hemograma completo, colesterol total, triglicérides, pH e cálcio na urina a fim de analisar as mudanças metabólicas ocorridas. O consumo alimentar, pelo registro de 3 dias, e o controle do peso e circunferências da cintura e quadril foram realizados quinzenalmente e a impedânciometria, mensalmente. O exame colorimétrico da cetonúria foi realizado ao final do ciclo da DPC. Houve redução da ingestão de energia nos ciclos de DPC, porém não nos ciclos de DT. A ingestão de lipídios e proteínas foi reduzida e a ingestão de colesterol foi aumentada em ambas. Considerando a redução média de peso dos três ciclos de DPC, houve redução de 5,72% (5,62 Kg) de peso corporal. Ao final de 3 meses, houve 16% de redução na glicemia de jejum, enquanto as taxas de colesterol (-12%) e triglicérides (-47%) não foram diferentes, apesar da aparente redução. Mesmo assim, esses dados indicam que houve melhora clínica no perfil dos lipídios e uma melhora significativa da glicemia sérica. Não houve modificação na cetonúria ou perda de cálcio pela urina. Assim, a inclusão de ciclos de DPC intercalando a DT promoveu redução de 6% da massa corporal de mulheres refratárias a controle dietético, possivelmente pela simples redução não intencional do consumo de energia.

PS-25-066

PREVALÊNCIA DE SÍNDROME MÉTABÓLICA EM INDUSTRIÁRIOS. QUAIS OS PRINCIPAIS MARCADORES?

ROBERTA SOARES LARA CASSANI; SCHMIDT ANDRÉ; ANTONIO PAZIN; FERNANDO NOBRE

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A Síndrome Metabólica (SM) tem sido relacionada à ocorrência de eventos cardiovasculares em pacientes jovens e sua prevalência ainda é pouco conhecida em nosso meio. Dados da literatura apontam para diferentes valores de acordo com a localização geográfica e raça, variando entre 1 e 39%. Avaliamos a prevalência da SM em 913 industriários do sexo masculino. Métodos: Avaliação antropométrica completa, medida da pressão arterial e coleta de sangue capilar para dosagem de glicemia e triglicérides foi realizada e os dados tabulados de acordo com a presença de critério para SM conforme definida pelo NCEP III. Não foi possível dosar HDL-colesterol. Resultados: 207 (22,7%) trabalhadores apresentavam critérios para SM, mesmo sem a dosagem de HDL-c. Glicemia acima de 100mg foi o fator de risco mais prevalente (49,9%), seguido da pressão arterial sistólica e" 130mmHg (49,2%), pressão arterial diastólica e" 85mmHg (27,6%), triglicérides e" 150mg/dl (16,8%) e circunferência abdominal > 102cm. Conclusões: SM foi encontrada freqüentemente nesta população jovem, e glicemia alterada e hipertensão arterial sistólica foram os principais marcadores encontrados.

PS-25-067

CHILDREN OBESITY AND EFFECT OF MULTI-DISCIPLINARY TREATMENT ON WEIGHT-LOSS

SOPHIE M DERAM; CHRISTIANE Y NICOLAU; MARIANA DB RODRIGUEZ; ELIANE FRAZZATTO; ISABEL GUAZZELLI; ALFREDO HALPERN; SANDRA MARA VILLARES

Instituição: FMUSP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Objectives: Prevalence of childhood obesity affecting their future adult s health is increasing dramatically and an efficient treatment concept must be developed. A multi-disciplinary weight-loss program has been recommended. We examined the effect of varying degrees of obesity on the prevalence of the metabolic syndrome (MS) and its relation to insulin resistance (IR) and weight-loss in our obese children ambulatory five months program. Material & Methods: A total of 232 obese children (age 10.8 ± 1.3 years) (BMI 30.4 ± 4.5 kg/m²; BMIzscore 2.29 ± 0.3) were evaluated. They were divided into 3 groups according to BMI Zscore (SDS-BMI) (Z) : Group I= $1.27 < Z \leq 2.46$. They were followed for 20 weeks in a multi-disciplinary weight-loss and balanced diet educational program. Results: Significant values were: waist circumference (88.4 ± 6.9 ; 104.8 ± 10.1 cm), insulin level (14.9 ± 7.5 ; 20.7 ± 12.4 μ U/mL), HOMA (3.19 ± 1.6 ; 4.4 ± 2.8), leptin level (31.5 ± 18 ; 59 ± 37.8 ng/mL), HDL (44.6 ± 10.8 ; 39.7 ± 8.3 mg/dL), and MS (22.1%; 48.1%) respectively for Group I and III. Glucose and triglycerides levels were not significant. After five months program, 95% of the children lost Z (degree of obesity) with an average loss of Z of 0.24 ± 0.18 for Group I and II and a significant lower loss of Z for Group III (0.13 ± 0.1). Conclusion: The more obese (Group III) are significantly more resistant to insulin and weight-loss and have a significant higher prevalence of MS, consequently there is still a great need for research into the treatment of these very obese children where nutritional reeducation isn t enough.

PS-25-068

AValiação Nutricional de Pacientes com Obesidade: Um Estudo Piloto

GEÓRGIA ELAINE DE ASSUNÇÃO COSTA; MARIA HELENA DE OLIVEIRA PINTO; KARINE CALVALCANTI M. SENA; SANDRA MARIA NUNES MONTEIRO; PAULA CRISTINA SILVEIRA DIAS; LUCIA DANTAS LEITE; VANESSA T. LIMA OLIVEIRA; SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A obesidade, caracterizada pelo acúmulo de gordura, é considerada a mais importante desordem nutricional, tendo em vista associar-se com a ocorrência de doenças cardiovasculares, além de outras desordens metabólicas. O objetivo deste trabalho foi realizar uma avaliação nutricional em pacientes com obesidade. Obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN e foi realizado com 20 pacientes, 18 do gênero feminino (90%) e 2 do gênero masculino (10%). A antropometria foi feita a partir do índice de massa corporal (IMC) (OMS, 1998) e circunferência abdominal (CA) (OMS, 1998). O perfil lipídico foi avaliado a partir do colesterol total, LDL, HDL e triglicerídios. A avaliação do consumo dietético foi realizada pelo Registro Alimentar de 3 dias, cujos dados foram analisados no Programa Computadorizado Diet Win Clinico 3.0. Observou-se que a média do IMC no gênero feminino foi de $36,9 \pm 4,4$ e $53,7 \pm 8,2$ kg/m² para o gênero masculino. Para a circunferência abdominal, verificou-se 100% dos indivíduos com risco muito elevado para complicações metabólicas. Registrou-se no consumo dietético, um maior percentual de adequação na ingestão de proteína e carboidrato, para o gênero masculino (100%). Para os lipídeos totais, a população feminina mostrou um maior percentual de adequação. Os ácidos graxos monoinsaturados e poliinsaturados revelaram um percentual de 100% de inadequação na amostra estudada. A ingestão média de fibras na dieta foi maior no gênero feminino. Verificaram-se alterações do colesterol total e LDL em 60% e 45% da população estudada, respectivamente. A fração HDL esteve limítrofe em 55% da população e registrou-se para os triglicerídeos, que 85% da população estavam nos valores de normalidade. Concluí-se que os dados antropométricos indicam elevado risco de complicações metabólicas, confirmados pelas alterações do perfil lipídico, e que, provavelmente sofreu influência da dieta atual desequilibrada, elevando os riscos para desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

PS-25-069

VITAMINA D EM ADOLESCENTES. AVALIAÇÃO DA INGESTÃO E ADEQUAÇÃO DOS NÍVEIS SÉRICOS

BÁRBARA SANTAROSA EMO PETERS; LUANA CAROLINE SANTOS; MAURO FISBERG; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública / USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A vitamina D é um importante determinante do desenvolvimento ósseo, entretanto existem diversos pontos de corte na literatura que definem suficiência de vitamina D. Objetivo: O objetivo deste estudo foi o de avaliar o estado nutricional da vitamina D em adolescentes saudáveis e de comparar a prevalência de insuficiência de vitamina D de acordo com os diferentes pontos de corte de níveis séricos suficientes de 25OHD₃ existentes na literatura. Metodologia: Participaram deste estudo 143 adolescentes, com idade média de 18,2(0,9) anos, durante o outono de 2006. Informações sobre ingestão dietética foram obtidas pelo recordatório alimentar de três dias. Os níveis séricos da 25OHD₃ foram mensurados por radioimunoensaio. Resultados: De acordo com as curvas de crescimento do NCHS-CDC de 2000, 1,4% dos adolescentes apresentavam baixo peso, 81,1% eram eutróficos, 14,0% apresentavam sobrepeso e 3,5% eram obesos. A ingestão alimentar média de vitamina D foi 3,6(0,3) mcg/dia, apenas 16,5% dos estudantes ingeriam 5 mcg/dia (200 UI/dia) de vitamina D ao dia, o que representaria uma ingestão adequada (AI) segundo as DRI's. Quanto aos níveis séricos da 25OHD₃, a média encontrada foi de 74,6(28,7) nmol/l. A prevalência de insuficiência de vitamina D segundo os diferentes pontos de corte propostos por diferentes pesquisadores está listada a seguir: - 50 nmol/l: 3,5% de insuficiência e 96,5% de suficiência; - 70 nmol/l: 51,8% de insuficiência e 48,2% de suficiência; - 75 nmol/l: 61,0% de insuficiência e 39,0% de suficiência; - 80 nmol/l: 70,9% de insuficiência e 29,1% de suficiência; Conclusão: O presente estudo demonstra a necessidade em estabelecer um ponto de corte de suficiência de vitamina D para adolescentes. A minoria dos adolescentes ingerem o recomendado pelas DRIs para vitamina D. Este estudo apresenta importante implicação para estratégias de saúde pública, uma vez que se pode prevenir futuras complicações relacionadas a insuficiência de vitamina D durante a adolescência.

PS-25-070

EFEITO DO CONSUMO DE LIMÃO TAITI (CITRUS LATIFÓLIA) NO ÍNDICE GLICÊMICO DA BATATA INGLESA (SOLANUM TUBEROSUM L.)

ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES; GISELE QUEIROZ CARVALHO; MÔNICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA; SABRINA PINHEIRO FABRINI; JÚNIA MARIA GERALDO; POLIANE OSMIRA RODRIGUES SAKON; RITA DE CÁSSIA GONÇALVES ALFENAS

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Alguns autores sugerem que a ingestão de determinados ácidos orgânicos antes das refeições possa reduzir a glicemia e insulínia pós-prandiais, melhorando a tolerância à glicose e a sensibilidade insulínica. Objetivos: Avaliar o impacto da ingestão do limão na resposta glicêmica pós-prandial e no índice glicêmico (IG) da batata inglesa. Metodologia: Participaram do estudo 6 mulheres saudáveis, eutróficas e com idade de $25,5 \pm 1,3$ anos. A determinação do IG seguiu a metodologia proposta pela FAO (1998), sendo a glicose o alimento de referência. Uma porção 236g de batata, contendo 25 g de carboidrato disponível, foi consumida com 60 mL de solução à base de suco do limão (alimento teste) ou com 200 mL de água (alimento controle). A resposta glicêmica nos tempos 0 (imediatamente antes da ingestão), 15, 30, 45, 60, 90 e 120 minutos após início da ingestão de cada alimento foi avaliada pela determinação das glicemias capilares. A área positiva formada abaixo da curva de resposta glicêmica foi calculada pelo método trapezoidal. O IG foi calculado a partir da área da curva de resposta glicêmica obtida após a ingestão do alimento teste ou controle. O IG de cada alimento teste e controle foi obtido pela média aritmética dos valores obtidos. Para a análise estatística aplicou-se o teste T-pareado adotando um nível de significância de 5%. Resultados: Não foram observadas diferenças significantes entre as médias das respostas glicêmicas pós-prandiais ($p > 0,057$), entre as médias das áreas formadas abaixo das curvas de resposta glicêmica ($p = 0,897$) e entre os valores de IG ($p = 0,898$) para o alimento teste e o controle. Conclusão: O limão não foi capaz de reduzir a glicemia ou o IG da batata. No entanto, devem ser conduzidos outros estudos para se avaliar o efeito do limão e de outros alimentos fontes de ácidos orgânicos, em quantidades distintas das testadas no presente estudo, na redução da resposta glicêmica e no IG de outros alimentos.

PS-25-071

HÁBITOS ALIMENTARES E FATORES DE RISCO PARA O SOBREPESO E OBESIDADE EM ADOLESCENTES ATENDIDOS NO HOSPED/UFRN

LORENA SANTOS TINÔCO; SEVERINA CARLA V CUNHA LIMA; ANA SUELI ANDRADE; CLÉLIA OLIVEIRA LYRA; RICARDO FERNADO ARRAIS; KARINE CAVALCANTI M SENA; VANESSA TEIXEIRA LIMA OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade está relacionado não somente aos fatores genéticos, mas também ao comportamento familiar frente ao estilo de vida e hábitos alimentares de crianças e adolescentes. O objetivo do estudo foi avaliar os hábitos alimentares e fatores de risco para o sobrepeso e obesidade em adolescentes. O estado nutricional foi avaliado por meio do Índice de Massa Corpórea (Must et al 1991) e pregas cutâneas tricipital e subscapular (Lohman, 1987). Os fatores de risco para o excesso de peso corporal e os hábitos alimentares dos adolescentes foram avaliados por meio de um questionário com perguntas sobre história familiar de sobrepeso e obesidade e frequência do consumo habitual das refeições. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN. A amostra foi composta por 30 adolescentes com sobrepeso e obesidade dos quais 66,7% (n=20) eram do gênero feminino e 33,3% (n=10) masculino, com idade de $12,7 \pm 2,2$ anos. Foram feitas associações estatísticas, por meio do teste de Fisher (significância-5%), entre o excesso de peso e demais variáveis. Identificou-se entre os adolescentes estudados o maior número de obesidade no gênero masculino e sobrepeso no feminino, porém sem significância estatística ($p=0,26$), e uma maior proporção de gordura corporal foi observada no gênero masculino ($p=0,95$). Valores de IMC mais elevados foram encontrados nos adolescentes que tinham ambos os pais com sobrepeso ou obesidade, independente do gênero. A refeição principal mais omitida pelos adolescentes foi o desjejum, porém sem associação significativa com o excesso de peso ($p=0,47$). O almoço foi a refeição relatada com maior número de repetição. Conclui-se que os fatores de risco para o excesso de peso corporal, como história familiar e inadequação dos hábitos alimentares avaliados nos adolescentes, possivelmente contribuíram para a instalação e possível manutenção da obesidade.

PS-25-072

AValiação DA INGESTÃO DE SÓDIO, POTÁSSIO E LIPÍDIOS NA DIETA CONSUMIDA POR PACIENTES PORTADORES DE HIPERTENSÃO EM TERAPIA NUTRICIONAL EM GRUPO, NATAL/ RN

MICHELLE LESSA VIEIRA; SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA; KARINE CAVALCANTI M SENA; CRISTIANE HERMES SALES; VANESSA TEIXEIRA LIMA OLIVEIRA; SANDRA MARIA NUNES MONTEIRO; LUCIA DANTAS LEITE; PAULA CRISTINA SILVEIRA DIAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As ações educativas e terapêuticas em saúde desenvolvidas com grupos de pacientes portadores de doenças crônicas possibilitam que cada paciente se identifique com o outro que possui problemas semelhantes, passando a compartilhar experiências, buscando assim, soluções reais para os seus problemas de saúde, sendo esta uma das estratégias que podem aumentar a adesão do paciente ao tratamento dietético da hipertensão arterial. O objetivo deste estudo foi investigar a eficácia da terapia nutricional em grupo em pacientes portadores de hipertensão arterial. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. O consumo dietético foi estimado com o auxílio do registro alimentar de três dias e analisado pelo programa de computador Diet Win Clínico 3.0. Utilizou-se como parâmetro para avaliação da adequação de lipídios as recomendações da SBC (2001), sódio e potássio, segundo Costa e Silva (2005). Foram avaliados 17 pacientes com hipertensão arterial, dos quais 14 (82%) eram do gênero feminino e 3 (18%) do gênero masculino, com uma média de idade de $57,5 \pm 1,2$ anos. De acordo com os dados de consumo dietético da amostra, registrou-se uma ingestão média de lipídios totais próximo do limite mínimo desejável. Os ácidos graxos saturados estavam dentro das recomendações, o consumo de ácidos graxos monoinsaturados e ácidos graxos poliinsaturados estavam abaixo das recomendações. A ingestão de sódio e potássio foi satisfatória em ambos os gêneros. Observou-se um consumo restrito de alimentos fontes de lipídios e sódio e consumo ideal de frutas e vegetais. Conclui-se que o consumo dietético dos pacientes estava adequado quanto aos lipídios, sódio e potássio e que o trabalho de educação nutricional tem repercutido positivamente para a melhoria de hábitos alimentares e estilo de vida, na população em estudo.

PS-25-073

INGESTÃO DE NUTRIENTES RELACIONADOS À DENSIDADE MINERAL ÓSSEA (DMO) EM HOMENS E MULHERES BRASILEIROS - THE BRAZILIAN OSTEOPOROSIS STUDY (BRAZOS)

NATIELEN DE OLIVEIRA JACQUES; MARCELO DE MEDEIROS PINHEIRO; PATRÍCIA DE SOUZA GENARO; ROZANA M CICONELLI; MARCOS B FERRAZ; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: USP, UNIFESP**Ag.Financiadora:** CNPQ, WYETH**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Cálcio, vitamina D e K, fósforo e magnésio alimentar são importantes determinantes da DMO. O objetivo deste presente estudo foi avaliar a ingestão alimentar média de homens e mulheres brasileiros com idade acima de 40 anos. Um total de 2392 indivíduos foram envolvidos na avaliação nutricional do Brazilian Osteoporosis Study (BRAZOS), coletadas em 120 cidades de todas as 5 regiões do país, e incluído pessoas dos 5 categorias de nível econômico (de A a E). O tamanho da amostra foi baseado em uma amostragem probabilística, representativa da população Brasileira urbana e rural, elaborada a partir dos dados do Censo IBGE (2000) e PNAD (2003). A ingestão alimentar foi avaliada por meio de um recordatório de 24hs. Para o cálculo da ingestão de nutrientes foi utilizado o software Nutrition Data System (Minneapolis, MN 2005). Para a análise estatística foi utilizado o software SAS (SAS Institute INC, Cary, NC, USA, v.8.02). O teste T de Student foi usado para comparação entre gêneros e One Way ANOVA para comparações entre regiões e nível econômico. Os nutrientes foram ajustados pela energia, segundo Willet & Stampfer(1997). Significância foi considerada como $p < 0,05$. A ingestão média de cálcio na população geral foi de 416 (211)mg/d, vitamina D 2,3 (1,9) $\mu\text{g/d}$, vitamina K 69 (115) $\mu\text{g/d}$, fósforo 771 (211)mg/d e magnésio 200 (71)mg/d. As mulheres apresentaram ingestão significativamente maior de cálcio [403(226)mg/d vs 422(204)mg/d, homens e mulheres respectivamente $p=0,04$] e vitamina D [2,1(1,8) $\mu\text{g/d}$ vs 2,4(1,9) $\mu\text{g/d}$, homens e mulheres respectivamente $p=0,00$] e menor de magnésio [208(81) mg/d vs 197(67)mg/d, homens e mulheres respectivamente $p=0,00$]. A ingestão média de vitamina D e fósforo foi significativamente maior na região Norte. Cálcio e vitamina K foram significativamente maiores na região Sul. O magnésio foi maior na região Centro-Oeste. Diferenças significantes foram observadas entre níveis econômicos, sendo maior em pessoas do nível A e B para todos os nutrientes avaliados. Cálcio, vitamina D, K e magnésio estavam abaixo dos níveis recomendados pelas DRIs para gênero e faixa etária em todas as regiões e níveis econômicos. Estes dados mostram inadequações na ingestão de micronutrientes relacionados à DMO em nossa população e sugerem que estratégias para melhoria no consumo destes nutrientes deve ser implementadas.

PS-25-074

VITAMINA D, COMPOSIÇÃO CORPORAL E ALTERAÇÕES METABÓLICAS EM ADOLESCENTES OBESOS

LUANA CAROLINE SANTOS; ISA PÁDUA CINTRA; MAURO FISBERG; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A ingestão insuficiente de vitamina D tem sido recentemente associada com a ocorrência de obesidade e importantes alterações metabólicas associadas a esta doença. **Objetivo:** verificar a associação da ingestão da vitamina D com a composição corporal e as alterações metabólicas em adolescentes obesos. **Metodologia:** Estudo transversal com 55 adolescentes pós-púberes. Foram realizadas avaliações da antropometria (afecção do peso, estatura e circunferências), da composição corporal (por meio do DXA), do consumo alimentar (registro alimentar de 3 dias) e do perfil bioquímico (dosagens de colesterol total e frações, glicemia, insulina, leptina e grelina). O software Nutrition Data System (University of Minnesota, 2005) foi utilizado para cálculo dietético. Realizou-se ajuste da ingestão de vitamina D pela energia da dieta pelo método nutriente residual. **Resultados:** Participaram do estudo 43 meninas e 12 meninos, com média de idade de 16,6 (1,4) anos. A média do índice de massa corporal e gordura total da população avaliada foi 35,2 kg/m² e 41,5 (5,0)%, respectivamente. A ingestão média de energia foi 2145,17 (756,19) kcal/dia, sem diferenças entre os sexos. Verificou-se que 89,1% dos adolescentes apresentavam ingestão de vitamina D abaixo do valor de Ingestão adequada (AI) proposto pelas DRIs para este estágio de vida. A média de ingestão do nutriente foi 3,03 (1,78) $\mu\text{g/dia}$, sem diferenças entre os sexos. Não houve associação da ingestão de vitamina D com a composição corporal. A ingestão de vitamina D foi negativamente associada com a concentração de glicemia ($r=-0,341$; $p=0,016$). **Conclusão:** A baixa ingestão de vitamina D verificada no presente estudo corrobora com a deficiência do nutriente verificada na presença de obesidade em outros estudos. A associação do nutriente com a glicemia sugere uma possível contribuição deste na gênese das alterações metabólicas da obesidade.

PS-25-075

INFLUÊNCIA DAS ALTERAÇÕES METABÓLICAS COM A MUDANÇA DE PESO NA MASSA ÓSSEA DE ADOLESCENTES

LUANA CAROLINE SANTOS; MARISE LAZARETTI CASTRO; MAURO FISBERG; ISA PÁDUA CINTRA

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A obesidade associa-se com maior densidade mineral óssea (DMO) e os efeitos da redução de peso e suas alterações metabólicas sobre a massa óssea, sobretudo de adolescentes, não são bem esclarecidos. Objetivo: Verificar a influência das alterações metabólicas com a mudança de peso na massa óssea de adolescentes obesos. Metodologia: Estudo longitudinal, realizado com adolescentes obesos pós-púberes submetidos a 3 meses de intervenção nutricional para redução do peso. Avaliações da antropometria, da composição corporal, da DMO, dos parâmetros bioquímicos e do consumo alimentar foram realizadas no início e fim do estudo. Resultados: 55 adolescentes, 78,2% meninas, iniciaram o estudo, porém 46 completaram a intervenção. A média de mudança de peso foi -1,2 (3,9)% do peso inicial, sem diferenças entre os sexos. A perda de peso foi verificada em 30 adolescentes, sendo estes classificados como grupo respondedor (GR), cuja perda de peso foi 3,3 (2,6)%. O grupo que não perdeu peso (GNR) ganhou 2.8 (2,4)% do peso inicial. Não houve diferença da DMO total do início para o fim do estudo. Entretanto uma diminuição significativa da DMO da coluna foi verificada em ambos os grupos, assim como o aumento da área óssea (AO) desta região. No GR, a DMO da pélvis e o conteúdo mineral ósseo apresentaram diminuição. No GNR, a mudança (Δ) da coluna foi relacionada com a Δ da leptina ($r=-0,738$; $p=0,003$) e da circunferência do quadril. Neste grupo, a Δ da AO foi associada com a Δ da gordura corporal total e do tronco e massa magra. No GR, a Δ da DMO da coluna foi relacionada com a Δ de triglicerídeos, Δ do LDL e Δ da gordura do tronco. A mudança da área óssea da coluna foi associada com a Δ HDL e a diferença no CMO foi relacionado a Δ de ingestão de vitamina D. Conclusão: Os resultados do presente estudo demonstram a relação entre parâmetros metabólicos, especialmente perfil lipídico, com a mudança do peso e mudanças na massa óssea de adolescentes obesos submetidos a intervenção nutricional.

PS-25-076

RESPOSTA PLASMÁTICA À INGESTÃO DE ZINCO EM PRÉ E PÓS-OPERATÓRIO DE PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA

FLÁVIA TRONCON ROSA; GILBERTO JOÃO PADOVAN; JULIO SÉRGIO MARCHINI

Instituição: Hospital das Clínicas - FMRP/USP**Ag.Financiadora:** FUNDAÇÃO DE AMPARO A PESQUISA DO ESTADO DE SP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: pacientes submetidos a cirurgia bariátrica fazem parte do grupo de risco para o desenvolvimento de carências nutricionais, incluindo entre elas a deficiência de zinco. Objetivo: verificar a resposta plasmática de zinco após administração, via oral, de sulfato de zinco em pacientes obesos mórbidos, em pré e pós-operatório de cirurgia bariátrica. Métodos: foram avaliados 9 pacientes obesos mórbidos do sexo feminino, antes e três meses após a cirurgia. Em cada momento, após jejum noturno de 10 horas, os pacientes receberam dose única de 15 mg de zinco na forma de $ZnSO_4$ e a determinação da curva de zinco plasmático foi realizada a partir de cinco amostras de cada paciente: uma basal (antes da administração da cápsula) e as outras a cada 1 hora num período de 4 horas após a administração. As análises plasmáticas foram realizadas pelo método de espectrometria de absorção atômica e a comparação entre pré e pós-operatório avaliada pela medida da área sob a curva. Resultados: somente foi verificada diferença estatística no pré-operatório, quando comparou-se a concentração média de zinco plasmático basal ($87 \pm 17 \mu\text{g/dL}$) com a concentração na primeira hora pós-ingestão ($105 \pm 23 \mu\text{g/dL}$). A comparação entre as medidas das áreas no pré-operatório ($54 \pm 35 \mu\text{g/dL/h}$) e no pós ($23 \pm 20 \mu\text{g/dL/h}$) mostrou que a resposta plasmática no pós-operatório estava diminuída em 7 pacientes, com nível de significância $p = 0,06$. Conclusão: não houve resposta plasmática à ingestão de zinco no pós-operatório e a medida da área sob a curva apresentou-se diminuída, indicando uma possível diminuição da capacidade absorviva nesses pacientes após a cirurgia.

PS-25-077

IMPACTO DO CONSUMO DE AMENDOIM (ARACHIS HYPOGAEA L.) NO ÍNDICE GLICÊMICO DE UM SUPLEMENTO ALIMENTAR PROTÉICO

ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES; POLIANE OSMIRA RODRIGUES SAKON; MÔNICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA; GISELE QUEIROZ CARVALHO; JÚNIA MARIA GERALDO; SABRINA PINHEIRO FABRINI; RITA DE CÁSSIA GONÇALVES ALFENAS

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O índice glicêmico (IG) é um parâmetro que representa o impacto da ingestão dos carboidratos na glicemia. O amendoim é um alimento de baixo IG e seu consumo pode influenciar a glicemia pós-prandial. **Objetivos:** Avaliar o impacto da ingestão do amendoim na resposta glicêmica pós-prandial e no IG de um suplemento alimentar protéico (SAP). **Metodologia:** Participaram do estudo 6 mulheres saudáveis, eutróficas com idade de $25,5 \pm 1,3$ anos. O IG foi determinado seguindo a metodologia proposta pela FAO (1998), sendo a glicose o alimento de referência. Uma porção de 67g do alimento teste (SAP), contendo 25 g de carboidrato disponível, foi consumido com 25 g de amendoim + 200 mL de água (alimento teste) ou com 200mL de água (alimento controle). A resposta glicêmica nos tempos 0 (imediatamente antes da ingestão), 15, 30, 45, 60, 90 e 120 minutos após início da ingestão de cada alimento foi avaliada pela determinação das glicemias capilares. A área positiva formada abaixo da curva de resposta glicêmica foi calculada pelo método trapezoidal. O IG foi calculado a partir da área da curva de resposta glicêmica obtida após a ingestão dos alimentos. O IG de cada alimento foi obtido pela média aritmética dos valores obtidos para cada voluntária. Para a análise estatística aplicou-se o teste T-pareado e nível de significância de 5%. **Resultados:** A resposta glicêmica obtida 15 minutos após a ingestão do alimento teste foi significativamente menor ($p = 0,045$) que aquela observada após consumo do alimento controle. Não foram observadas diferenças significantes entre as médias das áreas formadas abaixo das curvas de resposta glicêmica ($p = 0,519$) e entre os valores de IG ($p = 0,426$) obtidos para os alimentos. **Conclusão:** A ingestão de amendoim não foi capaz de reduzir a resposta glicêmica e o IG do SAP. Sugere-se a realização de novos estudos para se avaliar o efeito do consumo agudo e crônico do amendoim na redução da resposta glicêmica dos alimentos.

PS-25-078

INGESTÃO DE FÓSFORO DE PACIENTES HIPERFOSFATÊMICOS EM HEMODIÁLISE

MIRIAM GHEDINI GARCIA-LOPES; FABIANA BAGGIO NERBASS; SIMONE FLACH FEITEN; ANA PAULA BAZANELLI; FLAVIA B. R. S. SOUZA; SERGIO ANTÔNIO DRAIBE; LILIAN CUPPARI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP/EPM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A hiperfosfatemia é uma condição freqüente entre os pacientes em hemodiálise (HD). As principais medidas terapêuticas para o tratamento da hiperfosfatemia incluem a restrição de fósforo e o uso adequado de quelantes de fósforo. **Objetivo:** Avaliar a ingestão de fósforo de pacientes hiperfosfatêmicos em HD, antes e após uma intervenção dietética. **Metodologia:** Este estudo foi do tipo prospectivo, multicêntrico, no qual os pacientes foram avaliados no início e após 6 meses. Foram incluídos 98 pacientes em HD [65M/33F; idade= $48,5 \pm 13,5$ anos; IMC= $24,8 \pm 4,2$ kg/m²; fósforo sérico= $7,1 \pm 1,8$ mg/dl ($X \pm DP$); tempo em diálise= 31 (3-220) meses (mediana e extremos)] que não estavam fazendo uso de quelantes de fósforo. A ingestão de fósforo foi estimada por meio do registro alimentar de 3 dias. Os pacientes foram orientados por um nutricionista em relação à ingestão adequada de fósforo e proteína. Os quelantes de fósforo (cloridrato de sevelamer ou acetato de cálcio) foram prescritos de acordo com os níveis séricos de fósforo, e a adesão ao uso foi avaliada comparando a quantidade registrada pelo paciente em relação a prescrição médica. **Resultados:** A ingestão de fósforo pré-orientação foi de 838 ± 277 mg/dl sendo menor que 800mg/dia em 46% dos pacientes, entre 800 e 1000mg/dia em 28% dos pacientes e 26% deles ingeriram mais que 1000mg/dia. A distribuição do fósforo nas refeições foi de 16% no café da manhã, 38% no almoço, 31% no jantar e 15% nos lanches. Analisando por grupos alimentares, as carnes contribuíram com 28,5% do fósforo ingerido, leite e derivados com 18%, ovos com 6%, cereais com 26%, leguminosas com 11%, vegetais e outros com 10,5%. O fósforo sérico inicial correlacionou-se significativamente com a eficiência da diálise avaliada pelo Kt/V ($r = -0,24$; $P = 0,02$) e mostrou uma tendência de associação com a ingestão protéica ($r = 0,19$; $P = 0,06$). Seis meses após a intervenção dietética 76 pacientes foram reavaliados e observou-se que a ingestão energética ($32,0 \pm 8,2$ para $31,1 \pm 9,7$ kcal/kg/dia; $P = 0,31$) e protéica ($1,05 \pm 0,30$ para $1,01 \pm 0,35$ g/kg/dia; $P = 0,29$) não sofreram alterações, já a ingestão de fósforo reduziu significativamente (847 ± 275 para 785 ± 266 mg/dia; $P = 0,03$). O percentual de pacientes que ingeriram mais que 800mg/dia diminuiu de 54% para 36% ($P = 0,03$). A adesão ao uso do quelante foi de 100% em 59% dos pacientes. Uma redução significativa do fósforo sérico ($7,3 \pm 1,9$ para $5,7 \pm 1,2$ mg/dl; $P < 0,01$) e a manutenção do Kt/V ($1,33 \pm 0,25$ para $1,35 \pm 0,25$; $P = 0,64$) foram observadas após 6 meses. **Conclusão:** A intervenção dietética resultou em uma redução da ingestão de fósforo, que em combinação com o uso do quelante de fósforo, pode explicar a diminuição do fósforo sérico desses pacientes.

PS-25-079

INFLUÊNCIA DE POLIMORFISMO NO EXON IX NO GENE RECEPTOR DE VITAMINA D (VDRG) NAS VARIAÇÕES DE INDICADORES ÓSSEOS EM MENINOS ADOLESCENTES APÓS INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

MARIA EDUARDA LEÃO DIOGENES; KARLA JESUS FERNADES OLIVEIRA; FLÁVIA FIORUCI BEZERRA; JOSELY CORREA KOURY; GISELDA MARIA KALIL CABELLO; PEDRO HERMAN CABELLO; LAURA MENDONÇA; CARMEN MARINO DONANGELO

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A aquisição de massa óssea durante a adolescência é determinada pela complexa interação entre fatores genéticos, metabólicos e ambientais, incluindo a ingestão de nutrientes. O zinco é um micronutriente limitante para a aquisição de massa óssea. O objetivo do estudo foi avaliar a influência de polimorfismo no exon IX (reconhecido pela endonuclease de restrição TaqI) sobre o incremento (Δ) de diversos indicadores ósseos após 3 meses de intervenção nutricional, em meninos adolescentes (12-14 anos). Os voluntários ($n=47$) foram divididos em dois grupos aleatórios: grupo suplementado com gluconato de zinco contendo 22mg Zn/dia ($n=20$) e grupo placebo que recebeu cápsulas de amido de milho ($n=27$). O genótipo de VDR para TaqI foi determinado por polimorfismo de comprimento de fragmento de restrição (RFLP). As frequências dos genótipos foram 26% (TT), 70% (Tt) e 4% (tt). No momento basal a densidade mineral óssea total (DMOT) e o conteúdo mineral ósseo total (CMOT), determinados por DEXA, foram em média $1,055 \pm 0,086\text{g/cm}^2$, $1240 \pm 467\text{g}$, respectivamente. A adequação da massa óssea, avaliada através do zscore para DMOT, foi em média adequada ($0,64 \pm 0,8$). Utilizando análise de covariância o Δ zscore foi significativamente associado ao polimorfismo reconhecido pela TaqI ($p=0,043$). No entanto, não foi observado efeito isolado da suplementação com zinco, nem de polimorfismo no sítio para TaqI sobre Δ DMOT ou Δ CMOT. Os resultados sugerem que polimorfismo no exon IX pode contribuir à adequação da massa óssea em meninos adolescentes.

PS-25-080

COMPARAÇÃO DE INDICADORES NUTRICIONAIS E TEMPO DE INTERNAÇÃO EM PACIENTES CIRÚRGICOS COM E SEM NEOPLASIAS

VANIA APARECIDA LEANDRO-MERHI; JOSÉ GONZAGA TEIXEIRA CAMARGO; JOSÉ LUIZ BRAGA AQUINO; JÚLIA LAURA DELBUE BERNARDI; KÁTIA CRISTINA PORTERO MACLELLAN; NATÁLIA BAUAB JORGE

Instituição: Puc-Campinas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A desnutrição em pacientes oncológicos é frequentemente observada durante a hospitalização e sua associação pode acarretar um aumento no período de internação. **OBJETIVOS:** Comparar indicadores do estado nutricional e o tempo de internação em pacientes cirúrgicos com e sem neoplasias. **METODOLOGIA:** Estudo comparativo com 928 pacientes cirúrgicos com e sem neoplasias (50,2% do sexo feminino e 49,8% do sexo masculino), sendo analisados os indicadores do estado nutricional como índice de massa corporal (IMC), alteração de peso recente, contagem de linfócitos, hemoglobina e o tempo de internação. Os dados foram processados pelo software SPSS, sendo utilizado o teste Qui-quadrado para comparação de proporções ou teste exato de Fischer, quando necessário; para a comparação de medidas contínuas entre 2 grupos foi aplicado o teste de Mann-Whitney e entre 3 ou mais grupos, o teste de Kruskal-Wallis, com nível de significância de 5%. **RESULTADOS:** Verificou-se no grupo com neoplasias, maior porcentagem de $\text{IMC} < 18,5$ ($p < 0,0001$), maior porcentagem de pacientes com alteração de peso ($p = 0,0002$), valores menores na contagem de linfócitos ($p = 0,0131$) e de hemoglobina ($p = 0,0007$), com diferença significativa entre os grupos. Foi constatado associação entre o IMC e o tempo de internação, com diferença significativa ($p = 0,01$) na população total, observando-se que pacientes com IMC menores, apresentaram maior tempo de internação. Quando comparados os 2 grupos, foi verificado diferença significativa entre eles ($p < 0,0001$), no período de até 3 dias de internação para os pacientes sem neoplasias, não sendo encontrada diferença entre os grupos em períodos maiores de internação. **CONCLUSÃO:** Demonstrou-se estado nutricional comprometido em pacientes com neoplasias e sua associação com maior tempo de internação, destacando-se aqui a necessidade da atenção nutricional redobrada durante o tratamento, na tentativa de se reverter este processo.

PS-25-081

IMPACTO DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM PACIENTES ONCOLÓGICOS ATENDIDOS AMBULATORIALMENTE

JULIANA DE AGUIAR PASTORE; CASSYA CRISTINA TARACHUQUE; CLAUDIA MACIEL CARNEIRO; ERASMO B. S. MORAES TRINDADE; LUIZ ROBERTO MEDINA; MARIA EMÍLIA DE SOUZA FABRE; SHEILA GEVAERD; TELMA BÚRIGO

Instituição: Centro de Pesquisas Oncológicas - Florianópolis**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A desnutrição calórico-protéica é a mais freqüente comorbidade no câncer e a caquexia é inerente às formas disseminadas de quase todas as entidades desta natureza. **Objetivo:** Verificar o efeito da Terapia Nutricional Enteral no estado nutricional de pacientes oncológicos. **Material e Método:** Portanto, foi realizado este estudo do tipo transversal, de natureza quantitativa retrospectiva. A população estudada constituiu-se de 95 pacientes com idade superior a 18 anos em uso de terapia nutricional enteral (TNE) atendidos ambulatorialmente no período de janeiro de 2005 a maio de 2006. Para a avaliação do estado nutricional (EN) foram coletados dados de estatura, peso e percentual de perda/ganho de peso (%PP), no início e após certo tempo de uso de TNE. O EN foi verificado através da análise concomitante do índice de massa corporal (IMC) e do %PP. Os programas Microsoft Excel e Statistical Package for the Social Science for Windows foram utilizados para a tabulação e análise dos dados onde se realizou o teste t pareado para verificar se houve diferença no peso e no IMC após a realização de tratamento e de TNE. Considerou-se significativo o valor de $p < 0,05$. **Resultados:** Obteve-se dados de 95 pacientes (H:83, M:12) com média de idade de $57,28 \pm 10,61$ anos com neoplasias malignas de cabeça e pescoço (58,94%), esôfago (29,47%), outros (11,56%). Estavam em tratamento oncológico 73,68% destes: apenas quimioterapia (11,57%), apenas radioterapia (11,57%), quimioterapia e radioterapia (26,31%), paliativo (9,47%) e 26,31% dos pacientes não tinham tratamento identificado na ficha de nutrição. Receberam dieta de origem vegetal 60% dos pacientes, de origem animal 21,05% e mista 18,94%. Encontrou-se %PP significativa em 10,5% dos casos avaliados e em 47,36% verificou-se manutenção ou aumento de peso. **Conclusão:** O presente estudo reafirmou a importância do uso de TNE na manutenção do EN, demonstrando sua importância como adjuvante no tratamento oncológico.

PS-25-082

AValiação Nutricional de Funcionários Participantes de um Programa de Qualidade de Vida em uma Instituição de Ensino Superior, Rio de Janeiro

SILVIA ELIZA ALMEIDA PEREIRA; MICHELE BARBOSA GONÇALVES; MONIQUE TEIXEIRA PARREIRA

Instituição: UNISUAM**Ag. Financiadora:** UNISUAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Há uma estreita relação entre o estado nutricional (EN) e a qualidade de vida dos indivíduos. Este trabalho teve por objetivo avaliar o EN dos funcionários de uma instituição de ensino superior (Rio de Janeiro/RJ) inscritos no programa de qualidade de vida da mesma. Foram atendidos no período entre outubro e dezembro de 2006, 128 funcionários com idade entre 20 e 60 anos, de ambos os sexos e de diversos setores da instituição. Os dados gerais foram coletados em questionário padronizado. Os dados antropométricos aferidos foram peso, estatura, circunferência da cintura, pregas cutâneas tricipital, bicipital, subescapular e suprailíaca, com posterior cálculo do índice de massa corporal (IMC; $\text{peso}/\text{altura}^2$) e percentual de gordura (Durnin, 1977). As médias de idade e IMC foram $30,1 \pm 9,3$ anos e $25,0 \pm 4,5 \text{ kg/m}^2$, respectivamente. Não houve diferença significativa quando feita a comparação entre homens e mulheres para estas variáveis. Os voluntários foram avaliados de acordo com o IMC/OMS/2006, desta forma 5% foram classificados como magreza, 54% como eutróficos, e 45% possuíam $\text{IMC} \geq 25 \text{ kg/m}^2$. As mulheres apresentam maior (teste $t, p < 0,05$) percentual de gordura ($32,0 \pm 6,2\%$) do que os homens ($20,7 \pm 6,9\%$), assim como também maior (teste $t, p < 0,001$) circunferência da cintura ($76,0 \pm 9,9 \text{ cm}$) quando comparados aos homens ($52,4 \pm 13,3 \text{ cm}$). Foi observado neste grupo de voluntários, que a atividade física influenciou positivamente o EN (teste $\chi^2; p < 0,05$), onde 38% dos indivíduos eutróficos praticavam atividade física, este percentual reduz para 22% no grupo de indivíduos com $\text{IMC} \geq 25,0 \text{ kg/m}^2$. Portanto, é urgente um programa de intervenção nutricional associando reeducação alimentar e atividade física para este grupo no intuito de melhorar o EN e conseqüentemente, a qualidade de vida destes funcionários.

PS-25-083

CORRELAÇÃO ENTRE CONSUMO DE CAFÉ E PERFIL LIPÍDICO SÉRICO EM HIPERTENSOS E/OU DIABÉTICOS DO MUNICÍPIO DE FLEXEIRAS-AL

FABIANA ACCIOLY LIMA; SANDRA MARY VASCONCELOS; ANTONIO EUZEBIO GOULART SANTANA; TEREZINHA ROCHA ATAIDE; MARIA EMILIA SILVA MENEZES; CRISTHIANE MARI BAZILIO OMENA; CIRO REGO CABRAL JUNIOR; JOHNNATAN DUARTE FREITAS

Instituição: Universidade Federal de Alagoas**Ag.Financiadora:** MINISTÉRIO DA SAÚDE/CNPQ/SESAU-AL/,FAPEAL**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: na bebida café, dependendo do método de preparo, encontram-se os diterpenos cafestol e kahweol, substâncias lipídicas capazes de alterar o perfil lipídico sérico, fatores de risco para dislipidemias. Objetivos: conhecer a frequência de consumo e a técnica de preparo do café utilizada por uma população de hipertensos e/ou diabéticos e verificar a correlação entre a ingestão da bebida café (IC), segundo método de preparo adotado (fervido ou filtrado em coador de pano), com dados demográficos, antropométricos, de perfil lipídico (PL) e hábitos de vida. Metodologia: estudo transversal, com 194 pacientes. Gênero, idade, IMC, circunferência da cintura (CC), PL: colesterol total (Col-t), triglicerídeos (TG), LDL-c e HDL-c, tabagismo e atividade física foram obtidos de banco de dados de pesquisa (PPSUS-MS/CNPq). Os pacientes foram entrevistados mediante consentimento. Adotou-se estatística descritiva e correlação linear de Pearson (R) admitindo-se R significativo em $p < 0,05$. Resultados: 137 mulheres e 57 homens com $60,59 \pm 11,58$ anos. Fumantes (25,25%); sedentários (39,17%); sobrepeso (35%); adiposidade andróide (51,5%). Observaram-se aumentos de Col-t (18%), LDL-c (17%) e TG (19,6%), e redução de HDL (30,45%). Dos 194 consumidores de café, 50,5% usavam coador de pano e 49,5% não filtravam; 66% consumiam a bebida 2Xdia ($500\text{mL}/\text{dia} \pm 392,7$). Com o aumento da idade observou-se uma diminuição na IC, IMC e CC ($R = -0,23, -0,34$ e $-0,22$, respectivamente, $p < 0,05$). O IMC apresentou correlação positiva com Col-t e LDL-c ($R = 0,19$ e $0,18$, respectivamente, $p < 0,05$). Conclusão: apesar de a idade ter se correlacionado com a diminuição na IC, esta não se correlacionou com o PL, independente da forma de preparo do café. Análises dos diterpenos cafestol e kahweol permitirão um estudo de correlação entre o consumo de tais substâncias, nas diferentes técnicas de preparo do café empregadas por esta população, e o perfil lipídico sérico.

PS-25-084

RELAÇÃO DO MAGNÉSIO COM A DENSIDADE ÓSSEA E A PRESENÇA DE FRATURAS EM MULHERES COM OSTEOPOROSE

GISELLE ADRIANA PAIVA PEREIRA; PATRÍCIA DE SOUZA GENARO; MARCELO MEDEIROS PINHEIRO; VERA LÚCIA SZEJNFELD; LIGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O magnésio desempenha um importante papel sobre o metabolismo do tecido ósseo. Estudos sugerem que a sua deficiência leva ao desequilíbrio entre formação e a reabsorção óssea, resultando em perda de massa óssea. O objetivo do estudo foi avaliar a relação do magnésio com a densidade óssea e a presença de fraturas em mulheres com osteoporose. Foram avaliadas 45 mulheres na pós-menopausa com osteoporose. As pacientes realizaram exame de absorciometria por dupla emissão de raios-X para avaliar a massa óssea. Para a avaliação da presença de fraturas o exame radiológico das vértebras foi realizado por meio do estudo das colunas dorsal e lombar (T4 a L4) na posição em perfil. A avaliação do consumo alimentar foi realizado por meio de registro alimentar de 3 dias. O cálculo da ingestão de magnésio foi realizado pelo software Nutrition Data System (2005). Para adequação da ingestão foi utilizada a proposta das DRIs para faixa etária, e utilizado o valor de EAR como ponto de corte. Foi coletado o soro das pacientes para a dosagem do magnésio sérico. Para comparação entre pacientes com e sem fraturas foi utilizado o Teste T-Student. A ingestão média de magnésio foi de $240,3$ mg/dia, com prevalência de inadequação de 65%. Verificou-se uma correlação positiva e significativa entre o magnésio sérico e a densidade da coluna ($r = 0,322$; $p < 0,05$). Entre as pacientes estudadas 6 (13,3%) apresentavam fraturas, a predominância de fraturas foi em coluna torácica (4 pacientes) e lombar (2 pacientes). Comparando as pacientes com e sem fratura observou-se que o magnésio sanguíneo foi significativamente menor nas pacientes com fratura ($1,7$ mg/dl e $2,0$ mg/dl $p = 0,026$). Os resultados do presente estudo indicam que a inadequação da ingestão de magnésio pode contribuir para a baixa massa óssea da população estudada, e que os baixos níveis de magnésio sérico têm efeito negativo na densidade da coluna e na presença de fraturas.

PS-25-085

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM MULHERES COM OSTEOPOROSE: COMPARAÇÃO ENTRE ADEQUAÇÃO DIETÉTICA E SUPLEMENTAÇÃO

GISELLE ADRIANA PAIVA PEREIRA; PATRÍCIA DE SOUZA GENARO; MARCELO MEDEIROS PINHEIRO; VERA LÚCIA SZEJNFELD; LIGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Diversos estudos demonstram a necessidade de aumentar a ingestão de cálcio e vitamina D em mulheres com osteoporose, devido a atuação destes no metabolismo ósseo. O objetivo do presente estudo foi comparar os efeitos da suplementação de cálcio e vitamina D com a adequação dietética nos níveis séricos da vitamina D [25(OH)D] em 45 mulheres com osteoporose. As pacientes, antes de iniciarem o tratamento medicamentoso, foram randomizadas em 3 grupos: controle, adequação dietética e suplementação de cálcio (1200mg) e vitamina D (400UI) sendo acompanhadas durante 90 dias. Foram coletados registro alimentar de três dias e soro para dosagem de 25(OH)D e paratormônio (PTH). Para o cálculo dos nutrientes foi utilizado o software Nutrition Data System. One-way ANOVA foi utilizado para comparar as diferenças entre grupos, e teste T pareado para as diferenças no mesmo grupo. No grupo controle, não houve mudança significativa após a intervenção na ingestão de cálcio 604(250) - 635 (338)mg/d, da vitamina D 3,12(1,6) - 3,82 (2,4)µg/d; porém houve uma diferença significativa ($p<0,05$) no nível sérico da 25(OH)D 55,9 (13,2) - 63,6 (21,2)nmol/l. No grupo adequação dietética houve mudança significativa ($p<0,05$) na ingestão de cálcio 785(297) - 1016(269)mg/d; porém não houve diferença significante no consumo de vitamina D 5,2(2,6) - 6,9 (2,9)µg/d, assim como no nível sérico de vitamina D 71,1(21,9) - 75,8 (24,5)nmol/l. No grupo de suplementação houve mudança significativa na ingestão de cálcio 719(268) - 1739 (600)mg/d; na ingestão da vitamina D 3,95 (1,5) - 12,3 (4,5)µg/d; e também nos níveis séricos de 25(OH)D 57,1(12,9) - 63,1(21,9)nmol/l. Não houve alteração no PTH nos grupos. Os resultados indicam que apenas a dieta não mostrou efeito positivo nos níveis séricos de vitamina D, uma vez que não houve aumento significante da ingestão desta vitamina, devido a ausência de alimentos fonte em nosso meio. Assim o uso de suplementos deve ser considerados em mulheres com osteoporose.

PS-25-086

AValiação Nutricional e Fatores de Risco para Doenças Cardiovasculares Não Transmissíveis em Trabalhadores

MARINA MARRA MARTINEZ; CARLOS HENRIQUE MIRANDA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; DANIELA ELIAS GOULART ANDRADE

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO - UNAERP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As doenças cardiovasculares constituíram a maior das endemias do século XX. No Brasil atualmente, são as principais causas de morte. Os fatores de risco associados são: dislipidemias, diabetes mellitus (DM), hipertensão arterial, obesidade, estilo de vida inadequado. Assim, o objetivo foi conhecer a prevalência de dislipidemias, hipertensão arterial, diabetes mellitus e obesidade em trabalhadores de uma empresa de limpeza, associando-se com alimentação. O estudo foi realizado com 37 indivíduos de ambos os sexos, sendo, 8 (22%) homens e 29 (78%) mulheres com idades entre 20 e 60 anos. Foi realizada avaliação clínica com exames laboratoriais de lipidograma e glicemia e avaliação física para o diagnóstico das doenças, realizada por um médico cardiologista. Na avaliação nutricional, utilizou-se do recordatório de 24h e frequência alimentar e antropometria (peso, estatura e circunferências corporais). Os resultados demonstraram que apenas 3% dos participantes são desnutridos, 22% são eutróficos, 37% obesos e os outros 38% como sobrepeso. Do total, 24% apresentaram hipertensão arterial, 16% hipercolesterolemia, 5% hipertrigliceridemia, 5% apresentaram diabetes e 3% glicemia elevada (não diagnosticado como DM). Das mulheres, 41% estavam com o valor de circunferência da cintura acima do recomendado e 13% dos homens também estava com esse valor acima do recomendado. Foi constatado que 11% da população apresentaram síndrome metabólica. Quanto à avaliação nutricional, 8% dos trabalhadores ingeriram a quantidade adequada de energia, 78% ingeriram abaixo e 14% acima do recomendado. A proteína ingerida pela maioria das pessoas (79%) foi acima do recomendado e a ingestão de lipídeos para a maior parte dos indivíduos foi abaixo da quantidade recomendada. Conclui-se inicialmente que a alta prevalência de doenças crônicas nesta população e o erro alimentar leva-nos a iniciar atividades imediatas visando à mudança do comportamento de vida e principalmente alimentar.

PS-25-087

COMPARAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E PERFIL LABORATORIAL DE PACIENTES COM CÂNCER DO TRATO GASTROINTESTINAL ALTO E BAIXO

MARCELA DE ABREU CASANOVA; NATHALIE PEREIRA BORGES; CÉLIA COHEN; FERNANDA MEDEIROS

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: O câncer é considerado um grave problema de saúde pública que leva a alterações do estado nutricional. **OBJETIVOS:** Analisar a composição corporal e o perfil laboratorial de pacientes oncológicos acompanhados no ambulatório de nutrição de um hospital universitário. **METODOLOGIA:** Foram avaliados 76 pacientes, de ambos os sexos, divididos em dois grupos segundo a localização do tumor: trato gastrointestinal alto (TGI alto, n=40) e trato gastrointestinal baixo (TGI baixo, n=36). Dados coletados: peso corporal (PC), estatura, Índice de Massa Corporal (IMC), dobras cutâneas tricípital (DCT) e bicipital (DCB), circunferência do braço (CB) e da cintura (CC) e a bioquímica do sangue. Os resultados foram analisados segundo estatística com auxílio do programa GraphPad Prism 4.0. **RESULTADOS:** A média de idade foi semelhante entre os grupos estudados (59,5±12,7 vs 62,6±10,6 anos, P=0,26). O grupo com tumor do TGI baixo apresentou valores significativamente maiores de PC (69,4±18,4 vs 57,3±12,0 Kg, P<0,01) e IMC (25,8±6,0 vs 21,9±4,0 Kg/m², P<0,01) em relação ao grupo com tumor no TGI alto. Também no grupo de pacientes com câncer no TGI baixo verificamos médias significativamente maiores da DCT (19,9±10,4 vs 11,8±6,1 mm, P<0,001), DCB (14,2±8,5 vs 7,4±4,5 mm, P<0,001) e da CC (96,5±14,6 vs 79,3±16,6 cm, P<0,0001). Quanto à análise bioquímica, a média da glicemia de jejum foi maior no grupo com tumor no TGI alto. Os valores da albumina foram semelhantes em ambos grupos estudados (3,5±0,7 vs 3,5±0,6, P=0,75), e constatamos níveis séricos baixos (<3,5g/dl) em apenas 23,8% da amostra total. **CONCLUSÃO:** Em concordância com a literatura observamos que as alterações corporais são mais graves nos pacientes com tumores do TGI alto. Nesta amostra o acompanhamento nutricional no pré e/ou no pós operatório conseguiu minimizar ou corrigir alterações corporais e bioquímicas como a hipoalbuminemia, frequentemente encontradas nestes pacientes.

PS-26-049

DETERMINAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE DEUTÉRIO NA SALIVA DE VINTE RECÉM-NASCIDOS A TERMO E ADEQUADOS PARA A IDADE GESTACIONAL

THAÍS OLIVEIRA; ANA PAULA LARA M SANCHEZ; LUÍS ANGELO MARTI TRAVER; FRANCISCO EULÓGIO MARTINEZ; JÚLIO CÉSAR MARCHINI; EDUARDO FERRIOLI; JACQUELINE PONTES MONTEIRO; JOSÉ SIMON CAMELO JR.

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A análise da composição corporal em seres humanos tem sido objeto de vários estudos ao longo dos últimos anos, sendo a Diluição Isotópica com o Deutério uma das metodologias utilizadas. No entanto, para a utilização desta, é necessário que se defina o *plateau* de distribuição do Deutério no organismo, dado inexistente tratando-se de recém-nascidos. **Objetivo:** Descrever a concentração do óxido de deutério na saliva de RN para determinação do *plateau* de distribuição deste isótopo no organismo de neonatos. **Metodologia:** Avaliação de 20 RN a termo adequados para a idade gestacional, 10 meninos e 10 meninas, amamentados ao seio materno, para os quais administrou-se solução de água deuterada a 10% via oral, na dose de 100mg/Kg de peso corporal. Coletaram-se amostras de saliva antes da oferta e 1,2,3,4 e 5 horas após. As amostras foram submetidas à análise em Espectrômetro de Massa e os valores plotados em uma curva, definindo-se o tempo de equilíbrio como o período onde as médias dos valores apresentaram variação menor que 2% em duas medidas consecutivas. **Resultados:** Foram discriminadas as variáveis Peso em gramas ao nascimento (PN), peso no momento da avaliação (PA), comprimento em centímetros (C), idade gestacional em semanas (IG) e no momento da avaliação (IA). Não houve diferença significativa entre os sexos quanto às variáveis IA, IG e C, mas os meninos apresentaram média de PN e PA significativamente maior. Os níveis de enriquecimento do deutério na saliva dos recém-nascidos ocorrem de forma semelhante em ambos os sexos. Após 3H, a diferença percentual entre a média dos valores da concentração do isótopo foi menor que 2%, podendo-se considerar este momento como o início do *plateau* da concentração do isótopo no organismo infantil. **Conclusão:** O tempo de equilíbrio foi estabelecido a partir de 3H após a ingestão da solução e este resultado possibilitará utilização da metodologia da Diluição Isotópica para esta faixa etária em pesquisas posteriores.

PS-26-050

INGESTÃO DE ALIMENTOS DE SOJA E ISOFLAVONA NA POPULAÇÃO BRASILEIRA. DADOS DO ESTUDO THE BRAZILIAN OSTEOPOROSIS STUDY (BRAZOS) BRAZOS

NATIELEN DE OLIVEIRA JACQUES; JANAÍNA PIVETTA ROQUE; MARCELO DE MEDEIROS PINHEIRO; ROZANA M CICONELLI; MARCOS B FERRAZ; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: USP, UNIFESP**Ag.Financiadora:** CNPQ, WYETH**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Estudos epidemiológicos têm demonstrado uma associação positiva entre isoflavona dietética e/ou alimentos derivados de soja e densidade mineral óssea. **Objetivo:** Avaliar a média da ingestão de alimentos de soja e isoflavonas em homens e mulheres brasileiros, acima de 40 anos de idade. **Metodologia:** Foram submetidos à avaliação nutricional uma amostra representativa da população brasileira 2392 indivíduos (1693 mulheres), em 120 cidades das 5 regiões do país e das 5 categorias de níveis econômicos. O delineamento desta amostra foi baseado em dados do censo do IBGE 2000 e PNAD 2003. Para análise da ingestão dietética, foi utilizado um Recordatório de 24hs e para o cálculo dos nutrientes foi utilizado o software Nutrition Data System (Minneapolis, MN 2005). As análises estatísticas foram realizadas no programa SPSS for Windows, versão 12.0. Foi utilizado o teste T Student para avaliar diferenças entre os sexos e o ANOVA para avaliar as diferenças entre as regiões e níveis econômicos. Os dados estão apresentados como medianas (min-max). **Resultados:** A ingestão de isoflavonas/soja na população avaliada demonstrou-se muito baixa, na qual apenas 1% dos indivíduos apresentou ingestão de isoflavona maior do que 1mg/dia. Considerando a ingestão de isoflavona em todos os participantes, a média de daidzeína foi 0,08 mg/d (0,01-69,5) e a de genisteína, 0,03 mg/d (0,01 - 69,54). A ingestão média de genisteína em homens foi 0,02 mg/d (0,01 - 15,78) e em mulheres, 0,13 mg/d (0,01 - 69,54). Para daidzeína, a ingestão média foi de 0,03 mg/d (0,01 - 11,93) entre os homens e 0,03 mg/d (0,01 - 69,54) entre as mulheres. Não foram encontradas diferenças significantes entre os sexos e as regiões do Brasil. As bebidas à base de soja e a soja em grãos foram os maiores contribuintes na ingestão de isoflavonas, representando 52% e 28%, respectivamente. Adicionalmente a estas fontes, os alimentos que também contribuíram para ingestão de isoflavonas foram: pão integral, alimentos substitutos da carne contendo proteína vegetal texturizada, proteína de soja isolada e soja em grão torrada. **Conclusão:** Considerando os benefícios da ingestão de isoflavonas na prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis, o consumo de alimentos derivados de soja deve ser incentivado em nossa população.

PS-26-051

OXIDAÇÃO PROTÉICA PLASMÁTICA E CONSUMO DE ALIMENTOS PROTÉICOS POR MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

FRANCILENE G KUNRADI VIEIRA; BRUNNA C BREMER BOAVENTURA; CLAUDIA AMBROSI; GABRIELE ROCKENBACH; EDSON LUIZ DA SILVA; CARLOS GILBERTO CRIPPA; PATRICIA FARIA DI PIETRO

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UFSC**Ag.Financiadora:** CAPES, PIBIC/CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Existem evidências de que o consumo de determinados alimentos podem influenciar a oxidação de macromoléculas, tais como lipídeos e proteínas. Objetivo: Analisar a existência de associação entre o consumo de alimentos protéicos e a oxidação protéica plasmática de mulheres com câncer de mama. Metodologia: O consumo alimentar foi avaliado através de um Questionário de Frequência Alimentar quantitativo, do ano pregresso, contendo informações sobre 117 alimentos. A oxidação protéica plasmática foi avaliada pelo método das carbonilas. Os dados de oxidação protéica e do consumo diário em gramas dos alimentos protéicos foram expressos através de média e desvio padrão. Para analisar as concentrações plasmáticas de proteínas oxidadas de acordo com consumo diário de alimentos protéicos as participantes foram divididas em dois grupos de acordo com a concentração média de proteínas carboniladas da população do estudo. Para os testes estatísticos utilizou-se análise de variância (ANOVA) com significância $p < 0,05$. Resultados: Participaram do estudo 20 mulheres recém diagnosticadas com câncer de mama atendidas em uma Maternidade no município de Florianópolis. A concentração média de carbonilas foi de $2,83 \pm 0,7 \text{ nmol/mg}$. Observou-se um consumo médio diário de alimentos protéicos de 476g, considerando alimentos dos grupos das carnes e embutidos ($177 \pm 94 \text{ g/dia}$) e do grupo do leite e derivados ($299 \pm 190 \text{ g/dia}$), sendo que a carne bovina, a carne de frango e o leite integral foram os alimentos protéicos mais consumidos diariamente. Observou-se consumo significativamente menor de alimentos do grupo das carnes e derivados ($p = 0,034$) e de frango ($p = 0,002$) entre as mulheres que apresentaram maior concentração de carbonilas. Conclusão: Os resultados demonstraram que a oxidação protéica pode ser influenciada pelo consumo de alimentos protéicos.

PS-26-052

USO DE INIBIDORES DE PROTEASE E ALTERAÇÕES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES INFECTADOS PELO VÍRUS DA IMUNODEFICIÊNCIA HUMANA - RESULTADOS PRELIMINARES

PATRICIA VIGANÓ CONTRI; ÉRICA MIRANDA BERCHIELLI; MARINA TREMESCHIN; ROSELI BORGES DONEGÁ TOFFANO; JACQUELINE PONTES MONTEIRO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP/RP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A Subnutrição é usualmente vista em crianças HIV-positivas. A Síndrome da Lipodistrofia, efeito adverso do tratamento com Inibidores de Protease (IP), é bem conhecida em adultos, porém pouco se sabe sobre esse efeito em crianças. Objetivo: Descrever alterações da composição corporal, dos indicadores nutricionais, da ingestão de energia, macronutrientes, colesterol e triglicérides em dois grupos de escolares e adolescentes HIV-positivos em uso de IP (G1) e HIV-positivo sem de IP (G2), de acordo com categoria clínica da doença. Metodologia: Foram selecionados 27 indivíduos em G1 e 34 em G2, avaliados quanto a composição corporal por Impedância Bioelétrica, pregas tricipital (PCT) e subescapular (PCSE), circunferências abdominal (CA) e do braço (CB). A ingestão alimentar, segundo dia habitual, foi analisada pelo programa Nutwin, sendo esses dados associados ao lipidograma, durante 1 ano, em três momentos. Resultados: Entre os grupos, não houve diferença estatística em relação à idade, categoria clínica, IMC, % de adequação estatura/idade, CA, CB, PCT, PCSE, massa magra e gorda, água corporal total, colesterol total e frações. Da mesma forma, foi semelhante a ingestão energética, protéica, lipídica, colesterol total, ácidos graxos saturado, poliinsaturado e monoinsaturado, % adequação (DRIs) proteínas, fibras, folato, cálcio, fósforo, ferro, vit. A e vit. C. Houve tendência estatística entre os grupos em relação a % adequação peso/idade e peso/estatura, e consumo de carboidratos. Apesar do consumo de carboidrato de G2, corrigido pelo valor energético da dieta, ser maior do que G1, foi observado maior nível sérico de triglicérides em G1 ($p < 0,05$), em concordância com a literatura sobre uso de IP e níveis de TG séricos. Quanto à categoria clínica, não houve diferença estatística em relação ao estado nutricional, PCT, PCSE, adequação energética e protéica. Conclusão: A partir dessa primeira avaliação é possível observar que ambos os grupos estão homogêneos quanto a caracterização clínica, estado nutricional e ingestão alimentar, fator relevante para análise subsequente.

PS-26-053

AValiação Nutricional de Pacientes Portadores de HIV/AIDS Internados em um Hospital Universitário

ROZINÉIA MIRANDA NASSAR; ANDREIA SOCORRO OLIVEIRA; TANIA OLIVEIRA MOREIRA; ALDAIR SILVA GUTERRES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (Aids) associa-se frequentemente com a desnutrição protéico-calórica por atacar e diminuir a quantidade e a função dos linfócitos T e células CD4 responsáveis pela defesa imunológica do organismo. Em alguns casos, leva a doença degenerativa crônica progressiva grave, acompanhada por desnutrição em até 80% dos indivíduos infectados durante a evolução. Objetivo: Traçar o perfil nutricional dos pacientes portadores da Síndrome da Imunodeficiência Adquirida internados em um Hospital Universitário. Estudo transversal, com uma amostra de 30 pacientes internados na DIP. Metodologia: Foi aplicado um questionário, onde foram coletados os seguintes dados antropométricos: peso, altura, prega cutânea tricipital e circunferência do braço; resultados de exames laboratoriais foram coletados dos prontuários dos pacientes, realizados também recordatório 24 horas único com a finalidade de identificar o consumo alimentar, no período de junho a setembro de 2006. Para aferir as medidas antropométricas empregou-se o uso de balança Filizola, fita métrica e adipômetro Lange®. Os dados obtidos foram analisados pelo software SPSS V. 13, Chicago, USA, por meio de teste Qui-Quadrado, adotada a significância de $p < 0,05$ e pelo Virtual Nutri, através de análise de adequação de nutrientes no consumo alimentar dos pacientes. Resultados: Segundo o IMC, 43% dos pacientes encontravam-se desnutridos; em relação aos compartimentos adiposos e musculares os pacientes apresentaram-se desnutridos em graus variados; em 80% dos pacientes foi observado um percentual de perda de peso recente grave. A linfocitometria demonstrou que 76,7% dos pacientes estavam com depleção em todos os graus. Na avaliação dietética a média do consumo alimentar dos pacientes hospitalizados foi de 2073,77 calorias. Conclusão: A avaliação nutricional é fundamental para a correta utilização da terapia nutricional, deste modo os indicadores antropométricos, bioquímicos e dietéticos pesquisados, associados, forneceram importantes dados para minimizar as consequências adversas da doença.

PS-26-054

MONITORAMENTO DO PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DIETÉTICO DE ADOLESCENTES PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 1

JULIANA BARCELOS DOS SANTOS; GISELE RESENDE SANTOS; EMILSON SOUZA PORTELLA; SONIA DA SILVA AVILA; ELIANE DE ABREU SOARES

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Ag. Financiadora:** UERJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O Diabetes Mellitus tipo 1 é uma das mais importantes doenças crônicas da infância em esfera mundial. Manifesta-se frequentemente até 20 anos, com pico de início da doença entre 11 e 12 anos de idade. Objetivo: Monitorar o perfil antropométrico e dietético de adolescentes portadores de Diabetes Mellitus tipo 1 (DM1), atendidos em um hospital universitário. Métodos: Foram realizadas avaliações socioeconômica, antropométrica e dietética. A avaliação socioeconômica foi obtida com a aplicação de um questionário com as seguintes variáveis: escolaridade dos adolescentes, rendas familiar e per capita. A avaliação antropométrica foi realizada pela mensuração da massa corporal e da estatura, com determinação do Índice de Massa Corporal (IMC) e classificado segundo Conde & Monteiro (2006). Na avaliação dietética foi coletada a história alimentar com posterior elaboração do plano alimentar para cada adolescente. Para comparar os parâmetros dietéticos nos dois momentos, utilizou-se o teste "t" de Student pareado ao nível de significância $p < 0,05$. Resultados: Quanto à situação econômica, todos os adolescentes frequentavam a escola regularmente; 24% e 25% dos diabéticos apresentavam renda familiar entre 2 a 3 e 3 a 4 salários mínimos, respectivamente; e a renda familiar per capita da maioria encontrava-se na faixa de até 1 salário mínimo. O perfil antropométrico dos adolescentes, de acordo com a classificação proposta por Conde & Monteiro (2006), mostrou que a maioria era eutrófica e não houve mudança no diagnóstico após 6 meses de intervenção. A avaliação dietética demonstrou diferença estatisticamente significativa nas variáveis a seguir: proteínas, fibras alimentares, cálcio, ferro, vitamina C, ácidos graxos polinsaturados e monoinsaturados, colesterol e gramas de proteína/kg de peso. Conclusão: Pôde-se constatar que a dieta prescrita apresentava-se nutricionalmente mais adequada que a história alimentar coletada no início da pesquisa.

PS-26-055

AValiação DA HISTÓRIA CLÍNICA, DIETÉTICA E ATIVIDADE FÍSICA DE ADOLESCENTES OBESOS

RENATA BRUM MARTUCCI; ALINE CRISTIANE SOUZA DA SILVA; ALINE SUZUKI OKASAKI; CÉLIA LOPES DA COSTA

Instituição: Universidade Estadual do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** PIBIC/UERJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Nas duas últimas décadas a prevalência de obesidade em crianças e adolescentes aumentou mundialmente. As causas ainda não estão claras, entretanto história familiar, padrões dietéticos e/ou atividade física são considerados importantes para o fenômeno. **Objetivo:** Caracterizar história clínica, dietética e atividade física de adolescentes obesos. **Metodologia:** Adolescentes eutróficos e obesos, de ambos os sexos, foram avaliados através de questionários quanto à presença de doenças metabólicas na família (obesidade, diabetes, hipertensão e dislipidemias), padrão dietético (Questionário de frequência alimentar validado para adolescentes) e atividade física (Questionário Internacional de Atividade Física - IPAC). Os resultados foram apresentados como média \pm desvio-padrão e analisados através do teste t de Student ($p < 0,05$). **Resultados:** Foram analisados 60 adolescentes, 51% eutróficos e 49% obesos, sendo 45% meninos e 55% meninas com média de idade de $14,85 \pm 0,34$ e $14,36 \pm 0,32$ anos, respectivamente. Os obesos apresentaram na história familiar casos de obesidade (86,95%), diabetes (78,26%), hipertensão (91,30%) e dislipidemias (39,13%). Com relação ao padrão dietético, foi observado um aumento significativo ($p < 0,05$) na ingestão de alimentos com alta concentração de carboidratos no grupo obeso, entretanto não houve diferença na ingestão de alimentos com alta concentração de gordura. A ingestão de folhosos e legumes foi baixa em ambos os grupos (em média 77% ingeriam nunca ou quase nunca). Não foi observada diferença no padrão de atividade física, porém ambos os grupos apresentaram em média 79,7% de atividade leve a moderada e 20,3% atividade intensa. **Conclusão:** Podemos sugerir que o padrão alimentar, especialmente o alto consumo de carboidratos, associado ao sedentarismo e a expressiva presença da obesidade na família podem ser responsáveis pela obesidade dos adolescentes estudados e que pode resultar na manutenção desse quadro na fase adulta.

PS-26-056

IMPACTO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO PERFIL ANTROPOMÉTRICO E PRESSÓRICO DE MULHERES HIPERTENSAS ASSISTIDAS NO NÚCLEO DE SAÚDE DA FAMÍLIA 3 NA CIDADE DE RIBEIRÃO PRETO -SP

GISELI CRISTINA GALATI; MIRELE MIALICH; GABRIELA CASTRO; PAULA CRISTINA GALATI; ROSA WANDA DIEZ GARCIA

Instituição: FMRP-USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A perda de peso corporal e a manutenção do Índice de Massa Corporal (IMC) entre 20 e 25 Kg/m² são consideradas medidas terapêuticas não medicamentosas de maior eficácia no tratamento da Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS). **Objetivo:** Avaliar efeito de um programa de educação nutricional no perfil antropométrico e pressórico de mulheres com HAS. **Métodos:** Foram avaliados dados de evolução ponderal, IMC e pressão arterial (PA) de 17 mulheres com HAS entre 35 e 58 anos, com IMC > 20 Kg/m². **Resultados:** As mulheres apresentaram altura média de 154,71cm (dp 6,47) e o IMC médio foi de 35,18Kg/m² (dp 9,42). Treze (76,4%) perderam uma média de 3,82 Kg (dp 2,42), variando de 0,4 a 8,7 Kg o que representou uma perda média de 4,13% (dp 1,84). A pressão arterial (PA) sistólica e diastólica apresentou mediana de redução de 10 mmHg em sete (41%) das participantes que perderam peso; quatro (23,5%) mantiveram a PA estável e duas (12%) apresentaram aumento mediano de 10 mmHg. **Conclusão:** O programa de educação nutricional auxiliou na redução ponderal da maioria da maioria dos pacientes. O efeito da intervenção nos níveis pressóricos foi variável e sugere que mudanças alimentares de redução do sódio são difíceis de serem implementadas indicando a necessidade de outras medidas terapêuticas para o controle da PA.

PS-26-057

AValiação DA FREQUÊNCIA DE INGESTÃO DE LEITE E DERIVADOS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES PORTADORES DE OSTEÓGENESIS IMPERFECTA (OI)

JANAÍNA PIVETTA ROQUE; BÁRBARA SANTAROSA EMO PETERS; MARISE LAZARETTI CASTRO; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP/UNIFESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Osteogenesis Imperfecta (OI) é uma desordem genética caracterizada por defeito na produção do colágeno do tipo I, acarretando uma baixa massa óssea. A ingestão adequada de cálcio é importante para a prevenção de fraturas neste contexto. Objetivos: Avaliar a frequência de ingestão de leite e derivados, durante as fases de vida, e quantificar a ingestão atual destes alimentos de crianças e adolescentes com OI atendidos em um Ambulatório de Fragilidades Ósseas de um hospital público da cidade de São Paulo. Metodologia: Foram avaliados 10 pacientes, de ambos os sexos (60% do sexo masculino), com média de idade 10,8 (3,3) anos. Para avaliar o consumo de leite e derivados nesta população, foi aplicado o Questionário de Histórico de Leite (Milk History Questionnaire), utilizado no NHANES III por Kalfwarf (2003). Além deste questionário, foram interrogados quanto à quantidade de leite e derivados ingeridos atualmente e se faziam uso de suplemento de cálcio. A análise dos dados foi realizada no SPSS, versão 12.0. Resultados: 100% dos indivíduos do sexo masculino e 75% do sexo feminino apresentaram uma frequência de ingestão de leite e derivados maior do que uma vez por dia ao longo da vida. Apenas 1 indivíduo fazia uso de suplemento de cálcio. O leite foi o alimento de maior consumo diário, tendo, em média, 554 (293)ml por dia. Metade dos pacientes ingeriram também iogurte diariamente, com média de ingestão de 118 (109)ml por dia. O requeijão e o queijo foram alimentos pouco frequentes na alimentação destes pacientes. Conclusão: A frequência diária da ingestão de leite e derivados pode estar adequada na maioria dos pacientes, porém, devido à escassez de estudos investigando a relação entre estes alimentos no metabolismo ósseo de pacientes portadores de OI, mais estudos são necessários.

PS-26-058

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

ANA TEREZA VAZ SOUZA FREITAS; NÉLIDA SCHMID FORNÉS; INAIANA M FILIZOLA VAZ

Instituição: Universidade Federal de Goiás**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A alta prevalência de desnutrição protéico-energética em pacientes em diálise tem sido foco de muitos estudos por contribuir para a elevação da mortalidade e morbidade nesses pacientes. Objetivo: Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de pacientes em hemodiálise de manutenção em um hospital público. Métodos: Avaliou-se o estado nutricional de 30 pacientes estáveis em hemodiálise através de parâmetros antropométricos, bioquímicos, Avaliação Subjetiva Global modificada (ASGm) e consumo alimentar, pelo método recordatório de consumo alimentar 24 horas (3 dias). O estudo atendeu às normas de ética em pesquisa médica humana. Resultados: De acordo com o Índice de Massa Corporal (IMC), 30% dos pacientes apresentaram baixo peso; 50% eutrófico e 20% excesso de peso ou obesidade. Pela ASGm e albumina sérica observou-se 86,7% e 66,7% respectivamente, com desnutrição leve. Pela Circunferência do Braço (CB), 56,7%; Circunferência Muscular do Braço (CMB), 60% e Prega Cutânea Tricipital (PCT), 43,3%, apresentaram algum grau de desnutrição. O coeficiente de correlação foi positivo e estatisticamente significativo entre IMC e PCT $r=0,859$, CB $r=0,903$, CMB $r=0,653$, peso atual $r=0,871$, e correlação negativa com ASGm $r=-0,640$. Não foi observada correlação entre IMC e albumina sérica ou tempo de hemodiálise. O consumo energético e protéico foi de $29\pm 9,05$ Kcal/Kg/dia e $1\pm 0,3g$ de proteína/Kg/dia, respectivamente, mostrando estar abaixo do recomendado para essa população (35-45 Kcal/dia e 1,2 a 1,4g proteína/Kg/dia). Conclusão: Os resultados confirmam a dificuldade de avaliar precisamente o estado nutricional desses pacientes e ressaltam a importância de se utilizar vários índices de forma independente e, conjuntamente, classificar o estado nutricional dos pacientes. Deve-se dar atenção especial ao consumo alimentar que influencia diretamente o estado nutricional.

PS-26-059

ESTADO NUTRICIONAL, PERÍODO DE INTERNAÇÃO E CUSTOS RELACIONADOS À NUTRIÇÃO EM CARDIOPATAS SUBMETIDOS A TRATAMENTO CIRÚRGICO

MITSUE ISOSAKI; APARECIDA DE OLIVEIRA; LAILA CHAYBOUN GHATAI; ANA PAULA GONÇALVES; ELISABETH CARDOSOS; SILVIA GELAS LAGE

Instituição: Instituto do Coração do HCFMUSP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O risco nutricional está frequentemente relacionado ao tempo de internação e aumento dos custos. Entretanto, apesar de estar bem definida, pouco se sabe sobre esta relação em cardiopatas. Objetivo: Identificar o estado nutricional, período de internação e custos com nutrição, entre cardiopatas pós-cirúrgicos. Materiais e métodos: Estudo prospectivo com cardiopatas pós-cirúrgicos com idade acima de 20 anos. Observou-se o atendimento nutricional desde o dia anterior à cirurgia até a alta hospitalar, ou até o 28º dia de internação. Verificou-se o procedimento cirúrgico a ser executado e a necessidade de circulação extracorpórea. O estado nutricional foi avaliado pelo IMC. Verificaram-se, no prontuário, as anotações da equipe multiprofissional em relação ao estado nutricional dos pacientes. Quanto aos custos, foram considerados os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições e das fórmulas enterais (incluindo frascos e equipos) e parenterais. Resultados: Avaliou-se 112 pacientes, com média de idade de 55,7 (+13,4) anos, sendo que 56% eram homens. A correção de valvopatias foi o procedimento mais frequente (50%) e em 39% da amostra, o uso de circulação extracorpórea foi necessário. A média de tempo de internação foi de 19 (+6,5) dias. Inicialmente, observou-se que 52% dos pacientes eram eutróficos, e 41% eram obesos. Na avaliação final, 53% eram eutróficos e 42% obesos. Não houve anotações da equipe multiprofissional a respeito do estado nutricional. Quanto aos custos, foram gastos R\$11.592,53, sendo que os custos da terapia de nutrição enteral e parenteral, representaram 35% dos gastos totais. Não houve diferenças significativas em relação ao estado nutricional e o período de internação ($p=0,442$) e entre o estado nutricional inicial e final em relação aos custos destinados a alimentação ($p=0,348$ e $p=0,357$, respectivamente). Conclusão: O estado nutricional, mesmo com uma maior frequência de obesidade, pareceu não interferir no aumento dos custos relacionados à nutrição, bem como, no tempo de internação.

PS-26-060

PERFIL CLÍNICO E NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 INTERNADOS NA CLÍNICA MÉDICA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

ELENA DE CARVALHO CREMM; SHAWNY LEBASKYA ALBUQUERQUE; KÁTIA CRISTINA PORTERO MCLELLAN

Instituição: Pontifícia Universidade Católica de Campinas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O Diabetes *Mellitus* do tipo 2 (DM2) representa um considerável encargo econômico para o indivíduo e para a sociedade devido, principalmente, às suas complicações, que comprometem a produtividade, qualidade de vida e sobrevida dos indivíduos. O objetivo desta pesquisa foi identificar o perfil clínico e nutricional de pacientes com DM2 internados em hospital universitário de Campinas/SP. Foram avaliados 1164 pacientes de ambos os sexos, e destes, 164 eram portadores de DM2. Para a caracterização da população ($n=164$) foram levantados dados como: idade, tempo de internação, motivo da internação, presença de complicações, antecedentes familiares de doenças crônicas, dados antropométricos (peso, altura e circunferência da cintura), dieta prescrita e dieta habitual. Dos pacientes estudados, 59,8% eram do sexo feminino, com idade média de 61 ± 14 anos e 40,2% eram do sexo masculino, com idade média de 60 ± 11 anos. As doenças cardiovasculares (DCV) foram as principais causas de internação (37,8%), seguidas de internações por DM (20,7%). A complicação mais frequentemente associada ao DM foi a hipertensão arterial (HA) (47,7%), seguida das DCV (22,6%). O tempo médio de permanência hospitalar foi de $9,47 \pm 8$ dias e a dieta prescrita para a maioria dos pacientes foi a geral para HA e DM. 37,3% dos pacientes relataram antecedentes familiares de DM e 32,6% de HA. A maioria dos pacientes foi classificada como sobrepeso e obesidade segundo o IMC (60,9%) e o risco metabólico avaliado pela circunferência da cintura foi significativamente maior nas mulheres que nos homens ($p < 0,01$). Tanto os pacientes do sexo feminino como do sexo masculino apresentaram um consumo energético maior que suas necessidades. Conclui-se que é de extrema importância a realização da avaliação do estado nutricional de pacientes com DM2 e posterior orientação nutricional com o intuito de prevenir admissões hospitalares futuras decorrentes de suas complicações.

PS-26-061

VARIABILIDADE INTRA E INTER INDIVIDUAL DE NUTRIENTES DURANTE O PROCESSO DE INTERVENÇÃO DIETÉTICA PARA ADOLESCENTES OBESAS

SIMONE CARDOSO FREIRE; MAURO FISBERG; SILVIA FRANCISCATO COZZOLINO

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O consumo alimentar é bem divergente entre a população em geral e em especial entre os adolescentes que são mais vulneráveis aos modismos dietéticos. Assim, existe uma grande preocupação ao se estimar o consumo alimentar deste grupo, no sentido de distinguir um consumo habitual de um casual. Portanto, o objetivo do estudo foi avaliar a variabilidade intra e inter-individual para o consumo de alguns nutrientes e estimar o número de dias suficientes durante o processo de intervenção dietética. Participaram 15 adolescentes do sexo feminino, com IMC > P85, com idade de $16,8 \pm 1,3$ anos, peso $86,2 \pm 12,9$ kg e estatura $161 \pm 7,8$ cm. As adolescentes foram orientadas a seguir o guia alimentar da pirâmide dos alimentos por 4 meses, visando uma dieta normocalórica. Preencheram 9 registros alimentares, que foram analisados pelo programa VIRTUAL NUTRI, e calculados por meio de análise de variância, a variabilidade intra e inter individual e a equação $N = (Z \times CV/D)$, para determinar o erro percentual. Para avaliar a %GC foi realizado o DEXA. O consumo médio dos nutrientes durante a pesquisa foi de $252,3 \pm 40,7$ g carboidrato, $81,1 \pm 23,7$ g proteína, $88,5 \pm 39,4$ g lipídio, $9,6 \pm 3,1$ mg zinco, $11,8 \pm 2,7$ mg ferro, $624 \pm 190,4$ mg cálcio e $2,7 \pm 0,7$ g de sódio. Os valores dos coeficientes intra e inter-individual foram respectivamente de 0,46/0,29 para carboidrato, 0,87/0,39 para proteína, 0,81/0,42 para lipídio, 0,97/0,55 para o zinco, 0,69/0,35 para o ferro, 0,91/0,44 para o cálcio e de 0,76/0,44 para o sódio, mostrando um erro percentual de 16% para o carboidrato, 21% proteína, 22% lipídio, 30% zinco, 19% ferro, 24% cálcio e 24% sódio. O valor inicial de %GC foi de $42,6 \pm 4,3$ e final $41,5 \pm 3,2$. O registro alimentar analisado em 9 dias, mostra baixos erros para a avaliação dietética, evidenciando que a variação intra-individual para a ingestão de um dado nutriente se relaciona com o hábito alimentar e a proporcionalidade do nutriente contido nos alimentos.

PS-26-062

ASSOCIAÇÃO ENTRE COMPOSIÇÃO CORPORAL E RESISTÊNCIA INSULÍNICA EM ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE BOTUCATU-SP

ANA ELISA MADALENA RINALDI; MARIANA PALMA GUIMARÃES; MILENA FIORAVANTE; FERNANDO MORETO; GLEICE PINTO GABRIEL; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: PRONUT-USP/CeMENutri-UNESP**Ag. Financiadora:** CNPQ, FAPESP, CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: Atualmente sabe-se que o excesso de gordura corporal pode influenciar a sensibilidade à insulina. Estudos mostram que esta alteração já pode estar presente na infância, tornando assim, um fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) na vida adulta. **OBJETIVOS:** Associar os valores de HOMA-IR com a porcentagem de gordura corporal em alunos com excesso de peso de escola particular e municipal. **CASUÍSTICA E MÉTODOS:** Foram avaliados 34 escolares do ensino fundamental, sendo 23 meninos e 11 meninas. A avaliação nutricional compreendeu a aferição de peso, altura, para posterior cálculo do índice de massa corporal (IMC) e dobras cutâneas tricipital e subescapular. Para classificação do estado nutricional utilizou-se o IMC (CDC, 2000) e o cálculo da porcentagem de gordura corporal pela equação de Slaughter (1988) e os valores de referência segundo Lohman (1987). As amostras sanguíneas foram coletadas após 12 horas de jejum. A resistência insulínica foi avaliada pelo cálculo do HOMA-IR, a partir da insulina e glicemia séricas de jejum, com valor de referência estabelecido por Cruz et al (2004). A análise estatística foi a descritiva com a correlação de Pearson, adotando $p < 0,05$. O programa estatístico utilizado foi SPSS versão 12.0. **RESULTADOS:** Os indivíduos foram classificados como obesos, segundo o IMC (Percentil IMC = $95,66 \pm 3,5$) e pela elevada porcentagem de gordura corporal ($33,4 \pm 4,1\%$). A média dos resultados de HOMA foi de $2,91 \pm 1,69$. A prevalência de HOMA alterado foi de 53%, sendo 12 meninos (52,1%) e 6 meninas (54,5%). Houve uma associação positiva entre IMC e %gordura corporal entre os escolares de ambos os sexos ($r = 0,692$, $p < 0,01$). Entre os escolares do sexo feminino encontrou-se uma associação positiva entre %gordura e HOMA ($r = 0,792$, $p < 0,01$). **CONCLUSÃO:** Diante do excesso de gordura corporal, mostra-se necessário também realizar avaliação de indicadores bioquímicos que estão associados com a resistência insulínica para detecção precoce de fatores de risco para desenvolvimento de DCNT. Assim devem-se aplicar medidas de intervenção nutricional que promovam mudanças do estilo de vida na infância.

PS-26-063

SEGMENTAÇÃO PSICOGRÁFICA - A UTILIZAÇÃO DE UM INSTRUMENTO DO MARKETING PARA IDENTIFICAR E DESCREVER GRUPOS DE COMPORTAMENTOS DE BAIXA ADESÃO ÀS DIETAS

CLARA KORUKIAN FREIBERG; VESPER TRABULSI

Instituição: Faculdades Integradas de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O reconhecimento da influência da alimentação sobre a qualidade de vida e com padrões estéticos, aumentou a demanda por orientação alimentar, porém sua eficácia tem mostrado limitada devido a maior parte dos pacientes não conseguirem aderir às orientações profissionais. Objetivos: Identificar e descrever grupos de comportamentos voltados à baixa adesão às dietas de restrição alimentar utilizando-se da Segmentação Psicográfica - um instrumento do marketing. Metodologia: Avaliou-se 110 pacientes de seis clínicas, que haviam seguidos pelo menos dois programas de dietas sem resultados satisfatórios e os motivos que os levaram não aderirem às orientações. Conforme a técnica, nas fases Qualitativa e a Quantitativa identificaram as dimensões: atitudinais e comportamentais. Aplicou-se a segmentação psicográfica, elaborando um questionário que por análise fatorial define-se sua versão final. Os dados dos questionários foram tabulados pelo software SPSS 13.0 obtendo-se a análise de clusters. Resultados: 97,3% dos entrevistados estavam insatisfeitos com seu peso querendo reduzi-lo 1 a 26 Kg. Todos referiram dificuldade na adesão da dieta e recuperação do peso perdido após o término da mesma. Ao identificar os aspectos cognitivos, afetivos e situacionais agrupou-se os fatores que interferem na baixa adesão: Dieta, Alimento, Vida Social, Condição Emocional, Motivação, Fatores Situacionais, permitindo elaborar 4 clusters: O C1 25% - 100% formado por mulheres, casadas (60,7%) e com filhos (57,1%), idade entre 41 e 50 anos, que seguem a dieta com considerável disciplina, rigor e sofrimento, pois atingir o peso ideal é fundamental. O C2 52% - é formado por aqueles que já aderiram à dieta como estilo de vida e a encaram com razoável tranquilidade. 50% deles afirmam "viver de dieta". O C3 11% - é o que mais sofre com a dieta, já que se impõe regras e metas muito rígidas. É o de maior percentual de declarações em favor de remédios para emagrecer. Muito ansiosos e procuram conforto na comida. Maior parte é solteira ou separada, entre 21 a 30 anos e homens. C4 - 12%, estão entre 31 e 40 anos com baixo envolvimento com a dieta; cometem deslizes com frequência. São os menos afeito a dedicar-se à dieta: não demonstram a menor inclinação para contar calorias ou pontos, pesar ou medir as porções ou fazer exercícios regularmente. Conclusão: A Segmentação Psicográfica mostrou-se um instrumento para o desenvolvimento de condutas específicas para cada tipo de paciente. Ela permite identificar os principais aspectos que determinam a baixa adesão. Embora as semelhanças dentro do grupo tenham relevância estatística, cada paciente será sempre único e peculiar, requerendo cuidados e orientação em nível individual.

PS-26-064

CONSUMO ALIMENTAR E PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

RENATA TIENE DE C. YOKOTA; TATIANA FRANÇA DE VASCONCELOS; THAÍS MARTINS DE SOUZA

Instituição: Hospital das Forças Armadas, Brasília-DF**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A terapia dialítica a longo prazo está associada com declínio dos parâmetros antropométricos. Entre as causas dessas alterações, destaca-se a redução do consumo alimentar, que contribui para a desnutrição nestes pacientes. O objetivo deste trabalho foi analisar o consumo alimentar e o perfil antropométrico de pacientes em hemodiálise (HD). A análise do consumo alimentar foi realizada através da aplicação de 4 recordatórios de 24 horas - 1 de fim de semana, 2 de dias não-dialíticos e 1 referente a um dia de HD. A avaliação antropométrica foi realizada através da aferição de peso, altura, IMC, circunferência braquial (CB), circunferência muscular do braço (CMB) e dobra cutânea tricúspide (DCT). O consumo alimentar e perfil antropométrico foram obtidos a partir da média de 4 avaliações, com intervalo médio de 1 mês. Foram avaliados 12 pacientes, sendo 50% do sexo feminino. A média de idade foi de 58 ± 9 anos. O Kt/V médio foi de $1,92 \pm 0,7$. Em relação a ingestão alimentar foi observado um consumo deficiente de calorias (21 kcal/kg de peso), proteínas (0,8g de proteína/kg de peso), ferro (8,6mg/dia), fibras (12g/dia), cálcio (384mg/dia) e zinco (5,96mg/dia). O consumo de potássio (1,4g/dia) e fósforo (600mg/dia) estava dentro das recomendações. Segundo IMC, 25% dos pacientes se encontravam com desnutrição, 58% eutróficos e 17% apresentavam excesso de peso. Em relação às medidas de CB, CMB e DCT, 58%, 50% e 42% se encontravam abaixo dos valores de adequação e 42%, 50% e 25% se encontravam dentro dos valores de adequação, respectivamente. Foram classificados acima da adequação 33% dos pacientes, segundo DCT. Desta maneira, o consumo deficiente dos nutrientes citados pode estar contribuindo para a presença de desnutrição nestes pacientes. Por isso, faz-se necessária a investigação dos motivos que podem estar levando à falta de adesão ao tratamento dietético prescrito, já que todos os pacientes receberam plano alimentar e orientações nutricionais individualizadas.

PS-26-065

ASPECTOS NUTRICIONAIS DE IDOSOS COM DOENÇA DE ALZHEIMER LEVE A MODERADA FREQUENTADORES DE UM CENTRO DIA

CARMEN LUCIA BARRETO CARAM; JACQUELINE SOUZA MACHADO; JÉRSO LAKS; ELIANE ABREU SOARES; ANDRÉA ABDALA FRANK

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A Doença de Alzheimer é uma das formas mais comuns de demência que afeta o idoso e indiretamente a família e a comunidade em que ele vive. A avaliação do estado nutricional e de saúde torna-se importante no tratamento da doença e para subsidiar conhecimento aos cuidadores, familiares e profissionais da área. Este estudo pretende caracterizar o perfil nutricional e funcional de idosos com Doença de Alzheimer de nível leve a moderado frequentadores do Centro Dia do Instituto de Psiquiatria da Universidade Federal do Rio de Janeiro. **MÉTODOS:** O presente estudo contou com a participação de 25 idosos (M=37,5%, F=62,5%). As variáveis sócioeconômicas foram coletadas através de uma entrevista com os cuidadores. Baseando-se na escala de Katz, foi realizada a avaliação de atividades de vida diária a fim de determinar a capacidade funcional dos idosos. A avaliação antropométrica foi composta pelo Índice de Massa Corporal e circunferências do braço e panturrilha. Realizou-se a história alimentar e a frequência de consumo diário de alimentos para a avaliação dietética. **RESULTADOS:** Mais de 70% mostraram-se funcionalmente independentes para a realização de suas atividades de vida diária, embora tenham demonstrado maior necessidade de assistência para executar atividades que envolvem alimentação, banho e vestuário. Com relação ao estado nutricional, 58,3% dos idosos apresentaram-se eutróficos e 52% da amostra apresentou hipertensão arterial, seguido de alterações reumáticas do tipo artrose (17%). O consumo médio de energia e de macronutrientes foi de 1648 kcal, distribuídos em 55% do valor energético total para carboidratos, 17% para proteínas ou 1,16 g/kg de peso e 28,5% para lipídeos. **CONCLUSÃO:** A maior frequência de idosos eutróficos e independentes nas atividades de vida diária assistidos no Centro Dia é um fator positivo na manutenção e adequação do estado nutricional e funcional. **Palavras chaves:** idosos, Doença de Alzheimer, aspectos nutricionais, qualidade de vida.

PS-26-066

DIFICULDADES NA ADESÃO AO TRATAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE: A IMPORTÂNCIA DO APOIO FAMILIAR

RENATA TIENE DE C. YOKOTA; ADELYANY BATISTA DOS SANTOS; THAIS CRISTINA GABRIEL; PAULA FREIRE C. ROCHA

Instituição: Hospital das Forças Armadas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A adesão ao tratamento nutricional dos pacientes em hemodiálise (HD) é importante, pois a alimentação influencia na progressão da doença. O apoio familiar faz-se necessário devido as restrições alimentares que estes pacientes devem ser submetidos. Este trabalho teve como objetivo avaliar o conhecimento dos familiares em relação às orientações nutricionais prescritas individualmente durante as sessões de HD e as condições higiênico-sanitárias e sócio-econômicas dos pacientes, por meio de visitas domiciliares, para estabelecer uma linha de base para realização de ações de intervenção. Foram realizadas visitas domiciliares a 10 pacientes em HD por uma equipe interdisciplinar composta por psicólogos, médicos, assistentes sociais, enfermeiros, nutricionistas e técnicos de enfermagem. Os dados foram obtidos a partir da aplicação de um questionário semi-estruturado sobre alimentação, uso de medicamentos, rotina diária, papel da família no tratamento e questões sócio-econômicas. A média de idade dos pacientes foi de 62±10 anos e 45% dos pacientes eram do sexo masculino. Foi possível observar que 2 pacientes não transmitiram as orientações nutricionais prescritas para os seus familiares e, dos pacientes que transmitiram, apenas 1 não seguia as orientações. A principal modificação relatada pelos familiares realizada após o início da HD foi a restrição de sal e alimentos fontes de sódio. Todos os pacientes visitados apresentaram boas condições de moradia e higiênico-sanitárias. Foi observado que 3 pacientes não possuíam apoio familiar no tratamento dialítico, o que coincidiu com os pacientes se encontravam piores clinicamente, de acordo com avaliação médica e nutricional (pacientes desnutridos, segundo IMC). Desta forma, é possível perceber a importância do apoio familiar na adesão ao tratamento pelo paciente, uma vez que, na maioria dos casos, o paciente não prepara sua própria alimentação. A falta de apoio familiar pode favorecer a presença de desnutrição nestes pacientes.

PS-26-067

PERFIL NUTRICIONAL DE PORTADORES COM SÍNDROME DE DOWN DA APAE DE SÃO CARLOS/SP

ANGÉLICA MORAES MANÇO; ADRIANA OLIVEIRA ALMEIDA; ERIKA ALONSO

Instituição: Centro Universitário Central Paulista**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A Síndrome de Down (S.D.) é uma doença genética, que ocorre com uma frequência de 0,15% de todos os nativos. A maioria dos casos se relaciona a trissomia do cromossomo 21. Estudos têm mostrado grande prevalência de obesidade por causas endógenas e exógenas nestes indivíduos. Além disso, os portadores desta síndrome têm maior probabilidade de apresentar cardiopatias congênitas, alterações endócrinas, obesidade, apnéia do sono, atresia intestinal e suscetibilidade à infecção. Desta maneira, os objetivos deste trabalho foram traçar o perfil nutricional de portadores com S.D. e avaliar a influência dos hábitos alimentares no estado nutricional e de saúde dos portadores participantes da pesquisa. Para atingir os objetivos, foi aplicado o questionário de frequência de consumo alimentar e o recordatório de 24 horas, bem como a aferição de peso e estatura com a classificação do estado nutricional por meio das curvas de crescimento específicas para portadores de S.D. menores de 18 anos e do cálculo de Índice de Massa Corporal (IMC) para indivíduos saudáveis, aos portadores da S.D. maiores de 18 anos. A população-alvo escolhida foram todos os portadores de S.D. da APAE de São Carlos, com o consentimento dos pais ou responsáveis. As idades dos portadores variaram entre 07 e 28 anos de idade. Com os resultados obtidos em relação aos hábitos alimentares, foram identificados comportamentos alimentares que poderiam contribuir com o ganho de peso dos participantes, como: a compulsão alimentar, que foi associada ao consumo exagerado de pão, chocolate e salgados em geral; a frequência diária do consumo alimentar, em que observou-se uma ingestão predominante de carne vermelha, leite integral, feijão, pão e arroz, açúcar e mel, óleo vegetal e manteiga e vegetais folhosos, de acordo com os grupos alimentares avaliados; as aversões alimentares associadas, em especial, ao leite e hortaliças; e as preferências alimentares associadas aos doces, massas e salgados. Os dados de peso e estatura e a relação entre estes, para indivíduos menores de 18 anos, permitiu identificar que a maioria dos pesquisados encontrara-se eutrófico; e os indivíduos acima de 18 anos encontram-se pré-obesos e eutróficos, porém com grande tendência ao excesso de peso. Portanto, ao associar os hábitos alimentares com o estado nutricional diagnosticado, pode-se afirmar que os primeiros podem contribuir com o ganho de peso dos participantes, se não houver orientações nutricionais com intuito de incentivar práticas alimentares saudáveis e adequadas.

PS-26-068

PRECISÃO DO REGISTRO ALIMENTAR NA ESTIMATIVA DA INGESTÃO ENERGÉTICA EM PACIENTES SUBMETIDOS À DIÁLISE PERITONEAL

ANA PAULA BAZANELLI; MARIA AYAKO KAMIMURA; PRISCILA VASSELAI; MIRIAM GHEDINI GARCIA-LOPES; CARLA MARIA AVESANI; SILVIA REGINA MANFREDI; SÉRGIO ANTONIO DRAIBE; LILIAN CUPPARI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP/EPM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A subestimação da ingestão energética, avaliada por meio de registros alimentares, é um achado comum em diversas populações. Porém, nos pacientes com doença renal crônica este assunto tem sido pouco investigado. Objetivo: Avaliar a precisão do registro alimentar de 3 dias na estimativa da ingestão energética em pacientes submetidos à diálise peritoneal. Metodologia: Foram incluídos 40 pacientes em programa de diálise peritoneal [24M/16F; idade= 53,4±16,5 anos; IMC= 25,1±3,8 kg/m² (x±DP)]. Foram excluídos do estudo pacientes com tempo em diálise peritoneal < 3 meses, doença maligna ou auto-imune e distúrbios das funções hepática e/ou tireoidiana ou em uso de glicocorticóides. A ingestão energética foi avaliada por meio do registro alimentar de 3 dias, o gasto energético de repouso (GER) foi medido por meio da calorimetria indireta e a composição corporal foi avaliada por meio da absorptometria de raios-X de dupla energia (DEXA). A absorção de glicose pelo peritônio foi calculada a partir da glicose instilada na cavidade peritoneal subtraída da glicose eliminada na solução de diálise drenada. A energia total oferecida (ET) foi considerada como a somatória da energia proveniente da dieta e daquela proveniente da glicose absorvida. As medidas antropométricas foram obtidas no início do estudo e repetidas após 7,0±1,2 meses. O índice ET/GER foi utilizado para avaliar a precisão da ingestão energética. Resultados: A energia proveniente da dieta foi 22,4±5,5 kcal/kg/dia, a da glicose absorvida foi 7,6±2,9 kcal/kg/dia, sendo a ET de 30,0±5,8 kcal/kg/dia. O GER foi 1344±271 kcal e o índice ET/GER= 1,35±0,31. Com o objetivo de avaliar se a condição de sobrepeso/obesidade poderia influenciar na precisão da ingestão energética, os pacientes foram divididos em 2 grupos de acordo com o IMC: < 25 kg/m² (n=22) e ≥ 25 kg/m² (n=18). Os pacientes com IMC<25 kg/m² apresentavam menor GER (1231±244 vs 1481±242 kcal; P<0,01) comparados com aqueles com IMC≥25 kg/m². Tanto a energia proveniente da dieta como a da glicose absorvida não foram diferentes comparando os 2 grupos de IMC < ou ≥ 25 kg/m² (energia da dieta=24,0±4,2 vs 20,4±6,3 kcal/kg/d, P=0,05; energia da glicose absorvida=7,9±3,1 vs 7,3±2,9 kcal/kg/d, P=0,63; respectivamente). Já a ET e o índice ET/GER do grupo com IMC<25 kg/m² foram significativamente maiores do que os do grupo com IMC≥25 kg/m² (ET=31,8±5,4 vs 27,9±5,7 kcal/kg/dia, P=0,04; ET/GER=1,52±0,29 vs 1,15±0,19; P<0,01). O índice ET/GER observado nos pacientes com IMC<25 kg/m² está de acordo com o fator recomendado para indivíduos com atividade física leve (1,5), o que foi confirmado pela manutenção do peso corporal no seguimento do estudo (início=59,0±7,8 e após 59,6±8,3kg; P=0,28). Por outro lado, os pacientes com IMC≥25 kg/m², o índice ET/GER foi indicativo de subestimação. De fato, apesar da reduzida oferta de energia, nenhuma mudança no peso corporal foi observada neste grupo (início=72,8±9,4 e após=71,5±8,7 kg; P=0,23). Conclusão: O registro alimentar avaliou adequadamente a ingestão energética de pacientes não obesos submetidos à terapia de diálise peritoneal. Nos pacientes com sobrepeso/obesidade, o método parece subestimar a ingestão energética.

PS-26-069

TRATAMENTOS PARA PERDA DE PESO EM OBESOS GRAU III EM NÍVEL HOSPITALAR: COMPARATIVO ENTRE PROGRAMAS DE 8 SEMANAS DE INTERNAÇÃO E EM AMBULATÓRIO

MICHELE BIFF; JOSÉ ERNESTO SANTOS; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto-USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Diferentes tipos de seguimento no tratamento para perda de peso, podem ocasionar, em um mesmo intervalo de tempo, resultados distintos. Sendo assim surgiu o interesse de avaliar dois programas para perda de peso com seguimento ambulatorial e em internação. **Objetivo:** Comparar a evolução ponderal dos pacientes durante os programas, os custos envolvidos e a manutenção da perda de peso após o término dos programas. **Metodologia:** Análise de prontuários de pacientes obesos grau III, que foram internados, desde 1990 até 2005, ou acompanhados em ambulatório, nos anos de 2002 e 2003, e entrevistas por telefone para coleta de informações sobre manutenção de peso. **Resultados:** Foram incluídos e analisados prontuários de 50 pacientes com obesidade grau III, sendo 27 do grupo internação (8 homens e 19 mulheres) e 23 do grupo ambulatorial (7 homens e 16 mulheres). A perda de peso no grupo internação ($9,5 \pm 2,32\%$ e $10,82 \pm 1,76\%$ para mulheres e homens respectivamente) foi significativamente maior que no grupo ambulatorial ($3,13 \pm 3,29\%$ entre as mulheres e $5,04 \pm 3,12\%$ entre os homens) para ambos os sexos ($p=0,01$). A maior parte dos pacientes contatados do grupo internação (67%) manteve a perda de peso por um período superior a 10 meses, enquanto no grupo ambulatorial grande parte (44,5%) manteve por período inferior a 9 meses e 33,3% não souberam referir. O custo do programa de internação foi em média 80 vezes maior em relação ao ambulatorial. **Conclusão:** O programa de internação possibilitou melhores resultados na perda de peso e manutenção da mesma após término do programa, no entanto com um custo muito superior em relação ao programa ambulatorial.

PS-26-070

INTERNAÇÃO PARA PERDA DE PESO: RESULTADOS DE UM PROGRAMA DE 8 SEMANAS

MICHELE BIFF; JOSÉ ERNESTO SANTOS; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto-USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Uma perda de peso de 5% do peso inicial já pode ser considerada um resultado satisfatório no tratamento da obesidade. Os resultados obtidos dependem, dentre outros fatores, do grau de restrição energética conseguido. **Objetivo:** Avaliar a perda ponderal e alterações em composição corporal, bem como caracterizar a ingestão energética, durante um programa de internação para perda de peso com duração de 8 semanas, em pacientes obesos Grau III. **Metodologia:** Análise de prontuários de pacientes obesos Grau III, que passaram pelo programa de internação para perda de peso entre os anos de 1990 a 2005. **Resultados:** Foram analisados prontuários de 27 pacientes, 8 homens e 19 mulheres. A porcentagem média de perda de peso constatada foi de $9,5 \pm 2,32\%$ e $10,82 \pm 1,76\%$, nos sexos feminino e masculino, respectivamente. As medidas de massa livre de gordura, massa gorda e água, em quilos, obtidas por meio de bioimpedância elétrica, diminuíram significativamente ao final do programa ($p=0,01$) mantendo, no entanto, a mesma distribuição inicial em termos percentuais. Em relação às alterações em composição corporal, os indivíduos perderam significativamente mais massa gorda em relação à massa livre de gordura ($p<0,001$) e água corporal ($p<0,01$); perda de $11,9 \pm 6,5\%$ em mulheres e $10,7 \pm 13,6\%$ nos homens. Ao longo do período de internação os indivíduos ingeriram, em média, uma dieta de $858,0 \pm 187,0$ Kcal/dia (variação de 400Kcal a 1800Kcal/dia). **Conclusão:** Em um período de 8 semanas de internação utilizando dietas de baixo valor calórico, foram observados resultados satisfatórios na perda de peso corporal de indivíduos obesos Grau III, com maior perda de massa gorda, apesar das perdas concomitantes em massa livre de gordura.

PS-26-071

LÍPIDES SÉRICOS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DA ZONA SUL DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

CARLA DANUSA SANTOS; ANA PAULA CLEMENTE; PAULA ANDREA MARTINS; ANA LYDIA SAWAYA

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Ag.Financiadora:** CAPES, FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Evidências sugerem que a formação da placa aterosclerótica inicia-se na infância e progride até a vida adulta, quando ocorrerão manifestações clínicas da doença. Objetivos: Avaliar o perfil lipídico de jovens de 6 à 19 anos ($n=219$) estudantes de escolas públicas da zona sul do município de São Paulo. Metodologia: Avaliou-se o peso e estatura e calculou-se o Índice de Massa Corpórea (IMC). Como padrão de referência foram usadas as tabelas do NCHS (2000) para crianças e adolescentes de acordo com sexo e idade. Foi considerado excesso de peso $IMC/I > P85$, eutrofia entre $P5$ e 85 e déficit de peso $IMC/I < P5$. Foram feitas dosagens de Colesterol total (CT), HDL-colesterol e triglicérides (TG) e o LDL-colesterol após jejum de 12 horas. Os limites de corte foram estabelecidos segundo a Sociedade Brasileira de Cardiologia (2005). Foram considerados níveis desejáveis de CT $< 150\text{mg/dL}$, limítrofe entre 150 e 169mg/dL e aumentado $> 170\text{mg/dL}$. Para LDL e TG foram considerados $< 100\text{mg/dL}$, $100-129$ e > 130 respectivamente. Resultados: A média de idade foi de 11 ± 2 anos. As médias de CT, LDL e TG foram de 157 ± 30 ; 88 ± 23 e 70 ± 29 mg/dL respectivamente. Apenas 38,4% dos avaliados apresentou níveis desejados de CT e entre aqueles com excesso de peso essa proporção foi ainda menor (26,8%). Níveis de LDL acima do limite desejável foram encontrados em 31,1%. Apenas 4,6% dos jovens apresentaram níveis aumentados de TG, porém dosagens limítrofes estavam presentes em 9,6%. Entre os eutróficos, níveis acima do desejável de CT, LDL e TG estavam presentes em 54,8, 28,2 e 11,3% respectivamente. Conclusão: Os dados apresentados mostram elevada proporção de jovens com níveis de lípides plasmáticos acima do limite desejável inclusive entre aqueles cujo IMC encontra-se dentro dos padrões de normalidade.

PS-26-072

INSULINA, GLICEMIA E RESISTÊNCIA À INSULINA EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DA ZONA SUL DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

CARLA DANUSA SANTOS; ANA PAULA CLEMENTE; PAULA ANDREA MARTINS; ANA LYDIA SAWAYA

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Ag.Financiadora:** CAPES, FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A resistência à ação da insulina está relacionada à obesidade e é uma anormalidade primária e precoce no curso do Diabetes tipo 2. Objetivos: Avaliar a prevalência de alterações na glicemia, insulina e resistência à insulina em jovens de 6 à 19 anos ($n=219$) estudantes de escolas públicas da zona sul do município de São Paulo. Metodologia: Avaliou-se o peso e estatura e calculou-se o Índice de Massa Corpórea (IMC). Como padrão de referência foram usadas as tabelas do NCHS (2000) para crianças e adolescentes de acordo com sexo e idade. Foi considerado excesso de peso $IMC/I > P85$, eutrofia entre $P5$ e 85 e déficit de peso $IMC/I < P5$. Foram feitas dosagens de glicemia e insulina específica após jejum de 12 horas. A glicemia foi considerada normal entre 60 e 100 mg/dL e intolerância à glicose entre 101 e 125 mg/dL. A insulinemia foi considerada normal < 15 uIU/L, limítrofe alto entre 15 e 20 e alto > 20 uIU/mL. A resistência à insulina foi verificada através do índice *Homa-IR* (*homeostasis model assessment*) utilizando o ponto de corte $3,16$. Resultados: A média de idade foi de 11 ± 2 anos. A mediana do nível de insulina foi de 5 uIU/L (min. 2 e max. 56) e a média de glicose foi 87 ± 6 mg/dL. A proporção de insulinemia acima do valor normal foi de $9,6\%$ e entre aqueles com excesso de peso, 20% apresentou valor acima do normal ($15,7\%$ foram valores elevados). Entre os eutróficos $5,6\%$ apresentou valor acima do normal ($1,6\%$ valores elevados). Dos avaliados, $2,7\%$ apresentou intolerância à glicose ($1,8\%$ com excesso de peso, $0,5\%$ eutrófico e $0,5\%$ com baixo peso). A resistência à insulina esteve elevada em $5,5\%$ dos jovens, sendo quase totalidade deles com excesso de peso ($4,6\%$). Conclusão: Os dados apresentados mostram elevada proporção de jovens com excesso de peso já associado a fatores predisponentes do Diabetes Mellitus.

PS-26-073

AValiação Nutricional de Pacientes Internados na Clínica Cirúrgica I do Hospital Universitário - UFSC

LISIANE SCHEUNEMANN; LÍVIA MAYUMI NAKAZORA; PAULA REZENDE PRONDZYNSKI; RAFAELLA DIMBARRE MIRANDA; JEANINE SCHÜTZ CARDOSO; MARINA SPILLERE; ELISABETH WAZLAWIK

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A avaliação do estado nutricional é fundamental para a formulação do diagnóstico nutricional e da conduta dietética frente a um paciente hospitalizado. **OBJETIVOS:** Verificar o estado nutricional dos pacientes, conforme o Índice de Massa Corporal (IMC) e a Porcentagem de Perda de Peso (%PP). **METODOLOGIA:** A pesquisa foi realizada durante o mês de maio de 2007 na Clínica Cirúrgica I do Hospital Universitário. Os dados foram obtidos diretamente dos prontuários dos pacientes, a partir do histórico nutricional aplicado pelas acadêmicas do curso de graduação em Nutrição durante o estágio curricular supervisionado em Nutrição Clínica. A avaliação nutricional foi efetuada através do IMC e da %PP. Os dados foram organizados e analisados através do programa Excel 2000. **RESULTADOS:** Foram coletadas informações de 26 pacientes, com idade média de 48 ± 16 anos, sendo 53,8% do sexo masculino. Em relação ao diagnóstico principal, 30,8% apresentavam câncer gastrointestinal, seguido pelas doenças benignas de vias biliares e obesidade mórbida, que apresentaram igual percentual (19,2%), além de acalasia (7,7%). Os pacientes com acalasia apresentaram a menor média de IMC ($17,6 \pm 1,7 \text{ Kg/m}^2$) e a maior %PP ($18 \pm 10,8 \text{ Kg}$). Apesar dos indivíduos com câncer apresentarem um IMC médio dentro da faixa de normalidade ($24,9 \pm 3,7 \text{ Kg/m}^2$), a %PP de $8,7 \pm 8,2 \text{ Kg}$ caracterizou uma perda de peso significativa. Os pacientes com doenças benignas de vias biliares apresentaram um IMC médio de $25,9 \pm 2,8 \text{ Kg/m}^2$ e uma pequena %PP ($1,5 \pm 4,0 \text{ Kg}$). Já os com obesidade mórbida, apresentaram um IMC médio de $63,4 \pm 9,8 \text{ Kg/m}^2$ e %PP inexistente ou não significativa. **CONCLUSÃO:** Os pacientes com acalasia e câncer em risco nutricional, evidenciam a necessidade de uma intervenção nutricional imediata; em contrapartida, os com doenças benignas de vias biliares e obesidade mórbida, apontam a necessidade de orientação nutricional continuada para evitar os riscos associados ao sobrepeso e obesidade.

PS-26-074

PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E DE GORDURA ABDOMINAL EM PACIENTES PSIQUIÁTRICOS USUÁRIOS DE ANTIPSICÓTICOS ATÍPICOS

JULIANA SAMPAIO BATISTA; HELENA ALVES DE C. SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; VALÉRIA BARRETO N. E SOUZA; FÁBIO GOMES DE M. E SOUZA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará/HUWC(UFC)**Ag.Financiadora:** FUNCAP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A esquizofrenia é hoje tratada com o uso de antipsicóticos atípicos, que melhoram eficazmente a manifestação da doença, mas acarretam efeitos colaterais como ganho de peso, diabetes mellitus e dislipidemias. **Objetivo:** Verificar a prevalência de excesso de peso e de gordura abdominal em pacientes esquizofrênicos em uso de antipsicóticos atípicos. **Metodologia:** Foram avaliados 117 pacientes acompanhados em um serviço de Saúde Mental de um hospital universitário de referência. O estado nutricional foi determinado a partir do índice de massa corporal; para tanto peso e altura foram obtidos em balança antropométrica Filizola, capacidade de 150Kg e intervalo de 100g, cujo antropômetro possui capacidade de 2m e sensibilidade de 0,5cm. As circunferências da cintura (CC) e do quadril (CQ) foram coletadas através da utilização de fita métrica inelástica, com capacidade de 1,50m e intervalo de 1cm. A CC foi avaliada tanto isoladamente, como relacionada com a CQ - razão cintura quadril (RCQ), permitindo a indicação da existência ou não de acúmulo de gordura abdominal. O estado nutricional, a CC e a RCQ foram analisados em confronto com os valores de referência citados pela WHO (1998). **Resultados:** Dentre os pacientes, 47,9% eram mulheres e 52,1% homens. A eutrofia atingiu apenas 28,5% do grupo, havendo 39,7% dos indivíduos com sobrepeso e 31,0% com obesidade. As mulheres tiveram um percentual maior de excesso ponderal (sobrepeso + obesidade) em relação aos homens (78,6% entre elas e 63,3% entre eles). A média da CC masculina foi de 97,5cm (66-143 cm) e da feminina foi de 90,7cm (68-123 cm). Na RCQ foi encontrada uma média, nos homens, de 0,93 (0,71-1,16) e nas mulheres de 0,88 (0,73-1,13). Portanto, a média dos valores de CC e RCQ ficou acima dos padrões de normalidade apenas no grupo das mulheres. Assim, a CC estimou presença de gordura abdominal em 58,2% delas e a RCQ em 72,7% delas. **Conclusão:** Corroborando a literatura, o grupo exhibe alterações ponderais e de composição corporal, indicando que o excesso ponderal é representado por ganho de tecido adiposo. Medidas educativas devem ser implantadas para minimizar tais efeitos colaterais da medicação utilizada.

PS-26-075

AValiação Nutricional de Pacientes com Doença Renal Crônica Submetidos à Hemodiálise

VERA LÚCIA MORAIS ANTONIO SALVO; ADRIANA TISSATO OBA ; ISABELE GAIOSO; VICTOR RICCIARDI

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Ag.Financiadora:** INSTITUTO METODISTA DE ENSINO SUPERIOR**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A doença renal crônica (DRC) é caracterizada pela perda progressiva e irreversível de grande parte de néfrons funcionantes (BATISTA et al, 2003). Diversos estudos apontam para alta prevalência de desnutrição entre nefropatas, tanto no período dialítico quanto não dialítico, tornando relevante estudos que busquem conhecer o estado nutricional destes indivíduos afim de instituir intervenções adequadas. Objetivo: Avaliar o estado nutricional de portadores de DRC em tratamento dialítico. Metodologia: Foram avaliados 40 indivíduos, de ambos os sexos, que realizavam tratamento dialítico em um centro privado no município de Santo André, com idade entre 25 e 77 anos. O estado nutricional foi verificado a partir do IMC (peso seco) utilizando-se os critérios de classificação da OMS (1997). Os diferentes graus de obesidade e magreza foram agrupados em uma única categoria. O consumo dietético foi obtido a partir do registro de 3 dias (1 dia de diálise, 1 dia do período interdialítico e 1 dia de final de semana). Foram escolhidas como variáveis de interesse a energia, a gordura, o carboidrato, a proteína (g e porcentagem), sódio, potássio, ferro, cálcio e fósforo. As informações obtidas a partir dos registros foram calculadas com a ajuda do programa de apoio à nutrição Nutwin 1.5 e comparadas às recomendações fornecidas por Cuppari (2005). Para a tabulação dos dados utilizaram-se medidas de tendência central e de dispersão. Resultados: A eutrofia foi o estado nutricional mais prevalente (45%), seguido por sobrepeso (38%), magreza (10%) e obesidade (7%). O consumo protéico-energético foi inadequado em ambos os sexos, encontrando-se em média, 1274cal (307) entre as mulheres e 1624cal (544) entre os homens. Os demais nutrientes foram consumidos de forma adequada, exceto o cálcio que apresentou baixo consumo por 95% da amostra e o fósforo, consumido acima da recomendação por 60% dos indivíduos. Dividindo-se os indivíduos segundo o tempo de hemodiálise, observou-se que a medida que avança o tempo, diminuem a ingestão de energia e proteína. Conclusão: Este grupo de pacientes requer reavaliação periódica para identificação de inadequações nutricionais, tanto do ponto de vista dietético, quanto antropométrico, afim de permitir monitorização da evolução o que poderia garantir melhor qualidade de vida.

PS-26-076

INGESTÃO CALÓRICA X EXCESSO PONDERAL EM MULHERES PORTADORAS DE CÂNCER DE MAMA NA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ

TATIANA UCHÔA PASSOS; NAIANE MATOSO OLIVEIRA; KAMILA MARIA OLIVEIRA SALES; HELENA A. DE CARVALHO SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; JULIANA MAGALHÃES DA C. RÊGO; LUIZ GONZAGA PORTO PINHEIRO

Instituição: Universidade Estadual do Ceará.**Ag.Financiadora:** FUNCAP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O câncer de mama representa uma das maiores causas de morbi-mortalidade no mundo e, no Brasil, é a neoplasia mais incidente entre mulheres. O atual quadro da população mundial, de alta ingestão calórica e índice de excesso de peso, é um fator de risco tanto para o surgimento da doença como para um mau prognóstico da sua evolução. Objetivo: Avaliar o estado nutricional e o padrão alimentar de mulheres portadoras de câncer de mama, no que se refere à ingestão de calorias, confrontando os achados. Metodologia: Foram avaliadas 102 pacientes que deram entrada para tratamento de neoplasia mamária, em três instituições públicas ou filantrópicas de referência. As mulheres entrevistadas foram abordadas através de um recordatório alimentar de 24 horas aliado a um questionário de frequência alimentar. O consumo, referido em medidas caseiras, foi transformado em gramas e analisado no *software* Dietwin Profissional 2.0 em relação à quantidade de calorias ingeridas na dieta, que foram confrontadas com as recomendações segundo faixa etária (DRI, 2004). O estado nutricional foi determinado através do Índice de Massa Corpórea (IMC), adotando-se o padrão de normalidade da WHO (1995; 1998). Resultados: Verificou-se que apenas 9% das mulheres entrevistadas apresentaram um consumo excessivo de calorias diárias. Já em relação ao estado nutricional, o sobrepeso e a obesidade representaram as categorias mais prevalentes, respectivamente 40% e 43%; a presença de desnutrição foi baixa, apenas 5%. Conclusão: A ingestão calórica detectada não mostrou relação com o estado nutricional. Pode ter havido subestimação da informação, citada na literatura como freqüente, mas pode estar havendo, também, interferência da quimioterapia comumente utilizada em portadoras de neoplasia mamária, que acarreta ganho ponderal. Tais aspectos merecem aprofundamento a fim de que medidas de intervenção apropriadas possam ser implantadas.

PS-26-077

COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES ESQUIZOFRÊNICOS EM USO DE ANTIPSICÓTICOS ATÍPICOS

JULIANA SAMPAIO BATISTA; HELENA ALVES DE C. SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; VALÉRIA BARRETO N. E SOUZA; FÁBIO GOMES DE M. E SOUZA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará/HUWC(UFC)**Ag.Financiadora:** FUNCAP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A esquizofrenia é uma doença mental grave, cujo tratamento se baseia fundamentalmente na utilização de antipsicóticos atípicos, que mesmo eficientes, têm vários efeitos colaterais, como o ganho de peso. Objetivo: Avaliar o estado nutricional e a composição corporal de pacientes esquizofrênicos em uso de antipsicóticos atípicos, tentando identificar se o ganho ponderal relatado é caracterizado por acúmulo de tecido adiposo, uma vez que não há consenso sobre o tema. Metodologia: Foram avaliados 91 pacientes acompanhados em um serviço de Saúde Mental de um hospital universitário de referência. O estado nutricional foi determinado e categorizado a partir do índice de massa corporal (WHO, 1998); para tanto peso e altura foram obtidos em balança antropométrica Filizola, capacidade de 150Kg e intervalo de 100g, cujo antropômetro possui capacidade de 2m e sensibilidade de 0,5cm. A gordura corporal foi determinada através do aparelho de Impedância Bioelétrica Bipolar Omron HBF-306 e categorizada de acordo com os valores de referência de Kamimura et al. (2005). Resultados: Dentre os pacientes, 48,4% eram do sexo feminino e 51,6% do sexo masculino. O excesso de peso atingiu 70,3% do grupo, havendo 40,7% dos indivíduos com sobrepeso e 29,7% com obesidade. Tal excesso detectado foi representado, principalmente, por excesso de adiposidade corporal, pois 58,4% dos indivíduos exibiram percentual de gordura corporal acima dos padrões de normalidade. Os homens exibiram maior excesso de gordura corporal (60,9%) do que as mulheres (55,8%). A média de gordura corporal encontrada, no entanto, foi próxima do normal, 25,7% (8,9-39,7) entre os homens e 34,1% (19-48,1) entre as mulheres. Conclusão: O excesso de gordura corporal detectado confirma que o excesso ponderal presente entre os pacientes é principalmente representado por tecido adiposo, o que coloca o grupo em risco para o surgimento de morbidades associadas a tal situação. Sugere-se intervenção educativa para minimização do quadro.

PS-26-078

GASTO ENERGÉTICO DE PACIENTES PSIQUIÁTRICOS EM USO DE ANTIPSICÓTICOS ATÍPICOS: UMA COMPARAÇÃO ENTRE O MEDIDO E O ESTIMADO

JULIANA SAMPAIO BATISTA; HELENA ALVES DE C. SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; VALÉRIA BARRETO N. E SOUZA; FÁBIO GOMES DE M. E SOUZA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará/HUWC(UFC)**Ag.Financiadora:** FUNCAP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A esquizofrenia é um transtorno mental cujo tratamento é realizado com antipsicóticos atípicos, que acarretam ganho de peso. Este pode ocorrer por alterações de gasto energético basal ou excesso de ingestão alimentar. Objetivo: Comparar o gasto energético medido e o teórico de pacientes esquizofrênicos em uso de antipsicóticos atípicos. Metodologia: A população estudada foi constituída por 35 pacientes acompanhados em um serviço de Saúde Mental de um hospital universitário de referência. O gasto energético teórico (GET teórico) foi calculado a partir de equação específica para pessoas tanto eutróficas, como com sobrepeso ou obesidade, usando fator de atividade leve (típico deste tipo de clientela, habitualmente afastados do trabalho) para cada sexo (DRI, 2002). O gasto energético medido (GET medido) foi determinado através da balança Plenna, modelo TIN-00088. Foi realizado confronto entre o GET teórico e o GET medido, uma vez que a literatura aponta que este tipo de paciente pode ter uma redução de GET, o que justificaria seu ganho ponderal, sendo que fórmulas teóricas não detectariam tal ocorrência. Resultados: Dentre os pacientes, 45,7% eram do sexo feminino e 54,3% do sexo masculino. Nas mulheres, o GET médio teórico foi de 1862,96kcal, com faixa de normalidade entre 1538,96-2186,96kcal. O GET medido foi de 1714,31kcal e, portanto, compatível com o teórico. Já entre os homens, o GET médio teórico foi de 2659,17kcal, com faixa de normalidade entre 2261,17-3057,17kcal. O GET medido foi de 2618,05kcal, portanto, também de acordo com a estimativa teórica. Apesar da maioria dos pacientes apresentarem o GET medido dentro da faixa teórica (94,29%), este foi menor, em média, em 101,19kcal (417,61-284,84kcal). Conclusão: Diferente do hipotetizado na literatura, os achados não apontam que haja uma redução importante do gasto energético deste tipo de grupo populacional. Por outro lado, como o uso do medicamento é prolongado, mesmo a diferença entre medido e estimado sendo pequena, ao longo do tempo pode haver interferência na situação ponderal. O estudo merece aprofundamento, com ampliação da amostra.

PS-26-079

CRIANÇAS HOSPITALIZADAS COM BRONQUIOLITE: FATORES DE RISCO NUTRICIONAIS E SOCIOECONÔMICOS

GABRIELA TAVARES BRAGA; PATRICIA BASTON BASTON FRENHANI; KÁTIA CRISTINA PORTERO MACLELLAN ; JÚLIA LAURA DELBUE BERNARDI; VÂNIA APARECIDA LEANDRO MERHI

Instituição: Pontifícia Universidade Católica de Campinas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As infecções respiratórias agudas (IRA) representam a principal causa de mortalidade infantil nos países em desenvolvimento com óbitos anuais de cerca de cinco milhões de crianças menores de cinco anos. No Brasil, em 2003, os óbitos por IRA representaram cerca de 5,72% do total. A bronquiolite aguda (BA) é uma das principais causas nos primeiros anos de vida, acometendo cerca de 15% das crianças até dois anos de idade, sendo a responsável por elevados índices de hospitalização de crianças em todo o mundo. Há ainda necessidade do esclarecimento sobre os fatores de risco relacionados à hospitalização por BA a fim de favorecer os objetivos da terapêutica, a redução das seqüelas e subsidiar elementos para a sua prevenção e tratamento. Objetivos: relacionar os seguintes fatores de risco à hospitalização por BA: peso ao nascer (PN); idade e escolaridade materna; idade e sexo da criança; renda familiar mensal (RFM) em salário mínimo (SM); períodos de amamentação exclusiva (AE) e total (AT) e estado nutricional e composição corporal. Casuística e Métodos: Foram analisadas todas as crianças menores de 5 anos (n = 39) internadas com BA em um hospital universitário, no município de Campinas, no período de fevereiro a setembro de 2006, devidamente em concordância com o termo de consentimento livre e esclarecido assinado pelo responsável legal. Os fatores de risco foram associados ao número de casos de bronquiolite no período e na população correspondente. Estes dados foram analisados por meio do software EpiInfo utilizando a análise de regressão linear. Resultados: Do total de crianças menores de 5 anos hospitalizadas no período de estudo (n=205), 19,02% apresentaram diagnóstico confirmado de BA (n=39). A maior prevalência da doença foi constatada em crianças: do sexo masculino (n=22; 56,41%), o qual apresentou um ligeiro predomínio (1F:1,29M); com idade menor de 2 anos (n=36; 92,3%); PN deficiente (<3,1 kg) (n=20; 58,8%); períodos de AE e AT inadequados (medianas=37,5 dias e 52,5 dias, respectivamente); estado nutricional indicando eutrofia (n=26; 66,66%); com mães adultas (idade >19 anos) (n=29; 87,87%) e nível de escolaridade inferior a 5 anos (n=22; 62,85%); e com RFM inferior a 3SM (n=22; 66,66%). Apesar da importância clínica desses fatores de risco, nenhum demonstrou significância estatística quando relacionados à hospitalização por BA (todas as associações com $p > 0,05$). Conclusões: As crianças com BA neste estudo eram principalmente menores de 2 anos que, apesar de apresentarem diagnóstico nutricional de eutrofia, tiveram maior prevalência de PN, período de amamentação, nível de alfabetização materna e renda familiar deficientes. A ausência de significância estatística pode estar relacionada ao número reduzido da amostra. Cabe ressaltar que estes resultados são parciais de um estudo mais prolongado e com amostra possivelmente mais representativa.

PS-26-080

A AVALIAÇÃO DA NUTRIÇÃO DE MÃES COM AIDS OU PORTADORAS DO HIV NAS CONDIÇÕES DE NASCIMENTO DE SEUS RECÉM-NASCIDOS

LÚCIA HELENA PELIZER; NIZE RENÉ FERREIRA; ELUCIR GIR; MARIA APARECIDA TEDESCHI CANO

Instituição: Universidade de Franca - UNIFRAN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Durante a gestação a mulher tem suas necessidades nutricionais aumentadas. Na presença de infecções estas necessidades podem aumentar ou estabelecer especificidades. Somando, então, infecção pelo HIV e gestação estabelece-se um quadro de fragilidade nutricional, com a necessidade de qualidade nutricional ímpar e enfrentando as singularidades psico-comportamentais das duas situações. Neste estudo propôs-se avaliar o perfil nutricional dietético e antropométrico das gestantes portadoras de HIV e com Aids, e sua relação com o perfil do recém-nascido quanto às condições de nascimento. As gestantes foram avaliadas quanto à antropometria, discutidas quanto ao índice de massa corporal em relação à idade gestacional; e à ingestão de nutrientes, discutida conforme os requerimentos nutricionais. Os recém-nascidos tiveram seus dados de peso e altura ao nascer analisados nos pontos de corte para peso e comprimento; peso e idade; e comprimento e idade, conforme preconizado pelo Ministério da Saúde. Dentre as quatro gestantes avaliadas, duas delas foram consideradas eutróficas, com ganho de peso adequado durante a gestação e apresentaram consumo calórico acima do requerido, sendo que uma delas com consumo baixo de carboidrato simples e a outra com excesso de carboidrato simples. As outras duas gestantes, uma era obesa e a outra com sobrepeso, ambas com ganho de peso acima do recomendado. Nestes dois casos o consumo calórico esteve acima do requerido e com excedente de lipídeos e proteínas. Somente dois recém-nascidos puderam ser avaliados, e nestes observou-se peso adequado para a idade gestacional, porém com relação do peso e a altura apresentaram-se próximos do limite inferior do ponto de corte preconizado pelo Ministério da Saúde, o que sugere que as gestantes portadoras do HIV ou com Aids devem receber atenção nutricional para que possam gerar recém-nascidos em melhores condições de saúde, o que com certeza dará condições melhores de enfrentar a possível infecção.

PS-26-081

PRODUÇÃO DE CITOCINAS E ÓXIDO NÍTRICO EM PACIENTES COM ÚLCERAS POR PRESSÃO APÓS SUPLEMENTAÇÃO COM VITAMINAS ANTIOXIDANTES

MARIA BERNARDA CAVALCANTI CORDEIRO; LÚCIO R C CASTELLANO; ELIDA J ANTONELLI; DANIEL F CUNHA; VIRMONDES RODRIGUES JR; VIVIAN T FONSECA; GUILHERME P VANNUCCHI; HELIO VANNUCCHI; DAVID N SILVA-TEIXEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO**Ag.Financiadora:** FAPEMIG/CNPQ/CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A ocorrência de úlceras por pressão correlaciona-se com aumento da resposta de fase aguda (RFA), elevando a produção de radicais livres e diminuindo os níveis séricos das vitaminas antioxidantes. Objetivo: avaliar o efeito da suplementação de ácido ascórbico e α -tocoferol na produção de citocinas e óxido nítrico por leucócitos de sangue total. Metodologia: Vinte pacientes apresentando úlceras por pressão foram subdivididos nos seguintes grupos: (1) Controle, sem suplementação vitamínica; (2) Vit C, suplementados com 1g/d; (3) Vit E, suplementados com 800mg/d e (4) Vit C+E, suplementados em combinação. O sangue foi coletado por venopunção nos dias D0, D5, D10 e D15 de suplementação vitamínica, diluído 1:4 em solução salina (0.9%), sendo cultivado a 37°C por 24h em 5%CO₂ e estimulado com LPS ou PHA (5 μ g/ml). Resultados: Todos os pacientes apresentaram hipoalbuminemia com elevados níveis séricos de proteína C reativa (PCR) e α 1-glicoproteína ácida (áGP). Após 15 dias de suplementação, houve aumento nos níveis de PCR e áGP nos grupos Vit C, Vit E e Vit C+E combinadas, quando comparados com o grupo controle. Em todos os grupos avaliados, a suplementação vitamínica não mudou o perfil de citocinas (TNF- α , IFN- γ , IL-13, IL-6 e IL-10), medidas por ELISA. Entretanto, após 15 dias de tratamento, as células dos pacientes do grupo suplementado com vitamina E produziram níveis mais elevados de óxido nítrico, quando comparado com o início do estudo. Conclusão: O aumento de óxido nítrico, produzido após a administração de vitamina E nos pacientes com úlceras de pressão, pode promover aumento na permeabilidade vascular e, conseqüentemente, melhorar a re-perfusão no local das lesões, favorecendo a cicatrização. Entretanto, novos estudos são necessários para elucidar o papel da suplementação de vitaminas antioxidantes sobre a produção de citocinas e óxido nítrico em pacientes com úlcera por pressão.

PS-26-082

CONSUMO DE SÓDIO DIETÉTICO EM PACIENTES HOSPITALIZADOS PORTADORES DE HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA

MIRIAM SIQUEIRA LOIOLA; LUCIANA APARECIDA ARSSUFFI; MARIANA SUMAYA MAEDA; GISELE CRISTINA PINHEIRO; JÚLIA DELBUE BERNARDI; KÁTIA CRISTINA PORTER MCLELLAN

Instituição: Pontifícia Universidade Católica de Campinas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A prevalência estimada de hipertensão no Brasil é de 35% da população acima de 40 anos, segundo estimativas do IBGE. Objetivo: Determinar o gasto energético total (GET) comparado ao valor energético total (VET) e de sódio ingeridos no domicílio de pacientes portadores de hipertensão arterial sistêmica. Métodos: Estudo transversal, prospectivo, realizado entre os meses de Fevereiro a Abril de 2007, com 74 pacientes internados em um hospital escola, portando o diagnóstico de hipertensão arterial sistêmica isolada ou associada a doenças cardiovasculares e renais. Os pacientes foram avaliados quanto a sexo, idade, ingestão de sódio domiciliar, consumo calórico, necessidades energéticas e conduta dietoterápica durante a hospitalização. A recomendação para o gasto energético foi estipulada pela equação de Harris-Benedict, usando o fator injúria e o fator atividade de acordo com os diagnósticos. Quanto ao teor de sódio, estipulou-se as quantidades para os diferentes níveis de hipertensão. Resultados: Dos 74 pacientes estudados, 47 (63,51%) eram do sexo feminino e idosos. A média de consumo energético (VET) foi de 1384,55Kcal e a do gasto energético (GET) foi de 1837,87Kcal. Apenas 4 (5,4%) pacientes com hipertensão consumiam dieta hipossódica domiciliar. Na hospitalização, 24 pessoas não receberam dieta hipossódica. Conclusão: Embora o consumo energético domiciliar esteja abaixo do gasto energético programado, o teor de sódio ingerido na dieta hipossódica da internação foi equivalente ao ingerido na dieta habitual, mostrando que os pacientes, principalmente os do sexo feminino, têm consciência da importância da baixa ingestão de sal dietético.

PS-26-083

ÁCIDOS GRAXOS SÉRICOS COMO BIOMARCADORES DO CONSUMO DE GORDURAS DE CARNE VERMELHA, LEITE E DERIVADOS

RENATA TIENE DE C YOKOTA; PRISCILA BRAGA COÊLHO; MARINA KIYOMI ITO; MARCELO BUZZI; TATIANA FRANÇA VASCONCELOS; PAULA BAGNO LEMOS; THÁIS ARAÚJO CAVENDISH

Instituição: Universidade de Brasília**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Os ácidos graxos (AGs) séricos têm sido utilizados como biomarcadores do consumo de gorduras, por refletirem AGs característicos presentes na alimentação. O objetivo deste trabalho foi avaliar o conteúdo dos AGs 15:0 e 17:0 das frações éster de colesterol (EC) e fosfolípido (FL) séricas como biomarcadores do consumo de gorduras de leite e derivados (LD) e de carne vermelha (CV). Trata-se de estudo transversal, em amostra domiciliar aleatória composta por 74 adultos (idade >18 anos). O consumo alimentar foi avaliado pela aplicação de 3 a 4 recordatórios de 24h, com intervalo médio de 2 meses. As amostras de sangue foram coletadas após 12 h de jejum. O lipídio foi extraído do soro sanguíneo pelo método de Folch, as frações lipídicas separadas por cromatografia de camada delgada, transesterificadas e analisadas por cromatografia a gás com coluna capilar SP2560 (Supelco®). A média de idade da população foi de 41 ± 13 anos, sendo 68% do sexo feminino. O consumo médio de gorduras de LD foi de $9,2 \pm 9,5$ g/ dia (14,5% do total de lipídios da dieta) e de CV foi de $7,2 \pm 7,3$ g/ dia (12,2% do total de lipídios da dieta). O conteúdo médio de 15:0 e 17:0 no soro sanguíneo foi $0,0087 \pm 0,0054$ mMol/L e $0,046 \pm 0,026$ mMol/L, respectivamente, na fração FL e $0,033 \pm 0,033$ mMol/L e $0,225 \pm 0,115$ mMol/L no EC. Os coeficientes de correlação entre 17:0 do FL e o consumo de LD, CV e CV+LD foram 0,27 ($p=0,016$); 0,18 ($p=0,1$); e 0,32 ($p=0,004$), respectivamente. As correlações não foram melhoradas pela soma 15:0+17:0 do FL sérico: $r=0,25$ ($p=0,03$) para LD e $r=0,3$ ($p=0,008$) para CV+LD. Foi encontrada correlação significativa entre o conteúdo de 15:0 na fração FL e o consumo de CV+LD (0,24; $p=0,03$). Não foram encontradas correlações significantes entre o consumo de CV e LD e o conteúdo de 15:0 e 17:0 da fração EC. Estes resultados sugerem que os AGs da fração FL refletem melhor o consumo de LD e CV do que o EC. O 17:0 da fração FL sérica apresentou-se como bom biomarcador do consumo de LD e CV nesta população.

PS-26-084

CIRURGIA BARIÁTRICA: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA NO PERÍODO PÓS-CIRÚRGICO

GUILHERME CYSNE ROSA; LUIZA KUHNEN TEIXEIRA; GISELE MARIA BACKES GOMES; REGINA LÚCIA MARTINS FAGUNDES

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A qualidade de vida pode ser compreendida como o grau de satisfação alcançado por um indivíduo com relação a suas necessidades essenciais e secundárias no contexto onde vive. Intervenções cirúrgicas têm sido utilizadas para o tratamento da obesidade mórbida, objetivando reduzir os riscos das comorbidades associadas e promoção de qualidade de vida nesses indivíduos. O objetivo do estudo foi avaliar as alterações na qualidade de vida de indivíduos submetidos ao tratamento cirúrgico para obesidade. Participaram deste estudo pacientes do Hospital Universitário da UFSC após nove e doze meses de cirurgia. Para avaliar a qualidade de vida, aplicou-se o protocolo BAROS, que consiste na avaliação da perda de peso, melhora das comorbidades associadas à obesidade mórbida e melhora da qualidade de vida. A amostra foi composta de 22 indivíduos adultos de ambos os sexos, com idade de $39,05 \pm 10,74$, submetidos à cirurgia bariátrica. No período de 9 meses pós-cirúrgico, o resultado final do protocolo BAROS mostrou que 31,82% da amostra foi classificada na categoria “Muito Bom”, e 68,18% da amostra na categoria “Excelente”. Nos 12 meses pós-cirúrgicos houve um decréscimo na frequência da categoria “Excelente”, representado 63,64% da amostra, e o aumento da categoria “Muito Bom” em 36,36%. O impacto da cirurgia bariátrica na qualidade de vida foi mais significativo no período pós cirúrgico de 9 meses, indicando que medidas mais eficientes de acompanhamento desses pacientes devam ser implementadas para manutenção da perda de peso obtida e consequentemente melhora da qualidade de vida desses pacientes. A cirurgia bariátrica é apenas o início de um período longo de adaptação à um novo estilo de vida.

PS-26-085

EVOLUÇÃO DO PESO CORPORAL E DO IMC DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA
GUILHERME CYSNE ROSA; LUIZA KUHNEN TEIXEIRA; GISELE MARIA BACKES GOMES; REGINA LÚCIA MARTINS FAGUNDES**Instituição:** Universidade Federal de Santa Catarina**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Segundo a Organização Mundial de Saúde a obesidade é definida como o acúmulo excessivo de gordura corporal de forma a comprometer a saúde. A diminuição do peso corporal ocasionada pelo tratamento cirúrgico pode melhorar ou diminuir a gravidade das comorbidades metabólicas da obesidade. O objetivo do presente estudo foi verificar a evolução do peso e do IMC de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. Participaram deste estudo pacientes do Hospital Universitário da UFSC após nove e doze meses de cirurgia. Foi verificado o peso corporal e a avaliação do estado nutricional foi feita a partir do cálculo do IMC dos pacientes nos dois períodos estudados. Foi utilizado o teste t pareado para verificar a diferença entre as variáveis com o nível de significância de 95% ($p < 0,05$). A amostra deste estudo foi constituída de 22 adultos de ambos os sexos, com idade $39,05 \pm 10,74$ anos, com peso pré-cirúrgico de $118,28 \pm 16,56$ kg e IMC de $44,67 \pm 3,47$ kg/m². O peso médio no nono e décimo segundo mês pós-cirúrgico foi de $78,47 \pm 12,29$ kg e $74,94 \pm 11,36$ kg respectivamente. O índice de massa corpórea foi de $29,45 \pm 3,19$ kg/m² no primeiro momento pós-cirúrgico analisado, e $28,16 \pm 3,15$ kg/m² no segundo momento do estudo. Em relação ao IMC, após nove meses pós-cirúrgico 9,1% da população apresentava-se eutrófica, e em doze meses pós-cirúrgico esses percentuais aumentaram para 18,18%. Observou-se uma redução significativa no peso corporal, e consequentemente no IMC ($p < 0,001$), nos períodos de 9 e 12 meses pós-cirúrgicos, em relação ao período pré-cirúrgico. Entretanto, não houve diferença estatisticamente significativa quando comparados entre si o nono e o décimo segundo mês pós cirúrgicos. A cirurgia bariátrica nos pacientes obesos estudados mostrou como um tratamento eficaz na redução e na manutenção de peso corporal desses pacientes, proporcionando uma maior expectativa de vida a esta população.

PS-26-086

CARACTERIZAÇÃO DA QUANTIDADE DE MACRONUTRIENTES E O NÚMERO DE REFEIÇÕES REALIZADAS POR DIABÉTICOS

ANA CARLA PEREIRA; GABRIELA BORTOLATO RAYNUNDO; CAMILA MANFREDI SANTOS; MILENA CRISTINA SENDÃO

Instituição: Universidade de Franca**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A maioria dos diabéticos não realiza o número adequado de refeições e apresenta consumo inadequado de macronutrientes. Objetivo: avaliar o consumo de macronutrientes na dieta dos pacientes com diabetes Tipo I e II e o número de refeições realizadas pelos mesmos. Metodologia: foram avaliados 20 pacientes portadores de diabetes que responderam um questionário sobre seu padrão alimentar. Para analisar os resultados obtidos neste questionário, foi utilizado o software DietPro 4.0, que determina as quantidades de carboidratos, proteínas e lipídeos consumidos em uma dieta. Em seguida, foi calculado o IMC (Hiza et al, 2000) de cada participante. Resultados: entre os pacientes, 15% são portadores de Diabetes Tipo I e eutróficos, e 85% são tipo II, sendo a maioria obesos (35,3%) e sobrepeso (35,3%). Verificou-se que entre os pacientes que realizaram o menor número de refeições (quatro), a maioria (60%) era obesos. Em contrapartida, entre os que realizaram o maior número de refeições (seis), a maioria era eutrófico (83,3%). Em relação ao consumo de macronutrientes 30% dos participantes do estudo consumiram quantidades adequadas de carboidratos por dia, 15% consumiram de proteínas e apenas 5% consumiram adequadamente lipídeos. Observou-se neste estudo um aumento no consumo de proteínas (85% dos participantes) e lipídeos (70% dos participantes). Em relação aos carboidratos, a maioria (60%) consumiu quantidades inferiores quando comparadas com as recomendações diárias. Conclusão: é interessante ressaltar a importância do acompanhamento nutricional para que haja a normalização da glicemia em diabéticos, evitando o surgimento de complicações indesejáveis.

PS-26-087

MUDANÇAS NO ÂNGULO DE FASE E NA MASSA CELULAR CORPORAL AO LONGO DA PROGRESSÃO DOENÇA RENAL CRÔNICA (DRC)

CARLA MARIA AVESANI; MARIA INES BARRETO SILVA; VALE BARBARA; RACHEL BREGMAN

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A bioimpedância elétrica (BIA) tem sido muito usada para avaliar a composição corporal de pacientes com DRC. O ângulo de fase (AngF) e massa celular corporal (MCC), ambos derivados da BIA, são indicadores da integridade da membrana celular e do estado nutricional (EN). Estas medidas apresentam importante valor prognóstico, além de serem bons marcadores de mudança no EN em várias patologias, incluindo a DRC. Objetivo: Identificar as mudanças nos indicadores da BIA no curso da evolução da DRC. Pacientes: 113 pacientes com DRC na fase não dialítica (H: n=69; $64,2 \pm 12,8$ anos; média \pm DP), com taxa de filtração glomerular (TFG) entre 60 a 15 ml/min e em tratamento ambulatorial por no mínimo 6 meses. Não foram incluídos pacientes com diabetes. Os pacientes foram agrupados em *DRC Moderada* (TFG: 29 a 15 ml/min; n=56) e *DRC Leve* (TFG: 60 a 30 ml/min; n=57). Métodos: As medidas de resistência e reatância da BIA (Biodynamics®) foram usadas para determinação do AngF, MCC, massa magra (MM) e de água intra (AI) e extra (AE) celular. Resultados: O grupo *DRC Moderada* e *DRC Leve* apresentaram IMC ($25,3 \pm 4,7$ vs $26,6 \pm 4,4$ kg/m²; P: NS, test-t, respectivamente) e idade ($63,5 \pm 14,6$ vs 65 ± 10 anos, P: NS, respectivamente) semelhantes. Nos homens, o grupo *DRC Moderada* (n=34) apresentou AngF ($6,3 \pm 2,3$ vs $7,8 \pm 3,5$ graus; P=0,03), MCC ($19,9 \pm 3,8$ vs $22,1 \pm 3,6$ kg; P=0,01) e a AI ($24,4 \pm 5,4$ vs $27,5 \pm 5,4$ L, P=0,02) menor do que o grupo *DRC Leve* (n=35). A MM e a AE não diferiram entre os grupos. Nas mulheres, o grupo *DRC Moderada* (n=22) apresentou uma tendência a uma menor MCC ($13,2 \pm 2,3$ vs $14,3 \pm 1,7$ kg, P=0,06) e AI ($15,5 \pm 3,3$ vs $17,5 \pm 2,5$; P=0,06). O AngF, MM e AE não diferiram entre os grupos. Com intuito de avaliar os determinantes do AngF e da MCC em todo o grupo (regressão múltipla; stepwise), incluiu-se no modelo, sexo, idade, IMC e estágio de DRC. Para o AngF, apenas o estágio de DRC ($\hat{\alpha}=0,66$; P=0,01) foi um determinante (n=113, r²=0,05). Para a MCC, os determinantes foram (n=113, r²=0,70) o sexo ($\hat{\alpha}=3,7$; P<0,01), IMC ($\hat{\alpha}=0,38$; P<0,01) e estágio de DRC ($\hat{\alpha}=0,65$; P=0,01). Estes resultados mostram que o nível de função renal é um dos determinantes de mudanças nos indicadores da BIA. Conclusão: O AngF, MCC e AI, estimados pela BIA, diminuem com a piora da função renal, principalmente nos homens. Estas alterações não foram detectadas pela medida da MM. Assim, esses indicadores parecem mais sensíveis do que a MM avaliada pela BIA para identificar mudanças no EN em pacientes com DRC.

PS-26-088

BAIXA ADEÇÃO A RESTRIÇÃO DE PROTEÍNA ORIENTADA AOS PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA NA FASE NÃO DIALÍTICA

CARLA MARIA AVESANI; VALE BARBARA; MARIA INES BARRETO SILVA; RACHEL BREGMAN

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A principal manipulação dietética orientada à pacientes com doença renal crônica (DRC) na fase não dialítica é a restrição protéica. No entanto, essa orientação leva a importantes mudanças nos hábitos alimentares, as quais dificultam a adesão à longo prazo do tratamento dietético. Objetivo: Avaliar a adesão à restrição de proteína orientada aos pacientes com DRC na fase não dialítica. Pacientes: De um grupo de 56 pacientes que estavam sendo tratados ambulatorialmente e que tinham 3 recordatórios alimentares de 24 horas (R24h) em 3 consultas consecutivas, selecionou-se aqueles com taxa de filtração glomerular (TFG) \leq 60 ml/min, que tinham sido orientados a seguir dieta hipoprotéica por no mínimo 2 meses e que o intervalo entre os 3 R24h fosse entre 6 a 14 meses. Após essa seleção, foram incluídos 31 pacientes (20 masculino; $68,3 \pm 9,7$ anos; TFG: $32,9 \pm 11,3$ ml/min; média \pm DP). Métodos: A ingestão protéica (IP) foi avaliada pelo R24h obtido em 3 consultas consecutivas (T1, T2, T3). A IP foi calculada com os dados da tabela de composição de alimentos da USDA - *United States Department of Agriculture*. Os pacientes com TFG entre 60 a 30 ml/min foram orientados uma dieta com 0,8 g/kg/dia (*dieta normoprotéica*; n=17) e aqueles com TFG \leq 30 ml/min foram orientados uma dieta com 0,6 g/kg/dia (*dieta hipoprotéica*; n=14). Resultados: O intervalo entre o primeiro e terceiro R24 h foi $9,3 \pm 2,1$ meses. O grupo *dieta normoprotéica* e *dieta hipoprotéica* não diferiram em relação ao IMC ($25,2 \pm 3,6$ vs $25,7 \pm 3,9$ kg/m², P: NS, t Test, respectivamente) e idade ($68,5 \pm 11,2$ vs $68 \pm 6,9$ anos; P: NS, respectivamente). A IP dos pacientes do grupo *dieta normoprotéica* não diferiu significativamente entre as 3 consultas (T1: $1,05 \pm 0,37$ g/kg/dia; T2: $0,98 \pm 0,44$ g/kg/dia; T3: $0,82 \pm 0,27$ g/kg/dia; *repeated measures ANOVA*, p: NS). O mesmo foi observado para os pacientes do grupo *dieta hipoprotéica* (T1: $0,91 \pm 0,31$ g/kg/dia; T2: $0,90 \pm 0,42$ g/kg/dia; T3: $0,95 \pm 0,38$ g/kg/dia; P: NS). Em média, o percentual de adequação da IP do grupo *dieta normoprotéica* (T1: $131 \pm 47\%$; T2: $123 \pm 55\%$; T3: $103 \pm 34\%$) e do grupo *dieta hipoprotéica* (T1: $153 \pm 53\%$; T2: $150 \pm 71\%$; T3: $159 \pm 63\%$) esteve acima do recomendado nos dois grupos. Conclusão: Esses resultados sugerem uma reduzida adesão à dieta orientada e que os pacientes mantêm um padrão alimentar de IP ao longo de aproximadamente 1 ano. Estratégias de educação nutricional que possam aprimorar a adesão a essa orientação alimentar devem ser exploradas.

PS-27-047

DIMINUIÇÃO DOS NÍVEIS DE PROTEÍNA C-REATIVA EM PACIENTES COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL APÓS ORIENTAÇÃO DIETÉTICA COM ÊNFASE NO FOLATO

PAULA GARCIA CHIARELLO; FERNANDA R.O. PENAFORTE; CAMILA CREMONEZI JAPUR; CAROLINE SALVO SOUZA; LUIZ ERNESTO ALMEIDA TRONCON; HELIO VANNUCCHI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Por acometerem partes importantes do trato digestório, as doenças inflamatórias intestinais (DII) podem provocar deficiência de ácido fólico e acúmulo de homocisteína. Objetivos: Avaliar o efeito da orientação dietética com enfoque no folato em níveis séricos de ácido fólico, homocisteína, proteína C-reativa (PCR) e vitamina B12. Metodologia: Dez pacientes com DII (Doença de Chron e Colite Ulcerativa), acompanhados em ambulatório de um Hospital Universitário receberam orientação nutricional individualizada e foram seguidos por 2 meses. No início (T0), após 1 mês (T1) e ao final do estudo (T2) realizou-se antropometria (peso e estatura), inquérito alimentar de 24 h e coleta de sangue em jejum para avaliação de ácido fólico, homocisteína, PCR e vitamina B12. Resultados: Metade da amostra era de homens e metade tinha diagnóstico de Colite Ulcerativa. Pelo IMC apenas um indivíduo era desnutrido, com deficiência de vitamina B12 e não havia, entre todos, deficiência plasmática de ácido fólico. A hiperhomocisteinemia leve estava presente em 6 indivíduos e a PCR estava aumentada em sete pacientes. Após orientações houve aumento significativo ($p < 0,01$) na ingestão dietética de folato em T1/2 (49,6%), T1 (31,5%) e T2 (47,8%), quando comparados a T0. As médias de ácido fólico, homocisteína e vitamina B12 séricos não se alteraram, porém houve diminuição significativa de PCR em T1, em média de 0,36 mg.dl-1 ($p = 0,01$) permanecendo diminuída em T2, comparando-as com o basal. Conclusão: Neste grupo de pacientes, o aumento relatado da ingestão de folato não se refletiu em melhora nas concentrações séricas de ácido fólico e homocisteína, mas é possível que as orientações nutricionais tenham induzido escolhas alimentares mais adequadas, auxiliando no controle do processo inflamatório.

PS-27-048

COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIAS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DE SANTA CATARINA

MÁRCIA REIS FELIPE; SUELLEN REGINA LORENCI; DOROTÉIA APARECIDA HOFELMANN

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - Curso de Nutrição**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Os estudantes ao entrar no meio universitário passam por alterações biológicas, instabilidade psicossocial e mudanças no estilo de vida, sendo esta uma fase crítica em que as práticas alimentares são influenciadas por esses fatores e pela mídia. Objetivou-se avaliar o comportamento alimentar de estudantes universitárias dos cursos de Enfermagem, Design de Moda e Arquitetura de uma Instituição de Ensino Superior, detectar riscos de transtornos alimentares e verificar a prevalência de risco destes transtornos entre os cursos. Fizeram parte do estudo 240 estudantes universitárias do sexo feminino, com idade entre 18 e 50 anos, matriculadas no primeiro e segundo ano dos cursos avaliados. A coleta de dados foi efetuada por meio dos instrumentos: Escala de Atitudes Alimentares EAT-26 (indicador de risco para o desenvolvimento de distúrbio nutricional) e Escala de Atitudes Sócio-culturais SATAQ-3. Foram consideradas significativas as diferenças com valor de $p = 0,05$. Do total de estudantes ($n = 240$), 29,05% foram classificadas como EAT+, sendo que a prevalência de risco no grupo de estudantes do curso da área da saúde (Enfermagem) com 34,94% foi maior do que nos demais cursos: Arquitetura (27,27%) e Design de Moda (24,7%), porém sem diferença estatística ($p = 0,52$). Com relação a Escala de Atitudes Sócio Culturais a mídia apresentou influência na percepção corporal de 25,88%, 23,86% e 18,46% das alunas dos cursos de Design de Moda, Enfermagem e Arquitetura, respectivamente. A correlação entre os escores obtidos entre os dois instrumentos foi forte ($r = 0,98$). O Percentual elevado de risco para distúrbios alimentares e a influência da mídia sobre os estudantes entrevistados sugere a necessidade de medidas de intervenção e prevenção em relação ao comportamento alimentar de estudantes universitárias.

PS-27-049

EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA E NUTRIÇÃO CLÍNICA: RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA

DANIEL LIÇO DOS ANJOS AFONSO; ROGÉRIO FURQUIM MAUAD ; ELETÉA BARBOSA TASSO; ALDA LUIZA CARLINI; CARLA MARIA AVESANI; KENIA MARA BAIOCCHI CARVALHO; LILIAN CUPPARI; MONICA PARENTE RAMOS

Instituição: UNIFESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A educação continuada em Nutrição Clínica tem sido feita por meio de cursos presenciais ou à distância. Nesse sentido, a UNIFESP desenvolveu e tem realizado o Curso de Atualização em Nutrição Clínica (NutriCli), na modalidade educação a distância para nutricionistas. O objetivo do estudo é identificar características e o grau de satisfação dos alunos de três turmas do curso de Atualização em Nutrição Clínica. O curso com carga horária de cinquenta horas e duração média de cinco semanas é realizado à distância por meio da internet: os alunos estudam o conteúdo, discutem e resolvem os casos clínicos propostos por meio de fórum de discussão e correio eletrônico e realizam duas avaliações. São trabalhados temas de Nutrição na Doença Renal Crônica (DRC) e Nutrição na Obesidade. Ao final, os alunos são convidados a preencher um questionário de avaliação do curso. Desde o ano 2000, o NutriCli atendeu a oito turmas. Para os objetivos deste estudo serão considerados somente os dados (número de inscritos, matriculados, aprovados e desistentes, distribuição por regiões do total de inscritos, respostas da avaliação do curso sobre as expectativas, participação em outros cursos a distância e recomendação do curso) da quarta turma (que ocorreu no período de 21/03 a 27/04 de 2005) em diante. De um total de 375 alunos inscritos, 223 (59,5%) efetivaram sua matrícula. 145 (65,0%) concluíram o curso, 18 (8,1%) desistiram e 60 (26,9%) alunos atualmente cursam a oitava turma. Do total de inscritos, 187 (49,9%) são da região Sudeste, 52 (13,9%) do Centro-Oeste, 51 do Norte (13,6%), 46 do Nordeste (12,3%) e, por fim, 39 do Sul (10,4%). Quanto às respostas de 147 alunos ao questionário de avaliação do curso, 63 (42,9%) dos alunos responderam que o curso superou às suas expectativas, para 49 (33,3%) correspondeu plenamente e 33 (22,4%) apenas correspondeu. Todos os 147 alunos fariam novamente um curso pela internet e recomendariam o NutriCli para outras pessoas. A Educação a Distância (EaD) pode ser uma boa alternativa para capacitar profissionais da área de Nutrição. Este estudo, evidencia que o NutriCli teve a participação de profissionais de todas as regiões do país e altos índices de aceitação. Isso pode ser decorrente da variedade de benefícios que a EaD oferece ao processo de aprendizagem, como acesso fácil e conveniente a conteúdos didáticos e o uso de ferramentas de interação entre alunos e professores.

PS-27-050

PERFIL DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR, CONSIDERANDO O MODELO TRANSTEÓRICO, DOS ALUNOS DE UMA ACADEMIA DE GINÁSTICA DA CIDADE DE SÃO PAULO

MARIA ALICE GOUVEIA PEREIRA; VIVIAN DJOUAYED LUTFI

Instituição: Centro Universitário São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Os Programas de Modificação Comportamental têm evidenciado menor desistência ou abandono ao tratamento da obesidade. Como exemplo, o Modelo Transteórico, o qual pode ser uma ferramenta para melhora da adesão ao tratamento da obesidade. Objetivo: Traçar o perfil dos estágios de mudança comportamental dos alunos de uma academia de ginástica, nas diferentes fases, considerando o Modelo Transteórico. Metodologia: Estudo exploratório descritivo, de campo, com abordagem quantitativa, em 20 alunos de uma academia de ginástica. Os participantes foram submetidos à determinação do Índice de Massa Corporal, circunferência da cintura e composição corporal por Bioimpedância, para classificação do Estado Nutricional. Para análise da atividade física verificou-se a frequência e intensidade de atividade física dos alunos. Responderam a um questionário com perguntas relativas ao Modelo Transteórico para determinação dos estágios de mudança comportamental. Os questionários foram analisados sendo os dados agrupados e apresentados em média e desvio padrão, além de porcentagens na descrição de incidências. Resultados: Os alunos apresentaram sobrepeso e obesidade grau I. Ao considerar o padrão NCEP, 2001 os alunos não apresentaram obesidade central e risco cardiovascular. Já, pelo padrão IDF, 2004, 86% das mulheres e 30% dos homens apresentaram obesidade central. A composição corporal apresentou-se dentro dos padrões normais, não interferindo no diagnóstico de sobrepeso e obesidade, por um possível aumento da massa magra corporal. Os resultados da aplicação do questionário sobre “Pesquisa dos hábitos alimentares”, o qual contemplava os estágios de mudança comportamental de acordo com o Modelo Transteórico, mostraram que os alunos se encontravam nos seguintes estágios de mudança: 5% no estágio “relapso”; nenhum aluno no estágio de “pré-contemplação”; 35% no estágio “ação”; 50% no estágio de “manutenção”; 10% no estágio de “decisão”. Conclusão: A maioria dos alunos estava no estágio de mudança de “manutenção”, sendo que destes 80% já havia recebido algum tipo de orientação nutricional, sugerindo que, implementaram o seu plano de mudança de comportamento de atitudes ou padrões relacionais, e começaram a efetuar-lo de maneira consistente.

PS-27-051

FATORES ASSOCIADOS COM A RETENÇÃO E GANHO DE PESO PÓS-PARTO

LUCIANA ABRÃO OLIVEIRA; MARCELA BIZARI; ALESSANDRA COSTA PEREIRA JUNQUEIRA

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A retenção do ganho de peso durante a gestação e após o parto pode representar um fator determinante da obesidade em mulheres e seu desenvolvimento é determinado por uma complexa rede de inter-relações. Este trabalho teve por objetivo identificar fatores potencialmente associados com a retenção e ganho de peso após o parto. O estudo foi realizado com 28 mulheres com intervalo pós-parto entre 6 meses e 12 meses, com corte dicotomizado de 7,5Kg que freqüentam o serviço de pediatria dos postos de saúde, através da aplicação de questionários para verificar os fatores de risco associados com a retenção de peso (peso da criança ao nascer, ganho de peso gestacional, duração da lactação, paridade, faixa etária e índice de massa antes da gestação). Das mulheres estudadas, 28,57% apresentaram valores de retenção de peso > ou = 7,5Kg. De acordo com a análise, as seguintes variáveis permaneceram associadas com a retenção de peso > ou = 7,5Kg: peso da criança ao nascer < 3500g, ganho de peso gestacional > ou = 16Kg e duração da lactação < ou = 4 meses. Peso da criança ao nascer, ganho de peso gestacional e duração da lactação estão associados positivamente com a retenção de peso pós-parto. As evidências são contraditórias para as variáveis paridade, faixa etária e índice de massa antes da gestação. Portanto os fatores identificados pela análise destacam a necessidade de medidas de intervenção nutricional durante a gestação e nos primeiros meses após o parto como uma maneira de reduzir a obesidade e as doenças resultantes dela.

PS-27-052

DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA DIABÉTICOS DE UMA CIDADE MINEIRA

LUCIANA NERI NOBRE; CRISTINA GRIMBERG MURTA; FABRÍCIO EXPEDITO LOPES NASCIMENTO; LARISSA ROCHA SOUZA

Instituição: UFVJM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Por ser uma condição definitiva, o portador do diabetes necessita de uma educação continuada para adaptar-se às complicações que podem surgir no decorrer da patologia (SELLI et al., 2005), assim como para ter um melhor controle da doença (GOUVEIA, 1999). Tendo em vista esses aspectos este trabalho teve por objetivo caracterizar os diabéticos atendidos pela Associação de Diabéticos e Hipertensos de uma cidade mineira e desenvolver um projeto de educação nutricional para controle da doença. A população estudada foi composta por 16 voluntários, os quais foram submetidos a entrevistas diretas por meio de um questionário padronizado, contendo questões sobre conhecimentos sobre diabetes mellitus (aplicou-se no início e ao final de 5 meses), dados socioeconômicos, de estilo de vida, antropométricos e dietéticos, e posteriormente foram submetidos a um projeto de educação nutricional, para tal, utilizou-se várias técnicas instrucionais para discussão das principais dificuldades no seguimento da dieta, grandes intervalos entre as refeições e hipoglicemia, a importância da alimentação saudável e do seguimento da dieta e da correta aplicação da insulina para controle da glicemia.. Observou-se que a maioria era do gênero feminino e adulta, apresentava renda mensal entre 2 e 4 salários mínimos e praticava atividade física programada. No grupo dos adultos e idosos observou-se elevada prevalência de obesidade. Observou-se maior ingestão de alimentos cardioprotetores em relação aos alimentos de risco cardiovasculares. Sobre o conhecimento prévio sobre o diabetes e suas causas, 62,5% e 31,25% responderam de forma correta, respectivamente. A dificuldade em seguir a dieta foi relatada por 42,86%. Na segunda avaliação 81,25% e 68,75% responderam corretamente sobre o conceito e as causas da patologia, respectivamente. As atividades contribuíram para a ampliação do conhecimento da patologia, indicando tendência a modificações nas práticas alimentares e nas noções conceituais sobre o diabetes e a nutrição.

PS-27-053

QUAIS VARIÁVEIS INFLUENCIAM A PERDA DE PESO EM MULHERES COM SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO?

FERNANDA RODRIGUES DE O. PENAFORTE; CAMILA CREMONEZI JAPUR; PAULA GARCIA CHIARELLO; ROSA WANDA DIEZ GARCIA

Instituição: Curso de Nutrição e Metabolismo-FMRP-USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A perda de peso em mulheres obesas com Síndrome do Ovário Policístico (SOP) pode promover redução dos níveis de andrógenos, melhora da sensibilidade à insulina e restabelecer ovulação nestas mulheres. Objetivos: Identificar as variáveis que influenciaram a perda de peso em mulheres com SOP em atendimento nutricional ambulatorial. Metodologia: Foram selecionadas 84 mulheres com SOP que já haviam sido atendidas por, pelo menos, 3 consultas no período de maio de 2005 a agosto de 2006 no ambulatório de Nutrição da Endocrinologia Ginecológica de um Hospital Universitário. Dois grupos foram obtidos pela avaliação da variação de peso: grupo A - mulheres que perderam peso (>1kg) e B - mulheres que mantiveram (perda de <0,99kg) ou ganharam peso. Estatura, peso inicial, idade, IMC inicial, tempo de acompanhamento no ambulatório, número de consultas e intervalo entre as consultas foram as variáveis analisadas, comparando-se os grupos. Foi realizada estratificação de IMC por grupo. O teste t não-pareado foi utilizado na comparação entre os grupos com auxílio do software GraphPad Instat Versão 3.06, com nível de significância de 95% ($p < 0,05$). Resultados: A média de perda de peso foi de 5,9kg (6,2%; variação de 1,0 a 24,1kg) e de ganho ou manutenção, de 1,3kg (1,5%, variando entre perda de 900g e ganho de 5,5kg). Das variáveis analisadas, apenas o IMC inicial apresentou diferença significativa entre os dois grupos ($p=0,03$). No grupo A houve predominância de obesidade grau I (40,4%) e grau III (34,6%), e um menor número de casos com sobrepeso (7,7%), enquanto que no B, observou-se uma maior prevalência de obesidade grau II (40,6%), grau I (28,1%) e sobrepeso (25%). Conclusão: Na caracterização entre os grupos avaliados, apenas o IMC inicial foi fator diferencial, sugerindo que peso inicial, idade, tempo de acompanhamento no ambulatório, número de consultas no intervalo avaliado e intervalo entre as consultas não influenciaram o processo de perda de peso na amostra estudada.

PS-27-054

EVOLUÇÃO DA MASSA CORPORAL MAGRA APÓS 12 MESES DA CIRURGIA BARIÁTRICA: DADOS PRELIMINARES

MÁISA SANCHES; ANGÉLICA FARIA; CARLA BARBOSA NONINO-BORGES; SELMA FREIRE CARVALHO CUNHA

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Vários estudos têm documentado perda substancial de peso às custas da redução da massa gorda no pós-operatório de cirurgia bariátrica, embora haja poucos relatos sobre a evolução da massa corporal magra. Objetivo: Determinar a evolução da massa corporal magra após 12 meses da cirurgia bariátrica. Metodologia: O estudo foi conduzido em 17 pacientes obesas acompanhadas após cirurgia bariátrica em hospital terciário universitário. Registrou-se o peso e valores de resistência e reactância avaliados por impedância bioelétrica no pré-operatório e após 1, 6, 12 meses do procedimento cirúrgico; foram calculados o índice de massa corporal (IMC), a gordura corporal (GC) e a massa magra (MM). Os dados foram analisados no programa Statistica 6.0, utilizando ANOVA-F para medidas repetidas, seguida do teste de comparação múltipla de Tukey. Resultados: Antes da cirurgia, a idade das pacientes foi de $43,1 \pm 7,7$ anos, o IMC foi de $51,9 \pm 7,5$ kg/m² e a GC de $70,4 \pm 14,0$ kg. A cada retorno, houve diminuição estatisticamente significativa do IMC e GC, sendo que após 12 meses, o IMC foi de $34,5 \pm 6,8$ kg/m² e a GC de $33,5 \pm 3,1$ kg. Houve redução estatisticamente significativa da MM entre o pré-operatório ($64,8 \pm 7,6$ kg) e o 1º mês após a cirurgia ($59,0 \pm 1,9$ kg), sendo que esses valores mantiveram-se constantes nos períodos seguintes. Conclusão: Pela retenção hídrica comum em obesos, a impedância bioelétrica pode ter superestimado os valores de MM no período pré-operatório. Entretanto, o estresse cirúrgico e/ou a intensa restrição energética e protéica no pós-operatório imediato podem desencadear perda da MM. São necessários estudos que utilizem metodologias distintas para investigar a perda de MM no pós-operatório imediato da cirurgia bariátrica.

PS-27-055

HIPOVITAMINOSE D EM BRASILEIROS SAUDÁVEIS APÓS O INVERNO: UM ACHADO INESPERADO

MARIANNA DURANTE UNGER; LILIAN CUPPARI; MARIA CLÁUDIA TEIXEIRA MAGALHÃES; LUCIENE M REIS; VANDA JORGETTI; ROSA MARIA AFFONSO MOYSES

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: Níveis normais da vitamina D são essenciais para manutenção da saúde. Entretanto, a concentração sérica da 25 vitamina D (25(OH)D) é pouco estudada em regiões onde a radiação solar é considerada suficiente. **OBJETIVO:** Avaliar os níveis de vitamina D em sua forma circulante (25(OH)D) e a sua relação com o metabolismo mineral em uma amostra de voluntários saudáveis imediatamente após o inverno. **MÉTODO:** Estudo de corte transversal, incluindo 431 voluntários saudáveis (84M/347F; 29% não brancos), com idade média de 44,3+12,7 anos (18-83 anos), em São Paulo, Brasil. Foram coletadas amostras de sangue para dosagem de cálcio total (Ca), cálcio iônico (Cai), fósforo (P), paratormônio (PTH) e calcidiol. Como a distribuição dos valores de calcidiol e PTH não foi normal, foram adotados valores de log para posterior análise de correlação. **RESULTADOS:** Nesta amostra, o valor médio de calcidiol foi de 21,9 ng/mL (6-64 ng/mL). Valores <15 ng/mL de 25(OH)D foram verificados em 18% e <30 ng/mL em 75,7% dos voluntários. O calcidiol sérico correlacionou-se com a idade ($r=-0,09$; $p=0,04$), PTH ($r=-0,21$; $p<0,001$) e Ca ($r=0,09$; $p=0,04$). Os indivíduos não brancos apresentaram valores de calcidiol inferiores aos brancos (21,9 ng/mL vs. 24,3 ng/mL, $p<0,05$). O mesmo foi observado quando comparamos pessoas que usavam ou não filtro solar (23,1 ng/mL vs. 25,1 ng/mL, $p<0,05$). O valor médio de PTH foi de 61 pg/mL (3-240 pg/mL), sendo que 36% dos voluntários apresentaram PTH superior a 70 pg/mL. O PTH correlacionou-se com idade ($r=0,23$; $p<0,001$), IMC ($r=0,15$; $p<0,005$), Cai ($r=0,12$; $p<0,05$), P ($r=-0,21$; $p<0,001$) e creatinina ($r=0,12$; $p<0,01$). Entre os pacientes com calcidiol <30 ng/mL, uma porcentagem elevada (40%) apresentou níveis aumentados de PTH, enquanto apenas 25% daqueles >30 ng/mL (25%) apresentavam hiperparatiroidismo secundário ($p<0,05$). **CONCLUSÃO:** Entre os indivíduos saudáveis, que vivem em um região subtropical, foi verificada uma prevalência inesperada de hipovitaminose D e aumento de PTH. Os resultados sugerem que a afirmação de que a radiação solar é suficiente para manter níveis adequados de vitamina D deve ser revisada, para evitar as conseqüências esqueléticas e não esqueléticas do déficit de vitamina D e da elevação do PTH.

PS-27-056

AValiação DOS NÍVEIS DE GLUTATIONA PEROXIDASE (GSHPX) NOS ERITRÓCITOS DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

MILENA BARCZA STOCKLER PINTO; NAJILA ELIAS FARAGE; DENISE MAFRA; GILSON TELES BOAVENTURA; SILVIA MARIA FRANCISCATO COZZOLINO

Instituição: USP; UFF; Renalcor, NutriRim.**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A enzima GSHPx, dependente de selênio, protege as células do estresse oxidativo. Este estresse tem participação na progressão e na complicação de doenças renais, incluindo a doença cardiovascular. Portanto, a avaliação desta enzima em pacientes renais, é de extrema importância. **OBJETIVO:** Avaliar os níveis de GSHPx nos eritrócitos de pacientes em hemodiálise (HD). **MÉTODOS:** O estudo foi realizado com 36 pacientes atendidos na clínica de HD Renalcor na cidade do Rio de Janeiro. A idade média dos pacientes foi de $48,0 \pm 12,2$ anos e tempo médio de HD de $8,45 \pm 11,5$ anos. Foi realizada avaliação antropométrica (índice de massa corporal - IMC) e bioquímica (Creatinina e Uréia) desses pacientes. Em seguida a atividade da GSHPx foi determinada de acordo com a metodologia proposta por Paglia e Valentine (1976). Foi utilizado o programa SPSS versão 10.0, para análise estatística. **RESULTADOS:** De acordo com avaliação antropométrica a média de IMC foi de $23,85 \pm 3,7$ kg/(m)². Níveis séricos de uréia apresentaram média de $130,25 \pm 27,56$ (mg/dL) e os níveis séricos de creatinina apresentaram média de $11,20 \pm 2,32$ (mg/dL). De acordo com as análises bioquímicas dos pacientes, 91,6% deles apresentaram níveis de GSHPx dentro da faixa de normalidade (27,5 a 73,6 U/gHb), sendo a média dos valores encontrada de $50,96 \pm 15,61$ U/gHb. Foi encontrada correlação entre os níveis de GSHPx e níveis séricos de Creatinina (Cr) ($r = 0,33$ e $p<0,04$). **CONCLUSÃO:** Com base nos resultados obtidos, observamos que a maioria dos pacientes apresentaram níveis normais de GSHPx eritrocitária e, a correlação encontrada entre GSHPx e Cr pode indicar que a progressão da disfunção renal é acompanhada pelo aumento da GSHPx no eritrócito.

PS-27-057

AÇÃO DE SNACKS DE PULMÃO BOVINO EM QUADROS DE ANEMIA E DEFICIÊNCIA DE FERRO - ENSAIO CLÍNICO

THAIS DE CAMPOS CARDENAS; PATRÍCIA H. DE CARVALHO RONDÓ; JOSÉ A. GOMES ARÊAS

Instituição: Universidade de São Paulo (PRONUT)**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A deficiência é responsável por cerca de 50% de todas as causas de anemia, sendo a anemia o último estágio da deficiência de ferro. O tratamento convencional é a administração de ferro (sulfato ferroso), porém apresenta efeitos colaterais. Ao lado da medicação, a fortificação de alimentos e a modificação da dieta são fundamentais para combater esta carência. Snacks podem ser um meio para condução de nutrientes a grupos populacionais que exibem deficiências nutricionais e são freqüentes consumidores de tais produtos. O pulmão bovino é um subproduto desperdiçado, pois não tem aceitabilidade perante o consumidor, no entanto constitui-se numa das melhores fontes de ferro. Para avaliar a ação de snacks enriquecidos com pulmão bovino (ferro), crianças de creche/EMEI's e EMEI's de Itapetininga (SP) foram divididas em 2 grupos que consumiam 2 diferentes produtos: snack 1 (grão-de-bico, pulmão e milho) e snack 2 (pulmão e milho). O estudo de intervenção é duplo-cego aleatorizado. As 67 crianças selecionadas na faixa etária de 2,5 a 6,9 anos realizaram exame de sangue venoso antes e após o consumo de 30 pacotes (30g de snack cada), oferecidos 3x/semana. Foram anotadas as sobras. As crianças foram divididas em 3 grupos-diagnóstico: saudáveis, deficientes em ferro e anêmicos, de acordo com a combinação de parâmetros bioquímicos disponíveis. Em análises preliminares não foi observada diferença no consumo dos snacks com relação ao diagnóstico, mesmo sendo este consumo ajustado pela quantidade de ferro dos produtos. Com relação ao incremento nas variáveis bioquímicas estudadas, somente nas plaquetas foi observada interação entre o snack consumido e o diagnóstico, havendo um aumento maior de plaquetas em anêmicos que em saudáveis. Este aumento é ainda maior quando consideramos o snack de pulmão e milho somente. As outras variáveis analisadas parecem não mostrar incremento em seus valores independente do produto consumido e do diagnóstico inicial.

PS-27-058

CONSUMO ALIMENTAR E ANTIOXIDANTES TOTAIS SÉRICOS DE MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

FRANCILENE G KUNRADI VIEIRA; BRUNNA C BREMER BOAVENTURA; GABRIELE ROCKENBACH; CLAUDIA AMBROSI; EDSON LUIZ DA SILVA; CARLOS GILBERTO CRIPPA; PATRICIA FARIA DI PIETRO

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UFSC**Ag.Financiadora:** CAPES, CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Existem evidências de que o consumo alimentar pode influenciar as concentrações de antioxidantes totais séricos (ATS). No câncer de mama, o consumo alimentar e ATS merecem atenção especial já que estes parecem influenciar o estado fisiológico da doença. Objetivo: Analisar a existência de associação entre o consumo de grupos alimentares e os ATS de mulheres com câncer de mama. Metodologia: O consumo alimentar foi avaliado através de um Questionário de Freqüência Alimentar quantitativo, contendo 117 alimentos, divididos em sete grupos: cereais e leguminosas; carnes e embutidos; leites e derivados; frutas; verduras; gorduras; doces e outros. Os ATS foram avaliados pela técnica do potencial antioxidante redutor férrico. Para analisar o consumo diário em gramas dos grupos alimentares de acordo com as concentrações séricas de antioxidantes totais as participantes foram divididas em dois grupos, utilizando-se como ponto de corte o Percentil 50 da concentração de ATS. Os resultados foram expressos através de média \pm desvio padrão, avaliados estatisticamente pela análise de variância (ANOVA) com significância de $p < 0,05$. Resultados: Participaram do estudo 40 mulheres recém diagnosticadas de câncer de mama do município de Florianópolis. A concentração média dos ATS foi de $714,59 \pm 197,36 \mu\text{M}$ Equivalente de trolox. Observou-se um consumo médio diário de frutas ($312 \pm 134\text{g}$ vs $300 \pm 160\text{g}$) e verduras ($105 \pm 68\text{g}$ vs $103 \pm 76\text{g}$) maior e um menor consumo de carnes ($185 \pm 97\text{g}$ vs $213 \pm 176\text{g}$), laticínios ($192 \pm 147\text{g}$ vs $327 \pm 201\text{g}$) e gorduras ($17 \pm 18\text{g}$ vs $22 \pm 18\text{g}$) entre as mulheres que apresentaram concentração de ATS acima do Percentil 50, porém sem diferença significativa. Conclusão: Apesar de não ter sido observada associação significativa entre consumo de grupos alimentares e ATS, ressalta-se a importância da análise do consumo alimentar com o intuito de identificar os fatores de risco nutricionais envolvidos no desenvolvimento do câncer de mama.

PS-27-059

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ANÁLISE VETORIAL DE IMPEDÂNCIA BIOELÉTRICA EM NEONATOS
ANA VITÓRIA BARBAN MARGUTTI; JACQUELINE PONTES MONTEIRO; FRANCISCO EULÓGIO MARTINEZ; JOSÉ SIMON CAMELO JÚNIOR**Instituição:** FMRP - USP - Dep. Puericultura e Pediatria**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A análise vetorial de impedância bioelétrica (BIVA) permite avaliar o neonato por medidas diretas de impedância vetorial, independente de equações ou modelos. Na BIVA, resistência e reactância, corrigidas pelo comprimento, são plotadas como pontos vetoriais e assim, diferentes condições (estado nutricional e hidratação) aparecem para formar grupos distintos. O objetivo do estudo foi estabelecer valores de referência e criar curvas de BIVA em neonatos com idade entre 7 e 28 dias. Este estudo transversal avaliou 110 neonatos saudáveis nascidos em uma maternidade pública de Ribeirão Preto-SP. Foram coletados dados neonatais e antropométricos, informações sobre a amamentação e impedância bioelétrica (aparelho de monofrequência RJL System® model Quantum II - 800 μ A e 50 kHz). Usando distribuição bivariável normal de R/H e Xc/H (resistência e reactância por comprimento do neonato, respectivamente), foi calculado e plotado o intervalo de tolerância e confiança de 95, 75 e 50% do valor vetorial da impedância. Para este cálculo e para a confecção do gráfico RXc, o BIVA Software 2002 (Piccoli & Pastori, 2002) foi utilizado. Foram avaliados 110 neonatos (51,8% do sexo feminino), todos nascidos a termo, adequados para idade gestacional e em aleitamento materno exclusivo. A idade média foi 13 ($\pm 3,5$) dias. O peso médio encontrado foi 3553g, sendo maior o dos meninos (meninos-3661g e meninas-3453g; $p=0,662$). Quanto ao comprimento corporal, a média foi 51 cm, sendo maior a dos meninos, porém a diferença é discreta ($p=0,490$). As médias de R/H (\pm DP) foram $1354,4 \pm 133,0$; $1307,9 \pm 93,8$ e $1397,7 \pm 149,5$ Ohm/m e para Xc/H foram $76,7 \pm 21,5$; $71,9 \pm 9,9$ e $81,2 \pm 27,8$ Ohm/m, respectivamente para todos os neonatos, e separados por sexo (meninos e meninas). O coeficiente de correlação linear de Pearson entre médias de R/H e Xc/H foi 0,418 ($p=0,000$); 0,333 ($p=0,015$) e 0,398 ($p=0,002$) (todos os neonatos, meninos e meninas respectivamente). Sabendo-se que o cuidado neonatal tem forte influência no desenvolvimento e sobrevivência de crianças e devido às dificuldades encontradas neste período pela excessiva variabilidade da quantidade de água corporal, considera-se a BIVA um método propício para avaliação da composição corporal podendo ser utilizada no monitoramento rotineiro, para verificar a variação do fluido corporal e estado nutricional, predizendo estados clínicos, dependendo da localização dos valores nos quadrantes das elipses gráficas.

PS-27-060

PERFIL NUTRICIONAL E FUNCIONAL DE IDOSOS ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DA POLICLÍNICA JOSÉ PARANHOS FONTENELLE NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

CARMEN LUCIA BARRETO CARAM; JACQUELINE SOUZA MACHADO; VANESSA VICENTE SOUZA; ANDRÉA ABDALA FRANK; ELIANE ABREU SOARES

Instituição: UFRJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: O envelhecimento submete o organismo a diversas alterações anatômicas e funcionais, com repercussões nas condições de saúde e no estado nutricional do idoso. **OBJETIVO:** Caracterizar o perfil nutricional e funcional de idosos encaminhados ao ambulatório de Nutrição da Policlínica José Paranhos Fontenelle (Rio de Janeiro) para o primeiro atendimento. **MÉTODOS:** A pesquisa contou com a participação de 35 idosos, sendo aplicada a avaliação socioeconômica, que contou com um questionário de dados pessoais, a avaliação bioquímica foi composta por dosagens de colesterol, triglicéridios, glicose e ácido úrico sanguíneos. Para avaliação dietética foi utilizado o método de frequência de consumo de alimentos, além disso foi aplicada avaliação antropométrica e funcional. **RESULTADOS:** A faixa etária era de 60 a 76 anos, sendo que 74,3% eram do sexo feminino e 25,7% do sexo masculino. Em relação aos aspectos socioeconômicos, observou-se que 44,4% dos homens e 57,7% das mulheres possuíam renda inferior a dois salários mínimos. De acordo com a avaliação antropométrica, observou-se elevada prevalência de obesidade (57,1%) em ambos os sexos. Com relação as Atividades de Vida Diária (AVD's) pôde-se verificar que as atividades que obtiveram maior grau de dificuldade foram: subir escadas (40%), tomar ônibus (25,7%) e cortar as unhas dos pés (23,0%). Em relação ao consumo alimentar observou-se de uma forma geral um elevado consumo de arroz (92,3%), pão (88,4%) e feijão (76,9%). O alimento protéico mais freqüentemente consumido entre os idosos foi o frango. Muito embora persistiu um baixo consumo de frutas e hortaliças justificando orientações nutricionais adequadas. **CONCLUSÃO:** De acordo com os resultados pode-se observar a necessidade do acompanhamento nutricional, considerando hábitos alimentares e estilo de vida dos idosos, contribuindo com os demais serviços gerontológicos prestados a população.

PS-27-061

PERFIL DE PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL DO HOSPITAL NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO

CARINE JACINTO COAN; KAROLINE BENEDET SOUZA; KARIN PEREIRA SOUZA; TATIANE COAN

Instituição: Universidade do Sul de Santa Catarina**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A presença de desnutrição hospitalar tem sido relatada na literatura, constituindo um fator negativo no prognóstico do paciente, maiores custos e qualidade de vida prejudicada. Objetivo: Traçar o perfil de pacientes em Terapia Nutricional Enteral. Material e Métodos: Foram estudados pacientes submetidos à nutrição enteral admitidos nos setores de internação do hospital no período de abril a agosto de 2005. Foram registrados: idade; sexo; doença de base; estado nutricional; níveis de albumina; mediana do tempo em nutrição enteral. Resultados: Foram avaliados 257 pacientes, idade média 63,4 anos. 95 pacientes apresentavam-se normais, 41 obesos e 121 desnutridos. Diagnósticos principais: AVC (14,8%), Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (9,7%) e Diabetes Mellitus (7,4%). O tempo de administração da NE foi de 13 dias, a dieta polimérica foi usada em 134 pacientes, hipercalórica em 101, hipoproteica em 11 e hidrolisadas em 11. Foi em média 1900 Kcal (média de 82% do Net de cada paciente). Do total 96 pacientes faleceram e 161 pacientes receberam alta e/ou passaram para a via oral. Conclusão: O estudo demonstrou um número elevado de pacientes que internam com algum grau de desnutrição, fortalecendo a importância da avaliação nutricional, bem como a instituição de terapia nutricional adequada precocemente. O percentual do VET atingido na maioria dos pacientes foi de 82%, contribuição importante no prognóstico deste grupo.

PS-27-062

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE HEPATOPATAS POR MÉTODOS SUBJETIVO E OBJETIVO

ALICE FREITAS DA SILVA; LUANA MESQUITA BERRI; VIVIANE BOGASZ; VANESSA MOREIRA BUENO JAVERA; RAFAELLA JUGEND; EMILY BUDANT KLIEMANN; MARIA ELIANA SCHIEFERDECKER; CLAUDIA SEELY ROCCO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO - O estado nutricional dos pacientes hepatopatas frequentemente apresenta-se alterado, sendo de difícil avaliação devido às mudanças hídricas comuns decorrentes da patologia. OBJETIVO - Estabelecer o diagnóstico nutricional de pacientes hepatopatas. CASUÍSTICA E MÉTODOS - Dados de pacientes com diagnóstico de cirrose, hepatite ou hepatocarcinoma internados no período de 01 de fevereiro a 08 de maio de 2007 em um hospital público. O diagnóstico nutricional foi estabelecido a partir da Avaliação Subjetiva Global (ASG) e Avaliação Antropométrica [peso, estatura, circunferência do braço (CB) e prega cutânea do tríceps (PCT)]. Para comparação das médias utilizou-se o teste t não pareado. As correlações foram estabelecidas pelo coeficiente de correlação não-paramétrica de Pearson. RESULTADOS - Foram comparados os dados de 27 pacientes, idade média foi de 50,1±11,5 anos e IMC 25,3±5,2kg/m², considerando o peso seco. Do total, 19 (70,4%) eram do sexo masculino e 8 (29,6%) feminino. De acordo com a ASG, 16 pacientes (59,3%) apresentaram risco nutricional ou desnutrição e 11 eutrofia (40,7%), sendo que as mulheres apresentaram menor proporção de indivíduos (12,5%) com desnutrição quando comparadas aos homens (26%). A classificação da adequação da PCT demonstrou um índice de sobrepeso ou obesidade semelhante entre os sexos (42,1% homens e 42,8% mulheres). O número de homens desnutridos moderados ou graves foi maior do que o de mulheres. Quanto à CB e à CMB, os homens também apresentaram-se numericamente superiores na condição de desnutridos. Os valores de IMC correlacionaram-se positivamente com CB ($r = 0,7967$) e CMB ($r = 0,6852$), com $p < 0,0001$ para ambos os sexos. CONCLUSÃO - A ASG identificou mais casos de risco nutricional e desnutrição do que a antropometria, com um percentual maior de homens desnutridos em relação às mulheres em ambas as avaliações. A correlação entre IMC, CB e CMB pode ser elemento importante na avaliação nutricional de pacientes hepatopatas.

PS-27-063

 FARINHA DE CUBIU (*SOLANUM SESSILIFLORUM DUNAL*) COMO FONTE DE FIBRA ALIMENTAR POSSUI AÇÃO HIPOGLICEMIANTE EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2?

LÚCIA K.O. YUYAMA; JAIME P. L. AGUIAR; EMERSON SILVA LIMA; CLARICE S O. H. KITAYAMA; FERNANDO HELIO ALENCAR; DANILO FERNANDES SILVA FILHO; SUELI COSTA; DIONISIA NAGAHAMA; JOSÉ A ALMENDROS OLIVEIRA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O presente estudo avaliou o impacto da utilização do cubiu como fonte de fibra alimentar em pacientes diabéticos tipo 2. Foram utilizados frutos de cubiu de uma mesma etnoveriedade em estágio de maturação comercial, oriundos da Estação Experimental do Ariáú da Coordenação de Pesquisas em Ciências Agrônômicas, do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (CPCA/INPA). No Laboratório de Alimentos e Nutrição do INPA os frutos foram processados até a forma de farinha, analisada quanto aos constituintes físico-químicos e microbiológicos para então ser utilizada em pacientes diabéticos. Foram utilizados, após a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do INPA, 20 indivíduos voluntários com diabetes mellitus tipo 2, com idade superior a 45 anos e com mais de 1 ano de início da doença, não portadores de complicações crônicas e controlados com a dieta. O estudo clínico cruzado foi conduzido por um período de 60 dias. Pacientes foram selecionados e distribuídos aleatoriamente em 2 grupos. Um Grupo (Grupo 1) constituído por 10 pacientes diabéticos, receberam o cubiu desidratado por um período de 30 dias seguido de tratamento zero de cubiu por um período de mais 30 dias. O segundo Grupo (Grupo 2) também constituído por pacientes diabéticos iniciaram com o tratamento zero de cubiu por 30 dias seguido do cubiu desidratado por um período de 30 dias. A quantidade de fibra alimentar, na forma preventiva e não curativa, oriunda do cubiu foi de 15 g, o que atendeu aproximadamente 50% das recomendações. No início e ao final de cada 30 dias, os pacientes foram avaliados em relação às concentrações séricas de glicose, frutossamina mensuradas por metodologia colorimétrica automatizada, do índice de Massa Corporal- IMC, (OMS, 1995) e orientação dietética (ADA, 2002). Para as análises dos resultados utilizou-se programa SAS e o teste de t de Student pareado. A idade média dos pacientes foi de 55,9±11,7 anos, peso médio inicial 70,8±22,8kg e final de 69,2±21,6kg, IMC inicial 29,7±9,1 e final de 29,1±8,7. A glicemia inicial foi de 168±51 mg/dL e final de 168±81 mg/dL, delta -0,55 (p 0,973), ao contrário do que se esperava não observou-se diferença significativa. No entanto, a concentração de frutossamina que inicialmente era de 209±50 µmol/L foi reduzida para 183±37 µmol/L com um delta de -0,26 (p <0,001); Este último resultado pode indicar eficácia da mudança terapêutica, com a introdução do cubiu e orientação dietética. Salienta-se da necessidade de mais estudos envolvendo um número maior de pacientes diabéticos considerando a variabilidade intrapessoal aliado ao fator estresse. Conclui-se que o potencial benefício do emprego do cubiu com ação hipoglicemiante, em pacientes com diabetes mellitus tipo 2, não foi constatado no presente estudo.

PS-27-064

 ANÁLISE DO GASTO ENERGÉTICO BASAL PELA CALORIMETRIA INDIRETA COM A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE IDOSOS SAUDÁVEIS VIVENDO EM UMA COMUNIDADE URBANA

KARINA PFRIMER; JÚLIO SERGIO MARCHINI; EDUARDO FERRIOLLI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto-USP**Ag.Financiadora:** CNPQ E FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O gasto energético em idosos é uma variável dependente de massa muscular, massa adiposa, atividades metabólicas nutricionais dos diferentes órgãos internos. Em geral, o gasto energético basal em idosos é obtido pela extrapolção de dados das populações mais jovens, o que nem sempre são dados adequados. **Objetivo:** Avaliar o gasto energético basal de idosos saudáveis em diferentes quartis de porcentagem de gordura. **Metodologia:** Foram selecionados 100 idosos para a avaliação da composição corporal pelo método de raio-X de dupla energia (DXA), e escolhidos aleatoriamente 24 (12 homens e 12 mulheres), classificados pela porcentagem de gordura. Os 24 idosos foram submetidos à avaliação do gasto energético basal pela calorimetria indireta (Sensor Medics, Yorba, Linda, California). A análise estatística foi feita no programa SPSS 14.0 e aplicada o teste Mann-Whitney para as variáveis não paramétricas com a significância de p<0,05. **Resultados:** Os idosos apresentaram gasto energético basal média (desvio-padrão) de homens e mulheres, respectivamente, 1607 (228)kcal e 1415 (175)kcal e a massa magra de homens e mulheres, respectivamente, 55,1 (8,6)Kg e 35,28 (6,55)Kg. Não houve diferenças estatísticas entre as avaliações de gasto energético com diferentes percentis de porcentagem de gordura em idosos. No entanto, ao corrigir o gasto energético basal pela massa magra de homens 29,0 (3,8)kcal/Kg e mulheres 41,5 (10,3)kcal/Kg, houve diferença significativa estatisticamente entre os sexos. **Conclusão:** O gasto de energia basal, desta amostra de idosos saudáveis, parece não variar com as diferentes porcentagens de gordura.

PS-27-065

OXIDAÇÃO LIPÍDICA PLASMÁTICA E CONSUMO DE CARNES E DERIVADOS EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

FRANCILENE G KUNRADI VIEIRA; CLAUDIA AMBROSI; GABRIELE ROCKENBACH; BRUNNA C BREMER BOAVENTURA; CARLOS GILBERTO CRIPPA; EDSON LUIZ DA SILVA; PATRICIA FARIA DI PIETRO

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UFSC**Ag.Financiadora:** CAPES, CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Estudos sugerem que fatores nutricionais, tais como o elevado consumo de carnes, podem exercer efeitos diretamente sobre o dano oxidativo a macromoléculas, os quais têm sido associados ao desenvolvimento de diversas doenças tais como o câncer. Objetivo: Avaliar o consumo de carnes e derivados e a oxidação lipídica plasmática em mulheres com câncer de mama e verificar a existência de associação entre os mesmos. Metodologia: O consumo alimentar foi avaliado através de um Questionário de Frequência Alimentar quantitativo, do ano pregresso, contendo 117 alimentos. A oxidação lipídica plasmática foi avaliada através da técnica das substâncias que reagem com o ácido tiobarbitúrico (TBARS) e pelo método da oxidação do ferro com alaranjado de xilenol (FOX). Para relacionar a oxidação lipídica plasmática com consumo diário de carnes em gramas, as participantes foram divididas em dois grupos de acordo com o Percentil 50 de consumo diário de carnes. Os resultados foram expressos através de média \pm desvio padrão e analisados estatisticamente pelo teste ANOVA com significância de $p < 0,05$. Resultados: Participaram do estudo 40 mulheres recém diagnosticadas de câncer de mama. A média de TBARS foi de $4,93 \pm 0,9 \mu\text{M MDA}$ e do FOX foi de $0,99 \pm 0,37 \mu\text{M}$. Observou-se um consumo médio diário de todo o grupo das carnes de $174 \pm 90\text{g}$, sendo que a carne bovina com e sem gordura, $36 \pm 42\text{g}$ e $27 \pm 29\text{g}$ respectivamente; e a carne de frango com e sem gordura, $23 \pm 27\text{g}$ e $23 \pm 22\text{g}$, respectivamente, foram as consumidas em maior quantidade. Observou-se média de TBARS maior e FOX menor entre as mulheres que apresentaram maior consumo médio diário de carnes (TBARS $5,22 \pm 1,00$ vs $4,58 \pm 0,67 \mu\text{M MDA}$ $p = 0,023$; FOX $1,08 \pm 0,37$ vs $1,12 \pm 0,21 \mu\text{M}$ $p = 0,677$), porém apenas o TBARS apresentou diferença estatística significativa. Conclusão: Foi encontrada diferença estatística significativa em relação ao consumo de carnes e derivados e oxidação plasmática lipídica medida pelo TBARS em pacientes com câncer de mama.

PS-27-066

RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E A OXIDAÇÃO LIPÍDICA DE MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

PATRICIA FARIA DI PIETRO; GABRIELE ROCKENBACH; FRANCILENE G KUNRADI VIEIRA; CLAUDIA AMBROSI; BRUNNA C BREMER BOAVENTURA; CARLOS GILBERTO CRIPPA; EDSON LUIZ DA SILVA

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UFSC**Ag.Financiadora:** CAPES, PIBIC/CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Em mulheres com câncer de mama, os fatores que envolvem o estado nutricional e os constituintes plasmáticos oxidados merecem atenção especial uma vez que estes parecem contribuir com a fisiologia da doença. Objetivo: Verificar a relação entre o estado nutricional e a oxidação lipídica plasmática de mulheres com câncer de mama. Metodologia: O estado nutricional foi avaliado através do Índice de Massa Corporal (IMC). A oxidação lipídica plasmática foi avaliada pela técnica das substâncias que reagem com o ácido tiobarbitúrico (TBARS) e pelo método da oxidação do ferro com alaranjado de xilenol (FOX). Para analisar as concentrações plasmáticas de lipídeos oxidados de acordo com o estado nutricional, as participantes foram divididas em dois grupos, utilizando os pontos de corte do IMC, sendo que 32,5% delas foram classificadas como eutróficas e 67,5% como tendo sobrepeso ou obesidade. Foram calculados a média e o desvio padrão dos dois parâmetros de oxidação lipídica e do estado nutricional. Para os testes estatísticos utilizou-se análise de variância (ANOVA) com significância $p < 0,05$. Resultados: Participaram do estudo 40 mulheres recém diagnosticadas com câncer de mama. A concentração média de TBARS nas mulheres eutróficas e nas com sobrepeso e obesidade foi de $5,04 \pm 1,13 \mu\text{M MDA}$ e $4,89 \pm 0,87 \mu\text{M MDA}$, respectivamente. Já para o FOX, os resultados encontrados foram $0,92 \pm 0,36 \mu\text{M}$ e $1,04 \pm 0,38 \mu\text{M}$, respectivamente. Observou-se concentração média maior de TBARS ($p = 0,646$) e menor de FOX ($p = 0,348$) entre as mulheres eutróficas, porém sem diferença estatística significativa. Conclusão: É evidente a prevalência de mulheres com sobrepeso e obesidade no grupo de estudo, no entanto não foram observadas relações entre o estado nutricional e a oxidação lipídica.

PS-27-067

DISTRIBUIÇÃO DA GORDURA CORPORAL EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

PATRICIA FARIA DI PIETRO; FRANCILENE G KUNRADI VIEIRA; CLAUDIA AMBROSI; GABRIELE ROCKENBACH; BRUNNA C BREMER BOAVENTURA; CARLOS GILBERTO CRIPPA

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UFSC**Ag.Financiadora:** CAPES, PIBIC/CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Diversos estudos têm sugerido que a obesidade está associada com um aumento do risco de câncer de mama na pós-menopausa, sendo que esse aumento do risco pode estar relacionado à distribuição da gordura corporal. Objetivo: Avaliar a distribuição da gordura corporal em mulheres com câncer de mama nos períodos pré e pós-menopausa e verificar se existe relação entre a gordura corporal e o câncer de mama. Metodologia: Este estudo foi realizado no município de Florianópolis, Santa Catarina. Foram avaliadas 40 mulheres com diagnóstico histopatológico de câncer de mama, entre os meses de outubro de 2006 a março de 2007, sendo que 50% destas estavam em pós-menopausa. Foram aferidas as medidas antropométricas para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), Relação Cintura-Quadril (RCQ) e Circunferência Abdominal (CA). A análise estatística foi realizada através do teste de qui-quadrado (X^2) e análise de variância ANOVA no programa PRIMER. Resultados: Observou-se 67,5% de sobrepeso e obesidade entre as mulheres avaliadas, sendo que destas 60% eram mulheres na pós-menopausa. O IMC médio das mulheres em pré-menopausa foi de $27,15 \pm 4,42$ Kg/m², enquanto que das pós-menopausa foi de $27,39 \pm 4,99$ Kg/m². O valor médio de RCQ nas mulheres com pré-menopausa foi de $0,89 \pm 0,05$ e nas mulheres com pós-menopausa foi de $0,90 \pm 0,08$. Quanto à CA, as mulheres na pré-menopausa apresentaram valor médio de $103,35 \pm 8,67$ cm e nas mulheres na pós-menopausa foi de $108,10 \pm 11,33$ cm. Não foi observada diferença significativa entre mulheres pré e pós menopausa em relação ao IMC, RCQ e CA. Conclusões: O excesso de peso corporal e o acúmulo de gordura na parte superior do corpo podem ser preditores de câncer de mama em mulheres tanto na pré quanto na pós menopausa. A medida do corpo é um importante fator de risco modificável, sendo que, por isso, acredita-se que estes resultados possam ajudar no entendimento e direcionamento de esforços para uma melhor prevenção da doença.

PS-27-068

PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO SÓCIO-ECONÔMICOS, CLÍNICOS E NUTRICIONAIS EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

PATRICIA FARIA DI PIETRO; CLAUDIA AMBROSI; GABRIELE ROCKENBACH; BRUNNA C BREMER BOAVENTURA; CARLOS GILBERTO CRIPPA; FRANCILENE G KUNRADI VIEIRA

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UFSC**Ag.Financiadora:** CAPES, PIBIC/CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Existem evidências de que a interação entre fatores genéticos e ambientais exercem papel fundamental na etiologia e evolução do câncer de mama. Objetivo: Identificar a prevalência dos fatores de risco sócio-econômicos, clínicos e nutricionais em mulheres recém-diagnosticadas com câncer de mama. Metodologia: Para obtenção dos dados aplicou-se um questionário contendo informações sócio-econômicas, clínicas e antropométricas. Os fatores de risco dietéticos para o câncer de mama foram avaliados pela aplicação de um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) qualitativo, com as categorias de frequência de consumo distribuídas em quatro grupos: nunca ou raramente, 1-3 vezes/semana, 4-6 vezes/semana e diariamente. Resultados: Participaram do estudo 40 mulheres com câncer de mama, atendidas durante o pré-operatório de mastectomia. A idade média foi de 50 anos (33 a 78 anos). Destas, 32,5% eram eutróficas, 30% tinham sobrepeso, 37,5% eram obesas. A renda familiar média foi de R\$ $990,00 \pm 720,00$, 63% possuíam primeiro grau incompleto, 40% tinham história familiar de câncer de mama, 60% história familiar de outro tipo de câncer e 28% fumavam. A idade média da menarca foi de 13 anos (10 a 18 anos) e a da menopausa foi de 50 anos, sendo que 50% haviam iniciado este período. O consumo de alimentos ricos em gordura saturada e colesterol, tais como carne bovina com gordura, carne de frango com gordura, banha de porco e leite integral foi muito freqüente entre as mulheres entrevistadas. Além disso, o consumo da maioria das frutas e verduras foi pouco freqüente, sendo restrito apenas aos períodos de safra dos mesmos. Conclusão: Os resultados demonstraram que os fatores clínicos, sócio-econômicos e nutricionais de risco para o câncer de mama estão presentes, assim como os fatores hereditários, o que reforça as evidências de que o desenvolvimento do câncer de mama resulta de interações entre esses fatores.

PS-27-069

LIMITAÇÃO DA APLICAÇÃO DE EQUAÇÕES PREDITIVAS DO GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO (GER) EM MULHERES, COMPARATIVAMENTE AOS HOMENS

ÉRICK PRADO OLIVEIRA; VIVIANE MARIOTONE SAKZENIAN; OKSLEY TEIXEIRA; GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; NAILZA MAESTÁ; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: CeMENutri, FMB, UNESP**Ag.Financiadora:** CNPq, FAPESP, CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Algumas equações para estimação do gasto energético de repouso (GER) são imprecisas para determinadas faixas populacionais. Objetivo: Correlacionar o gasto energético de repouso obtido por equações de predição com a calorimetria indireta (CI) em adultos, de acordo com sexo e idade. Indivíduos: Fizeram parte do estudo 68 indivíduos, homens (n = 40) e mulheres (n = 28), com idade entre 30 a 60 anos, voluntários com triagem clínica e obediência ética. A média de idade foi de $45,4 \pm 7,7$ anos e $45,0 \pm 6,8$ anos; IMC $30,8 \pm 4,7$ kg/m² e $29,7 \pm 4,7$ kg/m² respectivamente. Metodologia: Todos os indivíduos chegaram ao laboratório após jejum de 12 horas (seis a oito horas de sono), sem atividade física intensa no dia anterior e permaneceram em ambiente silencioso, com pouca iluminação e temperatura confortável. Foi aferido o peso corporal e a estatura com balança tipo plataforma (precisão 0,1kg) para cálculo do IMC e classificação segundo OMS (2002). Após este período foi iniciada a medição do GER (kcal/15seg) durante 30 minutos por CI com circuito aberto (QMC - Quinton Metabolic Cart). As equações utilizadas para comparar com a CI foram: Mifflin et al (1990); Harris & Benedict (1915); FAO/WHO/UNU (1985) somente peso (WHO1), peso e estatura (WHO2) e Owen et al (1987 e 1986). Para a realização da análise estatística foi ajustado um modelo de regressão linear para explicar o GER em função de cada fórmula. Resultados: Com relação ao sexo masculino, não houve diferença significativa entre as equações para obtenção do GER, e todas se relacionaram com a CI ($p < 0,05$). Entretanto, no sexo feminino, nenhuma das equações apresentou relação linear significativa ($p > 0,05$) com os valores da CI, sendo que a equação de Mifflin et al foi a que menos se relacionou. Conclusão: Na prática clínica, as equações empregadas para os homens podem ser utilizadas com maior segurança, sendo que para as mulheres, novas equações devem ser desenvolvidas e adaptadas para a população estudada. CNPq/FAPESP/CAPES

PS-27-070

CONTROLE DAS CRISES EPILÉPTICAS REFRAATÁRIAS A MEDICAÇÃO PELA OFERTA TERAPÊUTICA DE DIETA CETOGÊNICA

LUCIANA DUARTE MARTINS; PAULA GARCIA CHIARELLO; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI; RICARDO MARTINS BORGES; VERA CRISTINA TERRA BUSTAMANTE; CARLA BARBOSA NONINO-BORGES

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A dieta cetogênica (DC) é indicada para crianças com epilepsia refratária e elevado número de crises de difícil controle. A DC deve oferecer 75% da energia recomendada contendo 90% de gordura e 10% de proteína mais carboidrato. Objetivo: Avaliar o efeito da DC sobre o estado nutricional e número de crises em crianças com epilepsia refratária. Casuística e métodos: Foram estudados 13 homens e 16 mulheres, com idade média $6,2 \pm 3,5$; durante 24 meses em uso da DC e após 12 meses do seu término. Realizou-se avaliação antropométrica (peso, estatura e indicadores de peso por estatura (P/E) e estatura por idade (E/I), segundo classificação de Waterlow) e avaliação bioquímica (albumina, proteínas totais, triglicérides, colesterol total, LDL, HDL, vitaminas, hemograma, ferro, cálcio, fósforo, potássio, sódio, zinco, magnésio, glicemia, uréia, creatinina, TGO e TGP). A eficácia da DC foi avaliada pela frequência das crises. Resultados: 7 pacientes permaneceram até o final do estudo, sendo que todos apresentaram melhora antropométrica. No início 14,3% dos 29 pacientes eram eutróficos e 85,7% desnutridos crônicos. Ao final do estudo todos os pacientes apresentaram melhora nutricional: 28,6% estavam eutróficos e 71,4% desnutridos (42,8% desnutrição pregressa e 28,6% crônica). Nenhum dos parâmetros bioquímicos apresentou alterações, com exceção do colesterol (aumento significativo no primeiro mês com posterior queda, sem diferença ao final do estudo). 44,8% dos pacientes tiveram redução no número de crises, sendo 24,1% com redução total e 20,7% com controle maior que 60%. Conclusão: A DC foi eficaz para reduzir crises sem prejuízo para o desenvolvimento ponderal em 55,2% dos pacientes, mostrando melhora na recuperação do peso e diminuição na incidência de desnutrição. A DC não resultou em dislipidemia durante o estudo, apesar de níveis elevados de colesterol no primeiro mês. Não houve alterações significativas nos parâmetros bioquímicos analisados ao longo do seguimento.

PS-27-071

PERFIL DOS NUTRICIONISTAS QUE TRABALHAM NA REDE HOSPITALAR DE CAMPINAS E RIBEIRÃO PRETO

ROSA WANDA DIEZ GARCIA; RITA DE CÁSSIA LUSIA SANTOS

Instituição: FMRP-USP.Ribeirão preto USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A caracterização da formação, das condições de trabalho e da atuação dos nutricionistas da rede hospitalar possibilitará reflexão sobre a sua formação acadêmica e sua capacitação. Objetivo: Caracterizar a formação acadêmica, a atuação profissional e condições de trabalho de nutricionistas da rede hospitalar de 2 municípios: Campinas e Ribeirão Preto. Material e método: Foi aplicado questionário estruturado aos coordenadores do serviço de alimentação e nutrição hospitalar, com questões divididas nas categorias: (condição de trabalho, formação e experiência profissional) e na subcategoria: (regime de trabalho, formação profissional e atuação e experiência profissional). Resultados: Foram estudados 27 hospitais, 18,5% públicos e 85,2% privados e cobriu 81% dos leitos municipais. A média e mediana da relação leitos/nutricionistas é de 89,5 e 76,0 em hospitais privados e 37,5 e 36,6 em públicos. Para a relação leitos/funções do Serviço de Nutrição (SN) nos hospitais privados estes valores são 4,4 e 4,0 e para os públicos 4,6 e 3,2. A maior jornada de trabalho (8 horas ou mais) é do nutricionista que acumula as funções de gerência, clínica e produção e na área de produção concentram-se os plantões. Em ambos municípios mais de 50% dos nutricionistas possuem especialização, 5,5% tem mestrado e 2,7% doutorado. A maioria (65,6%) tem mais de 10 anos de formado e 68,5% se atualizaram nos últimos 2 anos. Conclusão: Há diferenças na estrutura dos serviços de nutrição de hospitais públicos e privados e ainda há muitas instituições cuja ação do nutricionista acumula funções de clínica e produção o que pode distorcer a visão do papel do SN em hospitais.

PS-27-072

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO ZN EM RELAÇÃO À IDADE DE PACIENTES HEMODIALISADOS

MILENA BARCZA STOCKLER PINTO; NAJILA ELIAS FARAGE; GILSON TELES BOAVENTURA; J P M TORRES; DENISE MAFRA

Instituição: USP; UFF; UFRJ; RenalCor & RenalVida**Ag.Financiadora:** CNPQ; FAPERJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: Os efeitos negativos do tratamento hemodialítico sobre o estado nutricional de Zn têm sido bem documentados. No entanto, poucos estudos mostram a relação entre idade dos pacientes dialisados com os valores de zinco plasmático. OBJETIVOS: Verificar se a idade é mais um fator que pode alterar as concentrações do Zn plasmático em pacientes hemodialisados. MÉTODO: Foram avaliados 62 pacientes sob tratamento hemodialítico das clínicas, RenalCor e RenalVida do RJ, com idade média de 48 ± 15 anos, sendo 61% dos pacientes do sexo masculino. O tempo de tratamento em HD foi em média de 49 ± 38 m. A concentração de zinco foi determinada por espectrofotometria de absorção atômica à 213,9nm. Os pacientes foram divididos em dois grupos de acordo com a idade: Grupo 1: idade < 60 anos (N:47) e Grupo 2: idade > 60 anos (N: 15). Foi utilizado o programa SPSS versão 10.0, para análise estatística. RESULTADOS: De acordo com os parâmetros analisados o grupo 1 apresentou média de idade de $41,9 \pm 9,8$ anos e o grupo 2 de $70,7 \pm 7,6$ anos; ($p < 0,001$); o tempo médio de HD do grupo 1 foi de $50,0 \pm 38,5$ meses e do grupo 2 foi de $45,5 \pm 35,8$ meses; a média do IMC foi de $23,5 \pm 3,3$ kg/m² para o grupo 1 e, $24,9 \pm 4,3$ kg/m² para o grupo 2; níveis médios de albumina foram de $3,5 \pm 0,26$ mg/dL para o grupo 1 e de $3,5 \pm 0,2$ mg/dL para o grupo 2, não havendo diferença estatísticas nos parâmetros citados. Com relação a análise de Zn, observamos que 86,4% dos pacientes apresentaram níveis plasmáticos de zinco abaixo dos valores normais ($70 \mu\text{g/dL}$), sendo que o grupo 1 apresentou média de $56,2 \pm 7,8 \mu\text{g/dL}$ e o grupo de idosos uma média de $51,2 \pm 9,6 \mu\text{g/dL}$ ($p < 0,04$). CONCLUSÕES: Com base nos resultados preliminares, podemos concluir que a maioria dos pacientes apresentava deficiência plasmática de zinco e que pessoas idosas hemodialisadas apresentavam valores mais baixos que pacientes com idade < 60 anos.

PS-27-073

AValiação DA INGESTÃO DIETÉTICA E DO ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO ZN DE PACIENTES EM DIÁLISE PERITONEAL

MILENA BARCZA STOCKLER PINTO; JULIANA C BARBOSA; G TELES BOAVENTURA; J P M TORRES; IVONE J M RODRIGUES; DENISE MAFRA

Instituição: USP; UFF; UFRJ; Clínica de Doenças Renais, RJ**Ag.Financiadora:** CNPQ; FAPERJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: Os efeitos negativos da Doença Renal Crônica e do tratamento dialítico sobre o estado nutricional de zinco têm sido bem documentados e são caracterizados pelo baixo consumo de zinco devido às restrições dietéticas, pela associação com aumento da excreção fecal ou pela redução na absorção do zinco. **OBJETIVOS:** Avaliar as concentrações do Zn plasmático e a ingestão dietética de zinco em pacientes submetidos à diálise peritoneal. **MÉTODO:** Foram avaliados 20 pacientes sob diálise peritoneal (DP) da Clínica de Doenças Renais do RJ, com idade média de $62 \pm 19,7$ anos, sendo 55% dos pacientes do sexo feminino. O tempo de tratamento em DP foi em média de 26 ± 19 meses. A concentração de zinco foi determinada por espectrofotometria de absorção atômica à $213,9\text{nm}$. O consumo alimentar foi obtido utilizando-se a técnica do recordatório alimentar de 24hs e analisado através do software Avanutri. Foi utilizado o programa SPSS versão 10.0, para análise estatística. **RESULTADOS:** De acordo com os parâmetros analisados a média de IMC encontrada foi de $25,8 \pm 5,4\text{kg/m}^2$. A média dos valores de Zn plasmático foi de $63,7 \pm 9,8\mu\text{g/dL}$, sendo que 63,6% dos pacientes encontravam-se com valores abaixo do normal ($70\mu\text{g/dL}$), de acordo com a avaliação da ingestão, a média foi de $9,3 \pm 5,3\text{mg/d}$, onde 55% dos pacientes apresentaram ingestão abaixo da recomendação (12-15mg/dia). Não houve correlação entre ingestão e níveis plasmáticos de Zn. **CONCLUSÕES:** Com base nos resultados encontrados, podemos concluir que a maioria dos pacientes apresentava deficiência plasmática de zinco e, a ingestão dietética diária deste mineral estava abaixo da recomendação.

PS-27-074

RELAÇÃO ENTRE O PERFIL NUTRICIONAL, COMPOSIÇÃO CORPORAL E DIAGNÓSTICO CLÍNICO DE PACIENTES INTERNADOS NA CLÍNICA MÉDICA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

MARIANA RAMBELLI BIBIAN; ELENA CREMM; KÁTIA CRISTINA PORTERO MCLELLAN; JULIA LAURA DELBUE BERNARDI; VÂNIA APARECIDA LEANDRO MERHI; PATRÍCIA BASTOS FRENHANI

Instituição: Pontifícia Universidade Católica de Campinas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A adiposidade visceral vem sendo considerada um importante marcador de risco metabólico para o desenvolvimento de doenças, principalmente as doenças cardiovasculares. Com o objetivo de avaliar a relação entre o estado nutricional, composição corporal e diagnóstico clínico de pacientes internados na Clínica Médica de um Hospital Universitário do município de Campinas/SP, realizou-se uma pesquisa com 1164 pacientes, no período de Fevereiro a Novembro de 2006. O motivo da internação, o diagnóstico clínico e o tempo de internação foram obtidos por meio do prontuário médico. A avaliação antropométrica foi realizada de acordo com as recomendações da OMS (1995, 1998). Foram avaliados: peso, estatura, índice de massa corporal (IMC), prega cutânea tricípital (PCT), circunferência do braço (CB), circunferência da cintura (CC), circunferência muscular do braço (CMB), área muscular do braço (AMB) e área adiposa do braço (AAB). Os resultados mostraram que 50,2% dos pacientes eram do sexo feminino, a idade média dos pacientes era de $52,0 + 19,2$ anos e o tempo médio de permanência hospitalar foi de $7,9 + 8,2$ dias. Os principais motivos de internação foram por DCV (28,9%), doenças ortopédicas (22,4%) e doenças pulmonares (11,2%). Em relação ao IMC, 30,8% dos pacientes foram classificados com sobrepeso e obesidade e 7,8% com baixo peso. A avaliação da CC indicou uma maior prevalência de risco elevado e muito elevado para DCV no sexo feminino (77,0%) que no sexo masculino (47,9%). Os pacientes do sexo masculino apresentaram uma maior prevalência de depleção de massa magra (22,8%) comparados com os pacientes do sexo feminino (8,5%). Conclui-se que a CC pode ser considerada um importante marcador de risco metabólico para o desenvolvimento de DCV. Os pacientes do sexo feminino apresentaram uma maior prevalência de risco muito aumentado para doenças metabólicas, e este esteve relacionado à maior prevalência de internação por DCV neste sexo.

PS-27-075

AValiação DO PERFIL LIPÍDICO E SUA RELação COM O ESTADO INFLAMATÓRIO EM PACIENTES COM ARTRITE REUMATÓIDE

KARIN SEDÓ SARKIS; NÁGILA RAQUEL DAMASCENO; ISIS TANDE SILVA; LETÍCIA BERTOLDI SANCHES; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A doença cardiovascular é considerada uma das manifestações extra-articulares da Artrite Reumatóide (AR). O objetivo deste estudo foi investigar o consumo alimentar e perfil lipídico em mulheres com AR. Trata-se de estudo transversal, com participação de 66 mulheres em acompanhamento ambulatorial, que preenchiam os critérios do ACR. A média de idade foi de 53,3 (10,1) anos e a de duração da doença foi de 7,3 (6,4) anos. As pacientes foram divididas em 3 grupos de acordo com a atividade da doença: grupo 1 - remissão e leve (n=9), grupo 2 - moderada (n=22) e grupo 3 - intensa (n=35), segundo o Disease Activity Score (DAS28). Avaliou-se a ingestão alimentar por Questionário de Frequência Alimentar validado. As médias de ingestões diárias foram calculadas e ajustadas pela energia. A avaliação do perfil lipídico englobou HDL colesterol, VLDL colesterol, LDL colesterol, colesterol total e triglicérides, ainda foram mensurados auto-anticorpo anti LDL oxidada (LDLox), LDL eletronegativa (LDL-) e auto-anticorpo anti LDL-. A velocidade de hemossedimentação (VHS) foi mensurada para avaliar o estado inflamatório. Realizou-se testes paramétricos, sendo considerados significativos quando $p < 0,05$. A média de ingestão de energia foi de $1554,4 \pm 451,8$ Kcal. Os macronutrientes apresentaram média de ingestão dentro do preconizado ($17,7 \pm 5,7\%$, $28,7 \pm 10,3\%$ e $53,5 \pm 15,0\%$ para proteína, lipídeo e carboidrato, respectivamente). Trinta e três por cento das mulheres do grupo 1 e 23% das mulheres dos grupos 2 e 3 apresentaram ingestão de lipídeos acima da recomendação. Todos os grupos apresentaram média de HDL abaixo do preconizado. O grupo 1 apresentou média de colesterol total e LDL colesterol acima do recomendado ($212,9 \pm 41,6$ mg/dl e $162,4 \pm 52,2$ mg/dl, respectivamente) já, o grupo 2 teve média de triglicérides e colesterol total acima do preconizado ($164,8 \pm 97,4$ mg/dl e $212,0 \pm 49,9$, respectivamente). Não foram encontradas diferenças significativas para auto-anticorpo anti LDLox, auto-anticorpo anti LDL- e LDL- entre os grupos. Correlação positiva foi encontrada no grupo 3 entre LDL- e VHS ($r=0,521$, $p < 0,05$). O presente estudo indica que pacientes com AR apresentam alterações no metabolismo lipídico e inadequação alimentar que deve ser corrigida. Além disso, demonstra que o estado inflamatório correlaciona-se positivamente com fatores aterogênicos.

PS-27-076

COMPORTEAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PRIVADA

RAQUEL GONÇALVES; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI

Instituição: Universidade Federal de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Nas últimas décadas estudos têm demonstrado um aumento da incidência de transtornos alimentares (TA), com maior frequência no sexo feminino. Objetivos: Avaliar o comportamento alimentar de estudantes universitários de um curso de Nutrição de uma universidade privada e identificar a prevalência de comportamentos que indiquem sintomas para TA. Metodologia: Foram avaliados 228 estudantes por meio de um questionário auto-aplicável e medidas antropométricas de peso e altura. Resultados: Foram identificados 10,6% dos estudantes com sintomas para transtorno da compulsão alimentar periódica ou bulimia nervosa. O hábito de realizar dieta restritiva foi observado em 22,8% da população e o índice de massa corporal (IMC) esteve dentro da normalidade em 72,9% dos estudantes. Comportamentos compensatórios como indução ao vômito foi observado em 2,1%, o uso abusivo de laxantes em 7,2%, o uso de diuréticos em 2,3%, a prática de jejum em 15,0%, e a prática de atividade física em 19,9%. Não foi encontrada relação entre o IMC e a presença de compulsão alimentar, mas observou-se uma relação positiva ($p=0,007$) entre sintomas sugestivos de TA e o hábito de fazer dieta restritiva. Conclusão: Os resultados sugerem que esta população é vulnerável aos TA, sendo necessária uma atenção especial como medida preventiva.

PS-27-077

EVOLUÇÃO DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) DE INDIVÍDUOS SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

PATRÍCIA FÁTIMA SOUSA NOVAIS; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA; KELLY CRISTINA PAGOTT FOGAÇA; NOA PEREIRA PRADA DE SOUZA; MARCELO CASTRO CESAR; IRINEU RASERA JÚNIOR

Instituição: Unesp**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A cirurgia bariátrica é considerada a alternativa mais eficaz para o tratamento da obesidade mórbida. Um dos parâmetros utilizados para a avaliação do sucesso da cirurgia bariátrica, independente da técnica utilizada, é a variação de peso corporal. Objetivo: Avaliar o índice de massa corporal (IMC) pré e pós-cirúrgico de grupos de indivíduos com 2 a 7 anos da intervenção bariátrica. Metodologia: Participaram do estudo 153 mulheres e 10 homens submetidos à derivação gástrica em Y de Roux, sendo 147 com anel de silicone e 16 sem anel. Os indivíduos possuíam idade média de $42,3 \pm 11,1$ anos. Estes foram divididos em 6 grupos de acordo com os anos de intervenção e técnica cirúrgica: após 2 anos ($n = 12$), 3 anos ($n=28$), 4 anos ($n=71$), 5 anos ($n=24$), 6 anos ($n=17$) e 7 anos ($n=11$) no período de março 2006 a maio de 2007. O peso corporal foi avaliado por meio do IMC em três momentos: IMC pré-operatório, menor IMC pós-cirurgia e IMC atual. Os dados referentes ao menor IMC e peso pré-operatório foram coletados do protocolo médico dos indivíduos e os dados atuais no momento da entrevista. A diferença entre o IMC atual e o menor IMC foi computada como uma das variáveis de análise (delta IMC). Os dados foram analisados pela ANOVA, considerando nível de significância de 5%. Resultados: Não houve diferença entre os grupos no IMC pré-operatório, sendo a média geral $46 \pm 97,3\text{kg/m}^2$, assim como na evolução de peso entre os indivíduos submetidos a técnica cirúrgica com e sem anel de silicone. O mesmo ocorreu com o menor IMC pós-intervenção cirúrgica, que foi de $27,6 \pm 4,4\text{kg/m}^2$. Já o IMC atual apresentou diferença significativa entre o grupo após 3 anos ($25,7 \pm 4,0\text{kg/m}^2$) e após 7 anos de intervenção ($31,7 \pm 6,4\text{kg/m}^2$) ($p < 0,004$). Em relação ao delta IMC, houve diferença entre os grupos (após 2 anos: $1,39 \pm 1,62\text{ kg/m}^2$; 0,0-4,2 kg/m^2 , $M \pm DP$; Min - Máx; após 7 anos: $4,05 \pm 2,29\text{ kg/m}^2$; 0,53-6,83 kg/m^2 ; $p < 0,005$). Conclusão: O menor peso tem sido alcançado no terceiro ano da cirurgia, enquanto uma diferença positiva entre o peso atual e o menor peso alcançado, avaliadas pelo IMC, só foi significativa entre os indivíduos com 7 anos de cirúrgica.

PS-27-078

EQUAÇÕES PREDITIVAS DA GORDURA CORPORAL A PARTIR DO PESO CORPORAL, CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA, DO PESCOÇO E DO TÓRAX EM MULHERES OBESAS COM SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO

FERNANDA RODRIGUES O PENAFORTE; CAMILA CREMONEZI JAPUR; ROSA WANDA DIEZ GARCIA; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: Curso de Nutrição e Metabolismo -FMRP-USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Equações para estimar gordura corporal por meio de medidas antropométricas podem ser úteis na prática clínica ambulatorial, por serem de fácil execução e de baixo custo. Objetivos: Analisar a correlação entre a gordura corporal e medidas antropométricas, elaborar e testar uma equação para sua estimativa em mulheres obesas com Síndrome do Ovário Policístico (SOP). Metodologia: Foram realizadas medidas de peso corporal (PC), circunferências (em cm) da cintura (CC), pescoço (CP) e tórax (CT) e avaliação da composição corporal por bioimpedância elétrica (BIA) em 22 mulheres obesas com SOP. Análises de correlação entre gordura corporal (GC) e as outras variáveis foram obtidas por meio do coeficiente de Spearman. As variáveis PC, CC, CP e CT foram utilizadas para estimar a gordura corporal pela análise de Regressão Múltipla. Foi feita a comparação entre os valores de gordura corporal estimados pela equação proposta e os medidos pela BIA por meio do Teste de Mann-Whitney e análise de correlação pelo coeficiente de Spearman. As análises foram feitas com auxílio do software GraphPad InStat Versão 3.06, com nível de significância de 95% ($p < 0,05$). Resultados: Houve correlação positiva e significativa entre GC e PC ($r=0,995$; $p < 0,0001$), CC ($r=0,837$; $p < 0,0001$), CP ($r=0,619$; $p=0,0003$) e CT ($r=0,916$; $p < 0,0001$). A equação obtida foi $GC = -20,662 - (0,02253 * CC) + (0,1371 * CT) + (0,08474 * CP) + (0,6962 * PC)$ ($r = 0,996$; $p < 0,0001$), e as variáveis que contribuíram de maneira significativa para a equação foram o PC ($p < 0,0001$) e a CT ($p = 0,032$). Não houve diferenças significativas entre as médias dos valores medidos e estimados ($p = 0,98$) e foi encontrada uma correlação positiva e significante ($r = 0,996$; $p < 0,0001$) entre eles. Conclusão: As medidas antropométricas utilizadas foram boas predictoras da gordura corporal na amostra estudada, principalmente o PC e a CT. Vale ressaltar que a equação foi obtida por uma amostra pequena e deve ser validada para sua posterior utilização na prática clínica ambulatorial.

PS-27-079

FATORES DE RISCO E PREVENÇÃO DO CÂNCER DE MAMA EM MULHERES ATENDIDAS PELO SERVIÇO DE MASTOLOGIA DA MATERNIDADE ODETE VALADARES, BELO HORIZONTE, MG

MARIA CAROLINA SANTOS MENDES; GEÓRGIA GRAÇAS PENA; YARA CRISTINA PAIVA MAIA; GEORGE LUIS LINS MACHADO COELHO; RENATA NASCIMENTO FREITAS

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O câncer de mama (CM) é uma doença multifatorial causada pela interação de fatores modificáveis (comportamentais, nutricionais e clínicos) e não modificáveis. Os fatores modificáveis são passíveis de prevenção e podem contribuir com a redução do CM. Foi realizado um estudo caso-controle, mascarado, com o objetivo de avaliar as interações entre fatores modificáveis e o risco para o desenvolvimento de CM. As voluntárias foram divididas em dois grupos: caso (CM comprovado pelo exame anatomopatológico) e controle (comprovado pela mamografia com Categorias I ou II, BIRADS). Foi aplicado um questionário para avaliação da situação socioeconômica, história clínica, história pessoal e familiar de câncer e consumo de álcool. As análises estatísticas foram realizadas através do software SPSS 12.0, considerando $P < 0,05$ como nível de significância. O trabalho foi aprovado pelo Comitê Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP). A amostra foi composta por 654 mulheres com idade média de $48,80 \pm 13,51$ anos. Foi realizada análise de regressão logística para explicar a ocorrência do CM e foi observado que o sedentarismo (OR=2,30; IC: 1,08-3,91); a baixa renda (OR=1,74; IC: 1,26-2,77); a não amamentação (OR=1,92; IC: 1,06-2,77) e a menopausa (OR= 4,26; IC: 3,26-7,56), aumentaram o risco do desenvolvimento de CM. Quando estratificada pelo estado menopausal, o uso de contraceptivo oral apresentou um efeito protetor na pré-menopausa, (OR=0,65; IC: 0,33-1,28) e na pós-menopausa foi encontrado um fraco efeito de proteção (OR=0,73, IC: 0,42-1,27), embora em ambos os casos não tenha havido significância estatística. O etilismo não representou ser fator de risco na pré-menopausa (OR=1,00, IC: 0,41-2,41), mas apresentou um aumento forte do risco (OR=4,94, 1,46-16,75) na pós-menopausa. A maioria dos resultados reforçam dados da literatura, indicando que o sedentarismo, a redução no tempo de amamentação e o etilismo são alguns dos principais fatores de risco modificáveis para o desenvolvimento de CM.

PS-27-080

RISCO DE DESENVOLVIMENTO DO CÂNCER DE MAMA ASSOCIADO A FATORES REPRODUTIVOS E AMAMENTAÇÃO: ESTUDO CASO-CONTROLE

MARIA CAROLINA SANTOS MENDES; GEÓRGIA GRAÇAS PENA; YARA CRISTINA PAIVA MAIA; GEORGE LUIS LINS MACHADO COELHO; RENATA NASCIMENTO FREITAS

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Dentre os fatores de risco para desenvolvimento do câncer de mama (CM), os fatores hormonais e reprodutivos estão entre os mais estudados, estando o risco diretamente relacionado ao tempo de exposição a hormônios sexuais. Foi realizado estudo caso-controle, mascarado, com o objetivo de avaliar as interações entre fatores gineco-obstétricos e o risco para o desenvolvimento de CM. As voluntárias foram divididas em dois grupos: caso (CA) e controle (CO). O protocolo foi aprovado pelo Comitê Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP). Foi aplicado questionário para avaliação da história clínica e gineco-obstétrica. As análises estatísticas foram realizadas através do software SPSS 12.0, considerando-se nível de significância estatística $P < 0,05$. A amostra foi composta por 654 mulheres. Através da análise univariada, foi observado que o grupo CA apresentava idade média assim como a idade da primeira gestação superior ao grupo CO ($P > 0,05$). A nuliparidade representou maior risco para CM OR=2,02; (IC:1,17-3,48). Enquanto que, o uso de contraceptivo oral (CTO) demonstrou ser um fraco fator protetor OR=0,62; (IC: 0,42-0,93). Quando comparadas por estado menopausal, as mulheres pós-menopausa apresentaram um forte risco OR=4,97; (IC:3,26-7,56). A não amamentação demonstrou ser um fator de risco OR=1,72; (IC: 1,06-2,77). A associação bivariada por gradiente de risco para a amamentação e a atividade física, apresentou um aumento gradativo do risco, tendo risco significante a não amamentação associada ao sedentarismo, OR=3,74, (IC:1,61-8,64). O mesmo foi observado para a amamentação e a porcentagem de gordura corporal (%GC), sendo que as mulheres que não amamentavam e possuíam baixa%GC apresentaram maior risco, OR=2,81, (IC: 1,39-5,66). Nossos resultados indicam maior risco de desenvolvimento de CM entre as mulheres que não amamentaram e eram sedentárias ou possuíam baixa%GC.

PS-27-081

PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DO TECIDO ADIPOSE DA MAMA DE MULHERES ATENDIDAS PELO SERVIÇO DE MASTOLOGIA DA MATERNIDADE ODETE VALADARES, BELO HORIZONTE, MG

MARIA CAROLINA SANTOS MENDES; CÉPHORA MARIA SABARENSE; GEÓRGIA GRAÇAS PENA; YARA CRISTINA PAIVA MAIA ; RENATA NASCIMENTO FREITAS; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A maior precisão na medida da ingestão dos ácidos graxos (AG) é fundamental para validade e interpretação dos resultados de trabalhos que investiguem a influência dos AG da dieta no desenvolvimento do câncer de mama (CM). Objetivando investigar a relação entre os AG e a ocorrência do CM, foi conduzido um estudo caso-controle, mascarado, usando o perfil de AG do tecido adiposo da mama como biomarcador de exposição. Os AG foram extraídos pelo método de Folch e, após saponificação e esterificação, foram identificados por cromatografia gasosa. As análises estatísticas foram realizadas por meio do software SPSS 10.0. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética Nacional em Pesquisa (CONEP). A amostra foi composta por 96 mulheres, com idade média de 49 + 16 anos. Destas, 40 mulheres formaram o grupo caso (CA) e 56 o grupo controle (CO). A mediana da porcentagem de AG saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, AG trans, ômega 6 (w6) e ômega 3 (w3) para o grupo CA foi de 24,1%; 45,2%; 25,1%; 4,2%; 24,4% e 0,6%, respectivamente, enquanto que para o grupo CO foi de 24,4%; 44,5%; 25,2%; 4,9%; 24,8% e 0,5%, respectivamente. Foi encontrada diferença significante entre os grupos somente para os AG trans, $p=0,02$. Observou-se que a maior concentração de AG saturado (OR: 1,187; IC:0,527-2,675), AG poliinsaturado (OR: 1,187; IC:0,527-2,675), AG trans (OR:1,678; IC:0,74-3,805) e AG w6 (OR: 1,141; IC: 0,624-3,185) representou maior risco para o desenvolvimento do CM. Contudo, não se encontrou significância estatística. Já para o AG monoinsaturado (OR: 0,709; IC:0,314-1,602) e AG w3 (OR: 0,418; IC:0,182-0,961) foi evidenciado um efeito protetor, significante apenas para o AG w3. A maioria dos resultados encontrados está de acordo com o relatado na literatura, ressaltando o efeito protetor do AG w3 em relação ao risco de desenvolvimento do CM.

PS-27-082

AValiação Nutricional de Pacientes submetidos a Cirurgia Bariátrica

LUCIANA DUARTE MARTINS; MARINELLA BAVARESCO; WILSON SALGADO JR; REGINALDO CENEVIVA; JOSE ERNESTO DOS SANTOS; CARLA BARBOSA NONINO-BORGES

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto-USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O tratamento cirúrgico tem se mostrado efetivo para perda peso, com conseqüente melhora da condição clínico-metabólica de obesos graves. Porém, inadequação alimentar pode ocorrer no pós-operatório (PO). Objetivo: Avaliar pacientes obesos grau III, durante 12 meses após a cirurgia bariátrica (CB). Métodos: Realizou-se medidas antropométricas (peso, estatura, e índice de massa corporal (IMC), avaliação da ingestão alimentar (caloria, proteína, ferro, colesterol e fibra) pelo recordatório alimentar de 24 h e avaliação bioquímica (glicose, colesterol total (CT), triglicérides (TG), HDL, e LDL) no pré-cirúrgico e 1, 3, 6, 8 e 12 meses PO. Resultados: Participaram do estudo 48 pacientes com idade entre 23 e 63 anos. Após 1 ano da CB houve redução média de 36% do peso inicial e de 35% para o IMC ($p<0,05$), com diferença significativa a partir do 3º mês. Houve redução significativa na ingestão de todos os nutrientes avaliados a partir do 1º mês. O consumo de energia passou de $17,1 \pm 7,4$ kcal/kg/dia no pré cirúrgico, para $6,2 \pm 1,6$ e $11,0 \pm 3,8$ kcal/kg/dia no 1º mês e 12º meses PO. A ingestão protéica em média foi de $0,9 \pm 0,4$, $0,3 \pm 0,1$ e $0,5 \pm 0,3$ g/kg/dia no pré, 1º e 12º meses PO, respectivamente. Os parâmetros bioquímicos estudados diminuíram significativamente, sendo que 37,5% no início apresentavam glicemia ≥ 110 mg/dl passando para 5% no final do estudo. O número de pacientes com hipercolesterolemia caiu de 35% no período pré-operatório para 25% aos 12 meses de estudo. 40% dos pacientes apresentavam hipertrigliceridemia no início, passando para 5% no final do estudo. Conclusão: Houve durante o estudo uma significativa perda de peso, com conseqüente melhora das comorbidades associadas à obesidade. Porém os resultados mostram uma diminuição significativa na ingestão alimentar com inadequação na ingestão de proteína, ferro e fibra, mostrando a necessidade de acompanhamento e intervenção a longo prazo nesses pacientes, evitando assim deficiências nutricionais futuras.

PS-27-083

AValiação DO CONSUMO DE CÁlcIO EM MULHERES COM SOBREPESO E OBESIDADE ATENDIDAS NO AMBULATÓRIO NUTRICIONAL DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO

CELIA DIOGO FERREIRA; ERLUCE CORRÊA CÂNDIDO

Instituição: Centro Universário de Volta Redonda**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A obesidade é uma enfermidade que se caracteriza pelo acúmulo de gordura corporal ocasionando prejuízos à saúde. É definida como multifatorial, devido aos diversos elementos que estão envolvidos no seu desenvolvimento, como os genéticos, os psicossociais e a alimentação. Dentre as inúmeras contribuições nutricionais para a obesidade, alguns estudos evidenciam o cálcio dietético como um fator negativamente relacionado com o Índice de Massa Corporal (IMC). Neste trabalho foi avaliado o consumo de cálcio e a composição corporal de 42 pacientes do sexo feminino, classificadas com sobrepeso ou obesidade, com faixa etária variando entre 21 e 72 anos. Os resultados revelaram que 67,5% apresentavam obesidade grau II com média de IMC de 35,24Kg/m² e 32,5% apresentavam sobrepeso com IMC médio de 27,36 Kg/m². Cerca de 85% possuíam circunferência da cintura superior a 80 cm indicando aumento de risco metabólico. A média do percentual de gordura corporal (%GC) foi de 39,11%. A média de ingestão total diária de cálcio por grupos alimentares foi de 503,83 mg proveniente do grupo de leite e derivados, 54,59 mg de hortaliças e frutas, 22,0 mg de ovos e pescados e 12,96 mg do grupo de cereais e leguminosas. A análise da ingestão de cálcio por faixa etária mostrou que 82,75% das entrevistadas entre 19 e 50 anos apresentaram ingestão abaixo da recomendação de 1000 mg/dia e 91% das entrevistadas acima dos 51 anos consumiram menos que o recomendado (1200 mg/dia) pela DRI (Dietary Reference Intake, 1997). Observou-se uma relação inversa entre o consumo de cálcio e o IMC entre as estudadas. Esta pesquisa demonstra a necessidade de maior conscientização e reeducação alimentar entre os indivíduos a fim de informar a importância deste mineral para o funcionamento do organismo como um todo e para a perda de peso, melhorando a qualidade nutricional da dieta da população. Palavras chave: obesidade, cálcio, alimentação, educação nutricional.

PS-27-084

CUBIU (*SOLANUM SESSILIFLORUM DUNAL*) DESIDRATADO COMO FONTE DE FIBRA ALIMENTAR POSSUI AÇÃO HIPOCOLESTEROLÊMICA?

LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; JAIME PAIVA LOPES AGUIAR; EMERSON SILVA LIMA; JOSÉ A ALMENDROS OLIVEIRA; CLARICE S. O. H. KITAYAMA; DIONISIA NAGAHAMA; DANILO FERNANDES SILVA FILHO

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Planta tipicamente amazônica, o cubiu (*Solanum sessiliflorum Dunal*) é um fruto exótico, de sabor e aroma agradáveis e popularmente utilizado para controlar os altos níveis de colesterol, ácido úrico e diabetes, necessitando portanto, da comprovação científica. Objetivo: o presente estudo avaliou o impacto da utilização do cubiu como fonte de fibra alimentar em pacientes hipercolesterolêmicos. Metodologia: Foram utilizados frutos de cubiu de uma mesma etnoveriedade em estágio de maturação comercial, oriundos da Estação Experimental do Aripuanã da Coordenação de Pesquisas em Ciências Agrônômicas, do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (CPA/INPA). No Laboratório de Alimentos e Nutrição do INPA os frutos foram despulpados, branqueados, desidratados, pulverizados e analisados quanto aos constituintes físico-químicos e microbiológicos. Foram utilizados, após a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do INPA, 20 indivíduos voluntários com hipercolesterolemia com idade superior a 45 anos, não portadores de complicações crônicas e controlados com a dieta. O estudo clínico cruzado foi conduzido por um período de 60 dias. Pacientes foram selecionados e distribuídos aleatoriamente em 2 grupos. Um Grupo (Grupo 1) constituído por 10 pacientes receberam o cubiu desidratado por um período de 30 dias seguido de tratamento zero de cubiu por um período de mais 30 dias. O segundo Grupo (Grupo 2) também constituído por pacientes 10 iniciaram com o tratamento zero de cubiu desidratado por 30 dias seguido do cubiu desidratado por um período de 30 dias. A quantidade de fibra alimentar, na forma preventiva e não curativa, oriunda do cubiu foi de 15 g, o que atendeu aproximadamente 50% das recomendações. No início e ao final de cada 30 dias, os pacientes foram avaliados em relação às concentrações de colesterol total, HDL e LDL mensuradas por metodologia colorimétrica automatizada. Para as análises dos resultados utilizou-se programa SAS e o teste de t de Student pareado. Resultados: colesterol total inicial 257,48±61,17 mg/dL final 228,54±50,63 mg/dL, delta -28,92 p<0,003; HDL inicial 43,83±14,13 mg/dL; final 54,33±17,94; delta 10,50 p 0,003; LDL inicial 179,50±60,33 final 144,44±42,31 delta -35,05 p<0,0004. Os resultados demonstram que o cubiu desidratado como fonte de fibra alimentar reduziu significativamente as concentrações séricas de colesterol total, LDL e aumentou o HDL. Conclusão: de acordo com o protocolo utilizado, o fruto apresentou ação hipocolesterolêmica. Espera-se subsidiar profissionais da área de saúde e nutrição quando da orientação e inserção do cubiu no plano alimentar desses pacientes.

PS-27-085

AValiação DA Composição Corporal em Pacientes com Câncer a Partir de Impedância Bioelétrica por Diferentes Equações Preditivas

IZABEL ARRUDA LEME; FERNANDA PENAFORTE; JULIO SERGIO MARCHINI

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Uma das dificuldades para avaliação da composição corporal a partir da impedância bioelétrica é a seleção da equação a ser utilizada, especialmente quando se trata de grupos específicos de pacientes. Além disso, a comparação entre resultados de trabalhos que utilizam equações diferentes pode ser uma fonte de erro para novas pesquisas. O presente trabalho tem como objetivo comparar as equações de predição de massa magra a partir de impedância bioelétrica, em pacientes com câncer de cabeça e pescoço. 21 pacientes foram avaliados quanto ao estado nutricional, a partir de antropometria e impedância bioelétrica e quanto à ingestão dietética, a partir de questionário de frequência alimentar. 86% do grupo era do sexo masculino e a idade média do grupo foi de 60 ± 12 anos. O IMC médio foi de 23 ± 5 Kg/m². A média da porcentagem de massa magra foi de $72 \pm 8,3$, $75,5 \pm 8,5$, $73,5 \pm 6,3$, $61,3 \pm 8,6$, $68,2 \pm 6$ e $72,9 \pm 6$ para as equações de Deurenberg, Roubenoff, Kyle, Dey, Lohman e Sun, respectivamente. A partir de diferença entre médias verificou-se que os resultados obtidos a partir da equação de Deurenberg foram estatisticamente diferentes das equações de Roubenoff, Kyle, Dey e de Sun ($p < 0,001$). Os valores encontrados com a equação de Roubenoff foram estatisticamente diferentes dos encontrados com a equação de Dey ($p < 0,05$). Os resultados obtidos com a de Kyle foram diferentes daqueles obtidos pela fórmula de Lohman ($p < 0,01$). Os valores encontrados com a equação de Dey foram diferentes dos obtidos nas equações de Lohman ($p < 0,01$) e Sun ($p < 0,05$). Concluiu-se que existem diferenças relevantes entre as equações de predição de composição corporal, mostrando que as comparações de resultados entre trabalhos que utilizam diferentes equações de predição deve ser feita com cautela.

PS-27-086

ESCALA DE ATITUDES ALIMENTARES: DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO PSICOMÉTRICA

MARLE DOS SANTOS ALVARENGA ; FERNANDA BAEZA SCAGLIUSI; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI

Instituição: Depto Nutrição - FSP/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Atitudes alimentares podem ser definidas como crenças, pensamentos, sentimentos e comportamentos para com os alimentos. Existem alguns testes padronizados que medem diferentes aspectos alimentares, mas nenhum que meça atitudes alimentares em todo seu escopo. Objetivo: desenvolver e avaliar psicometricamente uma escala de atitudes alimentares. Métodos: uma escala usada em um estudo com pacientes bulímicas de um centro especializado foi submetida à apreciação de experts para revisão das questões. A escala redefinida foi aplicada em estudantes universitárias de São Paulo. O instrumento foi tabulado e se realizou uma análise fatorial para se avaliar a coesão das perguntas, a variância explicada, a importância de cada pergunta e a estrutura da escala. Determinou-se a consistência interna do instrumento e foram selecionadas as perguntas mais pertinentes para obtenção da versão mais apropriada. A validade convergente foi também avaliada pelo coeficiente de Spearman (r) correlacionando-se o escore com o Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26) e a Escala de Restrição Alimentar (RS). Resultado: o instrumento final foi fechado com 25 questões que tem alta correlação entre si, indicando que uma variável pode ser predita por outra, sendo que a medida de adequação obtida foi considerada “meritória”. Obteve-se sete diferentes fatores que explicavam 63,2% da variância total da escala. A consistência interna do instrumento foi de 0,75. A validade convergente mostrou correlação de $r = 0,6$ ($p < 0,0001$) com a RS, e de $r = 0,71$ ($p < 0,0001$) com o EAT-26 mostrando uma correlação forte, positiva e significativa e atestando a validade convergente da escala. Conclusão: As análises psicométricas indicaram que a escala é coesa, que todas as perguntas finais são pertinentes e que, embora a escala seja abrangente, ela mede um construto único e bem definido. Acredita-se que tal instrumento será útil para avaliação de atitudes alimentares em diferentes populações clínicas.

Temas Livres

Apresentação Pôster Simples

Nutrição e Dietética

PS-25-101 a PS-25-105

PS-26-102 a PS-26-106

PS-27-101 a PS-27-106

PS-25-101

CONSUMO DE CÁLCIO E RELAÇÃO CÁLCIO/PROTEÍNA DA DIETA EM MULHERES NO CLIMATÉRIO

JESSICA RODRIGUES OLIVEIRA; SARA REGINA ASSUMPÇÃO; YÊDA MARCONDES SOTELO; AVANY XAVIER BON; CLÁUDIA SOAR

Instituição: Universidade Anhembi Morumbi**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O climatério é um período marcado por alterações hormonais e fisiológicas que aumentam a desmineralização óssea. Estudos apontam que dietas hiperprotéicas aumentam a excreção de cálcio sendo consideradas fator de risco para o desenvolvimento de osteoporose. O objetivo deste trabalho foi analisar o consumo de cálcio e a relação cálcio/proteína em mulheres do climatério. Foram estudadas 85 mulheres entre 45 e 65 anos de idade, atendidas na clínica de nutrição de uma universidade do município de São Paulo. Calculou-se o Índice de Massa Corpórea ($IMC = \text{Peso}/\text{Estatura}^2$) para classificação do estado nutricional utilizando critérios propostos pela Organização Mundial de Saúde (WHO, 2000) para mulheres até 60 anos e Organização Pan-americana de Saúde (OPAS, 2002) para mulheres > 60 anos. Foi realizado um recordatório de 24h para avaliação do consumo alimentar e verificou-se a adequação da relação cálcio/proteína (20mg/1g) segundo proposto por Massey e Heaney (1998). As variáveis foram descritas por medidas de tendência central e dispersão. Calculou-se o teste t de Student para diferenças entre médias e os testes do qui-quadrado e a correlação de Pearson para verificar a associação e correlação entre as variáveis. A média de idade foi de $55,1 \pm 6,00$ anos e o IMC médio foi de $30,0 \pm 0,73$ Kg/m². A prevalência de excesso de peso e obesidade foi de 24,7 e 47,1%, respectivamente. A ingestão de proteína foi maior nas mulheres de 55 a 65 anos ($81,3 \pm 4,79$ g) em relação às mais jovens ($65,2 \pm 4,63$ g) com diferenças estatisticamente significantes entre os grupos ($p < 0,02$). O consumo médio de energia e cálcio foi de $1626,1 \pm 61,19$ kcal e $426,6 \pm 32,82$ mg, respectivamente, e a relação cálcio/proteína foi de 6,6/1 (mg/g). A ingestão de cálcio não apresentou correlação significativa com o IMC ($r^2 = -0,02$), consumo energético ($r^2 = 0,19$) ou protéico ($r^2 = 0,23$). A população estudada apresenta riscos à saúde dada à elevada prevalência de obesidade e consumo de nutrientes (cálcio e proteínas) proporcionalmente inadequados evidenciando a necessidade de uma educação nutricional e implementação de medidas de prevenção e promoção à saúde voltadas para este público.

PS-25-102

PREPARO DE RECEITAS COM E SEM ADIÇÃO DE HORTALIÇAS E ACEITAÇÃO ENTRE ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

FRANCIELLE RICHETTI ANSCHAU; MANUELA MAYER; KASSIA ROBERTA GOZZI KOTHE

Instituição: Universidade Paranaense - UNIPAR, Campus Toledo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O consumo de alimentos de origem vegetal vem diminuindo, principalmente entre o público infantil. Uma alternativa para o estímulo do consumo de verduras e hortaliças poderia ser a utilização diferenciada destas no Programa de Alimentação Escolar. Este trabalho objetivou avaliar a aceitabilidade de uma preparação convencional servida na merenda escolar, com e sem adição de hortaliças. A pesquisa foi realizada entre 14 de junho e 21 de setembro de 2006, com 211 provadores não treinados de 6 a 14 anos de idade em uma escola municipal. Foram utilizadas no estudo três preparações, cada uma elaborada em dias diferentes: (Amostra A) risoto padrão da escola - primeiro dia, (Amostra B) risoto padrão acrescido de hortaliças liquidificadas - segundo dia e (Amostra C) risoto padrão acrescido de hortaliças em pedaços - terceiro dia. As hortaliças utilizadas foram: cenoura, chuchu e abóbora. Em cada um dos dias, logo após o consumo pelos escolares, foi realizada a análise sensorial por meio da escala hedônica facial. Os dados foram analisados estatisticamente pela Análise de Variância (ANOVA) e Teste de Friedman (Teste de diferença de médias), considerando-se nível de significância de 5%. Dos participantes, 55% eram meninos e 45% meninas. O resultado do teste de médias aplicado indicou que as amostras A (média de 4,78) e B (média de 4,88) não apresentaram diferença significativa entre si, segundo Teste de Friedman ao nível de significância de 5%. No entanto, as amostras A e B diferiram significativamente da amostra C (média de 4,48). Verifica-se ainda que a amostra B foi a preferida, seguida da amostra A e posteriormente da C. Observou-se que as crianças tem boa aceitação à legumes quando estes não estão visíveis na preparação, o que foi confirmado por meio da análise estatística. Portanto, o uso de hortaliças na alimentação infantil deve ser estimulado, variando-se as formas de apresentação, visto que esse público aceita bem preparações nas quais as hortaliças não sejam visíveis.

PS-25-103

EXCESSIVA INGESTÃO DE GORDURA DIETÉTICA TOTAL, SATURADA E TRANS EM ADOLESCENTES OBESOS

LUANA CAROLINE SANTOS; ISA PÁDUA CINTRA; MAURO FISBERG; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A excessiva ingestão de gordura, sobretudo gordura saturada ou trans, na dieta de adolescentes pode ser um fator de risco para a ocorrência de doenças crônicas na vida adulta. Objetivos: Verificar a ingestão dos diferentes tipos de gordura na dieta de adolescentes obesos. Metodologia: Estudo transversal com 55 adolescentes obesos pós-púberes. Foram realizadas avaliações da antropometria, da composição corporal por absorciometria de duplo feixe de raios-x (DXA) e do consumo alimentar (registro alimentar de 3 dias). O software Nutrition Data System (University of Minnesota, 2005) foi utilizado para cálculo dietético. Os valores de ingestão foram comparados às recomendações do Institute of Medicine (Dietary Reference Intakes, DRIs) e da OMS (2003). Resultados: Participaram do estudo 43 meninas e 12 meninos, com média de idade de 16,6 (1,4) anos. A média do índice de massa corporal e gordura corporal total da população avaliada foi 35,2 kg/m² e 41,5 (5,0)%, respectivamente. A ingestão média de energia foi 2145,17 (756,19) kcal/dia, sem diferenças entre os sexos. Observou-se que 81,8% dos adolescentes apresentavam ingestão excessiva de gordura total na dieta. A ingestão de gordura saturada e trans foi superior às recomendações por todos os participantes, sendo a média de ingestão de 28,5 (12,4)% e 6,29 (4,35)%, respectivamente. Em relação aos ácidos graxos poliinsaturados, verificou-se que 20% e 30,9% dos adolescentes apresentavam ingestão de ômega-3 e ômega-6 abaixo dos valores de ingestão adequada (AI), sendo a média de ingestão destes de 2,05 (0,83)g/dia e 17,31 (7,93)g/dia, respectivamente. Conclusão: Os resultados do presente estudo destacam excessiva ingestão de gordura saturada e trans na dieta de adolescentes obesos, além de elevada inadequação da ingestão de gordura poliinsaturada. Estes dados reforçam a importância de estratégias de intervenção nutricional para este estágio de vida visando a prevenção de doenças futuras e melhoria de qualidade de vida.

PS-25-104

CONSUMO DE AÇÚCAR DE ADIÇÃO ENTRE ADOLESCENTES, ADULTOS E IDOSOS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

MILENA BAPTISTA BUENO; ANA CAROLINA COLUCCI; REGINA MARA FISBERG

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag. Financiadora:** CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTIFICO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Açúcar de adição é aquele acrescentado em preparações e alimentos processados com o objetivo de provocar paladar agradável, melhor viscosidade, textura, cor e/ou conservação. O consumo excessivo de açúcar de adição auxilia na promoção de cáries além de poder estar envolvido na etiologia de doenças crônicas e diluição de micronutrientes. Considerando a escassez de estudos populacionais sobre consumo alimentar e a falta de consenso sobre os nutrientes que diluem a medida que aumenta o consumo de açúcares, este trabalho teve como objetivo avaliar o consumo de açúcar de adição entre adultos e idosos e sua relação com a diluição de micronutrientes. Realizou-se inquérito domiciliar de base populacional em 2003, com amostra representativa de 2297 indivíduos (804 adolescentes; 712 adultos; 781 idosos) residentes no município de São Paulo. O consumo alimentar foi verificado pelo recordatório de 24 horas, digitado no programa Nutrition Data System. Os dados de consumo foram transformados para a base logarítmica e ajustados pela energia. A média percentual da contribuição do açúcar de adição no valor energético total (VET) da dieta foi 12,1%, 9,1% e 6,6% entre adolescentes, adultos e idosos, respectivamente. A maioria dos adolescentes (54,7%) ultrapassa a recomendação da Organização Mundial de Saúde para o consumo de açúcares de adição (máximo de 10% do VET). O alimento que mais contribuiu para o consumo de açúcares foi o refrigerante entre adolescentes e adultos e açúcar refinado entre idosos. O maior consumo de açúcar esteve associado ao menor consumo de vitamina A, fibras totais, ferro e zinco em todos os grupos de estudo ($p < 0,05$). O consumo de cálcio e vitamina C não foi influenciado na maioria dos grupos. Conclui-se que adolescentes consomem maior quantidade de açúcares, no entanto, a diluição de micronutrientes ocorre em todas as faixas etárias.

PS-25-105

PORCIONAMENTO DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES CONSUMIDOS POR ADULTOS E IDOSOS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

MILENA BAPTISTA BUENO; JACKELINE VENANCIO CARLOS; SILVIA ROLIM; REGINA MARA FISBERG

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: O aumento do tamanho das porções encontradas no mercado parece ocorrer paralelamente com o aumento da obesidade. A necessidade de obter parâmetros da nossa realidade local visa à orientação de uma alimentação saudável. **Objetivo:** identificar o tamanho das porções dos alimentos e preparações mais consumidos ou que mais contribuem no valor energético total da dieta de adultos e idosos. **Materiais e Métodos:** Realizou-se inquérito domiciliar de base populacional em 2003, com amostra representativa de 1477 indivíduos acima de 20 anos residentes em um município do estado São Paulo. O consumo alimentar foi verificado pelo recordatório de 24 horas, digitado no programa *Nutrition Data System*. Os alimentos e preparações selecionados para averiguação da porção foram os consumidos por, no mínimo, 10% da população de estudo ou contribuíram com até 80% do valor energético total. As porções médias, obtidas pelo percentil 50, foram comparadas segundo sexo e estado nutricional, através do teste de Kruskal Wallis. **Resultados:** Arroz e feijão foram os alimentos mais consumidos e que mais contribuíram para o valor energético da dieta. Os homens consumiram maior porção destes alimentos quando comparado as mulheres. Observou-se que a porção de leite está abaixo do estipulado pelo guia alimentar brasileiro, porém a maior diferença encontrada foi em relação à alface e tomate. Verificou-se que indivíduos com excesso de peso consomem maiores porções de peito de frango. **Conclusão:** O tamanho das porções de alguns alimentos é maior entre homens, porém na prática, não há como diferenciar, em medidas caseiras, valores tão próximos como os encontrados na maioria dos alimentos. As porções dos principais alimentos dos grupos de verduras e legumes e leite e derivados são menores que o proposto pelo guia alimentar.

PS-26-102

SATISFAÇÃO NO TRABALHO ENTRE TRABALHADORES DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR LOCALIZADO EM SÃO PAULO - SP

MITSUE ISOSAKI; MIYOKO NAKASATO; APARECIDA DE OLIVEIRA; ELISABETH CARDOSO; DÉBORA MIRIAM RAAB GLINA; LYS ESTHER ROCHA

Instituição: Instituto do Coração do HCFMUSP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O trabalho pode trazer satisfação (prazer) ou insatisfação (desprazer), que afetam o desempenho e a saúde dos trabalhadores. **Objetivo:** verificar a prevalência e os motivos da satisfação/insatisfação entre trabalhadores de um serviço de nutrição e dietética hospitalar. **Metodologia:** estudo transversal realizado em um hospital público, de referência em cardiologia, com 450 leitos, localizado em São Paulo. Foram aplicados questionários com dados sócio demográficos e questões sobre satisfação no trabalho baseadas no Occupational Stress Indicator, de Swan et al (1993) para os funcionários que concordaram em participar da pesquisa. **Resultados:** Do total de 130 funcionários, foram avaliados 115 trabalhadores, com faixa etária de 25 a 44 anos, sendo que 58% tinham escolaridade de grau médio, 81% eram mulheres, 50% eram casados e 61% tinham filhos. 59% dos trabalhadores referiram estarem satisfeitos. Os motivos de satisfação foram: identificação com a imagem externa da empresa (89%), relacionamento interpessoal (82%), conteúdo do trabalho que faz (75%) e grau de segurança no emprego atual (74%). Os itens de insatisfação foram: forma de avaliação de esforços (71%), falta de participação em decisões importantes (71%) e falta de oportunidade na carreira (71%). A comunicação, a forma do fluxo de informações, o tipo de tarefas executado e a liberdade no trabalho tiveram o mesmo percentual de satisfação e de insatisfação (50%). Como sugestões, a maioria (39%) dos trabalhadores referiu a necessidade de melhorar os aspectos relacionados ao espaço físico da cozinha, à qualidade dos utensílios e equipamentos, ao volume e escalas de trabalho. **Conclusão:** Os motivos de satisfação estão relacionados a fatores motivacionais e os de insatisfação à gestão de pessoas. Ações de intervenção neste aspecto e na melhoria das condições de trabalho tornam-se necessárias.

PS-26-103

SITUAÇÃO DE TRABALHO DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE HOSPITAL PÚBLICO EM SÃO PAULO - SP

MITSUE ISOSAKI; DÉBORA MIRIAM RAAB GLINA; ELISABETH CARDOSO; MARCELO PUSTIGLIONE; LYS ESTHER ROCHA

Instituição: Instituto do Coração do HCFMUSP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: As situações de trabalho em Serviços de Nutrição Hospitalar são pouco estudadas sob a ótica da ergonomia e, em decorrência, há planejamentos inadequados dos serviços. **Objetivo:** Identificar as situações de trabalho visando a intervenção em relação ao posto, ao ambiente e à forma de organização do trabalho. **Metodologia:** O estudo foi realizado num hospital especializado em cardiologia clínica e cirúrgica, com 450 leitos, por meio da aplicação de questionários para 115 trabalhadores, contendo dados sócio demográficos e de situação do trabalho e seleção de 3 postos para a análise ergonômica com observações sistemáticas, medições do ambiente, registros fotográficos e entrevistas com os trabalhadores. **Resultados:** A média de idade dos trabalhadores foi de 37(+10,5) anos, 81% eram do sexo feminino e 66% tinham função de atendentes de nutrição. Na situação de trabalho os aspectos percebidos como ruins foram: qualidade dos instrumentos, ruído, temperatura e espaço físico. O risco de acidentes de trabalho foi considerado elevado. A organização do trabalho foi avaliada como monótona e repetitiva, com volume excessivo e esforço físico, mental e com número insuficiente de funcionários. Nas análises ergonômicas observaram-se piso irregular e escorregadio, ruído de 77 a 93 decibéis, temperatura de 24 a 27,7 graus Celsius, iluminação de 266 a 270 lux com lâmpadas “cansadas” e queimadas, bancadas fixas com alturas inadequadas ao perfil antropométrico dos trabalhadores. Os equipamentos, inclusive de proteção individual, foram considerados insuficientes. Os funcionários trabalhavam em pé durante 8 a 12 horas, com manipulação de peso e força, em posturas extremas e antinaturais, com sobrecarga de membros superiores e coluna lombar e força excessiva para empurrar e puxar os carros para transporte de refeições. A intensa complexidade das tarefas exigia dos funcionários altos níveis de atenção e de percepção. Foram observados também má divisão do trabalho e problemas no relacionamento interpessoal. **Conclusão:** A partir da avaliação das inadequações na situação de trabalho, ações de intervenção com a participação dos trabalhadores estão sendo adotadas.

PS-26-104

APLICAÇÃO DE ALGORÍTIMOS PARA ESTIMAR ABSORÇÃO DE FERRO EM GRUPO DE IDOSOS

ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; REGINA SERRÃO LANZILLOTTI; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI

Instituição: Botafogo Apart Hotel Geriátrico**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A deficiência de Fe constitui uma das principais carências nutricionais entre idosos. Objetivo: Avaliar a absorção de Fe em dietas oferecidas a idosos residentes em um hotel geriátrico. Metodologia: Cálculo do consumo de ferro e seus modificadores de absorção, Vit.C e Ca, com auxílio do aplicativo Diet-pro 4.0. Os inibidores Ac. tânico e Ac. fítico foram calculados manualmente com auxílio de tabelas publicadas em periódicos. Todos os nutrientes e não nutrientes foram considerados em refeições separadas (almoço e jantar). Calculou-se absorção de Fe heme aplicando-se 23%, sugeridos por Monsen e de não heme, os algoritmos propostos por Hallberg (efeitos de Vit.C, Ca, Ac. fítico e Ac. Tânico). Ambos os cálculos consideram reserva orgânica de 500 mg. Tratamento estatístico: média, intervalo de confiança, teste t não paramétrico com correção de Welch. Resultados: Foram avaliadas 63 refeições de três dias não consecutivos de 21 idosos residentes em um hotel geriátrico. O perfil de consumo de Fe no almoço foi de $4,30\text{mg}\pm 0,19$; $1,31\text{mg}\pm 0,02$ e $2,99\text{mg}\pm 0,18$ para total, heme e não heme respectivamente. Analogamente, $1,76\text{mg}\pm 2,17$; $0,34\text{mg}\pm 0,08$ e $1,41\text{mg}\pm 2,17$ para o jantar (diferença não significativa entre as refeições, $p<0,05$). O perfil de consumo dos modificadores de absorção de Fe apresentou para o almoço os estimuladores carne crua $92,57\text{g}\pm 2,14$ e Vit.C $55,91\text{mg}\pm 3,97$; inibidores Ca $60,91\text{mg}\pm 7,13$; Ac. Fítico $306,56\text{mg}\pm 23,45$ e Ac. tânico 0,00. Analogamente, para o jantar, estimuladores carne crua $61,11\text{g}\pm 9,81$ e Vit.C $7,66\text{mg}\pm 1,88$; inibidores Ca $58,33\text{mg}\pm 8,43$; Ac. fítico $112,18\text{mg}\pm 34,43$ e Ac. tânico $66,91\text{mg}\pm 24,62$. Os resultados da absorção para o almoço foram $1,76\text{mg}\pm 2,17$ Fe total; $0,34\text{mg}\pm 0,08$ Fe heme e $1,41\text{mg}\pm 2,17$ Fe não heme. Analogamente, para o jantar: $0,30\text{mg}\pm 0,06$; $0,14\text{mg}\pm 0,03$ e $0,15\text{mg}\pm 0,05$ (diferença significativa entre as refeições apenas para a fração heme). Conclusão: O emprego de algoritmos são ferramentas úteis para avaliar absorção de Fe em dietas oferecidas a idosos.

PS-26-105

INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS NA PRÉ-ESCOLA PÚBLICA E PRIVADA: SEMELHANÇAS E DIFERENÇAS

ANGÉLICA MORAES MANÇO; BRUNA AKEMI MOREY MARCHI; MÔNICA CRISTINA BORATO

Instituição: Centro Universitário Central Paulista**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A alimentação infantil constitui um dos aspectos fundamentais para a saúde da criança. Na idade pré-escolar, a criança segue o padrão alimentar da família, que necessita se preocupar com o processo de formação de hábitos alimentares de seus filhos. A atual mudança nos padrões alimentares da população brasileira é caracterizada pelo baixo consumo de frutas, hortaliças e leite e aumento no consumo de guloseimas. A escola pode contribuir de forma positiva com os hábitos alimentares saudáveis, seja pelo oferecimento de refeições no local, seja pelo incentivo do consumo de lanches mais saudáveis. Por influência dos colegas, as crianças experimentam novos alimentos, o que pode intensificar atitudes alimentares positivas, quando estimuladas. Este estudo teve como objetivos, avaliar a alimentação, em termos qualitativos e quantitativos por meio do questionário de frequência de consumo alimentar e alimentação consumida na escola, de pré-escolares com seis anos de idade, da rede pública e privada da cidade de São Carlos/SP e realizar avaliação do estado nutricional destes pré-escolares, segundo Índice de Massa Corpórea (IMC). A metodologia utilizada foi aplicação de um questionário de frequência de consumo alimentar, respondido pelos pais dos pré-escolares e a pesagem dos alimentos que fizeram parte dos lanches levados de casa para a escola, quando se tratou dos alunos da escola privada, bem como a pesagem dos alimentos oferecidos na alimentação escolar para os alunos da escola pública. Ainda, realizou-se a avaliação antropométrica, utilizando os dados de peso e estatura dos participantes da pesquisa. Os resultados sugerem que a porcentagem de pré-escolares acima do peso supera os pré-escolares com baixo peso, representando uma tendência que já tem sido observada em outros estudos brasileiros, independente da condição sócio-econômica. Quanto aos alimentos mais comuns presentes nos lanches dos pré-escolares avaliados da escola privada, destacam-se os pães, frutas e biscoitos doces. Já na escola pública, ao ser avaliado o cardápio oferecido, observou-se que as calorias e proteína encontram-se acima das recomendações do PNAE. Pela frequência do consumo alimentar diário foi observado resultados semelhantes aos estudos brasileiros voltados ao consumo alimentar infantil, caracterizados pelo baixo consumo de frutas e hortaliças e consumo aumentado dos grupos alimentares do açúcar e gordura. Portanto, os resultados encontrados são de extrema importância ao estímulo de adoção de práticas alimentares mais saudáveis, uma vez que um dos fatores determinantes das condições de saúde na infância e no futuro é a qualidade da alimentação recebida.

PS-26-106

AValiação DA ADEsÃO E ACEITABILIDADE DOS CARDÁPIOS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UMA CIDADE DE MÉDIO PORTE NO LESTE PAULISTA

RITA CASSIA FURLAN PECORARI; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA

Instituição: UNIMEP

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: O PNAE deve avaliar aceitabilidade de seus cardápios, considerando a adesão ao programa, para que os resultados traduzam validade quanto à aceitabilidade e preferência dos cardápios adotados. **OBJETIVO:** Avaliar adesão e aceitabilidade da alimentação oferecida pelo programa aos escolares, considerando lanche de entrada e refeição salgada. **METODOLOGIA:** A adesão e a aceitabilidade entre os escolares foram avaliadas em quatro escolas do ensino fundamental II, que atendem cerca de 10,73% dos alunos matriculados na área urbana de uma cidade com 350.000 habitantes, em 2005. A escolha das escolas foi por sorteio entre as escolas estratificadas por região, garantindo-se uma amostra em que duas escolas fossem municipais e duas estaduais, em duas as merendeiras eram terceirizadas e em outras duas funcionárias do serviço público municipal. A renda familiar dos escolares foi estratificada em dois grupos (Ra e Rb). Para avaliar adesão considerou-se o universo de alunos/escola com idade entre 7 a 10 anos, ambos os gêneros e, para avaliar aceitabilidade uma amostra de 100 alunos, sendo 50 alunos/período, a fim de investigar possíveis interferências na composição nutricional e adequação dos cardápios aos horários em que são servidos. Para a pesquisa foram consideradas as 3 opções de cardápios oferecidos no lanche de entrada e sorteadas 3 opções dos cardápios com refeições salgadas. **RESULTADOS:** A aceitabilidade não acompanhou a adesão. A avaliação da adesão apontou uma baixa adesão ao programa, 39,32% na média geral. O fator determinante da adesão foi o tipo de gestão da escola, alunos de escolas municipais aderem melhor à refeição, possivelmente pela inexistência de cantinas nas escolas e pelo desenvolvimento de atividades educativas voltadas para alimentação. A aceitabilidade entre aqueles que aderiram à alimentação não seguiu o mesmo padrão, sendo os melhores resultados os das escolas estaduais (85,05% contra 80,61%). O cardápio adotado é rotativo, com baixa diversificação de preparações e de alimentos. **CONCLUSÃO:** Esses resultados mostraram que a condição sócio-econômica não é o principal fator condicionante da procura pelo programa de alimentação escolar, mas a inexistência de cantina na escola e o incentivo aos hábitos saudáveis de alimentação são fatores determinantes.

PS-27-101

INFLUÊNCIA DE DIFERENTES MÉTODOS DE PREPARAÇÃO DE COUVE MANTEIGA SOBRE O TEOR DE VITAMINA C E CAROTENÓIDES TOTAIS

ANA LÉCIA CRISTINA SILVA; ALINE CRISTIANE PENATI; NATÁLIA BONISSI GONÇALVES; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; ALCEU AFONSO JORDÃO JR; MARTA N C MARÇAL VIEIRA

Instituição: Universidade de São Paulo - FMRP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A cocção é importante por aumentar a digestibilidade, palatabilidade e higiene e destruir fatores antinutricionais dos alimentos. Porém, o valor nutricional pode ser alterado durante o processamento, levando a perdas, como no caso da vitamina C, ou aumentando a biodisponibilidade no caso dos carotenóides. Objetivo: Comparar o teor de vitamina C e carotenóides da couve manteiga entre diferentes modos de preparação. Metodologia: As amostras de couve manteiga foram adquiridas de 2 pontos comerciais distintos da cidade de Ribeirão Preto (produtor e hipermercado). Todas as amostras foram lavadas em água corrente e, com exceção da amostra 1, foram higienizadas em solução clorada. Em seguida, foram feitas 6 amostras: 2 cruas e 4 cozidas. As cruas foram coletadas antes da desinfecção (amostra 1) e após a desinfecção (amostra 2). Em relação às amostras 3 a 6, os métodos de cocção correspondentes foram classificados como: salteamento (50°C), refoga (65°C por 15 minutos e 74°C) e calor úmido seguido de refoga, respectivamente. Para a avaliação bioquímica de vitamina C, o ácido ascórbico foi extraído com ácido tricloroacético e dosado diretamente pelo método de Lowry modificado por Costa, citado por Aranha (2004). A avaliação de carotenóides foi feita segundo o método descrito por Rodriguez-Amaya e Kimura (2004). Resultados: As médias de perdas de vitamina C das amostras 2 a 6 em relação à amostra 1 foram, respectivamente: 3,11%; 14,69%; 21,02%; 21,29% e 47,41%. Em relação aos carotenóides, quando comparado à amostra 1, a amostra 2 apresentou concentração 0,79% menor, enquanto que as demais apresentaram maiores porcentagens de concentração: 8,02%; 20,56%; 8,37% e 2,07%, respectivamente. Conclusão: Houve aumento crescente das perdas de vitamina C com o aumento da temperatura, conforme descrito na literatura. Quanto aos carotenóides totais, o método de refoga foi o que apresentou melhores resultados, sendo que em temperatura mais elevada a concentração foi menor.

PS-27-102

AValiação DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS À LUZ DAS NOVAS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

RITA DE CÁSSIA FURLAN PECORARI; LILIANE CORREA MAISTRO

Instituição: UNIMEP - Piracicaba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) desde que foi criado tem o propósito de zelar pela promoção da saúde dos trabalhadores. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's), das empresas assumem este compromisso junto ao seu público consumidor na distribuição de refeições e nas atividades educativas voltadas para alimentação. OBJETIVO: Avaliar a adequação da composição nutricional de cardápios oferecidos em UAN's, considerando a refeição servida no almoço e as atividades educativas desenvolvidas pelas mesmas. METODOLOGIA: Para avaliação da composição nutricional dos cardápios, foram considerados 7 cardápios escolhidos aleatoriamente, servidos a trabalhadores em 3 empresas de médio porte. O sistema de distribuição adotado foi o self-service. Para o levantamento dos per capita dos gêneros alimentícios considerou-se o volume total dos mesmos, dividindo-se pelo número de refeições programadas, obtendo-se assim os per capita brutos e ou líquidos médios em gramas. Quando bruto aplicou-se o fator de correção correspondente. Para as atividades educativas foi realizado um levantamento das propostas adotadas no último ano. RESULTADOS: Para o valor energético dos cardápios avaliados, os resultados oscilaram de 870,56 a 2021,93 e, quando considerado os percentuais dos macronutrientes os valores detectados para proteínas, carboidratos e lipídeos variaram de 14,00 a 25,47%, 45,22 a 51,00% e 31,13 a 40,44%, respectivamente. Para o NDpCal os dados obtidos foram de 6,00 a 16,90%. Os dados encontrados indicam uma não correspondência às faixas de adequação estabelecidas pelo PAT, bem como sugerem uma não atenção aos objetivos do Programa de Alimentação do Trabalhador. Quanto aos resultados das atividades educativas, não foram eficazes em todas as UAN's pesquisadas, indicando ausência de comprometimento aos objetivos do PAT. CONCLUSÃO: Esses resultados apontam para a importância da atenção do profissional responsável na elaboração dos cardápios, no sentido de buscar a melhor adequação nutricional possível, visto que o público é fixo diariamente e que seu vínculo do trabalho é significativamente duradouro na empresa. Considerando que o tipo de distribuição é self-service o desenvolvimento de programas e atividades educativas viáveis voltadas para alimentação em UAN's é de suma importância para zelar pela promoção da saúde do trabalhador.

PS-27-103

PADRONIZAÇÃO DO VALOR DE UNIDADES E DE MEDIDAS USUAIS DE CONSUMO DAS FRUTAS: REGIÃO NORTE

SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; VANESSA MARIA SILVA MENDES; GREISSE VIERO SILVA

Instituição: FSP/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O padrão alimentar brasileiro atual caracteriza-se por um alto consumo de alimentos de origem animal, açúcares e óleos. Nessa condição, deve-se dar atenção e incentivo ao grupo das frutas, uma vez que retratam parte da variedade natural do Brasil. Objetivo: Padronizar o valor de unidades e medidas usuais de frutas da região norte do Brasil, de acordo com a Pirâmide Alimentar Brasileira para 2000 kcal. Metodologia: Foram selecionadas as frutas predominantes e do hábito da região Norte. Para a padronização da massa dos frutos, da polpa e das medidas usuais de consumo foram utilizados a Pirâmide Alimentar Brasileira para 2000 kcal e o *software* “Virtual Nutri”. As porções das frutas foram estabelecidas em 70 quilocalorias (kcal). Resultados: Foram selecionadas frutas da região norte, contudo fatores limitantes como a distância do local de origem e o valor agregado reduziram para 20 as frutas estudadas seguindo os critérios. Foram compiladas tabelas com os nomes comuns, nomes científicos, pesos brutos de unidade, aspecto físico das frutas, as principais formas de consumo, a época do ano de maior frequência, as porções em unidades e medidas usuais para 70 kcal, assim como as respectivas fotos Conclusão: O conhecimento do valor nutritivo e do tamanho das porções (70 kcal) destas frutas da região Norte do Brasil contribui para a difusão do conhecimento e o incentivo de práticas alimentares regionais saudáveis.

PS-27-104

QUALIDADE NUTRICIONAL DO JANTAR CONSUMIDO POR TURISTAS IDOSOS EM UM HOTEL DO MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC

PRISCILLA VANHONI RAMOS; MARCIA REIS FELIPE

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Nesta fase da vida a alimentação é de fundamental importância pois a dieta inadequada influencia no desenvolvimento, prevenção e tratamento de doenças que aparecem com a idade. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade nutricional do jantar consumido por turistas idosos hospedados em um hotel. Trata-se de um estudo transversal com 105 turistas com 60 anos ou mais. Para a avaliação do consumo alimentar inicialmente realizou-se a padronização do peso médio das preparações servidas com os respectivos utensílios utilizados no bufê do restaurante. O cálculo nutricional foi realizado com o auxílio do software Dietwin Profissional versão 2.0.17. Para a análise considerou-se que o jantar deveria fornecer 40% das necessidades diárias de energia e nutrientes uma vez que para a maioria dos turistas esta era a única grande refeição durante o dia. Os resultados foram comparados com as recomendações propostas pela pirâmide alimentar adaptada por Philippi et al(1999). Foi utilizado o teste de Man Whitney, considerando significativas as diferenças com valor de $p=0,05$. A maioria dos turistas era Argentina (85%), do sexo feminino (70%), com idades entre 60 e 84 anos. A avaliação da qualidade nutricional da refeição consumida mostrou que os grupos alimentares com maior inadequação por excesso foram óleos e gorduras(328,53%), açúcares e doces (246,79%), e carnes (193,11%). Já os grupos dos pães e massas (82,42%) e frutas (82,33%) apresentaram consumo abaixo do recomendado. Valores medianos dos grupos alimentares apresentaram diferenças significativas para o consumo de hortaliças por homens e mulheres ($p=0,048$). Conclui-se que os idosos apresentaram alto consumo de alimentos dos grupos ricos em gorduras e sacarose, enquanto o consumo de pães e massas e frutas não atingiram as recomendações. Já o consumo de hortaliças foi maior entre o sexo feminino. Sugere-se a promoção de hábitos alimentares saudáveis pelos hotéis que atendam turistas nesta faixa etária.

PS-27-105

DESENVOLVIMENTO E TESTE DE PREPARAÇÕES PRÁTICAS RICAS EM FERRO COM APLICAÇÃO DE PULMÃO BOVINO

SUZANA C T C LIMA; THAIS C CARDENAS; JOSÉ A G ARÊAS

Instituição: Instituto da Criança - HCFMUSP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A deficiência de ferro é um problema crítico de saúde pública. A diversificação da dieta é uma das medidas para combater esta deficiência. Alguns alimentos conhecidamente fonte de ferro podem ser excluídos da alimentação devido seu alto custo. Em contrapartida, há outros alimentos, mais acessíveis, que são desconhecidos como fonte de ferro e/ou não apresentam sabor agradável ao paladar regional para serem consumidos em simples preparações. **OBJETIVOS:** Desenvolver e testar preparações fáceis e rápidas, utilizando pulmão bovino como fonte de ferro, para inclusão na alimentação da população em geral. **METODOLOGIA:** Desenvolveu-se a técnica de branquear em fogão convencional e liquidificar o pulmão bovino para sua aplicação como substituto e/ou complemento dos ingredientes de receitas previamente selecionadas. O conteúdo de ferro no pulmão bovino foi estimado a partir da digestão úmida com leitura em espectrofotômetro de absorção de chama. Cada preparação foi avaliada sensorialmente por 50 adultos saudáveis através de escala hedônica facial de 5 pontos. **RESULTADOS:** Empregou-se como padrão o branqueamento e liquidificação da víscera, reduzindo-se riscos de contaminação pela utilização do alimento cru e melhorando características sensoriais para sua incorporação nas receitas de modo mais homogêneo. Ao final dos testes, selecionaram-se 6 receitas com os seguintes nomes fantasia: bolo de chocolate fofinho, pudim de mel de forno, croquete saboroso, hambúrguer meio a meio, molho bolonhesa especial e torta rápida de legumes e carnes; respectivamente com: percentual de nota "ótima" na avaliação sensorial: 90,80,94,88, 92 e 82% e 2,3, 2,0, 2,4, 4,6, 3,4 e 2,7 mg de ferro/ porção. Compilou-se em um manual ricamente ilustrado: orientações básicas sobre anemia, cuidados com alimentação, apresentação do pulmão bovino como fonte de ferro e orientações para sua compra e armazenamento em condições higiênico-sanitárias adequadas, além da descrição da composição nutricional, modo de preparo e fotos das receitas testadas. **CONCLUSÃO:** O manual representa um instrumento para desmistificar o uso de alimentos não convencionais na alimentação, tal como o pulmão bovino, e, realizar educação nutricional através de sua disponibilização à população em geral por meio impresso e/ou eletrônico.

PS-27-106

DETERMINAR O PERFIL E ESTADO NUTRICIONAL DA CLIENTELA E A COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA DAS REFEIÇÕES OFERECIDAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CAROLINA NICOLETTI FERREIRA; FABIANA NOGUEIRA LAUREANO; ANA PAULA L M SANCHES; BIANCA B ALMEIDA; CAROLINA HUNGER MALEK-ZADEH; CAROLINA REIS BUSTAMANTE; REBECA ANTUNES BERALDO; MISLENE MOLINA; MARTA N. C. M VIEIRA; PAULA GARCIA CHIARELLO; GUILHERME V PORTARI; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: USP Ribeirão Preto**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como objetivo oferecer alimentação adequada às necessidades nutricionais da clientela, necessitando de informações sobre a composição alimentar para planejamento do cardápio. **Objetivos:** Determinar o perfil e o estado nutricional da clientela e a composição bromatológica das refeições oferecidas em um restaurante universitário e, compará-los com estimativas de composição feitas por tabelas de composição de alimentos (TACO e ENDEF) e software (Dietwin). **Métodos:** Para caracterização do estado nutricional foram analisados peso, altura, gasto energético basal (GEB) por calorimetria indireta (CI) e composição corporal por bioimpedância (BIA). Foram coletadas 4 refeições com base *no per capita* oferecido na UAN, e analisadas em triplicata, quanto a cinzas (Mufla a 550°C por 6 horas), umidade (estufa a 550°C por 6 horas), proteínas (Kjeldahl), lipídios (Soxhlet), carboidrato (diferença) e energia (calorimetria direta). Para avaliação da associação entre medidas foi usado o teste de relação não-paramétrico. **Resultados:** Os cardápios apresentaram aporte energético entre 572Kcal a 777,58Kcal. Diferenças percentuais maiores que 40% foram encontradas nos cardápios, tendo como base, a análise laboratorial comparada a outros instrumentos. Foram avaliados 86 indivíduos (46 mulheres e 40 homens). Obteve-se média de idade de 22,37 +/-3, IMC de 22,2 +/-4,27 Kg/m² (67,4% eutróficos, 13% desnutridos, 11% sobrepesos e 3,4% obesos). A média do GEB(CI) foi de 1470,52 +/-393,75Kcal. Obteve-se correlações significantes entre GEB medido (CI) e o estimado por Harris Benedict (r=0,79) e pela BIA (r=0,72). Foi significativa a correlação entre percentual de massa magra e GEB medido (r=0,48) e o estimado por Harris Benedict (r=0,53) e pela BIA (r=0,49). **Conclusão:** A variação encontrada entre os diferentes instrumentos para estimativa do valor nutricional deve ser considerada, pois pode comprometer a avaliação e o planejamento de dietas. O estado nutricional da clientela indica a necessidade de oferecer informações nutricionais das refeições da UAN.

Temas Livres

Apresentação Pôster Simples

Nutrição Experimental

PS-25-193 a PS-25-209

PS-26-195 a PS-26-211

PS-27-195 a PS-27-210

PS-25-193

USO DE TRATAMENTO POR FEIXES DE ELÉTRONS EM FILÉ DE SALMÃO (SALMO SALAR) E EFEITO NA CONCENTRAÇÃO DE ÁCIDO LINOLÊNICO (ÔMEGA 3) E PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA

FERNANDA SANTOS THOMAZ; ANNA LÚCIA C. H. VILLAVICENCIO; JORGE MANCINI-FILHO; REGINALDO A TRINDADE

Instituição: Instituto de Pesquisas Energética e Nucleares**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A irradiação é um tratamento muito utilizado para conservação de carnes, fato que torna importante o conhecimento do quanto este processo interfere na qualidade nutricional das mesmas. Os ácidos graxos essenciais despertam grande interesse que perdura por várias décadas, devido seu importante papel na prevenção e tratamento de diversas doenças. O presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito da irradiação por feixes de elétrons, em relação as alterações na concentração de ômega 3 e oxidação de lipídios. As amostras foram irradiadas congeladas nas doses de 0,0, 1,0 e 2,0 kGy. Para determinar a concentração de ômega 3 foi utilizado método de BLIGH e DYER e determinação da peroxidação lipídica pelos índices de TBA (ácido tiobarbitúrico). Os resultados encontrados foram expressos em percentagens de DHA (docosahexaenóico) e EPA (eicosapentaenóico), em relação ao total dos ácidos graxos presentes nos lipídios foram em média para grupo controle, 1,0 kGy e 2,0 kGy foram de: $(3,22 \pm 0,04)$; $(3,17 \pm 0,02)$; $(3,22 \pm 0,04)$ kU/L respectivamente. Os valores da peroxidação lipídica foram menores ($p=0,05$) no grupo controle, entando não apresentou diferença significativa. Verificou-se a efetividade da irradiação, contribuindo positivamente com a esterilização do alimento, sem alterar significativamente o valor nutricional.

PS-25-194

CALCIUM AND MAGNESIUM BIOAVAILABILITY FROM NEWS COMMON BEANS (*P. VULGARIS*) CULTIVARS OBTAINED BY CLASSICAL METHOD

NORKA BEATRIZ BARRUETO; JAIME AMAYA FARFÁN; ALAOR APARECIDO ALMEIDA

Instituição: Universidade Estadual de Campinas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Since dry beans are of strategic value to the Brazilian diet, a large variety of new bean cultivars have been developed by EMBRAPA genetic improvement program to contribute with important nutritional characteristics. The aim of this work was evaluate the Ca and Mg bioavailability from three new bean cultivars of *P. vulgaris* using biological indices as apparent digestibility coefficient (ADC), mineral balance (B) and rate of retention/absorption (%R/A) in 21-day old Wistar rats, fed with the cooked beans (Carioca, Black and White), as the only source of food during 14 days. All mineral determinations were carried out by atomic absorption spectrometry. The assays showed a good mineral profile (mg/100g) of Ca and Mg in all cultivars, namely: 480-120 for Carioca (cv BRS Pérola), 387-116 for Black (cv. BRS Valente) and 275-108 for the White bean (cv. Ouro Branco) varieties. Calcium intake and absorption (mg/day/rat) were high in Carioca (29,5-27,3) and Black beans (28,3-23,4), but low in the White bean (17,5-14,1) group. The calcium balance, however, were low for all groups (mg/day/rat): 23,9 for the Carioca, 22,6, Black beans and 12,8 for the White beans. On another hand, ADC and R/A for all treatment were very close to those of the control diet. A large amount of Mg was absorbed from the beans (2,3-5,1mg/day/rat), but digestive utilization (ADC) was high only for the Carioca beans (82,7%). Magnesium balance and R/A was high for the Black and Carioca beans, but negative but the White beans and control diet. It can be concluded that all the new cultivars assayed were good sources of macronutrients and that these important minerals are readily absorbed only from two of the cultivars. Also, the nutrient profiles of these new bean cultivars should contribute to provide a more complete panorama, in accordance with modern nutrient labeling guidelines for mature Brazilian dry beans and support health authorities efforts to encourage the population to reintroduce dry beans in the diet.

PS-25-195

ALTERAÇÃO DOS NÍVEIS DE MEDO E/OU ANSIEDADE EM CAMUNDONGOS SWISS DESNUTRIDOS

TANIA REGINA RIUL; WARLEY PINHEIRO EVANGELISTA; CARLENE SILVA; FERNANDA COSTA SANTOS

Instituição: Univ. Fed. dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri**Ag.Financiadora:** CNPQ E FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A desnutrição precoce pode causar alterações morfológicas, neuroquímicas e comportamentais tanto em humanos como em animais. Os objetivos desse trabalho foram avaliar o peso corporal e os níveis de medo/ansiedade em camundongos Swiss desnutridos. Foram utilizadas 15 ninhadas de camundongos (mãe com 8 filhotes, sendo 5 a 6 machos e 2 a 3 fêmeas) designadas aleatoriamente para compor os grupos: Controle (C) - as mães receberam ração e água ad libitum (n=9) e Desnutrido (D) - as mães receberam 50% da ração consumida pelo grupo C e água ad libitum (n=6). Ao desmame (22º dia), 2 filhotes machos foram testados no Labirinto em Cruz Elevado (LCE) e os outros 4 foram mantidos com os mesmos procedimentos de alimentação até os 35 (2 filhotes) ou 70 dias (2 filhotes), quando foram testados no LCE. Os dados foram submetidos a uma ANOVA ($p < 0,05$) seguida do teste de Newman Keuls, quando apropriado. As mães D pesaram menos do que as C nos dias 7 (C: 44,17g; D: 34,66g), 14 (C: 49,38g; D: 31,88g) e 21 da lactação (C: 47,63g; D: 34,34g); as ninhadas D pesaram menos do que as C nos dias 14 (C: 8,25g; D: 4,85g) e 21 da lactação (C: 11,77g; D: 5,88g); os filhotes D (17,10 ± 0,74g) pesaram menos do que os C (35,75 ± 1,21g) na fase de pós-lactação; os animais dos grupos C e D entraram mais nos braços fechados do LCE aos 35 (17,78 ± 1,28) do que aos 70 dias (12,00 ± 1,19); os animais D apresentaram maior% de entradas (37,40 ± 4,11) e% de tempo (30,23 ± 4,62s) gasto nos braços abertos do que os C (24,62 ± 3,16 e 14,52 ± 2,13s, respectivamente). A desnutrição proteico-calórica reduziu o peso das mães e filhotes e os níveis de medo/ansiedade e/ou produziu alterações no sistema inibitório em camundongos.

PS-25-196

INIBIÇÃO DA LIPOPEROXIDAÇÃO PLASMÁTICA EM RATOS EXERCIDA PELO EXTRATO AQUOSO DE CAFÉ (*COFFEA ARABICA*, L.)

FABIANA AMARAL ARAUJO; JORGE MANCINI-FILHO

Instituição: USP**Ag.Financiadora:** CAPES E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O excesso de radicais livres no organismo pode causar alterações estruturais a componentes da parede celular levando à mudança de sua funcionalidade. Antioxidantes da dieta contribuem para o combate aos radicais livres. Muitos vegetais, entre eles o café, são fontes de antioxidantes. O objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade antioxidante *in vivo* do extrato aquoso de café submetido à torrefação moderada. O delineamento experimental foi feito com cinco grupos de ratos Wistar recém-desmamados os quais receberam, diariamente durante 30 dias, por gavagem, água (controle) e o extrato aquoso de café (*Coffea arabica*, L.) torrado a 180°C/10 min nas doses de 4 mg/kg de peso corporal, 2 mg/kg PC, 1 mg/kg PC, 0,5 mg/kg PC. A capacidade antioxidante do extrato aquoso de café no tecido plasmático foi avaliada pelo método de TBARS (substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico). Também foi avaliado o efeito protetor do extrato aquoso de café no perfil de ácidos graxos do plasma dos animais tratados em relação ao grupo controle. Verificou-se que o consumo freqüente de café torrado a 180°C/10 min foi efetivo em reduzir a produção de TBARS no plasma. A redução do índice de lipoperoxidação do plasma dos animais tratados com a maior dose= 4 mg/kg PC (0,03 µMOL MDA/mg proteína) foi a mais acentuada e diferiu estatisticamente em comparação ao grupo controle= 0,10 µMOL MDA/mg proteína e aos demais grupos experimentais tratados com as doses de 2mg/kg PC= 0,07 µMOL MDA/mg proteína, 1mg/kg PC= 0,06 µMOL MDA/mg proteína, 0,5mg/kg PC= 0,07 µMOL MDA/mg proteína ($p < 0,05$). De acordo com os dados obtidos, verificou-se um aumento do conteúdo de ácidos graxos poliinsaturados no plasma dos animais tratados em relação ao grupo controle. O aumento da porcentagem de ácidos graxos poliinsaturados no plasma e a diminuição significativa dos níveis de TBARS mostram o efeito inibidor da oxidação exercido pelos antioxidantes do extrato aquoso de café torrado a 180°C/10 min.

PS-25-197

EFEITO DO DESMAME PRECOCE SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL DE CAMUNDONGOS

MARIA CAROLINA BORGES; MARCELO MACEDO ROGERO; IVANIR S OLIVEIRA PIRES; JULIO TIRAPUGUI

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP; BOLSA: CAPES, CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O leite materno é o melhor suporte nutricional para o bebê até os seis meses de idade. Por outro lado, o desmame representa o período de maior risco de desnutrição, infecções e prejuízo do crescimento em bebês. Objetivo: Avaliar o efeito do desmame precoce sobre o estado nutricional de camundongos. Metodologia: Camundongos *Swiss Webster*, machos, foram desmamados precocemente (14º dia de vida) e alimentados com ração elaborada para camundongos em crescimento até o 21º dia de vida (grupo DESM). O grupo controle consistiu de camundongos amamentados até o 21º dia de vida (grupo AMAM). Os animais dos grupos AMAM e DESM foram sacrificados no 21º dia pós-natal. Resultados: A concentração sérica de proteínas totais e de ferro e os parâmetros relativos ao metabolismo da glutamina (concentração plasmática e muscular de glutamina e atividade da enzima glutamina sintetase muscular e hepática) não diferiram significativamente entre os grupos. O grupo DESM apresentou menor concentração hepática e muscular de proteína ($p<0,05$), bem como menor concentração de DNA no fígado ($p<0,05$) em comparação ao grupo AMAM. Em relação à composição corporal, o grupo DESM apresentou maior conteúdo de umidade, percentual de umidade e de lipídios e menor conteúdo e percentual de cinzas e de proteína na carcaça ($p<0,05$) em comparação ao grupo AMAM. Os grupos não diferiram significativamente em relação ao conteúdo de lipídios presente na carcaça. Conclusão: Os resultados indicam que o desmame precoce prejudica o estado nutricional de camundongos, ao mesmo tempo em que evidenciam que as alterações dos parâmetros teciduais e da composição corporal provocadas pelo desmame precoce não foram acompanhadas por alterações de parâmetros séricos indicativos do estado nutricional.

PS-25-198

POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA DIETA NACIONAL (BRASIL) E DA DIETA DO MEDITERRÂNEO

CLAUDIMAR JESUS OLIVEIRA; JORGE MANCINI FILHO

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O estresse oxidativo está relacionado com várias patologias e com peroxidação lipídica. Para minimizar seus efeitos, o sistema antioxidante orgânico deverá atuar, o qual depende de componentes provenientes da dieta e do seu respectivo potencial antioxidante. Dentro desta perspectiva, o presente trabalho teve por objetivo avaliar o potencial antioxidante *in vitro* da dieta de uma determinada amostra populacional brasileira, tendo como parâmetro de comparação, a Dieta Mediterrânea (Grécia). Foram selecionados alimentos da POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares), divulgada pelo IBGE, consumidos em um segmento da população nacional, dieta denominada DNSP. Já o perfil da Dieta Mediterrânea (DM), foi baseado no estudo "Data Food Networking", sendo a referência os dados obtidos na Grécia. Os alimentos foram processados da forma como são consumidos: arroz, feijão, macarrão, tubérculos e carnes foram cocionados, enquanto que alimentos consumidos *in natura*, tiveram sua forma preservada. Infusões também foram devidamente preparadas. Os alimentos foram homogeneizados e liofilizados. Após liofilização, as amostras foram desengorduradas para serem feitos extratos para a quantificação de fenólicos totais e determinação da atividade antioxidante através do método de cooxidação do sistema β -caroteno/ácido linoléico e do ensaio do radical 2,2-difenil-1-picrilhidrazil (DPPH). A cooxidação do sistema β -caroteno/ácido linoléico apresentou os seguintes resultados: DNSP $x= 52,90\%$; DM $x= 49,60\%$. Já o ensaio do radical 2,2-difenil-1-picrilhidrazil (DPPH) apresentou os seguintes resultados: DNSP $x= 61,28\%$; DM $x= 66,30\%$. O total de fenólicos para DNSP foi igual a 621mg/g de ração e para DM, 797mg/g de ração. Foi realizado teste "t", comparando os dois tratamentos, em todas as determinações. Pelos resultados obtidos, pode-se concluir que as duas dietas são semelhantes na avaliação da atividade antioxidante pelas metodologias utilizadas.

PS-25-199

PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES DO BAGAÇO DO PEDÚNCULO DE CAJU (*ANACARDIUM OCCIDENTALE L.*) CLONE CCP-76: EFEITO SOBRE A LIPOPEROXIDAÇÃO E O PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS EM RATOS

PRISCILA R. BOLELLI BROINIZI; ELMA R. S. ANDRADE-WARTHA; ANA MARA DE OLIVEIRA E SILVA; ROSÂNGELA PAVAN TORRES; HENRIETTE M. C. AZEREDO; RICARDO ELESBÃO ALVES; JORGE MANCINI-FILHO

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** EMBRAPA, FAPESP E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O caju (*Anacardium occidentale L.*) é um fruto típico do nordeste brasileiro, além de outros compostos, apresenta em sua composição substâncias fenólicas as quais são atribuídas propriedades antioxidantes. Tendo em vista o aproveitamento do bagaço do pedúnculo de caju, o presente trabalho teve como objetivo verificar a sua capacidade antioxidante. O potencial antioxidante do extrato hidroalcolólico do bagaço do pedúnculo de caju clone CCP-76, obtido seqüencialmente por solventes de diferentes polaridades, foi avaliado, inicialmente, em sistema de varredura do radical 2,2'-difetil-1-picrilhidrazilo (DPPH) e posteriormente, em ensaio experimental utilizando ratos albinos Wistar, recém desmamados, tratados por gavagem com o extrato nas concentrações de 200 e 400 mg/Kg de peso corpóreo. Após 30 dias, os animais foram sacrificados e analisados os tecidos plasmático, hepático e cerebral. No ensaio de DPPH, o extrato demonstrou atividade antioxidante na ordem de 95% em sua maior concentração (1000µg/mL). Quanto ao experimento biológico, não houve diferença significativa no ganho de peso e na curva de crescimento entre os grupos tratados e o controle ($p > 0,05$). Também, não foram observadas alterações na avaliação da peroxidação lipídica no plasma e fígado. Contudo, houve redução de lipoperoxidação no tecido cerebral nos dois grupos tratados comparando-os ao controle ($p < 0,05$). Além do mais, neste mesmo tecido, os animais tratados com o extrato apresentaram maior quantidade de ácidos graxos poliinsaturados, destacando-se o ácido docosahexaenóico (DHA), em relação ao grupo controle. Estes resultados indicam que o extrato hidroalcolólico do bagaço do pedúnculo de caju contém antioxidantes naturais efetivos, responsáveis pelo seqüestro do radical DPPH in vitro, assim como contribui na redução da peroxidação lipídica e na preservação dos ácidos graxos poliinsaturados presentes no cérebro de ratos; demonstrando, portanto, a capacidade antioxidante do bagaço do pedúnculo de caju CCP-76.

PS-25-200

UTILIZAÇÃO DA ATIVIDADE DA ÁCIDO AMINOLEVULÍNICO DESIDRATASE ERITROCÍTICA COMO INDICADOR DE ESTADO ANTIOXIDANTE EM RESPOSTA À SUPLEMENTAÇÃO DE FERRO

FERNANDA KAMP; CARMEN MARINO DONANGELO

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** CAPES E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A ácido aminolevulínico desidratase (δ -ALAD), enzima que atua na síntese do heme, tem sua atividade dependente de grupos sulfidrilas (SH) reduzidos. O ferro (Fe) por ter atividade redox pode oxidar os SH da δ -ALAD resultando em sua inativação. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito da suplementação de ferro (Supl Fe) sobre a atividade da δ -ALAD eritrocítica em mulheres adultas jovens. O estudo consistiu em 8 semanas de Supl Fe (50mg Fe/ dia), do qual 18 voluntárias não anêmicas (22-31 anos) participaram. Em amostras de sangue, obtidas após jejum noturno, foram determinados: Hematócrito, hemoglobina (Hb), ferritina sérica, Fe sérico, percentual de saturação de transferrina (%Sat-Tf), como indicadores de estado nutricional de ferro; e, FRAP plasmático ("Ferric Reducing Ability of Plasma") e atividade da δ -ALAD em eritrócito, como indicadores de estado antioxidante. No momento basal foram observadas correlações positivas entre δ -ALAD e FRAP ($r = 0,56$; $p = 0,01$) e entre δ -ALAD e %Sat-Tf ($r = 0,56$; $p = 0,01$). Após 8 semanas de Supl Fe, os indicadores de estado nutricional de Fe, exceto Hb, aumentaram ($p < 0,05$) em relação ao basal. Entretanto, neste mesmo momento foi observada uma redução de 14% no FRAP plasmático ($p < 0,005$) e de 11% na atividade da δ -ALAD eritrocítica ($p < 0,05$). Estes resultados, além de demonstrarem que a Supl de Fe prejudica o estado antioxidante, sugerem que a atividade da δ -ALAD eritrocítica é dependente do estado antioxidante do organismo, sendo possivelmente prejudicada por uma maior quantidade de ferro livre e por uma menor quantidade de antioxidantes plasmáticos com ação redutora. Assim, nosso estudo sugere a possível utilização da atividade da δ -ALAD eritrocítica como indicador de estado antioxidante do organismo.

PS-25-201

AVALIAÇÃO BIOLÓGICA DA PROTEÍNA DO GÉRMEN COM PERICARPO DE MILHO

GRAZIELLE GEBRIM SANTOS; ALINE LUIZ MENDONÇA; MAIZA VIEIRA LEO CASTRO; MARIA SEBASTIANA SILVA; LUCIANA OLIVEIRA FROES; MARIA MARGARETH VELOSO NAVES

Instituição: Universidade Federal de Goiás**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O processamento industrial do milho pelo método de moagem a seco gera uma fração contendo gérmen com pericarpo, usada na produção de ração animal e na extração de óleo. O estudo teve por objetivo avaliar a qualidade proteica da fração do milho correspondente ao gérmen com pericarpo. O milho avaliado (comum, variedade comercial) foi pré-acondicionado a 16% de umidade, degerminado, e em seguida, moído. A avaliação biológica foi feita utilizando-se 24 ratos Wistar, machos, em fase de crescimento, com peso médio entre os grupos variando de 86g a 89g. Os animais foram distribuídos nos grupos pelo método de delineamento por blocos casualizados, contendo quatro tratamentos e seis repetições, e mantidos em condições ambientais controladas. Os ratos foram tratados com dietas formuladas segundo a AIN-93G, com 10% de proteína: caseína (padrão), caseína a 15% de lipídio (controle), gérmen a 15% de lipídio e aprótica. O experimento teve a duração de vinte e oito dias, precedidos de dois dias de adaptação às dietas. A avaliação biológica foi feita por meio dos índices NPR (*Net Protein Ratio*) e PER (*Protein Efficiency Ratio*). Na fração gérmen com pericarpo constatou-se altos teores de lipídios ($17,74 \pm 0,34$ g/100g) e de fibra alimentar total ($27,75 \pm 1,46$ g/100g); conteúdo considerável de proteína ($12,02 \pm 0,39$ g/100g), e elevado valor energético (331,0 kcal/100g). Os valores de NPR do gérmen ($3,08 \pm 0,14$) foram inferiores aos dos grupos padrão ($3,72 \pm 0,15$) e controle ($3,97 \pm 0,24$), sendo essas diferenças significativas ($P < 0,001$). Em relação ao PER, o gérmen apresentou valor de $3,15 \pm 0,23$, com PER relativo ao controle de 85%. Conclui-se que a fração do milho correspondente ao gérmen com pericarpo é fonte de proteína de boa qualidade. Além disso, essa fração é fonte de energia e é rica em fibra alimentar, podendo ser usada como matéria-prima com características nutricionais e funcionais de interesse para a indústria de alimentos.

PS-25-202

EFEITO NEUROPROTETOR DO EXTRATO DE VACCINIUM EM RATOS IDOSOS APÓS INJURIA INDUZIDA COM PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO

MARIA ROSANA RAMIREZ; LAURA GERACITANO; DANIELA MARTI BARROS; AMELIA TERESINHA HENRIQUES

Instituição: UFRGS**Ag.Financiadora:** CNPQ, FAPERGS, EMBRAPA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Os flavonoides são compostos fenólicos constituintes da parte não energética da dieta humana. Encontram-se nas bebidas como o vinho nos vegetais, e nas frutas como, por exemplo, o mirtilo (*Vaccinium ashei*). Tais compostos possuem uma série de propriedades farmacológicas que os fazem atuar sobre diversos sistemas biológicos, algumas dessas propriedades são a capacidade antiinflamatória e antioxidante. O objetivo deste trabalho foi testar o potencial efeito neuroprotetor do extrato de mirtilo utilizando o ensaio cometa de acordo com o método de Tice (2000), a genotoxicidade do teste é usado como indicador da eficácia dos suplementos antioxidantes. Durante o experimento ratos de 18 meses consumiram 3.6 mg kg⁻¹d (oral), de antocianinas. O extrato foi administrado por 6 meses antes do teste. Os resultados demonstram que o extrato de mirtilo significativamente reduz o dano de DNA induzido com H2O2 no córtex cerebral de ratos in vitro. Devido provavelmente a capacidade antioxidante dos polifenóis e corroboram estudos prévios que demonstraram que o mirtilo reduz o stress oxidativo relacionado com a idade.

PS-25-203

PERFIL E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES CULTIVARES DE *VACCINIUM ASHEI READE*

MARIA ROSANA RAMIREZ; ANA LUCIA ABOY; AMELIA TERESINHA HENRIQUES

Instituição: UFRGS**Ag.Financiadora:** CNPQ, FAPERGS, EMBRAPA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Ao igual que outras frutas o mirtilo (*Vaccinium sp.*) contém micronutrientes essenciais como o ácido fólico, os stilbenes, e os flavonoides. Os antocianos são uma classe de flavonóides abundante em frutos, que possuem propriedades anti-câncer, e antioxidante. Neste trabalho em diferentes cultivares de *Vaccinium ashei Reade* foram quantificadas as antocianinas (Farmacopéia Portuguesa 2002), os flavonoides, e os polifenoles totais (Farmacopéia brasileira 2003), e posteriormente analisada a capacidade antioxidante frente a 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl, (DPPH) de acordo com o método de Blois 1958. A capacidade antioxidante total dos cultivares varia entre 23% a 80% comparada com o Trolox /mg de antocianinas. Os resultados sugerem que o mirtilo é uma boa fonte de antioxidantes para nossa dieta que poderia ser utilizado para a prevenção dos processos degenerativos, vinculados com o estresse oxidativo.

PS-25-204

A SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO (CLA) COMBINADO COM EXERCÍCIO FÍSICO MODERADO NÃO REDUZIU O PESO DE RATOS WISTAR SAUDÁVEIS EM CRESCIMENTO

GRACE DOURADO; ANTÔNIO EDUARDO AQUINO JR; FERNANDA DUARTE; MARCELA SENE FIORESE; JONATO PRESTES; ANELISE CRISTINA PARRAS

Instituição: Universidade Federal de São Carlos**Ag.Financiadora:** LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E METABOLISMO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O ácido linoléico conjugado (CLA) é um grupo de isômeros geométricos e de posição do ácido linoléico com duplas ligações conjugadas [18:2(n-6)]. Estudos têm demonstrado que o CLA promove aumento na lipólise e na oxidação de ácidos graxos livres, altera a composição corporal com aumento da massa magra e redução da massa gorda. Contudo, há poucos estudos que combinam o treinamento físico e a suplementação com o CLA em modelos animais. O objetivo deste trabalho foi avaliar se a suplementação com ácido linoléico conjugado sintético e o exercício físico moderado de natação reduzem o peso de ratos Wistar saudáveis em crescimento. Os grupos foram divididos em: Sedentário (S), Treinados (T), Sedentário Suplementado (SS) e Treinado Suplementado (TS). Todos os grupos receberam dieta padrão Primor®. Os animais suplementados receberam, 2% do CLA sintético Probiótica® calculado a partir do consumo alimentar diário, por meio de entubação orogástrica (método de gavagem). Os animais treinados nadaram em tanques individuais durante 60 minutos, 3 vezes/semana, com sobrecarga de 3% da massa corporal atada a cauda. O controle do peso e da ingesta foram realizados diariamente. Não foram observadas diferenças significativas em relação ao peso inicial e final em gramas tanto no grupo treinado suplementado ($92,5 \pm 15,61/226,5 \pm 44,14$) quanto no grupo sedentário suplementado ($84,37 \pm 231,62 \pm 30,3$) quando comparado aos outros grupos, sedentário ($92,5 \pm 15,61/257,6 \pm 25,47$) e treinado ($95,1 \pm 8,98/255,8 \pm 14,7$) de acordo com análise de variância ANOVA, seguida de teste t-Student, com nível de significância de 5%. Os resultados encontrados estão de acordo com a literatura que aponta que a suplementação com CLA não altera o peso, mas sim a composição corporal de animais. Concluímos portanto, que suplementação com 2% do CLA combinado com treinamento físico durante 4 semanas não foi capaz de reduzir o peso de ratos Wistar saudáveis em crescimento.

PS-25-205

EFEITO DA FIBRA ALIMENTAR DO GRÃO DE AMARANTO (*AMARANTHUS CRUENTUS L.*) SOBRE O PERFIL LIPÍDICO PLASMÁTICO E HEPÁTICO EM RATOS

ANDREA GUERRA MATIAS; NÁGILA RAQUEL DAMASCENO; ROBSON CRUZ; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública-USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O amaranto é um pseudocereal, que apresenta relevante valor nutricional, e atividade hipolipemiante em ensaios animais. Os possíveis agentes sugeridos como responsáveis por esta atividade são as frações proteica, lipídica e fibra alimentar (FA). Objetivo: Avaliar o perfil lipídico plasmático e hepático modulado pela FA do grão de amaranto (FA) em ensaio animal com ratos. Métodos: O estudo foi realizado durante 28 dias com 36 ratos Wistar machos divididos em 3 grupos, denominados: Grupo basal (GB), Grupo controle colesterol (GC) e Grupo Amaranto (GA), sendo que a dieta do grupo GA apresentou 7% de fibra alimentar de amaranto e as demais 7% de celulose, e às dietas dos GC e GA foi acrescentado 0,5% de colesterol. As frações plasmáticas de colesterol total (CT) e HDL-C foram quantificadas através de kits enzimáticos comerciais e as frações LDL-C, VLDL-C e TG pela fórmula de Friedwald. O colesterol hepático (CH) após saponificação com éter de petróleo foi quantificado por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE). Para comparação de médias foram utilizados os testes de ANOVA e Tukey ($p < 0,05$). Resultados: Observou-se incremento médio de 15% de CT plasmático nos grupos suplementados com colesterol, todavia não foi observada diferença desta fração entre os grupos GC e GA. Não foi observada diferença nos valores de HDL-C entre o GA e GB com diminuição significativa para o grupo GC. Não foram observadas alterações na fração LDL-C. Quanto ao perfil hepático observou-se aumento de peso do órgão no GC, e diminuição do colesterol hepático do grupo GA (-18%) após o ajuste de peso do fígado. Conclusão: Os dados sugerem efeito protetor da FA do grão de amaranto, atuando beneficemente nos níveis de CH, e contribuindo para o aumento do HDL-C plasmático, sem alterar os níveis de colesterol total e LDL-C em ratos.

PS-25-206

EFEITO HIPOCOLESTEROLEMIZANTE E HEPATOPROTETOR DO FEIJÃO CAUPI (*VIGNA UNGUICULATA L. WALP*) E DE SUA PROTEÍNA ISOLADA EM HAMSTERS

KAROLINE MACÊDO G FROTA; ROBSON JOSÉ CRUZ; SIMONE MENDONÇA; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A soja apresenta ação hipocolesterolemizante e hepatoprotetora, efeitos ainda não relatados para o feijão caupi. Este trabalho verificou a influência do grão integral e da proteína isolada de feijão caupi no metabolismo lipídico de hamsters hipercolesterolemizados pela dieta. Por precipitação isoeletrica obteve-se um isolado com 92% de proteína. O feijão caupi integral (FC) e este isolado protéico (IP) foram utilizados como fonte protéica em dietas experimentais para hamsters que tiveram hipercolesterolemia induzida em 21 dias por dieta contendo 20% de caseína, 13,5% de gordura de coco e 0,1% de colesterol. Após este período, os animais ($n=30$) foram divididos em 3 grupos, recebendo cada grupo dieta com 20% de proteína (g/100g) oriunda da caseína (controle), do IP e do FC, por 28 dias. Foram avaliados, no plasma, teores de colesterol total, HDL-c, TG, e colesterol não-HDL. A avaliação histológica do fígado incluiu a análise semiquantitativa da presença de gordura micro e macro-vesical. Os resultados foram analisados (ANOVA e Tukey) utilizando o programa estatístico SPSS 10.0. As dietas FC e IP provocaram reduções significativas no colesterol total (49% e 20%, respectivamente) e no colesterol não-HDL (54% e 22%, respectivamente). Na análise histológica do fígado observou-se que o IP e FC proporcionaram efeito hepatoprotetor, pois o grupo que recebeu caseína apresentou esteatose difusa e intensa, enquanto os grupos com FC e IP apresentaram esteatose focal e até ausência de alteração. Conclui-se que o FC e o IP apresentam propriedades hipocolesterolemizantes, porém o FC é mais eficiente na redução de colesterol, talvez pelo sinergismo entre outros componentes presentes no grão integral (fibras, amido resistente, saponinas, fitoesteróis e proteínas). A proteína é o componente responsável pela grande parte (41%) do efeito hipocolesterolemizante do grão. O isolado protéico apresentou efeito hepatoprotetor semelhante ao feijão integral.

PS-25-207

DETERMINAÇÃO DE LACTULOSE/MANITOL POR CROMATOGRÁFIA GASOSA EM AMOSTRAS BIOLÓGICAS PARA VERIFICAÇÃO DA PERMEABILIDADE INTESTINAL

JACQUELINE NAKAU MENDONÇA; NILIAN CARLA SILVA SOUZA; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; PAULA GARCIA CHIARELLO; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: Curso Nutrição e Metabolismo FMRP - USP**Ag.Financiadora:** IC-FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A dosagem de lactulose e manitol por cromatografia gasosa pode ser usada na área de alimentos e nutrição para a verificação da permeabilidade intestinal alterada em situações patológicas. **OBJETIVO:** Determinação de lactulose/manitol por cromatografia gasosa para a avaliação da permeabilidade intestinal de ratos normais. **METODOLOGIA:** Foram realizadas análises de amostras biológicas (urina e fezes) coletadas de ratos Wistar, para a identificação e quantificação de manitol e lactulose, através de uma dose oral de 100 mg de manitol e 200 mg de lactulose, por gavagem. A urina foi coletada nos períodos de 5 horas e 24 horas após a administração da dose aguda, e as fezes foram coletadas apenas após 24 horas. **RESULTADOS:** A média urinária excretada de manitol foi de $4,9 \pm 1,9$ e de lactulose foi de $0,48 \pm 0,15$ na urina de 5 horas, e na de 24 horas não foi detectado manitol e apenas traços de lactulose ($0,006 \pm 0,003$ mg/mL). Com relação as amostras de fezes, não foram encontrados nem traços das substâncias. Os valores encontrados na urina de 5 horas representam 4,9% para o manitol e 0,5% para a lactulose em relação a dose administrada, e a razão entre lactulose e manitol (L/M) foi de 0,1. **CONCLUSÃO:** O valor da razão L/M encontrado está de acordo com dados da literatura, demonstrando uma permeabilidade intestinal normal, e a aplicabilidade desta metodologia para verificações de possíveis alterações.

PS-25-208

RESPOSTA GLICÊMICA DO YACON EM RATOS DIABÉTICOS

LUCIANA ABRÃO OLIVEIRA; JACOB FERNANDO FERREIRA; LUCIANA ALVES REZENDE; TELMA MARIA BRAGA COSTA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO - UNAERP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Diabetes Mellitus é uma doença crônica de alta prevalência na população, sendo a alimentação adequada de grande importância para o seu tratamento. O yacon trata-se de uma raiz utilizada na alimentação de diabéticos. Desta forma o objetivo é avaliar a resposta glicêmica da raiz em ratos diabéticos e não diabéticos. O estudo foi realizado com ratos machos e fêmeas Wistar (n=48). Foram divididos em grupo controles (não diabéticos) e grupo experimental (diabéticos), sendo 6 machos e 6 fêmeas em cada grupo. O grupo controle foi dividido em animais que receberam 1 mL de solução de yacon a 30% (GCY) e animais que receberam 1 mL de água (GCA). Para o grupo experimental um grupo recebeu 1 mL de solução de yacon (GEY) e outro grupo 1 mL de água (GEA) por gavagem. A análise da glicemia foi realizada em 4 momentos, glicemia basal (Pré), 24 e 48 horas após a administração da água e da solução de yacon e no 14º dia no final do experimento. Durante o estudo os animais foram avaliados quanto a sinais visíveis de toxicidade pelo corpo e morte. A ração e água foram fornecidas ad libitum. A indução do diabetes foi realizada pela droga Estreptozotocina. Foi aplicado teste Tukey, para avaliação das diferenças significativas ($p < 0,05$) entre os grupos e momentos do estudo. Os resultados de glicemia foram para os grupos GCY, GCA, GEY e GEA respectivamente em ambos os sexos: $80,06 \pm 10,52a$; $82,72 \pm 14,57a$; $419,75 \pm 149,97b$; $477,41 \pm 121,96c$ mg/dL, letras diferentes $p < 0,05$ e para machos e fêmeas separadamente para os grupos (GCY, GCA, GEY e GEA) respectivamente: machos $75,70 \pm 10,44a$; $78,37 \pm 10,46a$; $375,00 \pm 161,42b$; $480,70 \pm 114,68c$ mg/dL e fêmeas $84,60 \pm 8,67a$; $87,08 \pm 16,87a$; $464,50 \pm 125,40b$; $474,12 \pm 131,24b$ mg/dL letras diferentes $p < 0,05$. Não foram encontradas diferenças significativas para a glicemia nos diferentes momentos. Não houve alterações que indicassem toxicidade. Portanto a solução de yacon teve efeito hipoglicemiante somente quando avaliado ambos os sexos (GEY) e para os machos quando avaliados separadamente.

PS-25-209

GRÃO DE AMARANTO (*AMARANTHUS CAUDATUS L.*) AGE BENEFICAMENTE SOBRE PARÂMETROS FEMENTATIVOS COLÔNICOS IN VIVO

ANDREA GUERRA MATIAS; NÁGILA RAQUEL MACEDO DAMASCENO; ROBSON CRUZ; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública-USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O amaranto é um pseudocereal andino que apresenta relevante valor nutricional, e recentemente foi adaptado ao clima e solo brasileiros através da variedade BRS-Alegria. Objetivo: Avaliar parâmetros fermentativos promovidos pela Fibra Alimentar (FA) do grão de amaranto em ensaio biológico com ratos. Métodos: O estudo foi realizado durante 28 dias com 24 ratos Wistar machos divididos em 2 grupos, denominados: Grupo controle colesterol (GC) e Grupo Amaranto (GA), cujas dietas apresentaram respectivamente 7% de celulose e 7% de FA do grão de amaranto. Após o sacrifício foram quantificados o pH e pesos do ceco com e sem conteúdo. O conteúdo do ceco foi conservado a -20°C, e submetido a extração aquosa em meio ácido, para posterior quantificação dos ácidos graxos de cadeia curta (AGCC), através de Cromatografia Gasosa. Para comparação de médias foram utilizados os testes de T-Student e Tukey ($p < 0,05$). Resultados: Observou-se que o GA em relação ao GC apresentou respectivamente: aumento da massa fecal úmida excretada (15,3g e 12,6); aumento do peso do ceco com conteúdo (4,41g e 3,39g); aumento do peso do órgão (1,47g e 0,93g), diminuição do pH cecal (6,13 e 6,72); aumento dos AGCC no ceco (221,0 $\mu\text{mol/ceco}$ e 129,4 $\mu\text{mol/ceco}$), em especial o incremento de ácido propiônico (61,5 $\mu\text{mol/ceco}$ e 34,1 $\mu\text{mol/ceco}$), e ácido butírico (93,3 $\mu\text{mol/ceco}$ e 54,3 $\mu\text{mol/ceco}$). Conclusão: Os dados sugerem que a FA do grão de amaranto atua benéficamente na promoção de uma flora e mucosa intestinal saudável através da diminuição do pH cecal pela produção de AGCC, com destaque para a produção dos ácidos propiônico e butírico, uma vez que o primeiro é referido na literatura como possível modulador na regulação da inibição da enzima HMG-Coa redutase (foi observada proteção hepática promovida pelo amaranto, dados não divulgados), e o ácido butírico que representa o principal substrato energético dos colonócitos contribuindo para uma mucosa mais resistente a patógenos e carcinógenos.

PS-26-195

METABOLISMO DO LICOPENO NO MODELO DE CÉLULAS ESTRELADAS HEPÁTICAS

ANDERSON JUNGER TEODORO; DANIEL MOREIRA; RENATA BRUM MARTUCCI; RADOVAN BROJEVIC

Instituição: UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Os carotenóides são um grupo de pigmentos comuns na natureza, sendo o metabolismo de carotenóides, principalmente os que não possuem atividade pró-vitamina A, alvo de diversos estudos, enfocando em seus efeitos benéficos na saúde. Os carotenóides têm o fígado como um dos principais sítio de acúmulo, sendo até 90% destes estocado nas células estreladas hepáticas. O licopeno é um carotenóide com diversos efeitos protetores, no entanto, pouco se conhece sobre o metabolismo do licopeno e sua distribuição nos tecidos. O objetivo do trabalho foi caracterizar o metabolismo do licopeno, o perfil de captação e acúmulo nas células estreladas hepáticas. Células GRX foram cultivadas em presença de DMEM, suplementado com 5% de soro fetal bovino, sob atmosfera com 5% de CO₂ a 37°C e incubadas com concentrações diferentes de licopeno (1,3 e 5^oM). A formação de gotas lipídicas foi confirmada pela coloração de Oil Red O. A capacidade de absorção e acúmulo foi monitorada, separando o licopeno dissolvido nas membranas celulares e do citosol daqueles que poderão ser acumuladas em gotas lipídicas, através de fracionamento celular. Foram também realizados estudos quanto à cinética de captação e liberação destas células e viabilidade celular. A análise do licopeno no extrato celular foi realizada utilizando cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) e detector de feixe de diodos. Com a suplementação do meio de cultura com concentrações variadas de licopeno, as células acumulam gotas lipídicas, que são visíveis em microscópio de contraste de fase em torno do quinto ao sétimo dia de indução. Essa reversão do fenótipo “ativado” para o “quiescente” pela a ação do licopeno, sugere, o possível efeito protetor do licopeno sobre o parênquima hepático. A análise de CLAE revelou que o valor médio de licopeno no extrato celular foi de $40,66 \pm 13,66$ ng/ g de proteína, com percentual médio de 40,35% de isômeros (9-cis e 13-cis), sendo estes com alta atividade biológica. O licopeno todo-trans foi identificado em todos os compartimentos mas a fração membranar foi a que obteve maior percentual (em torno de 60%). A fração citossólica apresentou um importante conteúdo, indicando uma possível saturação do processo de captação do licopeno. Dessa maneira, as células estreladas hepáticas parecem influenciar no metabolismo do carotenóides, com acúmulo e isomerização do licopeno.

PS-26-196

PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS PLASMÁTICO E HEPÁTICO EM RATOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA

IZABEL ARRUDA LEME; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; JULIO SERGIO MARCHINI; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Sabe-se a maior parte dos lipídios circulantes encontram-se como triglicerídeos e ácidos graxos livres e que são reflexo da composição lipídica da dieta. São poucas as pesquisas sobre o perfil plasmático e hepático de ácidos graxos em modelos animais com esteatose não alcoólica, induzida por dieta. Portanto, o presente trabalho tem como objetivo avaliar o reflexo da dieta sobre perfil de ácidos graxos em ratos após oferta de dietas hiperlipídica. Foram utilizados oito animais em cada grupo, os quais receberam dieta hiperlipídica (grupo HL), com 20,5% CHO e 50% de LIP, e dieta padrão (grupo controle), com 63,5% CHO, e 7% de LIP. A proporção lipídica das dietas era de 15% de óleo vegetal e 35% de gordura animal. As proporções de proteína, fibras, vitaminas e minerais em ambas as dietas foram, respectivamente, 20%, 5%, 1% e 3,5%. Após 28 dias os animais foram sacrificados. O sangue de cada animal foi imediatamente centrifugado e o soro armazenado a -20°C, assim como o fígado de cada animal. Para quantificação de gordura total foi realizada extração lipídica pelo método de Bligh dyer. Após extração foi realizada derivação da gordura a ésteres de ácido graxos para posterior análise dos mesmos. As dosagens foram realizadas por cromatografia gasosa acoplada ao espectrômetro de massa. Foi utilizado ácido tricossanoico como padrão interno e padrão FAME (fatty acids methyl ester) da Supelco para identificação dos AG. A gordura hepática no grupo HL ($44,1 \pm 9,4$ mg/g de tecido) foi estatisticamente maior que a do controle ($28,8 \pm 10,3$ mg/g). Na análise de ácidos graxos hepático foi verificada a presença predominante dos ácidos esteárico (C18:0), octadecenoico (C18:1) e linoléico (C18:2). Concluiu-se que a dieta afeta não apenas o perfil de ácido graxos circulante, mas também o perfil de ácidos graxos livres hepático.

PS-26-197

A SUPLEMENTAÇÃO COM CREATINA DIMINUI OS NÍVEIS DE HOMOCISTEÍNA E PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA EM RATOS

RAFAEL DEMINICE; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; LÍVIA MARIA CORDEIRO SIMÕES-AMBROSIO; HELIO VANNUCCHI; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: Nutrição e Metabolismo, Faculdade de Medicina de R**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A hiper-homocisteinemia está diretamente ligada à formação de espécies reativas de oxigênio. Estudos têm mostrado que a suplementação de creatina (Cr) pode diminuir os níveis de homocisteína (Hcy) pela inibição da síntese endógena de Cr. O presente estudo investigou os efeitos da suplementação de Cr sobre os níveis de Hcy e seu possível papel protetor contra a peroxidação lipídica. Quarenta e dois ratos da linhagem Wistar foram divididos em 4 grupos: grupo controle (C); grupo sobrecarga de creatina (SCr = 5mg/kg creatina monohidratada por gavagem/5 dias); grupo creatina na dieta (CrD = 2% creatina monohidratada na dieta/28 dias) e grupo creatina na dieta mais sobrecarga (CrD+S = 5mg/kg creatina monohidratada gavagem/5 dias + 2% na dieta /22 dias). Após 28 dias os animais foram sacrificados, coletados plasma e urina para determinação de Hcy, TBARs como biomarcador de peroxidação lipídica, glutatona reduzida (GSH), metionina (Met), vitaminas B12 e folato (Fol) plasmáticos, bem como creatinina urinária (Crn). A Hcy plasmática foi significativamente menor nos grupos Cr ($7,5 \pm 1,2$ umol/L) e SCr+D ($7,3 \pm 1,7$ umol/L) em relação ao controle ($12,4 \pm 2,2$ umol/L). O mesmo foi encontrado em relação ao TBARs (C = $10 \pm 3,4$; Scr = $5,4 \pm 1,3$; Cr = $4,9 \pm 0,7$ e SCr+D = $2,4 \pm 1,1$ umol TBARs/L). Além disso, correlações ($p < 0,05$) foram encontradas da Hcy com TBARs ($r = 0,60$), Fol ($r = 0,59$) e Crn ($r = 0,38$), e da TBARs com Crn ($r = 0,73$) e GSH ($r = 0,49$). Pode-se concluir que a suplementação de Cr é capaz de diminuir os níveis plasmáticos de Hcy através da modulação do balanço de metilação, além de exercer papel protetor contra peroxidação lipídica.

PS-26-198

EFEITOS DO BETA-CAROTENO E DA FUMAÇA DE CIGARRO SOBRE O SISTEMA GLUTATIONA EM DIFERENTES ÓRGÃOS

ROSANGELA NOVO; ETHEL LOURENZI B. NOVELLI; CRISTIANA MARIA MURBACHI FREIRE; LEONARDO ANTONIO MAMEDE ZORNOFF; SERGIO ALBERTO RUPP PAIVA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - Unesp**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A fumaça do cigarro contém altas quantidades de radicais livres e oxidantes, constituindo um dos principais causadores de estresse oxidativo em vários sistemas biológicos. Por outro lado, são conhecidas as propriedades antioxidantes do beta-caroteno (BC). **Objetivo:** analisar os efeitos da exposição à fumaça de cigarro (EFC) e do BC sobre o sistema glutatona no fígado e no coração de ratos. **Métodos:** Ratos Wistar ($n=20$) foram alocados em 4 grupos: C (controle, $n=5$), BC (beta-caroteno: 500mg/kg de dieta, $n=5$), EFC (exposição à fumaça de 40 cigarros/dia, $n=5$) e BC/EFC (BC e EFC, $n=5$). Após 4 semanas de tratamento, os animais foram mortos, o fígado e coração congelados e utilizados para dosagens de glutatona reduzida (GSH), glutatona oxidada (GSSG) e hidroperóxidos de lipídeos (HP). **Análise estatística:** ANOVA dois fatores. **Resultados:** Fígado: Os níveis de HP foram maiores nos grupos EFC ($5,1 \pm 0,1$ nmol/mg tecido) em relação aos grupos não EFC ($4,3 \pm 0,1$ nmol/mg tecido) ($P=0,03$) e menores nos suplementados com BC ($4,4 \pm 0,1$ nmol/mg tecido) em relação aos não suplementados ($5,1 \pm 0,1$ nmol/mg tecido) ($P=0,04$). A relação GSH/GSSG foi maior nos ratos do grupo BC em relação aos C (C: $42,6 \pm 3,7$ nmol/mg tecido; BC: $57,4 \pm 3,7$ nmol/mg tecido) ($P=0,012$). Os níveis de GSH e GSSG não apresentaram diferença estatística. **Coração:** Os valores de GSH, GSSG e HP não apresentaram diferença estatística. A relação GSH/GSSG foi menor no grupo BC/EFC em relação ao grupo BC (BC: $121,8 \pm 2,1$ nmol/mg tecido; BC/EFC: $109,0 \pm 2,1$ nmol/mg tecido) ($P < 0,001$) e em relação ao grupo EFC (EFC: $117,4 \pm 2,1$ nmol/mg tecido; BC/EFC: $109,0 \pm 2,1$ nmol/mg tecido) ($P=0,012$). **Conclusão:** No fígado, o BC apresenta efeito antioxidante, enquanto no coração teve efeito pró-oxidante. **Auxílio financeiro:** FAPESP

PS-26-199

ESTUDO COMPARATIVO DAS CONCENTRAÇÕES DE ZINCO ERITROCITÁRIO ENTRE PORTADORES E NÃO PORTADORES DE CATARATA SENIL

NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; FÁBIO SOARES MARTINS; JULIANA PAZ MATIAS; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO; CECÍLIA MARIA R. GONÇALVES DE CARVALHO; BÁRBARA VERÔNICA SOUSA CARDOSO; VIVIANNE DE SOUSA ROCHA; ARTEMIZIA FRANCISCA DE SOUSA

Instituição: Universidade Federal do Piauí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O crescimento significativo do envelhecimento populacional nos países é acompanhado do elevado número de doenças relacionadas com a idade, uma das mais frequentes e incapacitante é a catarata senil. O objetivo do estudo foi de determinar a concentração de zinco eritrocitário em portadores e não portadores de catarata senil. Participaram do estudo, pacientes idosos (n=59), de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 60 anos, portadores e não portadores de catarata, com indicação cirúrgica. As amostras sanguíneas (12ml) foram coletadas com pacientes em jejum, em tubos desmineralizados, contendo citrato de sódio. Para a determinação do zinco eritrocitário utilizou-se o espectrofotômetro de absorção atômica de chama, adotando-se como valor de referência para a deficiência de zinco a concentração menor que 42,2 µgZn/gHb (Gibson,1990). Os dados foram processados e analisados no programa microsoft Excel. Os participantes deste estudo apresentaram média de idade de 67,3 anos. A ocorrência de catarata senil foi identificada em mais da metade da população pesquisada (64,4%). A média da concentração de Zn eritrocitário foi de 44,33 ± 9,15 µgZn/gHb, não apresentando diferença significativa entre os grupos estudados - 46,07 µgZn/gHb nos portadores de catarata e 46,60 µgZn/gHb nos não-portadores (p>0,05), estando acima do valor que caracteriza a deficiência do mineral. No entanto, foi observada uma maior prevalência de deficiência de Zn nos portadores (36,67%) em relação aos não-portadores (20,0%), porém, sem significância estatística. A concentração de Zn eritrocitário não mostrou relação com a ocorrência de catarata senil, no grupo pesquisado.

PS-26-200

INCORPORAÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS E SEUS EFEITOS EM DIFERENTES FASES DO CRESCIMENTO DE RATOS

NILMA MARIA VARGAS LESSA; NEUZA MARIA BRUNORO COSTA; CÉPHORA MARIA SABARENSE; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELÚZIO; SÉRGIO LUIZ PINTO DA MATTA; VÂNIA MAYUMI NAKAJIMA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa/ Unileste/MG**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Estudos demonstram prováveis mecanismos com que os isômeros *trans* alteram o metabolismo de ácidos graxos essenciais e a competição por enzimas específicas ao metabolismo. Por isso, conhecendo-se o papel dos ácidos graxos essenciais para o crescimento e desenvolvimento do feto e criança, a determinação dos efeitos da incorporação desses isômeros em órgãos alvos como fígado, tecido adiposo e soro, e seu metabolismo em fases iniciais da vida, fornecerá bases para a definição de intervenções dietéticas. O objetivo desse estudo foi avaliar os efeitos dos ácidos graxos *trans* sobre a glicemia de jejum, perfil de lipídios do sangue de ratos, em diferentes fases da vida e sua incorporação no tecido adiposo e hepático. Foram avaliados 60 ratos machos Wistar em três fases de vida; 20 ao nascer, 20 no desmame e 20 no crescimento. Em cada fase os ratos foram divididos em 2 grupos: 10 no grupo controle receberam a dieta AIN G 93 e 10 no grupo *trans* receberam a dieta AIN G 93 modificada com 5% do valor calórico total na forma de ácidos graxos *trans*. Foram realizadas determinações de lipoproteínas plasmáticas e glicemia de jejum (por métodos enzimáticos), perfil de ácidos graxos do soro, tecido adiposo e fígado (por metilação direta e identificação por cromatografia gasosa) e análise histológica do fígado, seguida de determinação da proporção volumétrica. Obteve-se como resultado um aumento da glicemia de jejum em ratos adultos jovens e alterações histológicas no fígado de ratos recém-nascidos e desmamados, bem como alteração no índice hepato-sômático. Não houve diferença significativa nas lipoproteínas dos grupos avaliados. Conclui-se que os ácidos graxos *trans* incorporaram nos tecidos, afetando o perfil de ácidos graxos totais, sem afetar o perfil de ácidos graxos essenciais. Entretanto, eles foram capazes de alterar a glicemia de jejum em ratos adultos jovens levando a um acúmulo de gordura no fígado de ratos recém-nascidos e desmamados.

PS-26-201

DESENVOLVIMENTO DE SNACKS À BASE DE FÉCULA DE MANDIOCA E FIBRA DE LARANJA E COMPARAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICAS COM PRODUTOS COMERCIAIS DE MILHO E TRIGO

LUCIANA BRONZI SOUZA; MAGALI LEONEL

Instituição: CERAT/ UNESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A elaboração de produtos expandidos por meio de processo de extrusão tem crescido notavelmente nos últimos anos. Tal processo gera uma série de produtos estruturados prontos para consumo e também ingredientes com largo emprego na indústria de alimentos. Entre estes produtos encontram-se os salgadinhos, que são obtidos a partir de milho ou trigo e que apresentam textura altamente apreciada. Tendo em vista a expansão do consumo de produtos expandidos, o presente trabalho teve por objetivo comparar características como volume específico (VE), Índice de Solubilidade em Água (ISA), Índice de Absorção em Água (IAA) e cor (L^* , a^* , b^*) de salgadinhos tradicionais (milho e trigo) com produtos desenvolvidos a base de fécula de mandioca, contendo 10% de fibra proveniente de polpa cítrica. Foram analisados salgadinhos tradicionais (ST) e os desenvolvidos a base de fécula de mandioca e polpa cítrica (SD), nas melhores condições de um delineamento central composto rotacional, com 15 tratamentos. Como resultados, obtivemos que o VE dos ST variou entre 1,67 a 7,15 ml/g enquanto o SD de 1,71 a 8,54 ml/g, o IAA variou de 6,63 a 8,93 g/g gel para os ST e seu ISA de 30,9% a 47,84%, nos SD o IAA variou de 4,8 a 12,03 g/g gel e o ISA de 44,03 a 68,45%. A luminosidade variou de 70,05 a 77,29, o croma a^* de 1,38 a 5,80 e o croma b^* de 16,52 a 27,10 nos SD, já nos ST a luminosidade de 72,77 a 80,29, o croma a^* de 4,58 a 12,16 e o croma b^* de 34,93 a 54,71. Com base nos resultados, podemos observar que os valores encontrados para os SD estão semelhantes aos dos ST, que são amplamente consumidos, o que nos permite concluir que é possível uma opção mais saudável, com maior quantidade de fibras, desenvolvida a partir de matérias-primas ainda pouco exploradas.

PS-26-202

ZINC AND COPPER BIOAVAILABILITY IN BLACK BEAN (P. VULGARIS) AND SOYBEAN (GLYCINE MAX) NEW CULTIVARS OBTAINED BY CLASSICAL METHOD

NORKA BEATRIZ BARRUETO; JAIME AMAYA FARFÁN; ALAOR APARECIDO ALMEIDA

Instituição: Universidade Estadual de Campinas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Black beans and soybean are an important source of dietary protein, carbohydrates, vitamins, antioxidants and mineral, with great potential for human nutrition. The nutritive utilization of black beans and soybean can be negatively affected by their content of antinutritional factors such phytic acid, which interferes with the digestive utilization of zinc and copper as showed in many “in vitro” studies. The aim of this work was evaluate the Zn and Cu bioavailability from black beans and soybean new cultivars developed by EMBRAPA environmental program, using biological indices as apparent digestibility coefficient (ADC%), mineral balance (mg/day/rat) and rate of retention/absorption (%R/A) in 21-day old Wistar rats, fed with the cooked legumes, as the only source of food during 14 days. All mineral determinations were carried out by atomic absorption spectrometry and phytic acid was determined by method of Latta and Esking (1980). The assays showed a good mineral profile (mg/100g) of Zn and Cu in both cultivars, namely: 2,7-0,7 for black beans (cv BRS Valente) and 5,0-1,06 for soybean (cv Conquista) varieties. The concentration (mg/g) of phytic acid was 6,5 for soybean and 3,9 for black beans. Zinc intake and absorption were high for black beans 4,6-4,3mg and low for soybean 1,4-1,2mg and control group 1,7-1,5mg. Soybean and control group have also similar zinc balance (1-1,5mg), ACD (88,1-86,6%) and R/A (1,0-1,7%). For black beans all index were high: balance (4,1mg), ACD (92%) and R/A (4,4%). On another hand, copper intake was high for soybean group (0,95mg) and black beans (0,51mg) and very low for control group (0,05mg). But, copper absorption was equal to soybean and control group (0,2mg) and low for black beans group (0,1mg). Copper balance was negative for black beans and control group, but in soybean group was positive(0,05mg). R/A was low for soybean group (49,2%) and black beans (139,8%) comparably with control group (302,4%). It can be concluded that phytic acid did not interfere on zinc bioavailability but with copper bioavailability from these legumes.

PS-26-203

EFEITOS DA INGESTÃO DA RAIZ YACON (SANCHIFOLIUS SMALLANTUS POEPP & ENDL), NAS TAXAS DE COLESTEROL TOTAL E TRIGLICERÍDEOS EM RATOS ADULTOS

JUSSARA GAZZOLA; VERA LÚCIA TRAMONTE; GERSON LUIS FACCIN

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Embora a raiz de yacon seja utilizada há milhares de anos pelos povos incas, suas propriedades funcionais mais importantes foram conhecidas a partir da década de 1980. Essa raiz chamada de batata yacon, não é rica em amido como os tubérculos, ela contém frutooligosacarídeos (FOS), prébióticos que estimulam seletivamente o crescimento de bifidobactérias na microbiota do cólon, promovendo efeitos benéficos à saúde humana. Neste trabalho, avaliamos os efeitos da ingestão da raiz yacon no consumo alimentar, na variação de peso e nas taxas de colesterol total e de triglicerídeos de ratos adultos. *Rattus norvegicus albinus*, Wistar, (n=22) machos, de aproximadamente $165g \pm 0,7$ de peso, foram alojados em gaiolas metabólicas, ciclo claro/escuro (12/12 horas), ração e água ad libitum, temperatura ($22 \pm 2^\circ C$) por 30 dias. Dietas: G1 (n=11) ração comercial (controle); G2 (n=11) ração comercial + 20g de batata/dia (teste). Essa quantidade (20g) já foi padronizada em nosso laboratório, em estudo prévio. O consumo de ração e de batata foi monitorado diariamente, o peso dos animais aferido três vezes por semana e as taxas de colesterol total e triglicerídeos avaliadas no início e final do experimento. Para a análise dos dados empregou-se tratamento estatístico de Newman-Keuls, sendo que valores de $p < 0,05$, foram considerados significantes. O consumo médio de ração/dia do G1 foi de $27,06g \pm 3,56$ e do G2 de $24,79g \pm 2,01$ ração/dia + $16,72g \pm 2,27$ de batata/dia. Houve diferença significativa no consumo de ração entre os grupos de animais. A média de variação de peso inicial e final dos animais foi de: G1 ($164,4g \pm 13,3$) ($279g \pm 33,1$) e G2 ($165,4g \pm 15,5$) ($277,4g \pm 23,3$), não havendo diferença significativa entre os grupos. As taxas médias de colesterol total inicial e final dos grupos G1 ($51,83 \pm 10,6mg/dL$) ($151,93 \pm 23,63mg/dL$) e G2 ($50,83 \pm 10,97mg/dL$) ($127,0 \pm 28,07mg/dL$) e as taxas médias de triglicerídeos inicial e final dos grupos G1 ($144,89 \pm 33,88mg/dL$) ($160,83 \pm 38,37mg/dL$) e G2 ($141,87 \pm 23,46mg/dL$) ($121,45 \pm 29,64mg/dL$), respectivamente, apresentando diferença estatística significativa. Nas condições experimentais do presente estudo, o mesmo sugere a propriedade funcional da batata yacon na redução de colesterol e de triglicerídeos de ratos adultos.

PS-26-204

O ESTRESSE OXIDATIVO PARTICIPA DA REMODELAÇÃO CARDÍACA INDUZIDA PELA INGESTÃO DE DIETA POBRE EM VITAMINA A

PAULA SCHMIDT AZEVEDO; MARCOS FERREIRA MINICUCCI; DANIELLA REZENDE DUARTE; LEONARDO A M ZORNOFF; LUIZ S MATSUBARA; BEATRIZ B MATSUBARA; ALVARO O CAMPANA; ROSANGELA NOVO; FABIO RF SEIVA; ETHEL NOVELLI; GIOVANNA X EBAID; SERGIO A R PAIVA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - Unesp**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O papel da restrição dietética de vitamina A sobre a remodelação cardíaca em adultos permanece por ser determinado. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi investigar se a ingestão de dieta pobre em vitamina A causa remodelação cardíaca no modelo do rato. Adicionalmente, avaliamos o papel do estresse oxidativo nesse processo. **Material e métodos:** foram constituídos dois grupos: 1) Controle (C), formado por 10 animais alimentados por dieta padrão e cujas mães receberam dieta padrão durante a gestação e lactação; 2) Restrito (R), formado por 10 animais que receberam dieta com 0,18RE/g após o desmame e cujas mães receberam dieta isenta de vitamina A durante a gestação e lactação. Após atingirem 220g, os animais foram submetidos ao ecocardiograma e a dosagens bioquímicas (dosagem do retinol hepático, substâncias antioxidantes totais (SAT), concentração de hidroperóxido de lipídio (HP) e atividade enzimática antioxidante). Os valores são apresentados em média e desvio padrão ou mediana e intervalo interquartil. Os grupos foram comparados pelo teste t de Student ou Mann-Whitney, com nível de significância de 5%. **Resultados:** O peso dos animais não foi diferente entre os grupos (C= $216 \pm 9g$; R= $217 \pm 13g$; $p=0,739$). Os animais R apresentaram maiores diâmetros diastólicos (C= $5,8 \pm 0,4mm$; R= $6,2 \pm 0,3mm$; $p=0,042$) e sistólicos (C= $1,9 \pm 0,5mm$; R= $2,4 \pm 0,3mm$; $p=0,008$) do ventrículo esquerdo. A fração de ejeção (C= $0,96 \pm 0,03$; R= $0,93 \pm 0,02$; $p=0,049$) e a porcentagem de encurtamento (C= $66,2 \pm 7,5\%$; R= $60,2 \pm 4,7\%$; $p=0,019$) foram maiores nos animais controle. Os níveis de retinol hepáticos foram menores no grupo R (C= $1007 \pm 248mmol/kg$; R= $125 \pm 50mmol/kg$; $p < 0,001$). Os valores de HP (C= $164nmol/g$ (160-169); R= $211nmol/g$ (189-245); $p=0,03$) e HP/SAT (C= $4,4nmol/g$ (4,3-4,6); R= $6,7nmol/g$ (5,6-8,8); $p=0,03$) foram maiores no grupo R. Os valores de glutatona peroxidase, superóxido dismutase e catalase foram semelhantes entre os grupos. **Conclusão:** A ingestão de dieta pobre em vitamina A induziu remodelação cardíaca, acompanhada de disfunção ventricular. Esse fenômeno, pelo menos em parte, pode ser explicado pelo aumento do estresse oxidativo.

PS-26-205

REGULAÇÃO DE AMINOÁCIDOS SULFURADOS POR DIETA DEFICIENTE DE PROTEÍNA E SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA EM RATOS

RAFAEL DEMINICE; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; HELIO VANNUCCHI; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: Nutrição e Metabolismo, FMRP - USP**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O balanço de metilação é importante para síntese de micro e macromoléculas. A metionina é o maior doador de grupos metila e diversos aminoácidos sulfurados e não sulfurados regulam o seu metabolismo na dieta deficiente de proteína. Objetivou-se nesse estudo verificar os efeitos de uma dieta deficiente de proteína e da suplementação de creatina (Cr) sobre o metabolismo dos aminoácidos sulfurados homocisteína (Hcy), metionina (Met), Cistationina (Cyst) e glutatona reduzida (GSH) e não sulfurados serina (Ser), glycina (Gly) e sarcosina (Sar). Foram divididos 25 ratos Wistar em 3 grupos: Controle (C); Deficiente de proteína (DP = 8% de proteína na dieta na forma de caseína) e; DP com suplementação de creatina (DPCr = 8% de proteína na dieta na forma de caseína e 5mg/kg creatina monohidratada por gavagem/5 dias). Após 28 dias, foram determinados no plasma os aminoácidos sulfurados Hcy, Met, Cyst e os não sulfurados Ser, Gly e Sar, além de GSH. Foram encontradas significativas reduções ($p < 0,05$) na Hcy (umol/L) para os grupos DP ($8,1 \pm 3,8$) e DPCr ($5,1 \pm 1$) com relação ao C ($12,4 \pm 2,2$). O mesmo foi encontrado para Met apenas para o grupo DP (C = $59,9 \pm 5,9$; DP = $38 \pm 10,9$ e DPCr = $45,4 \pm 19,6$, umol/L). O GSH também foi significativamente menor para os grupos DP ($17,4 \pm 4,3$) e DPCr ($21,8 \pm 2,7$) com relação ao C (44 ± 10). Com relação aos aminoácidos não sulfurados, houve aumento significativo dos grupos DP e DPCr com relação ao C para Ser (C = $410,9 \pm 86,4$; DP = $681,8 \pm 86,5$ e DPCr = $617,4 \pm 128,2$, umol/L) e Sar (C = $2,43 \pm 0,5$; DP = $23,4 \pm 2,5$ e DPCr = $20,8 \pm 7,8$, umol/L). Além disso, correlações ($p < 0,05$) foram encontradas da Hcy com GSH (0,70), Ser (-0,58) e Sar (-0,67), e do GSH com Ser (-0,76) e Sar (-0,78). Assim, pode-se concluir que a deficiência de proteína e a suplementação de Cr alteram o metabolismo dos aminoácidos sulfurados e tais aminoácidos, juntamente com os aminoácidos não sulfurados Ser e Sar devem ser regulados para manter os níveis de metionina e o balanço de metilação.

PS-26-206

A TRIBUTIRINA NÃO APRESENTA EFEITO QUIMIOPREVENTIVO NA FASE DE PÓS-INICIAÇÃO DA CARCINOGENESE DE CÔLON

GIULIANNA PAOLA CRUZETTA; RENATO HEIDOR; ALESSANDRA VIEIRA; ALINE DE CONTI; CARLOS EDUARDO ANDRADE CHAGAS; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: FCF - USP**Ag.Financiadora:** FAPESP, CNPQ E CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O câncer de cólon ocupa a 4ª posição em incidência no Brasil. Sabe-se que modificações nos hábitos alimentares podem interferir positivamente na prevenção da carcinogênese. Alguns compostos bioativos presentes nos alimentos, dentre eles o ácido butírico, podem atuar como quimiopreventivos ao modular a acetilação de histonas, evento epigenético que pode estar modificado no processo neoplásico. Estudos anteriores do nosso grupo mostraram que a tributirina, pró-fármaco do ácido butírico, exerce ação quimiopreventiva quando administrada continuamente durante as fases de iniciação e pós-iniciação da carcinogênese de cólon em ratos. Assim, ratos Wistar machos foram tratados com tributirina (200 mg/100g de peso corporal/dia) durante 5 semanas, visando avaliar a atuação desta substância na fase de pós-iniciação da carcinogênese de cólon induzida por 1,2 dimetilhidrazina. Maltodextrina (300 mg/100g de peso corporal/dia) foi utilizada para controle calórico (grupo controle). Como marcador de atividade quimiopreventiva analisou-se microscopicamente a presença de focos de criptas aberrantes (FCA), sua multiplicidade e localização em cólons corados com azul de metileno a 0,02%. O grupo tratado com tributirina quando comparado ao grupo controle, não apresentou diferença significativa no número de FCA/cm², nem na multiplicidade destes focos, no cólon inteiro, bem como, nas porções distal e proximal separadamente ($p > 0,05$). A análise deste biomarcador sugere que a tributirina não apresenta atividade quimiopreventiva quando administrada por 5 semanas na fase de pós-iniciação da carcinogênese de cólon.

PS-26-207

EFEITO TRÓFICO DE CARBOIDRATOS NÃO-DISPONÍVEIS DE BANANA VERDE SOBRE INTESTINO GROSSO DE RATOS ADULTOS

MILANA CARA TANASOV DAN; GISELLI HELENA LIMA CARDENETTE; ELIZABETE WENZEL MENEZES; FRANCO MARIA LAJOLO

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Os carboidratos têm sido relacionados ao controle de doenças crônicas não-transmissíveis, porém sua velocidade de absorção é determinante para este controle. Por isto, vem crescendo o interesse pelo aproveitamento biológico dos carboidratos (amido e fibra alimentar) e seus efeitos sobre o intestino grosso. Objetivo: Avaliar o efeito trófico decorrente da fermentação de carboidratos não-disponíveis de banana verde no intestino grosso de ratos adultos. Metodologia: Foi realizado estudo de média duração (28 dias) com ratos Wistar, divididos em: grupo controle (G-C), que recebeu ração controle (AIN- 93G); grupo MBV (G-MBV), que recebeu ração controle com amido de milho substituído por massa de banana verde (banana nanicao verde, cozida com casca, descascada manualmente, triturada e seca), contendo 5% de amido resistente (AR) e grupo ABV (G-ABV), que recebeu ração controle com parte do amido de milho substituído por amido isolado de plátano verde, contendo 10% de AR. Foi realizada a fermentação in vitro das rações, avaliada através de diversos parâmetros, principalmente a produção de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC): acetato, butirato e propionato. Foi realizada também a análise histológica do tecido cecal dos animais, feita pelo cálculo da porcentagem de criptas bifurcadas e profundidade das criptas. A ração ABV apresentou maior fermentabilidade in vitro, entretanto a ração MBV apresentou maior proporção molar de butirato, ambas se comparadas à ração C. Observou-se número total crescente de células por hemi-cripta entre G-MBV, G-ABV e G-Controle, respectivamente, mostrando o aumento muito significativo ($p < 0,01$) na profundidade das criptas cecais, enquanto o G-ABV apresentou aumento muito significativo ($p < 0,01$) na porcentagem de criptas bifurcadas se comparado ao G-C. Os resultados obtidos indicam que os produtos da fermentação de carboidratos não-disponíveis da banana verde exercem efeitos positivos sobre a fisiologia de animais, apontando a possibilidade de utilização dessa matéria-prima na elaboração de alimentos voltados para a prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis.

PS-26-208

EFEITOS DO ÁCIDO FÓLICO NA ETAPA DE PROMOÇÃO INICIAL DA HEPATOCARCINOGENÊSE EM RATOS DEPENDEM DE SUA DOSAGEM

BRUNA KEMPFER BASSOLI; CARLOS EDUARDO ANDRADE CHAGAS; JULIANA FESTA ORTEGA; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP**Ag.Financiadora:** CNPQ, FAPESP E CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Estudos demonstram que a suplementação com ácido fólico (AF) resulta em efeito quimiopreventivo contra o câncer. Entretanto, também há evidências de que essa suplementação pode aumentar o risco de desenvolvimento e acelerar a progressão do câncer, principalmente se ocorrer administração em doses elevadas ou se o tratamento for iniciado após a ocorrência de lesões pré-neoplásica (LPN). Desta forma, a dose e o estágio do desenvolvimento neoplásico em que se inicia a suplementação parecem críticos. Assim, visando a avaliação dos efeitos do AF no desenvolvimento de LPN hepáticas visíveis à macroscopia ou à microscopia através da marcação imunistoquímica para GST-p, administrou-se por entubação gástrica durante 5 semanas consecutivas da etapa de promoção inicial AF (0,16; 0,32; ou 0,64 mg/100 g de peso/dia) ou água (0,25 mL/100 g de peso/dia; grupo controle) a ratos Wistar submetidos ao modelo de hepatocarcinogênese do "Hepatócito Resistente" (iniciação com DEN, seleção/promoção com 2-AAF e hepatectomia parcial). Realizou-se a eutanásia à 9ª semana do experimento, oportunidade na qual observou-se à macroscopia que o tratamento com AF não alterou a incidência e a multiplicidade de LPN ($p > 0,05$), mas constatou-se que, em relação ao grupo água, o tratamento com o AF 0,32 mg/100 g promoveu um aumento na porcentagem de lesões maiores e iguais a 1 mm ($p < 0,05$), enquanto que o com AF 0,64 mg/100 g resultou em uma diminuição significativa dessas lesões ($p < 0,05$). De modo semelhante, observou-se na análise das LPN GST-p positivas que o AF 0,32 mg/100 g promoveu aumento e o AF 0,64 mg/100 g inibiu o processo carcinogênico, embora não se tenha observado diferenças estatisticamente significantes no número, área e porcentagem da área do corte ocupada por LPN totais, persistentes ou em remodelação ($p > 0,05$). Esses resultados indicam a necessidade de uma análise cautelosa acerca dos possíveis efeitos do enriquecimento de alimentos com AF, como já ocorre no Brasil, na incidência do câncer.

PS-26-209

EFEITO DO TRATAMENTO CRÔNICO COM ACETONA SOBRE OS NÍVEIS DE VITAMINA E, GLUTATIONA REDUZIDA E PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA

MARIANA GIARETTA MATHIAS; BIANCA BELLIZZI ALMEIDA; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; ALCEU AFONSO JORDAO JR

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A acetona é um dos três corpos cetônicos produzidos pelo organismo quando se utiliza a dieta cetogênica ou em estados de catabolismo energético, onde são os indutores comuns da oxidação peroxissomal e microsomal de ácidos graxos. **OBJETIVO:** verificação dos efeitos da acetona sobre o sistema antioxidante hepático. **METODOLOGIA:** Foram utilizados 20 ratos machos da linhagem Wistar, sendo 10 para o grupo Controle (C) e 10 para o tratamento crônico (TC). Para o grupo TC foi ofertado por 28 dias uma solução aquosa de acetona 5% como única fonte de líquido enquanto o grupo C recebeu somente água. Analisou-se no fígado a peroxidação lipídica por meio das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (SRATB) e a glutatona reduzida (GSH) como antioxidante endógeno, além da vitamina E plasmática. Também foi verificada a glicemia dos animais. **RESULTADOS:** A média de peso dos ratos grupo C foi de $248,4g \pm 22,5g$ e do TC foi de $244,7g \pm 23,3g$. A média de SRATB encontrada nos ratos C foi de $6,86 \pm 1,01mmol/g$ e no TC foi de $7,40 \pm 2,32mmol/g$. Os valores de GSH foram $1,76 \pm 0,83$ e $1,57 \pm 0,79$ para os grupos C e TC, respectivamente. A média de vitamina E dosada nos ratos C foi de $10,4 \pm 3,2microM$ e nos ratos TC foi $9,2 \pm 3,2microM$. A média de glicemia dos ratos C foi de $70,6 \pm 15,5mg/dL$ e dos ratos TC foi de $96 \pm 26,3mg/dL$, sendo este o único parâmetro estatisticamente significante. **CONCLUSÃO:** O tratamento crônico com solução de acetona a 5% durante 28 dias não demonstrou dano hepático significante, evidenciado pelos valores de SRATB, GSH e vitamina E plasmática, mesmo com o aumento glicêmico encontrado para os ratos do grupo tratado com acetona.

PS-26-210

ANÁLISE DO CONSUMO DE CAFÉ EM RATOS

SOFIA EMANUELLE DE CASTRO FERREIRA; HERCULES PESSIN CAMATTA; TÂNIA REGINA RIUL

Instituição: Univ. Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O café é um dos produtos mais consumidos em todo o mundo. Dentre os seus componentes, a cafeína sofre maior destaque devido às suas conhecidas propriedades farmacológicas e fisiológicas. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da cafeína no peso corporal, na ingestão de ração, água e café, em ratos. Foi utilizado 36 ratos da linhagem Wistar distribuídos aleatoriamente em três grupos de seis animais cada. Grupo Controle (C) - os animais receberam ração e água ad libitum; grupo Controle Café (CC) - os animais receberam ração e café ad libitum; grupo Controle Café-Água (CCA) - os animais receberam ração, água e café ad libitum. Os animais viviam em gaiolas individuais e foram analisados, durante três semanas, o consumo de alimentos sólidos, líquidos e o peso corporal. Os dados foram submetidos a uma ANOVA ($p < 0,05$), seguida do teste de Newman-Keuls, quando apropriado. O peso corporal dos animais de todos os grupos na terceira semana foi maior que na primeira. O grupo CCA consumiu menor quantidade de água e café do que o C e CC, respectivamente, nas três semanas. O grupo CCA teve o consumo de água diminuído e o de café aumentado com o passar das semanas. Não houve diferença estatisticamente significativa no consumo de ração e ingestão total de líquidos. A cafeína não alterou o peso corporal nem a ingestão de ração. Quando os animais tinham opção de escolher entre água e café, o consumo foi semelhante para os dois líquidos, entretanto, a tendência de consumo de água foi diminuído e o de café aumentado com o decorrer do tempo.

PS-26-211

EFEITO DA ERVA-MATE EM RATOS INDUZIDOS À HIPERCOLESTEROLEMIA

SANDRA SOARES MELO; CRISTIANE TRESSOLDI; GABRIELA FACCIN; KÉSIA ZANUZO; MEILENE KUERTEN MICHELS; NILMARA DA CUNHA; SILVANA SPECHT; CAROLINE BAUMGARTEM; MARCELO WIPPEL DA SILVA; NILO SÉRGIO IRACET NUNES

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Através da industrialização das folhas e ramos da erva mate (*Ilex paraguariensis*) obtém-se o produto destinado à preparação de bebidas tônicas conhecidas como chá-mate, chimarrão ou tererê. A ingestão da infusão pode ser uma importante fonte de minerais essenciais (Ca, K, Mg, S e P) e vitaminas (vitamina A, vitaminas do complexo B). Existem evidências que as substâncias contidas na erva mate como xantinas, cafeínas, flavonóides e vitaminas, exercem ações sobre o sistema cardiovascular, respiratório, muscular e gastrointestinal. O objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito da infusão de erva-mate sobre o perfil lipídico em ratos induzidos à hipercolesterolemia. Foram estudados 36 ratos, linhagem Wistar, machos adultos, divididos em seis grupos (n=6): controle água; controle mate; hipercolesterolêmico água + banha; hipercolesterolêmico mate + banha; hipercolesterolêmico água + gordura vegetal hidrogenada e hipercolesterolêmico mate + gordura vegetal hidrogenada. Os animais foram acomodados individualmente em gaiolas metabólicas de aço inoxidável, com temperatura ambiente média de 22°C e fotoperíodo de 12 horas (claro/escuro). Durante as cinco semanas do estudo os grupos hipercolesterolêmicos receberam 1% de colesterol sintético e 10% de gordura vegetal hidrogenada ou saturada adicionados à dieta controle. Na terceira semana iniciou-se o tratamento com a infusão de erva mate. Não se observou no presente estudo efeito significativo e abrangente da erva-mate sobre todos os parâmetros avaliados. Entretanto, verificou-se tendência de menor ganho de peso, aumento de HDL-c, redução de glicose, de peso de fígado e de transaminases na presença de dieta com gordura saturada nos animais tratados com erva mate. Tais resultados são promissores e sugerem que novos estudos investiguem o possível efeito protetor da *Ilex paraguariensis* sobre o perfil lipídico.

PS-27-195

USO DE SNACK FORTIFICADO COM FERRO E VITAMINA A NO COMBATE À ANEMIA E HIPOVITAMINOSE A EM CRIANÇAS COM HIV/AIDS

SUZANA C T C LIMA; THAIS C CARDENAS; JOSÉ A G ARÊAS; MARIA C P GASPAR

Instituição: Instituto da Criança - HCFMUSP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A anemia e a hipovitaminose A estão especificamente relacionadas ao prejuízo da imunocompetência, em especial entre crianças com HIV/AIDS. A fortificação de alimentos de alta aceitabilidade entre a população alvo tem sido mundialmente empregada no controle de deficiências nutricionais. **OBJETIVOS:** Utilizar um snack fortificado na suplementação da alimentação de crianças com HIV/AIDS para redução de anemia e deficiência de vitamina A. **METODOLOGIA:** O snack foi obtido por extrusão termoplástica de milho e pulmão bovino (fonte de ferro), fortificado com acetato de retinol (vitamina A) e aromatizado nos sabores cebola, bacon e morango. Realizou-se análise sensorial com escala hedônica facial. Posteriormente, ofereceu-se durante 2 meses, 3 porções de 30g/semana, com 16,9% e 23,4% das DRIs, respectivamente para ferro e vitamina A. Coletou-se, antes e após o ensaio clínico: idade, consumo alimentar, hemograma completo, ferro total, ferritina e retinol sérico. **RESULTADOS:** A análise sensorial do snack, realizada por 53 crianças saudáveis e infectadas por HIV/AIDS, com idade entre 2-10 anos, apresentou aceitação acima de 80%. No ensaio clínico, participaram 18 crianças com HIV/AIDS, com idade entre 5-10 anos. O consumo alimentar (média de 3 recordatórios de 24h), apresentou-se equilibrado, com distribuição de macronutrientes: 58,7% carboidratos, 14,4% proteína e 26,8% lipídeos. Os percentuais de adequação para ferro e vitamina A foram respectivamente 116% e 53%. Não houve diferença significativa em nenhuma variável do estudo, antes e após intervenção nutricional, exceto para vitamina A ($p < 0,01$). O consumo do snack fortificado reduziu de 93% para 26,7% o percentual de crianças com valores deficientes ou baixos de retinol sérico. **CONCLUSÃO:** Apesar de inúmeros estudos demonstrarem altas prevalências de anemia em pacientes com HIV/AIDS, o consumo adequado de ferro na alimentação associado a ações preventivas do seguimento ambulatorial, resultou no controle da anemia do grupo. Em contrapartida, verificou-se através do consumo alimentar, ingestão insuficiente de vitamina A. Assim, é possível que exista associação entre a ingestão do snack fortificado e o aumento do retinol sérico. Entretanto, o número de participantes e o tempo de intervenção do estudo, não permitem interpretação conclusiva dos resultados.

PS-27-196

QUALIDADE PROTÉICA DO MILHO INTEGRAL E DO FUBÁ DE MILHO

MARIA MARGARETH VELLOS NAVES; MARIA SEBASTIANA SILVA; MAÍZA VIEIRA LEÃO CASTRO; ALINE LUIZ MENDONÇA; GRAZIELLE GEBRIM SANTOS; JEAN CARLOS RODRIGUE LIMA

Instituição: Universidade Federal de Goiás**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O milho é um dos cereais mais consumidos no Brasil, possuindo diversos subprodutos que podem ser melhor aproveitados na alimentação humana. Esta pesquisa teve por objetivo avaliar a utilização biológica das proteínas do milho e do fubá de milho. O milho testado foi selecionado dentre os mais comercializados na região, com características de interesse nas indústrias moageiras, como tamanho, cor e dureza dos grãos. Para a obtenção do fubá de milho, fez-se a umidificação prévia dos grãos, e subsequente processamento a seco. Foram utilizados 30 ratos albinos, variedade Wistar, machos, recém-desmamados, distribuídos (delineamento por blocos casualizados) em cinco grupos com seis ratos cada, com peso médio variando entre 86 e 88g. Os animais foram mantidos em condições ambientais padronizadas durante trinta dias, sendo que os dois primeiros dias do experimento foram destinados à adaptação dos animais às dietas, as quais foram formuladas segundo AIN-93G. As dietas testadas foram: caseína a 10% de proteína (padrão), caseína a 6% de proteína (controle), milho 6% de proteína, fubá 6% de proteína, e aptéica. Estimou-se a utilização protéica mediante os índices NPR (*Net Protein Ratio*) e PER (*Protein Efficiency Ratio*). Constatou-se valores de NPR inferiores para o fubá ($2,46 \pm 0,69$) em relação ao milho integral ($3,19 \pm 0,27$, $P < 0,01$), e ambos foram menores que o controle ($4,17 \pm 0,35$), com diferenças significativas ($P < 0,001$ e $P < 0,01$, respectivamente). Quanto aos valores de PER, as diferenças foram ainda maiores entre o milho integral e o fubá, com valores de $1,6 \pm 0,4$ para o milho (42% em relação ao controle), e valor quase nulo para o fubá ($0,2 \pm 0,5$). Conclui-se que o fubá de milho não constitui fonte de proteína e que o milho integral testado (comum) contém proteína de baixa qualidade.

PS-27-197

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE CAMARÕES COZIDOS PROVENIENTES DO MERCADO PÚBLICO DA CIDADE DE FLORIANÓPOLIS/SC

VERA LÚCIA CARDOSO GARCIA TRAMONTE; JOSEANE FREYGANG; GERSON LUIS FACCIN; EMANOELLE MARCOS FOGAÇA; RENATA VANZ

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Composição centesimal de camarões cozidos provenientes do Mercado Público da cidade de Florianópolis/SC. Tramonte, Vera Lúcia Cardoso Garcia; Freygang, Joseane; Faccin, Gerson Luis; Fogaça, Emanuelle Marcos; Vanz, Renata. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, velutra@yahoo.com.br

Camarões são frutos do mar bastante apreciados como alimento no Brasil. No entanto, são poucas as pesquisas sobre a composição nutricional destes nas várias regiões litorâneas do país. Este estudo teve o objetivo de analisar a composição centesimal de camarões provenientes do Mercado Público da cidade de Florianópolis/SC. A amostra foi cozida em panela sem tampa, em fogo médio, por cerca de 20 minutos, sem adição de nenhum ingrediente. Logo após, foi seca em estufa ventilada a 60°C, triturada e homogeneizada. A determinação da composição centesimal das amostras foi realizada em triplicata, seguindo os métodos oficiais da Association of Official Analytical Chemists (AOAC). Os resultados demonstraram alto teor de umidade na amostra analisada (73,86%). Os valores encontrados para proteína, lipídeos e carboidratos, foram de 19,94%, 2,67% e 4,35%, respectivamente. O valor calórico total para 100 gramas de camarão foi de 103,37 calorias. Comparando-se com uma carne magra grelhada, que contém 194 calorias e 4,5% de gordura, podemos considerar que o camarão é boa fonte proteica e possui reduzido valor lipídico e calórico. Ressaltamos a importância de análises de alimentos de várias regiões.

PS-27-198

ADMINISTRAÇÃO DE YACON E INULINA CONCENTRADA NA DIETA DE RATOS ADULTOS INDUZIDOS À HIPERCOLESTEROLEMIA

SANDRA SOARES MELO; FABIANA BARBIERI; CAMILA BONA; CLAIZA BARRETA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Ag. Financiadora:** PROBIC/UNIVALI/CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O yacon é uma planta nativa da América do Sul, especialmente das regiões andinas da Colômbia, Equador, Peru, Bolívia e noroeste da Argentina. É utilizado na alimentação humana desde a civilização inca e ganhou fama no Japão pelas supostas propriedades antidiabéticas, antihipertensivas e hipocolesterolêmicas. Diferentemente da maioria dos tubérculos que armazenam amido, o yacon é fonte de inulina, um oligômero natural de armazenamento de frutose encontrado em muitas plantas. Com o objetivo de avaliar o efeito da inulina concentrada e do yacon sobre o perfil lipídico e glicêmico em ratos induzidos à hipercolesterolemia foram utilizados 28 animais machos adultos, distribuídos em 4 Grupos: Grupo Controle (C) dieta padrão (AIN 93M) e três Grupos (HI, HN e HC) que receberam adição de colesterol sintético à dieta (1%) e foram tratados durante 28 dias respectivamente com inulina concentrada Raftiline® (10%), yacon in natura (10%) e sem tratamento. Não foram observadas diferenças estatisticamente significativas entre os grupos para as determinações séricas. Entretanto, entre os grupos tratados, o HN apresentou os menores valores médios de LDL-colesterol. Melhor perfil para HDL-colesterol foi observado nos Grupos C e HI. Quanto às concentrações séricas de triglicérides e glicose observou-se tendência a menores médias no Grupo HI, seguido do Grupo HN. Evidenciou-se com este estudo potencial benéfico da adição de inulina concentrada na dieta, e em menor proporção, do yacon. Sugere-se que a inulina possa desempenhar comportamento de fibra dietética, exercendo benefícios sobre o metabolismo lipídico e glicídico

PS-27-199

AValiação EXPERIMENTAL PROTÉICA E LIPÍDICA DO ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA (IQD) A PARTIR DE DADOS GERADOS POR INQUÉRITOS ALIMENTARES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA

CAMILA FRAZÃO MATTOS; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES; KÁTIA YUMI UCHIMURA; FLÁVIA LEITE DE LIMA

Instituição: Faculdade Evangélica do Paraná**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A avaliação experimental de dietas que corroborem dados de inquéritos alimentares (IA), tais como os refletidos pelo Índice de Qualidade da Dieta (IQD) tem sido pouco freqüentes. Este trabalho objetivou avaliar a qualidade protéica e o perfil de lipídios séricos de ratos alimentados com dietas formuladas a partir de dados do IQD obtidos de IA em famílias que recebem Bolsa-Família em um Distrito Sanitário de Curitiba. Para tanto, 36 ratos machos Wistar foram selecionados e divididos em 6 grupos aos quais forneceu-se dietas ad libitum denominadas CAS (padrão caseína); IQD 10%PTN (controle protéico); APT (aprotéica); IQDB (Dieta IQD = 40); IQDM (Dieta IQD de 41 a 64) e IQDA (Dieta IQD = 65). Após 40 dias, os animais foram sacrificados coletando-se material para as análises de proteínas e de colesterol total (CT), LDL e HDL, além do controle do peso dos animais, ração e coleta de fezes. Os resultados demonstraram que em relação à qualidade protéica, as dietas provenientes do IQD B, M e A apresentaram valores significativamente iguais de PER ($2,16 \pm 0,11$; $2,20 \pm 0,10$ e $2,17 \pm 0,11$), NPR ($2,71 \pm 0,39$; $2,72 \pm 0,44$ e $2,65 \pm 0,42$) e Digestibilidade Verdadeira (80,6%; 81,8% e 81,5%) respectivamente. Porém todos os valores apresentados foram diferentes dos controles caseína (PER=3,93 \pm 0,19; NPR=4,80 \pm 0,62 e DV=95,3%) e IQD 10%PTN (PER=3,14 \pm 0,11; NPR=4,16 \pm 0,77 e DV=86,7%). Quanto ao perfil de lipídios sanguíneos, os ratos que receberam dietas IQD B e M apresentaram resultados iguais para CT (112,44 \pm 12,77 e 107,39 \pm 12,16), LDL (49,88 \pm 7,22 e 48,63 \pm 7,14) e HDL (37,66 \pm 8,19 e 38,11 \pm 8,43) respectivamente. Já os do grupo IQD A apresentaram-se iguais àqueles de CAS e IQD 10%PTN, sendo CT (99,23 \pm 10,33; 97,81 \pm 9,71 e 99,73 \pm 9,47), LDL (44,13 \pm 6,59; 42,70 \pm 6,91 e 43,41 \pm 7,81) e HDL (42,75 \pm 8,12; 46,62 \pm 8,42 e 44,17 \pm 8,17) respectivamente. Demonstrou-se experimentalmente que o IQD é um bom preditor da qualidade lipídica da dieta, mas não da qualidade protéica.

PS-27-200

EFEITO DO EXERCÍCIO FÍSICO SOBRE A CONCENTRAÇÃO PLASMÁTICA DE ZINCO EM JUDOCAS ADOLESCENTES

DILINA NASCIMENTO MARREIRO; GILMARA PERES RODRIGUES; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; FRANCISCO LEONARDO TORRES LEAL; BÁRBARA VEÔNICA SOUSA CARDOSO; LUANA MOTA MARTINS; VIVIANE ROCHA SOUSA; FRANCISCA ARTEMIZIA SOUSA

Instituição: Universidade Federal do Piauí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Pesquisas recentes têm evidenciado redução na concentração plasmática de zinco em indivíduos fisicamente ativos após a realização de exercício físico, o que pode comprometer a performance e a resistência muscular em atletas. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito do exercício físico sobre a concentração plasmática de zinco em judocas adolescentes. Metodologia: Estudo de natureza longitudinal realizado em 13 judocas adolescentes, com faixa etária entre 10 e 19 anos, de ambos os sexos. Para análise de zinco no plasma, foram realizadas coletas de sangue, antes e após a realização do exercício físico. A concentração de zinco plasmático foi determinada por espectrofotometria de absorção atômica. O teor de zinco na dieta foi avaliado por meio do método do registro alimentar de três dias e análise pelo software NutWin versão 1.5. Resultados: Os resultados da análise da concentração de zinco plasmático mostram que 46% dos atletas avaliados apresentavam hipozincemia antes da realização do exercício, sendo que nenhum dos judocas pesquisados tinha valores superiores aos considerados normais. Após o exercício, verifica-se que 85% dos judocas apresentavam valores abaixo da normalidade e que apenas 15% tinham concentrações de zinco dentro dos valores de referência. A avaliação do teor de zinco em dietas consumidas pelos atletas mostrou valores desse mineral de acordo com a recomendação. Conclusão: A partir dos resultados obtidos neste estudo, pode-se concluir que o exercício físico intenso promove alterações nas concentrações plasmáticas de zinco no organismo de indivíduos que praticam o judô.

PS-27-201

PERFIL DE AMINOÁCIDOS E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE PROTÉICA DO CHAMPIGNON DO BRASIL (*AGARICUS BRASILIENSIS WASSER ET AL.*) A PARTIR DE UM MODELO EXPERIMENTAL IN VIVO

CAMILA FRAZÃO MATTOS; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES; FERNANDA MUNHOZ LEMOS; MARIA LÚCIA FERREIRA SIMEONE; MARIA ANGELA LOPES AMAZONAS

Instituição: Faculdade Evangélica do Paraná**Ag.Financiadora:** FUNDAÇÃO ARAUCÁRIA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O trabalho aqui descrito trata da avaliação de uma dieta experimental contendo Champignon do Brasil (*Agaricus brasiliensis*) como fonte principal de proteína em um modelo experimental de ratos, com o objetivo de avaliar parâmetros de biodisponibilidade de aminoácidos desta fonte alimentar. Para este propósito, foram selecionados 24 ratos Wistar machos, divididos em 3 grupos de 8 animais alimentados com dieta de caseína (CAS), ou com dieta experimental de proteína de *A. brasiliensis* (COG) ambas contendo 10% de proteína e isocalóricas ou ainda com dieta aprotéica (APT). O quociente de eficiência alimentar (EA = Ganho de peso vs consumo de dieta), o Quociente de Eficiência Protéica (CEP = Ganho de peso vs consumo de proteína), a Razão Protéica Líquida (RPL = Ganho de peso corrigido vs consumo de proteína) e a Digestibilidade Verdadeira (DV) foram medidos em um ensaio biológico de 28 dias. A concentração de nitrogênio na urina e nas fezes foi determinada. O perfil de aminoácidos essenciais encontrado foi: Phe+Tyr=46,55; Hys=21,80; Ile=20,48; Leu=36,87; Lys=29,68; Met+Cys=19,86; Tre=29,76; Trp=11,16 e Val=27,45. Os resultados demonstraram que quando o Champignon do Brasil foi utilizado como fonte exclusiva de proteína na dieta, os índices de qualidade protéica apresentaram-se baixos (FE= 8,43%, CEP= 0,92, RPL= 3,00 e DV = 70,2%) se comparados com a dieta caseína (FE= 26,20%, CEP= 3,05, RPL= 4,21 e DV = 97,2%). Os índices obtidos para o grupo COG mostraram-se comparáveis àqueles apresentados por proteínas vegetais e podem ser explicados por sua limitação em aminoácidos essenciais lisina e leucina (PDACCAS = 0,36 e 0,39), respectivamente primeiro e segundo aminoácido limitante. No entanto, os dados aqui apresentados apontam para a utilização da proteína do *Agaricus brasiliensis* como uma boa fonte para complementação protéica quando combinada com outras culturas vegetais como milho e arroz, ambas comuns na dieta típica brasileira.

PS-27-202

ALTERAÇÕES PRECOCES DO METABOLISMO DA VITAMINA A NA HEPATOCARCINOGENESE INDUZIDA EM RATOS

ALINE DE CONTI; CLARISSA SCOLASTICI; CARLOS EDUARDO CHAGAS; BRUNA KAMPFER BASSOLI; THOMAS PRATES ONG; ALCEU A. JORDÃO JUNIOR; HÉLIO VANUCCI; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP**Ag.Financiadora:** FAPESP, CNPQ, CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O metabolismo da vitamina A (VA) encontra-se alterado em diversos tipos de cânceres, inclusive por mecanismos epigenéticos. Assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar o metabolismo da VA em fases precoces da hepatocarcinogênese. Para isso, realizou-se a determinação das concentrações hepáticas de retinol e de palmitato de retinila, por meio de cromatografia líquida de alta eficiência, em ratos submetidos à modelo de hepatocarcinogênese e tratados com VA ou óleo de milho (OM), grupo controle. O grupo OM apresentou concentrações menores ($p < 0,05$) de palmitato de retinila do que o grupo normal, não submetido a qualquer tratamento, o que pode estar relacionado ou mesmo contribuir para com a carcinogênese. Além disso, observou-se que o grupo VA apresentou maior concentração de retinol e palmitato de retinila ($p < 0,05$) em comparação ao grupo controle (OM), indicando que a administração desta vitamina resultou em acúmulo hepático deste retinol. Assim, podemos concluir que alterações no metabolismo da VA já ocorrem em etapas precoces do processo de hepatocarcinogênese, e estas respondem à administração de VA. Vale ressaltar que alterações no metabolismo da VA podem envolver modificações na expressão de genes que codificam para proteínas envolvidas com seu próprio metabolismo, como por exemplo, o da proteína celular ligadora de retinol (CRBP-I) que se pretende avaliar por meio de RT-PCR em lesões pré-neoplásicas isoladas por microdisseção.

PS-27-203

EFEITOS DE DIETAS COM DIFERENTES QUANTIDADES DE CARBOIDRATOS SIMPLES E COMPLEXO NO METABOLISMO HEPÁTICO

LILLIAN PIMENTA ALMEIDA; GABRIELA SALIM FERREIRA CASTRO; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O estudo de dietas ricas em diferentes quantidades de carboidratos simples e complexo é imperativo para auxiliar na prevenção de diversos danos orgânicos, muitas vezes, assintomáticos. **Objetivos:** Avaliar as conseqüências de dietas hiperglicídicas, isocalóricas, com variações no tipo de carboidrato, simples ou complexo, no metabolismo de ratos. **Metodologia:** Este trabalho utilizou 40 ratos Wistar, machos, recém desmamados divididos em 4 grupos: grupo controle (82,8% amido e 12,2% sacarose - GC), grupo mistura de carboidratos (35% sacarose, 35% amido - GM), grupo carboidrato simples (70% sacarose - GS) e grupo carboidrato complexo (70% amido - GCC). Todas as dietas foram baseadas na dieta AIN-93, diferenciadas nas variações de carboidrato. Os animais tiveram um período de adaptação à dieta, após esse tempo, eles receberam as dietas e água *ad libitum* durante um período de 28 dias. O peso dos animais e da quantidade de dieta consumida foram aferidos semanalmente. **Resultados:** Os pesos dos ratos no ultimo dia de experimento não tiveram diferenças entre os grupos. O consumo das dietas foi menor na primeira semana para o GS em relação ao GC, na segunda e terceira semana não houve diferenças entre os grupos e na quarta semana o GCC consumiu menos, com diferença estatística em relação aos demais grupos. A análise de gordura hepática evidenciou maior quantidade no GS em relação ao GCC. A dosagem de malonaldeído não indicou diferenças entre os grupos. No 14º dia de estudo foram feitas dosagens de glicemia e estas apresentaram diferença significativa entre GC, GM e GS em relação ao GCC. O teste oral de tolerância à glicose foi realizado no final do experimento e não demonstrou diferenças entre os grupos. **Conclusão:** O consumo de carboidratos simples em grande quantidade causou esteatose hepática mesmo em um período pequeno além de modificar a glicemia, entretanto, esta parece adaptar-se ao longo do estudo.

PS-27-204

AValiação Toxicológica Sub-Crônica de Dieta Cetogênica a Base de Trienantina em Ratos Jovens

SUZANA LIMA DE OLIVEIRA; ANA LUIZA DE MELO LUCENA; TEREZINHA DA ROCHA ATAIDE; ADRIANA XIMENES DA SILVA; MARCELA RABELLO; THAISA MARTINS PORTO DE SOUZA; CLARA RODRIGUES DE MENDONÇA; CARINDJA MAYARA FERNANDES LIMA; CYRO REGO CABRAL JÚNIOR

Instituição: Universidade Federal de Alagoas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: a trienantina, um triacilglicerol de cadeia média do ácido graxo enântico, vem sendo recentemente utilizada, com sucesso, em algumas desordens metabólicas. **Objetivo:** avaliar a toxicidade do consumo sub-crônico da trienantina, em proporções cetogênicas, em ratos. **Métodos:** ratos *Wistar* recém-desmamados foram divididos em 3 grupos (n=13), conforme o tipo de dieta administrada: Controle (AIN-93G; 7% de lipídeos), CetoTAGSoja (dieta cetogênica a base de óleo de Soja; 67,5% de lipídeos) e CetoTAGC7 (dieta cetogênica a base de trienantina; 67,5% de lipídeos). Foram determinados o ganho de peso e a eficiência alimentar (EA), para análise do crescimento dos ratos, e realizadas análises bioquímicas séricas de perfil lipídico, glicose, provas de função e lesão hepática e renal e análises histológicas de fígado, rim e intestino delgado. **Resultados:** o ganho de peso e EA foram significativamente menores nos grupos CetoTAGC7 e CetoTAGSoja que no grupo Controle. Com relação ao perfil lipídico, os ratos alimentados com a dieta cetogênica a base de trienantina apresentaram níveis significativamente maiores de LDLcol e HDLcol, quando comparados com os animais que receberam as dietas AIN-93G e cetogênica a base de óleo de soja, embora não tenha havido diferença significativa na relação LDL/HDL. Quanto aos triacilgliceróis totais, o grupo CetoTAGSoja apresentou níveis significativamente maiores que os demais grupos. Não houve diferença entre os grupos, quanto aos demais parâmetros bioquímicos. A esteatose hepática, observada em todos os grupos, foi o único achado histológico relevante; as dietas cetogênicas, especialmente a CetoTAGC7, determinaram um menor número de casos (p=0,035). **Conclusão:** nas condições do presente estudo, a utilização da dieta cetogênica a base de trienantina não representou risco à saúde animal, antes apresentou um efeito protetor contra a esteatose hepática.

PS-27-205

PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS PLASMÁTICO E HEPÁTICO EM RATOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA

IZABEL ARRUDA LEME; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; JULIO SERGIO MARCHINI; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: Universidade de São Paulo**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Sabe-se a maior parte dos lipídios circulantes encontram-se como triglicerídeos e ácidos graxos livres e que são reflexo da composição lipídica da dieta. São poucas as pesquisas sobre o perfil plasmático e hepático de ácidos graxos em modelos animais com esteatose não alcoólica, induzida por dieta. Portanto, o presente trabalho tem como objetivo avaliar o reflexo da dieta sobre perfil de ácidos graxos em ratos após oferta de dietas hiperlipídica. Foram utilizados oito animais em cada grupo, os quais receberam dieta hiperlipídica (grupo HL), com 20,5% CHO e 50% de LIP, e dieta padrão (grupo controle), com 63,5% CHO, e 7% de LIP. A proporção lipídica das dietas era de 15% de óleo vegetal e 35% de gordura animal. As proporções de proteína, fibras, vitaminas e minerais em ambas as dietas foram, respectivamente, 20%, 5%, 1% e 3,5%. Após 28 dias os animais foram sacrificados. O sangue de cada animal foi imediatamente centrifugado e o soro armazenado a -20oC, assim como o fígado de cada animal. Para quantificação de gordura total foi realizada extração lipídica pelo método de Bligh dyer. Após extração foi realizada derivação da gordura a ésteres de ácido graxos para posterior análise dos mesmos. As dosagens foram realizadas por cromatografia gasosa acoplada ao espectrômetro de massa. Foi utilizado ácido tricosenóico como padrão interno e padrão FAME (fatty acids methyl ester) da Supelco para identificação dos AG. A gordura hepática no grupo HL ($44,1 \pm 9,4\text{mg/g}$ de tecido) foi estatisticamente maior que a do controle ($28,8 \pm 10,3\text{mg/g}$). Na análise de ácidos graxos hepático foi verificada a presença predominante dos ácidos esteárico (C18:0), octadecenóico (C18:1), linoléico (C18:2). Concluiu-se que a dieta afeta não apenas o perfil de ácido graxos circulante, mas também o perfil de ácidos graxos livres hepático.

PS-27-206

AValiação DO DANO HEPÁTICO EM RATOS TRATADOS COM DIETAS CONTENDO INULINA OU FOS COMO FONTE DE FIBRA DIETÉTICA

GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; CECÍLIA H P S MATTOS; ALCEU AFONSO JORDÃO

Instituição: FMRP/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: inulina e frutooligosacarídeos (FOS) são carboidratos que escapam da hidrólise e absorção no trato gastrointestinal e são tidos como fibras dietéticas, às quais têm-se atribuído propriedades hipocolesterolêmicas e hipotrigliceridêmicas, entre outras. **OBJETIVO:** avaliar o efeito de dietas cuja fonte de fibras foram a inulina e FOS sobre o dano oxidativo hepático. **MATERIAL E MÉTODOS:** 30 ratos machos da linhagem Wistar foram separados em 3 grupos que receberam dietas distintas por 28 dias, como segue: 1) grupo controle(C): dieta segundo AIN-93; 2) grupo inulina (I): dieta AIN-93 em que a fonte de fibra foi trocada pela inulina, e; 3) grupo FOS (FOS): dieta AIN-93 em que a fonte de fibra foi trocada por FOS. Os animais foram avaliados quanto ao peso, consumo e valores hepáticos de peroxidação lipídica (MDA e GSH) além de vitamina E plasmática. **RESULTADOS:** a média dos pesos dos animais dos grupos I e FOS ($291,5 \pm 23,3\text{g}$ e $274,6 \pm 27,5\text{g}$, respectivamente) foram estatisticamente maiores que a do C ($236,9 \pm 14,3\text{g}$) ao final do experimento, embora para o grupo FOS tenha-se observado um consumo dietético semanal menor que do grupo C. Os valores de MDA hepático foram maiores ($p < 0,05$) para os grupos I ($8,3 \pm 2,8 \mu\text{mol/g}$ tecido) e FOS ($9,4 \pm 2,1 \mu\text{mol/g}$ tecido) do que para o grupo C ($2,7 \pm 0,6 \mu\text{mol/g}$ tecido). Para o GSH, os grupos experimentais foram maiores ($p < 0,05$) que o grupo C (I, $4,4 \pm 1,4 \mu\text{mol/g}$ tecido; FOS, $5,5 \pm 1,2 \mu\text{mol/g}$ tecido; e C, $1,8 \pm 0,8 \mu\text{mol/g}$ de tecido). Em relação à vitamina E plasmática foi observado uma queda para o grupo FOS em relação ao C ($p < 0,05$). **CONCLUSÃO:** os dados apresentados sugerem um dano hepático nos ratos tratados com dietas contendo inulina ou FOS como fonte de fibras.

PS-27-207

ZINCO ERITROCITÁRIO NO CORDÃO UMBILICAL DE RECÉM-NASCIDOS ASSISTIDOS EM MATERNIDADE PÚBLICA NO NORDESTE DO BRASIL

NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; ONEIDE SANTOS ROCHA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; SEMIRAMIS HADAD MONTE; AMANDA CASTRO AMORIM; VIVIANE SOUSA ROCHA; CECÍLIA RESENDE CARVALHO; ANTÔNIO SILVA MACÊDO

Instituição: Universidade Federal do Piauí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O zinco tem sido valorizado na saúde e nutrição humanas por ser essencial para a vida e necessário para o crescimento e desenvolvimento. A pesquisa teve como objetivo determinar a concentração de zinco nos eritrócitos do cordão umbilical de recém-nascidos assistidos em maternidade pública. O estudo de corte transversal foi desenvolvido na Maternidade D. Evangelina Rosa, no período de maio a julho de 2004. Foram coletadas 130 amostras de sangue de cordão umbilical de RN, cujas mães estavam na faixa etária de 20 a 35 anos, de gestação única sem complicações, de parto vaginal e com história negativa para uso de álcool, fumo e drogas. A concentração do zinco foi determinada por espectrofotometria de absorção atômica. Os testes estatísticos empregados foram análises de variância e de regressão linear, coeficiente de Pearson, adotando-se 5% como nível de significância. A média de peso dos RN foi de $3,286 \pm 360$, do comprimento $49,01 \pm 1,98$ cm, e da idade gestacional $38,42 \pm 1,40$ semanas. A concentração média de zinco eritrocitário no cordão foi de $7,97 \pm 4,51 \mu\text{g/gHb}$. Os valores mostraram-se mais baixos nos RN com peso $< 2.500\text{g}$ ($6,2 \mu\text{g/gHb}$), naqueles com estatura > 50 cm ($7,84 \mu\text{g/gHb}$), nos pré-termo ($6,32 \mu\text{g/gHb}$) e nos recém-nascido adequados para idade gestacional ($7,83 \mu\text{g/gHb}$), porém, as diferenças não tiveram significância estatística ($p > 0,05$). A concentração do zinco eritrocitário do cordão umbilical demonstra uma discreta deficiência deste mineral, sem repercussão sob o crescimento intrauterino e estado nutricional desses recém-nascidos.

PS-27-208

AValiação DOS EFEITOS DA ALCACHOFRA SOBRE O PERFIL LIPÍDICO E HEPÁTICO EM RATOS

PAULA MAGALHÃES; ANA CAROLINA BERTINI MARTINS; ANELISE CRISTINA PARRAS; LÚCIA HELENA AGUIAR; KARINA FERRAZOLLI DEVIENNE

Instituição: Centro Inversitário Central Paulista-UNICEP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A alta ingestão de gorduras saturadas associada à obesidade são grandes responsáveis por alterações no perfil lipídico e a alcachofra tem sido indicada para diminuir esse perfil. Devido à restrição ao uso da alcachofra e à busca de comprovações de seus efeitos farmacológicos e possíveis reações adversas, esse estudo teve como objetivo avaliar a ação de diferentes dietas suplementadas com alcachofra sobre o ganho de peso corpóreo, perfil lipídico e hepático em animais. No presente estudo, 24 ratos Wistar foram subdivididos em 4 grupos e submetidos, por 21 dias, aos seguintes tratamentos: grupo 1 - controle (dieta com ração comercial); grupo 2 - controle com suplementação de 3 mg alcachofra/dia/rato; grupo 3 - dieta hiperlipídica e grupo 4 - dieta hiperlipídica suplementada com 3 mg de alcachofra/dia/rato. Os níveis plasmáticos de colesterol total, HDL-colesterol, triglicerídeos, glicose e atividade das enzimas GOT e GPT foram determinados utilizando-se kits da empresa LABORLAB e CELM. Neste estudo foi possível comprovar a eficácia da alcachofra como auxiliar ou coadjuvante em regimes de emagrecimento, entretanto, em animais tratados com dieta hiperlipídica suplementada com esse vegetal, na quantidade e tempo administrado, não previne o ganho de peso corpóreo, além de aumentar gordura totais, níveis de triglicerídeos, colesterol total e atividade das enzimas GOT e GPT. Apesar da medicina popular relatar o uso da alcachofra na diminuição dos níveis de colesterol e glicose, esses efeitos não foram evidenciados. No entanto, os resultados sugerem que a mesma possa ser utilizada em distúrbios hepáticos, como indicado pela etnofarmacologia. Análises histológicas de tecidos hepáticos e estudos sobre o metabolismo de carboidratos de animais tratados com alcachofra devem ser realizados para elucidação dos resultados obtidos.

PS-27-209

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO SELÊNIO DE CRIANÇAS RIBEIRINHAS DO ESTADO DE RONDÔNIA

ARIANA VIEIRA ROCHA; R B BUENO; L M A CAMARGO; SILVIA FRANCISCATTO COZZOLINO

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A região de Rondônia é marcada pela alta incidência de malária associada à desnutrição, principalmente nas comunidades mais isoladas. Estas populações não recebem atendimento médico adequado pela dificuldade de acesso. O Instituto de Ciências Biomédicas-5 (USP) vem desenvolvendo projeto nesta região, com estudos nutricionais e clínicos. Portanto, dentro deste projeto, o objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional relativo ao selênio (Se) de crianças de 3 a 9 anos de idade de duas localidades ribeirinhas. O selênio faz parte juntamente com a vitamina E e C do sistema de defesa antioxidante do organismo, sendo sua função de extrema importância principalmente no estresse provocado por situações adversas. **OBJETIVO:** Avaliar o estado nutricional relativo ao selênio de crianças ribeirinhas do estado de Rondônia. **MÉTODOS:** O estudo foi realizado com 45 crianças. Para análise do Se no plasma e eritrócitos, foram coletados 5 mL de sangue. Para estas determinações, foi utilizada a técnica de espectrometria de absorção atômica por geração de hidretos. **RESULTADOS:** Do total das crianças estudadas 68,9% pertenciam à localidade denominada de Demarcação e 31,1% pertenciam à localidade de Gleba do Rio Preto. Da amostra total, em relação ao plasma, na localidade Demarcação, todas as crianças apresentaram valores baixos de selênio no plasma ($41,9\mu\text{g/L} \pm 18,7$) e na localidade Gleba do Rio Preto, apresentaram valores plasmáticos bem mais elevados ($184,2\mu\text{g/L} \pm 60,2$), acima do valor de referência considerado em $85\mu\text{g/L}$. Em relação ao eritrócito, na Demarcação, 45% das crianças apresentaram valores baixos de selênio ($78,7\mu\text{g/L} \pm 11,2$) e 55% acima ($120,4\mu\text{g/L} \pm 20,4$); enquanto que na Gleba do Rio Preto, todas as crianças apresentaram valores acima da referência fixado em $95\mu\text{g/L}$. **CONCLUSÃO:** De acordo com os resultados, a localidade de Demarcação pode estar em risco nutricional para deficiência de selênio, enquanto a Gleba do Rio Preto pode estar em risco de excesso.

PS-27-210

RESTRIÇÃO ALIMENTAR DIMINUI LINFÓCITOS E PRODUÇÃO DE IFN-g EM CAMUNDONGOS BALB/c

ISHIKAWA, L.L.W.; FRANÇA, T.G.D.; ZORZELLA, S.F.G.; CHIUSO-MINICUCCI, F.; PEREIRA, P.C.M.; SARTORI, A.

Instituição: Instituto de Biociências/UNESP/Botucatu**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A desnutrição protéico-calórica (DPC) determina atrofia de órgãos linfóides, deficiência acentuada de imunidade e conseqüente aumento de susceptibilidade aos patógenos de forma geral. A restrição alimentar (RA) pode ser utilizada como modelo de estudo da DPC. **OBJETIVO:** Avaliar o efeito da RA no número de linfócitos e na produção de IFN-g. Parâmetros adicionais (peso corpóreo e do baço, dosagem de proteínas, colesterol e triglicerídeos) foram também determinados para caracterizar a desnutrição. **METODOLOGIA:** Camundongos BALB/c fêmeas foram divididos em dois grupos. O primeiro (controle) recebeu dieta comercial (Labina/Purina®) ad libitum e o segundo, 80% da dieta consumida pelo grupo controle. O peso corpóreo foi acompanhado diariamente e após 40 dias foi feito o sacrifício. Coletou-se sangue para contagem total de leucócitos, linfócitos e dosagem sérica de proteínas totais, colesterol e triglicerídeos. Os baços foram pesados e a produção de IFN-g foi avaliada por ensaio imunoenzimático em sobrenadantes de cultura de células esplênicas estimuladas com lipopolissacarídeo (LPS) e *Staphylococcus aureus* (Sa). **RESULTADOS:** A RA determinou perda de peso corporal e esplênico, cujos percentuais foram de 25 e 50%, respectivamente. Não foram observadas diferenças significativas entre os grupos nos níveis séricos de colesterol. Entretanto, a RA determinou aumento discreto dos níveis de proteínas e redução acentuada no número total de leucócitos (59%) e de linfócitos (74%). Além disso, a RA reduziu significativamente a produção de IFN-g por células esplênicas estimuladas com LPS (de $7,2 \pm 1,6$ ng/mL para $3,1 \pm 0,6$ ng/mL) e Sa (de $6,5 \pm 1,2$ ng/mL para $3,0 \pm 1,1$ ng/mL). **CONCLUSÃO:** A RA afetou componentes importantes da resposta imunológica, tendo diminuído o número total de linfócitos do sangue periférico e a produção de IFN-g que é uma citocina fundamental contra patógenos intracelulares.

Temas Livres
Apresentação Pôster Simples

Nutrição em Produção de Refeições

PS-25-170 a PS-25-192

PS-26-172 a PS-26-194

PS-27-172 a PS-27-194

PS-25-170

DIAGNÓSTICO DE LIMPEZA E HIGIENE DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, AMBIÊNCIA E INSTALAÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE UM MUNICÍPIO PAULISTA

MARINA DA PAZ BERTATO ; TATIANA EVANGELISTA DA SILVA; ERIKA PAOLA PEÑA FEXINA; KÁTIA CRISTINA PORTERO MCLELLAN

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba - UNIMEP-SP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A qualidade de serviços prestados à população na área de alimentos deve ser avaliada cuidadosamente considerando o risco que a contaminação alimentar e o potencial de disseminação de doenças representam à saúde. Em especial, as unidades hospitalares. O objetivo do trabalho foi identificar os aspectos relacionados à limpeza e higiene de equipamentos, utensílios, ambiência e instalações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar, comparando-os com a literatura proposta. A UAN avaliada pertence a um hospital geral, com capacidade para 380 leitos, que conta com o serviço de 20 funcionários que atendem dois hospitais (convênio SUS e particular), fornecendo 1868 refeições/dia e 56000 refeições/mês. Durante 30 dias, realizou-se um levantamento de todos os equipamentos e utensílios utilizados na produção das refeições e verificados a periodicidade com que estes eram limpos e higienizados, os produtos e os métodos empregados para este fim por meio de observação da rotina de trabalho e entrevista com os funcionários e nutricionistas responsáveis pelo serviço de higiene de equipamentos, utensílios, ambiência e instalações do setor de produção de refeições. A análise procedeu-se baseada na literatura específica classificando, segundo o critério: adequado (se todos os itens se enquadrassem conforme a literatura), parcialmente adequado (se apenas alguns itens estivessem de acordo com a literatura), e inadequado (se nenhum item correspondesse à literatura). Os resultados revelaram que a periodicidade, o material utilizado e o método empregado apresentaram altos índices de adequação de 75%, 45% e 90%, respectivamente. Por outro lado, verificou-se que o material utilizado na higiene da UAN apresentou 30% de adequação parcial, considerado um elevado índice se comparado com a periodicidade (10%) e método empregado (5%). Em relação ao critério inadequação, o item material foi o que mais apresentou irregularidades (25%). É importante conscientizar os responsáveis pela UAN sobre a necessidade de um controle higiênico-sanitário rigoroso, por meio da conscientização, treinamento e qualificação visando à qualidade das refeições servidas e à saúde dos pacientes internados. É essencial a implantação do sistema de Controle de Qualidade na UAN deste hospital e a elaboração do Manual de Boas Práticas do Serviço.

PS-25-171

MONITORAR É PRECISO

PETERSON CARVALHO SILVA; MARIA DA GLÓRIA DIEGAS; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI

Instituição: Universidade Gama Filho**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução:As Unidades de Alimentação e Nutrição necessitam adotar métodos que permitam cumprir as exigências da Política de Segurança Alimentar. Objetivo: replicar um método de análise da efetividade do controle higiênico-sanitário na produção de refeições coletivas em UAN. Metodologia: O método em criar um indicador - Índice de Segurança (IS), expresso pela relação entre o número de medições de temperatura dos alimentos que atingem a meta (NMM) e o total de medições (NTM) realizadas. Foi monitorada a etapa de manutenção e final da distribuição, que tem como meta a temperatura de 60°C e 55°C e o tempo de 120 e 60 minutos, respectivamente (Portaria 216, ANVISA). Foi submetida a cadeia quente de preparações alimentares, com coleta de dados em t1 (ago a nov 2006) e t2 (mar a mai 2007), com intervalo de seis meses. A mensuração das temperaturas foi efetuada com termômetro digital com sensor de penetração modelo Multidigital Thermometer com resolução de 0,1°C entre -19,9°C a 199°C e com 60 mm de profundidade para penetração, marca Neu New, e termômetro a laser, modelo do tipo pistola com Infravermelho próprio para mensuração de temperaturas à distância. A mensuração foi realizada ao final da etapa de cocção, considerando o centro geométrico. Registrou-se a temperatura mais baixa do alimento em aquecimento. Efetuou-se a desinfecção da haste do sensor com álcool 70% entre uma mensuração e outra. As preparações durante a manutenção ficam sobre bandejas térmicas durante aproximadamente 90 minutos. Resultados: O número de refeições servidas durante o período de pesquisa foi de 3000 refeições. Foram realizadas 115 medições de temperatura durante 21 dias de observação. A média dos IS em t1 foi $0,67 \pm 0,07$ e em t2, $0,86 \pm 0,12$. O teste t de Student mostrou existir diferença significativa entre os IS nos momentos t1 e t2. Conclusão: O método testado mostrou-se adequado para a análise da efetividade do controle higiênico-sanitário na UAN objeto de aplicação.

PS-25-172

VALORIZAÇÃO DE PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO REGIONAL: GESTÃO DE QUALIDADE EM RESTAURANTES TÍPICOS AÇORIANOS EM FLORIANÓPOLIS -SC

PAULA LAZZARIN UGGIONI; ROSSANA P. DA COSTA PROENÇA; LÚCIA ANDREA ZANETTI RAMOS ZENI

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina -UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Dentre as tendências de comportamento alimentar nas sociedades industrializadas, se destaca o crescente interesse pelos patrimônios gastronômicos regionais. Paralelamente, ocorre a evolução das regulamentações de higiene, visando a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Nesse sentido, o objetivo do estudo foi associar a qualidade sensorial e simbólica da alimentação de origem açoriana às exigências higiênico-sanitárias vigentes, buscando desenvolver um método para fomentar a valorização de preparações regionais. Para tanto, realizou-se uma pesquisa qualitativa na forma de um estudo multicaso em dois restaurantes típicos açorianos. Durante o estudo, foi acompanhado o processo produtivo de algumas preparações típicas, como o pirão de “nailo” e o de caldo de peixe, o peixe assado e o frito, o ensopado de frutos do mar e o filé de peixe ao molho de camarão. Para a coleta e registro dos dados foram utilizados formulários baseados no Sistema AQNS (Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial), estruturados incluindo critérios higiênico-sanitários e simbólicos, além de gravações de voz, registro fotográfico e filmagens. Concluiu-se que, para a manutenção das características sensoriais e simbólicas das preparações típicas deve-se atentar para as adaptações realizadas nesses restaurantes. Observaram-se algumas modificações das receitas tradicionais, tanto pela busca da praticidade no preparo, como pela substituição dos utensílios tradicionais e ingredientes, principalmente os temperos. Essas adaptações refletem tanto a necessidade de satisfazer o gosto do cliente, como no cumprimento e interpretação das legislações por parte de proprietários e fiscais, podendo acarretar perdas patrimoniais significativas. Assim, através da aplicação do método desenvolvido, denominado método de Avaliação da Qualidade de Patrimônio Gastronômico (AQPG), constatou-se a possibilidade de um controle higiênico-sanitário adequado, preservando o caráter simbólico e sensorial da preparação típica oferecida.

PS-25-173

A QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO SERVIDO NUM RESTAURANTE COMERCIAL POR PESO DE FLORIANÓPOLIS - SC

JULIANA DE AGUIAR PASTORE; DJULIANA CORSI; MARIANA DE SOUSA GLORIA; MELINA VALÉRIO DOS SANTOS; ROSSANA PACHECO PROENÇA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Observa-se uma preocupação crescente com o tipo de alimentação oferecida pelos restaurantes comerciais, destacando que esses estabelecimentos encontram-se entre os parceiros preferenciais da Organização Mundial de Saúde para as ações da Estratégia Global de Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (2004). Objetivou-se avaliar qualitativamente o cardápio servido por um restaurante comercial com sistema de bufê por peso. Realizou-se avaliação dos cardápios de uma semana através do método “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio” (AQPC) (Proença et al, 2005), bem como entrevista com comensais abordando variedade do cardápio, quantidade de uso de temperos, temperatura da refeição e qualidade da apresentação. Analisou-se utilizando escala hedônica com as classificações muito bom, aceitável e ruim. Observou-se presença diária de 3 tipos de carne (frango, peixe e gado), arroz branco, arroz integral, feijão, batata palha, folhosos, legumes cozidos e frutas. A oferta de carne gordurosa foi pouco freqüente. Não há repetição significativa de cores e em nenhum dos dias avaliados encontrou-se oferta exagerada de alimentos ricos em enxofre. Entrevistou-se cerca de 19% dos comensais e obteve-se maioria de conceito muito bom (variedade do cardápio 62%, quantidade de temperos usada 86%, temperatura da refeição 65,5% e apresentação dos pratos 86%). O bufê pode ser considerado de boa qualidade nutricional, destacando-se a oferta de micronutrientes (100% de presença de folhosos e frutas) bem como a baixa oferta de alimentos gordurosos e doces elaborados. Pode-se inferir, pela avaliação dos comensais, que os cardápios avaliados estão satisfazendo suas preferências. Destaca-se a importância da educação nutricional dos comensais para escolhas alimentares que possam aliar a alimentação saudável ao prazer de comer.

PS-25-174

CONSUMO ALIMENTAR DO ALMOÇO DOS FUNCIONÁRIOS DE UM SELF-SERVICE NO DISTRITO FEDERAL

RENATA GUERRA ZANON; KARIN ELEONORA SAVIO; MONICA MASCARENHAS KARL; CRISTIANE DORMUNDO; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; LAURA LYRA; DÉBORA BARBOSA RONCA

Instituição: Universidade de Brasília

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: O objetivo principal de uma Unidade de Produção de Refeições é o fornecimento de uma refeição equilibrada nutricionalmente, visando tanto uma manutenção da saúde do comensal como um desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Os objetivos deste trabalho foram avaliar o estado nutricional dos funcionários segundo Índice de Massa Corporal (IMC), e avaliar o consumo alimentar de um dia de almoço dos funcionários de um restaurante Self-service do Distrito Federal. Métodos: Analisou-se o perfil nutricional dos funcionários. Aferiu-se peso e altura dos funcionários para posterior cálculo de IMC e de Necessidade Energética Estimada. Efetuou-se a observação da montagem dos pratos dos funcionários, além de pesagem total do prato e das sobras. Calculou-se o consumo desta refeição, de acordo com adequação da DRI de porcentagem de macronutrientes e quantidade de micronutrientes. Resultados: Participaram da pesquisa 27 funcionários, sendo 44% indivíduos do sexo feminino e 56% do sexo masculino. A maioria dos funcionários analisados (78%) apresentou-se eutrófica, segundo IMC, sendo que 33% do sexo masculino apresentou-se sobrepeso e 8% do sexo feminino apresentou-se sobrepeso.. Grande parte da amostra apresentou consumo acima da necessidade estimada para a refeição analisada. Segundo análise qualitativa, observou-se que, apesar da grande variedade de alimentos e preparações, há uma semelhança na montagem dos pratos de todos os funcionários analisados, principalmente com relação às entradas e à presença de arroz e feijão na grande maioria dos pratos analisados. Conclusão: A partir da análise dos dados apresentados neste trabalho, pôde-se verificar que o consumo da refeição analisada pelos funcionários apresenta elevada densidade energética. É necessária a realização de educação nutricional com os funcionários da UPR para que estes melhorem os hábitos alimentares e, conseqüentemente, se motivem a produzir refeições mais saudáveis.

PS-25-175

BOAS PRÁTICAS EM CANTINA UNIVERSITÁRIA: UM ESTUDO DE CASO

ROSÂNGELA BAMPA SCHATAN; CARINA SCHENA; CRISTIANA GONÇALVES; PATRÍCIA PEREIRA REBOUÇAS; ANDREA PITTELLI BOIAGO GOLLUCKE

Instituição: Universidade Católica de Santos

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

A Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que mais de 60% das enfermidades de origem alimentar ocorrem principalmente nas etapas de manipulação e preparo dos alimentos. Esta investigação visou avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma cantina universitária do município de Santos (SP) antes e depois da implementação do Manual de Boas de Produção (MBPP). Como instrumento de coleta de dados foi utilizada uma lista de verificação com 154 itens, elaborada por Kamada et al (2002), revista para este estudo conforme a Resolução RDC N°. 216 de 15/09/2004 e dividida em cinco blocos: estrutura física, higiene ambiental, higiene e saúde dos manipuladores, higiene de operações e fluxo de processos e documentação e registro. O MBPP resultou em um documento de acordo com as normas preconizadas pela RDC 216, composto de 57 páginas divididas em quatro módulos, além de um específico para os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Constatou-se que em todos os blocos houve melhora no percentual de itens em conformidade com a legislação, após a implantação do MBPP. A conformidade geral dos blocos evoluiu de 31% para 65% de adequação; o bloco documentação e registro obteve o maior índice após o treinamento, passando de 40% para 100%; higiene e saúde dos manipuladores passou de 15% para 54%; higiene ambiental de 43% para 79%; higiene de operações e fluxo de processo de 29% para 70% e estrutura física de 28% para 43%. Após a implementação do MBPP por meio de treinamento, pode-se inferir que o mesmo foi eficaz, pois em todos os blocos houve um aumento do número de conformidade à legislação de mais de 50%, entretanto não foi suficiente para atingir níveis satisfatórios em higiene alimentar no estabelecimento.

PS-25-176

AValiação da Adequação Nutricional das Refeições Distribuídas por um Restaurante Popular do Estado do Rio de Janeiro

MARIA DO CARMO REBELLO GOMES; REGINA ABRÃO NUNES; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA

Instituição: Centro Universitário Plínio Leite**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O direito ao acesso diário à comida, em quantidade, qualidade e regularidade suficientes a todo cidadão brasileiro, constitui um dos objetivos do Programa Fome Zero. Neste contexto, em regiões metropolitanas, vários Restaurantes Populares têm sido criados oferecendo refeições, a preço de custo, para atender uma enorme demanda de trabalhadores de baixa renda que hoje não se alimentam de forma satisfatória nas ruas. O objetivo deste estudo foi avaliar a adequação nutricional, estipulada em contrato, firmado entre o governo estadual e uma empresa terceirizada, das refeições distribuídas num Restaurante Popular do Estado do Rio de Janeiro. Para o desenvolvimento do estudo, foram analisados os 5 cardápios fixos que são executados durante o período de uma semana. As quantidades de gêneros alimentícios utilizados diariamente foram coletadas em fichas técnicas técnicas para análise de valor calórico e protéico. As calorias e Ndpcal% per capita foram calculadas após o estabelecimento das porções médias servidas aos clientes, obtidas através de divisão dos valores totais das preparações servidas nos almoços pelo número de clientes atendidos no dia. O cardápio era composto por sopa, salada, preparação protéica, guarnição, arroz, feijão, sobremesa, refresco e pão. O peso médio da refeição servida foi 740g. A adequação calórica obtida variou de 58% a 78% do valor estipulado em contrato. Em contrapartida, os valores de Ndpcal% apresentaram-se superiores ao preestabelecidos, variando de 123,6% a 202,5%. No presente estudo, em relação à adequação nutricional, os valores estabelecidos em contrato não foram respeitados e constatou-se, nas refeições distribuídas, uma deficiência de calorias e elevada quantidade de proteínas, caracterizando uma dieta hipocalórica e hiperprotéica.

PS-25-177

AValiação da Qualidade Alimentar e Nutricional de uma Dieta Líquida Hospitalar

GABRIELA SALIM FERREIRA CASTRO; RIANA LARISSA VIEGAS; CAMILA CREMONEZI JAPUR; CECÍLIA VILELA REIS; NANCY YUKIE YAKAMOTO TANAKA; MARTA N. C. MARÇAL VIEIRA

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A padronização da dieta líquida hospitalar é necessária para garantir uma oferta alimentar que atenda as necessidades nutricionais dos pacientes que a utilizam, geralmente de forma transitória. **Objetivos:** Analisar o cardápio da dieta líquida hospitalar, verificar a composição nutricional, o porcionamento das refeições principais, e caracterizar o perfil dos pacientes com prescrição desta dieta. **Metodologia:** Foi analisada a frequência de utilização dos alimentos no cardápio cíclico de 28 dias. Para avaliar a composição nutricional da sopa líquida foi utilizado o software NutWin. Foram pesadas três amostras das sopas da dieta líquida e identificadas as características dos pacientes com prescrição desta dieta através de consulta ao prontuário. **Resultados:** Nas 56 refeições avaliadas constatou-se a utilização de 14 alimentos, dentre estes, 2 eram constantes (ovo e feijão); houve predomínio da utilização de carne moída (87,5%), arroz (67,9%) e cenoura (44,6%). A preparação analisada apresentou menor aporte energético (-32%), de lipídeos (-83%) e de vitamina E (-86%) e maior aporte de sódio (+49%) em relação a receita. A composição nutricional estimada da dieta foi de 1600 Kcal/dia (56,5% de carboidratos, 11,7% de proteínas e 34,1% de lipídios), 15g de fibra, 950mg de cálcio, 6mg de ferro, 980mg de sódio, 175mg de folato, 55mg de vitamina C e 3,2mg de vitamina B12. O porcionamento foi inferior (-11%) ao preconizado. Vinte pacientes receberam dieta líquida, dentre estes 5 idosos, 13 adultos e 2 crianças, 14 do sexo feminino e com permanência na dieta de 2,5±1,8 dias. A indicação predominante foi no pós-operatório (35%) e disfagia (15%). **Conclusão:** A restrição inerente à dieta líquida dificulta o atendimento integral das necessidades dos pacientes, o que torna imprescindível o acompanhamento individualizado quando o uso for prolongado. Há necessidade da adoção de ações corretivas para adequar o preparo e o porcionamento da sopa da dieta líquida ao padrão estabelecido.

PS-25-178

GESTÃO FINANCEIRA EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES NO DISTRITO FEDERAL

KARIN ELEONORA SÁVIO; CAROLINA ZUPPA; CRISTIANE TIMBONI; MARIANA VERAS; M CUSTÓDIO; LAURA LYRA; SANDRA FERNANDES ARRUDA

Instituição: Universidade de Brasília

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Em um mercado cada vez mais competitivo, as empresas de alimentação devem dispor de uma administração estratégica para alcançar altos níveis de qualidade, eficiência e produtividade, eliminando desperdícios e reduzindo custos. O presente estudo tem por objetivo comparar os métodos de custeamento utilizados por duas empresas de alimentação do Distrito Federal com diferentes modalidades de distribuição de refeições. O estudo foi realizado em duas Unidades de Produção de Refeição selecionadas por conveniência, sendo uma de auto-atendimento (A) e outra a la carte e buffet (B). Foi aplicado um questionário semi-estruturado, auto-aplicável. Em relação ao sistema de contabilidade, ambas relataram terceirizar o serviço. A empresa A relatou utilizar o método de custo-padrão. Este sistema não é considerado método de custeio, pois apenas informa, com base nas metas fixadas, os desvios do realizado em relação ao previsto. Provavelmente a empresa A realiza o custo por absorção em conjunto com o padrão. A empresa B utiliza-se somente do sistema de absorção, que atribui todos os gastos obtidos no processo de fabricação aos produtos, nesse sentido a premissa fundamental está em distinguir as despesas e os custos. Apenas a empresa B apresentava profissional de Nutrição, denotando melhor controle de custos para este restaurante. O nutricionista tem importante papel em conjunto com o administrador, realizando planejamento de cardápio e compras, fiscalizando a entrega pelos fornecedores, garantindo a qualidade da matéria-prima adquirida e reduzindo as perdas por perecibilidade. Para restaurantes faz-se necessária uma administração estratégica de custos, para desenvolver uma vantagem competitiva sustentável e um diferencial que ofereçam maior valor ao cliente por um custo equivalente. Para tanto, é importante, além do gerenciamento de custos, o controle total do processo produtivo, que será mais facilmente desenvolvido com auxílio de um nutricionista.

PS-25-179

AValiação DA ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM TEOR DE LÍPÍDEOS MODIFICADO

KARIN ELEONORA SÁVIO; CRISTIANE TIMBONI; LAURA LYRA; SANDRA FERNANDES ARRUDA; ROSANA POSSE; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO

Instituição: Universidade de Brasília

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Estudos apontam que o excesso de lipídeos pode levar à obesidade e predispor ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis. A modificação no teor lipídico de preparações calóricas pode ser realizada empregando-se técnicas adequadas de preparo que reduzam a quantidade deste nutriente das preparações ao mesmo tempo em que mantêm a qualidade sensorial. A análise sensorial constitui um importante instrumento de qualidade em tecnologia de alimentos e pode ser utilizada para avaliar a aceitabilidade das preparações modificadas. O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitabilidade de preparações com teor de lipídeos reduzido. Foram selecionadas 3 preparações na literatura com teor de lipídeos reduzido: Feijão tropeiro, Feijoada e Moqueca para análise sensorial. Foi utilizado o método afetivo quantitativo estruturado em escala hedônica de sete pontos, aplicados a 40 comensais de uma UPR de Brasília, que provaram as amostras modificadas e padrão e registraram as notas de cada uma delas. Constatou-se que a aceitabilidade das amostras modificadas foi elevada, havendo preferência pelas amostras de moqueca e feijoada modificada. A análise do feijão tropeiro demonstrou que apesar da amostra padrão ter sido preferida pelos provadores, a aceitabilidade do feijão tropeiro modificado foi bastante elevada, apresentando 90% de aceitação. Diante destes dados seria possível incluir com sucesso estas preparações no cardápio da unidade em estudo.

PS-25-180

DESPERDÍCIO DE PRATOS PRINCIPAIS EM UMA UNIDADE DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES TIPO AUTO ATENDIMENTO

KARIN ELEONORA SÁVIO; CIBELE FERREIRA NEVES; SANDRA FERNANDES ARRUDA; LAURA LYRA; ROSANA POSSE; RAQUEL BRÁZ ASSUNÇÃO BOTELHO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O desperdício de alimentos se dá em todas as fases da produção, do plantio até o consumidor final. Embora não haja estudos conclusivos, estima-se que no setor de alimentação coletiva a média de desperdício de alimentos chegue a 15% do total produzido. Avaliar a ocorrência do desperdício, na forma de sobra de pratos principais, e seu respectivo custo em uma Unidade de Produção de Refeições (UPR) em Brasília - DF. Por meio do acompanhamento das etapas de pré-preparo, preparo e distribuição foram elaboradas fichas técnicas de preparação de nove pratos principais que apresentavam maior custo com matéria prima na UPR. A partir desses dados e do peso das sobras de cada preparação ao final do período de distribuição foi determinado o custo do total produzido e das sobras, considerando apenas o gasto com matéria prima. O custo da matéria prima foi obtido nas notas fiscais da unidade de acordo com o fornecedor e estabelecido em reais. O custo total dos nove pratos principais analisados variou de R\$ 66 a 240, representando um custo por porção média de R\$ 0,41 a 1,65. Nos três dias analisados as sobras das diferentes preparações apresentaram um custo mínimo e máximo de R\$ 0 e 43, respectivamente, compreendendo uma faixa de 0 a 13,2% do custo total das preparações. O custo médio das sobras na UPR estudada apresentou-se superior ao considerado aceitável segundo a literatura, 3% de sobras. Os fatores que contribuem para o aumento do custo com as sobras nesta unidade seriam: o sistema de distribuição, o qual oferece quatro preparações de pratos principais; o tipo de cardápio, médio a formal e a variação diária do número de clientes. Os dados sugerem a necessidade de reflexão acerca das possibilidades de ajustes, introduzindo revisões nas práticas gerenciais e operacionais do serviço com enfoque nas ações interdisciplinares e procedimentos a fim de eliminar ou minimizar o desperdício, controlar os custos, e colaborar para a redução de gastos da UPR com buffet de auto-atendimento.

PS-25-181

IMPACTO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

CONCEIÇÃO SANT ANNA LIMA BARBOSA; MARIE OSHIWA; CLÁUDIA RUCCO P. DETREGIACHI; GRAZIELLA ESTHER LIMA; MARY ELLEN MARCATTO; MICHELLE R. GARCIA

Instituição: SESI - SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Estudos epidemiológicos têm demonstrado ligação consistente entre a alimentação e o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis. Neste sentido, a educação nutricional tem sido destaque como meio de facilitar a adoção voluntária de comportamento alimentar que conduza à situação de saúde e bem-estar. Frente a tais considerações, foi implementado um programa de educação nutricional com o objetivo de avaliar o impacto deste sobre o perfil antropométrico dos clientes de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Participaram da avaliação antropométrica inicial 256 indivíduos, com média de idade de $63,4 \pm 16,8$ anos, sendo 66,8% do sexo feminino e 33,2% do sexo masculino, dos quais 69,6% e 57,7%, respectivamente, apresentaram Índice de Massa Corpórea (IMC) acima de 25 kg/m², indicando diagnóstico nutricional de sobrepeso ou obesidade. Todos foram convidados a participar do programa de educação nutricional, entretanto apenas 108 aderiram (42%). Estes passaram por atendimento nutricional individualizado antes do início do programa educativo o qual constou de 4 encontros com periodicidade mensal, nos quais foram abordados assuntos referentes a alimentação e nutrição. Concluíram o programa 12% dos indivíduos, dentre os quais a média de IMC inicial era de 26,49 kg/m² (desvio-padrão de 2,91) e que ao final do programa passou a ser de 25,23 kg/m² (desvio-padrão de 2,30), cujo p-valor foi 0,0428, caracterizando uma redução significativa no IMC. Conclui-se assim que tal programa educativo pôde promover mudanças, entretanto terá maiores chances de sucesso se estas forem incluídas na rotina, perdurando por longo período de tempo.

PS-25-182

AValiação DA Composição DAS Sopas Produzidas EM Uma Unidade DE Alimentação E Nutrição Hospitalar

RITA DE CÁSSIA AKUTSU; ANDRÉ LUIS PEREIRA; SANDRA FERNANDES ARRUDA; KARIN ELEONORA SÁVIO; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; ROSANA POSE; LAURA LYRA

Instituição: UnB/UNIFESP

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

INTRODUÇÃO - A alimentação constitui uma importante ferramenta na recuperação da saúde de pacientes em instituições hospitalares. Dessa forma deve existir compatibilidade entre a oferta de nutrientes das refeições e as necessidades nutricionais e terapêuticas dos pacientes. **OBJETIVO** - Avaliar a composição nutricional das sopas produzidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. **MÉTODO** - Este estudo exploratório analisou 5 amostras de cada uma das sopas Obstipante, Laxante, Líquida Completa, Mínima em Resíduos (elaborada a partir da coagem da Líquida Completa) e da Canja foram coletadas. Todas as amostras foram congeladas a -10°C por 7 dias e foram determinados o teor de umidade, cinzas, lipídios e proteínas sendo os carboidratos determinados por diferença. Em função do percentual de umidade das sopas (90%), todas as amostras foram previamente secadas em estufa a 105°C utilizando forno mufla. **RESULTADO** - O teor de umidade médio obtido para as diferentes preparações foi de 93%. As porções (400 g) das sopas Obstipante, Laxante, Líquida Completa, Mínima em Resíduos e da Canja apresentaram em média $185 \pm 65\text{Kcal}$; $87 \pm 32\text{Kcal}$; $89 \pm 18\text{Kcal}$; $84 \pm 14\text{Kcal}$ e $143 \pm 53\text{ kcal}$, respectivamente e forneciam entre 11 e 23% do requerimento estimado de energia para o almoço de um indivíduo adulto referênciada (800Kcal). A distribuição percentual de macronutrientes mostrou que todas as sopas eram normoproteicas. A sopa Obstipante e a Canja apresentaram percentual de lipídios abaixo e de carboidratos acima do estabelecido pela IDR, 2002. A coagem provocou alteração na composição de lipídios e proteínas da sopa Mínima em Resíduo (comparada a da Líquida Completa). As comparações entre as análises laboratoriais e a Tabela de Composição demonstraram que existem diferenças de no mínimo 8% e de no máximo 62% entre os valores calculados teoricamente e os resultados obtidos. **CONCLUSÃO** - Recomenda-se a implantação de Procedimentos Operacionais Padrão e de Fichas Técnicas de Preparação.

PS-25-183

AValiação DA Aceitabilidade DAS Dietas DE Consistência Pastosa DO Hospital Universitário DE Brasília

ROSANA POSSE; GUILHERME PALACIO JONH; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; LAURA LYRA; SANDRA ARRUDA; KARIN SÁVIO

Instituição: UnB

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: Dietas terapêuticas são baseadas no padrão normal de dieta, sofrendo alterações para adequar-se as necessidades clínicas e aos fatores psicossociais dos pacientes, nesse caso as dietas são denominadas dietas especiais. **Objetivo:** Analisar a aceitabilidade e a ingestão das dietas de consistência pastosa pelos pacientes internados no Hospital Universitário. **Metodologia:** estudo transversal com amostra de 7 pacientes internados no Hospital Universitário recebendo exclusivamente dietas de consistência pastosa. Analisou-se a aceitabilidade através de acompanhamento da ingestão e das sobras alimentares durante período de quatro dias consecutivos. Foi conduzida uma entrevista com utilização de questionário semi-estruturado englobando perguntas de cunho sensorial em escala hedônica de forma a analisar o grau de satisfação e de ingestão das dietas recebidas no período referido. Observou-se horário de chegada das legumeiras e a proximidade destas com a refeição anterior. **Resultados:** 50% dos pacientes acompanhados não apresentaram ingestão total da dieta oferecida, no entanto, 90% dos entrevistados classificaram a dieta como adequada nos itens julgados pelo questionário, sendo eles: aroma, textura e temperatura, entretanto, o quesito aparência foi reprovado, de acordo com os respondentes os alimentos servidos apresentavam as mesmas cores, tornando a dieta pouco atrativa. **Conclusão:** A grande quantidade de sobras observadas nas legumeiras conduz a hipótese preocupante de que os pacientes não atingem o aporte calórico necessário para sua recuperação, isso pode ser atribuído dentre outros fatores, à proximidade de horário da colação com a refeição analisada reduzindo o apetite dos pacientes. Constatou-se que a aceitabilidade da dieta é positiva e um planejamento de cardápio eficaz somado a atenção dietética individualizada podem melhorar a aparência da dieta pastosa aumentando a ingestão alimentar e corroborando para a recuperação do estado de saúde dos pacientes hospitalizados.

PS-25-184

COMPARAÇÃO DE DIFERENTES PROTOCOLOS DE HIGIENIZAÇÃO DE ALFACE (*LACTUCA SATIVA*) UTILIZADOS EM RESTAURANTES DE PORTO ALEGRE - RS

ANA BEATRIZ ALMEIDA DE OLIVEIRA; MARISA ITAPEMA CARDOSO

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Sul**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A higienização inadequada de folhosos pode ocorrer em cozinhas industriais onde os procedimentos de Boas Práticas estão estabelecidos surge o questionamento a respeito das práticas seguidas em restaurantes comerciais. O presente estudo teve como objetivo avaliar a eficácia de protocolos de higienização de alface adotados em restaurantes de Porto Alegre. Numa primeira etapa foram aplicados questionários em restaurantes de dois bairros da cidade, a partir dos quais definiram-se os tratamentos a serem testados. Na segunda fase, amostras de alface crespa, adquiridas no comércio, foram submetidas a: lavagem com água (T1); imersão em água (T2); imersão em solução de água sanitária (200ppm) por 15 minutos (T3); e por 30 minutos (T4); imersão em vinagre a 2% (T5); e a 20% (T6). Todos os tratamentos foram realizados em dez repetições. A média da redução (\log_{10}) obtida variou de 0,64 (T1) a 2,46 (T4) para mesófilos aeróbios e de 1,09 (T2) a 2,34 (T4) para coliformes totais. A partir disso, verificou-se que o protocolo adotado na maioria dos restaurantes (imersão em água) não garantiu uma redução importante na população microbiana (0,75 \log_{10} UFC/g para mesófilos aeróbios) enquanto T4 foi o mais eficaz para higienização de alfaces, o protocolo que usava hipoclorito a 200ppm por 30 minutos.

PS-25-185

COMPARAÇÃO ENTRE A DENSIDADE DE ENERGIA E DE FERRO DE FÓRMULAS INFANTIS UTILIZANDO DIFERENTES CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO

REBECA ANTUNES BERALDO; CAROLINA REIS BUSTAMANTE; MARTA NEVES C M VIEIRA

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A alimentação complementar se refere aos alimentos preparados para crianças, que devem ser oferecidos a partir dos 6 meses de idade. É recomendado que os alimentos ofereçam uma densidade energética mínima de 0,7 kcal/g e de ferro de 4 mg/100kcal, 2,4 mg/100kcal e 0,8mg/100kcal, respectivamente dos 6 aos 8 meses, dos 9 aos 12 meses e dos 12 aos 24 meses. **Objetivos:** Identificar a densidade de Ferro, densidade energética e umidade na alimentação complementar de creches atendidas por uma Unidade de Produção Centralizada, utilizando diferentes critérios para avaliação. **Metodologia:** Os dados foram coletados durante 5 dias, quando foram registrados as quantidades dos alimentos utilizados na preparação de fórmulas infantis: de cereais, de hortaliças e de carne e seus respectivos rendimentos, resultando em 3 amostras de fórmulas carne e cereais e 4 de hortaliças. A densidade energética foi determinada através de Calorimetria direta; a umidade foi determinada após secagem em estufa. Calculou-se as médias das triplicatas e seus desvios-padrão. Estimou-se o aporte energético e de ferro, utilizando-se a TACO e o programa Nutwin, e a concentração de ferro por 100 kcal. **Resultados:** Verificou-se pela calorimetria que apenas as fórmulas de carne atingiram o valor recomendado de 0,7 kcal/g. Na comparação entre a densidade energética estimada e medida, identificou-se variação entre todas as fórmulas de -59 a 142% quando utilizou-se a TACO e, -46 a 165%, o Nutwin. A média das densidades de ferro estimadas pela TACO e Nutwin foram 0,52 e 0,96 nas fórmulas de hortaliças; 1,04 e 1,97 nas fórmulas de carnes e 0,15 e 0,30 nas fórmulas de cereais. A umidade média foi respectivamente de 88,71%, 73,11% e 86,27%. **Conclusões:** Os dados indicam a grande variação existente entre diferentes tabelas de composição nutricional dos alimentos. Observou-se variação das densidades energética e de ferro em fórmulas elaboradas, demonstrando a necessidade de rever a padronização das fórmulas infantis e de proporcionar treinamento dos colaboradores para uniformizar o resultado das preparações.

PS-25-186

OS USUÁRIOS DA ALIMENTAÇÃO COLETIVA CONHECEM O QUE CONSOMEM?

SILVIA MAGALHÃES COUTO; GABRIELA MORGADO COELHO; ALESSANDRA SILVA SOUZA; MARINA FIGUEIREDO FERREIRA; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: No Brasil, o rótulo de produtos alimentares informa a presença ou não de soja, sem identificar transgenia. **Objetivo:** Evidenciar o desconhecimento de usuários da Alimentação Coletiva (AC) sobre a presença de soja em produtos processados. **Metodologia:** Trata-se de um estudo de caso realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada. Os dados sócio-demográficos foram: idade, gênero, escolaridade e classe social segundo a Associação Brasileira de Estudos Populacionais. A estratégia para evidenciar este desconhecimento foi elaborar uma lista com produtos que tivessem possibilidade de participar de cardápios de grandes e pequenas refeições e ainda alguns que poderiam ser consumidos em cantinas dentro ou fora da empresa. Os entrevistados foram solicitados a identificar a presença de soja nesses produtos. Utilizou-se o coeficiente de contingência para verificar a associação entre as variáveis sócio-demográficas e alimentos eleitos para o estudo. **Resultados:** O questionário foi aplicado em uma amostra acidental de 45 funcionários. O índice de acerto do grupo - 45% não atingiu de forma significativa o índice de conhecimento desejado de 70% ($p < 0,05$). Não foi possível calcular o coeficiente de contingência para as categorias classe social e escolaridade, pois apresentaram qui-quadrado não válido. Para os atributos idade e sexo, o coeficiente de contingência foi 0,20 e 0,18, respectivamente, e os erros prováveis de 0,10 para ambos, o que denota uma baixa associação (teste de Rugg) entre estas características e o conhecimento da presença de soja em produtos destinados à AC. **Conclusão:** Conclui-se que os usuários da AC desconhecem a presença de soja nos produtos sobre os quais opinaram, o que aponta para a necessidade de uma campanha educativa para a leitura do rótulo, se o desejo é democratizar a presença de soja nos alimentos à disposição no mercado. Resta ainda a indagação sobre a técnica de obtenção do grão desta soja.

PS-25-187

REFEIÇÕES COLETIVAS: EXISTE PARCERIA ENTRE NUTRICIONISTAS E COZINHEIROS?

ODALEIA BARBOSA DE AGUIAR; FABIANA BOM KRAEMER; RAQUEL DE SOUZA MEZAVILLA; RENATA CARVALHO DE ALMEIDA

Instituição: Instituto de Nutrição - UERJ

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

O processo produtivo de refeições coletivas requer uma perfeita harmonia entre os saberes, teórico e prático, dos profissionais envolvidos, para se obter preparações culinárias que preservem as propriedades nutricionais e alcancem os estímulos sensoriais desejados pelos clientes, observando as normas higiênicas. O objetivo do trabalho foi identificar a interação entre o nutricionista e o cozinheiro na execução das atividades de preparo dos alimentos. O estudo, de pesquisa qualitativa, privilegiou o grupo de nutricionistas e cozinheiros realizando entrevistas individuais semi-estruturadas em 8 cozinhas industriais localizadas na cidade do Rio de Janeiro, no ano de 2006. As nutricionistas entrevistadas atuam na chefia de cozinhas industriais entre 1 e 29 anos. Os cozinheiros tinham escolaridade entre 4 e 11 anos de estudo, com tempo mínimo de 1 ano no cargo. No discurso das nutricionistas existe uma clara separação entre a teoria e a prática do processo de produção de refeições, cabendo a elas planejar o cardápio e aos cozinheiros executá-lo. A interação entre planejamento e execução foi apontada por elas somente nos momentos de inclusão de receitas novas e voltadas para as quantidades de ingredientes, apresentação do produto final e custo; não se verbalizou práticas que valorizassem a qualidade nutricional das preparações. Para os cozinheiros a interação da nutricionista foi percebida como uma colaboração na correção do erro ou apoio nas atividades desenvolvidas: adequar-se às boas práticas de fabricação, disponibilizar ingredientes para a execução do cardápio, provar as preparações prontas e avisar a falta destas durante o almoço. Percebe-se que no planejamento do cardápio o nutricionista não aponta ênfase na técnica dietética e sua presença durante a preparação das refeições ocorre de maneira inexpressiva. É o cozinheiro que define as atividades a serem desenvolvidas e as técnicas de preparo. Conclui-se que existem dois universos distintos no atual processo produtivo de refeições: a concepção do cardápio e a sua realização, sendo o primeiro de domínio do nutricionista e o segundo de quem tem a prática - os cozinheiros. Integrar esses dois universos é uma árdua tarefa e requer do nutricionista uma ampla compreensão de sua atuação em cozinhas, ora orientando os cozinheiros, ora inserindo-os nas questões pertinentes à teoria da nutrição.

PS-25-188

ALIMENTOS FUNCIONAIS - PREVALÊNCIA EM CARDÁPIOS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

DYAIANE MARQUES SANTOS; LÚCIA LEAL MATTOS; CLARA KORUKIAN FREIBERG

Instituição: Universidade Guarulhos**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O nutricionista que atua em UAN, pode ser um promotor de saúde, e mediante a elaboração de cardápios a base de alimentos funcionais (AF), poderá oferecer opções palatáveis e saudáveis, para prevenção de doenças. Objetivo: Verificar a frequência de AF em cardápios de UAN's e sua adequação quanto as recomendações de ingestão. Metodologia: Foram selecionados cardápios de 100 UANs, oferecidos durante um mês, classificados em dois padrões A e B (50% de cada). A diferença entre os padrões era que no B, havia um prato principal, uma salada e uma sobremesa a mais que no A. Consideraram-se apenas as preparações: guarnição, salada e sobremesa, que continham leguminosas, hortaliças e frutas na composição. A avaliação da frequência de AF foi feita segundo os compostos bioativos: carotenóides, oligossacarídeos, organossulfurados, e os flavonóides. Por fim, compararam-se os dados dos per capita recomendados pela: ADA (2004), ANVISA (2002) e LAJOLO (1998). Resultados: A presença dos bioativos foi positiva apesar de não atingirem as recomendações. Os de maior frequência, em ambos os padrões, foram os carotenóides. No padrão A a média mensal destes compostos foi de 17% na guarnição, 26% na sobremesa e 52% na salada, no padrão B 26%, 44% e 78% respectivamente. As quantidades de luteína e zeaxantina foram superiores à recomendação de 2,3 mg/ dia e a de licopeno não foi atingida - 30mg/dia. Para os flavonóides, o per capita de soja grão em saladas, não atinge a recomendação de isoflavonas. Os oligossacarídeos de destaque foram os encontrados em: banana, escarola, cebola e almeirão (este, oferecido na guarnição - 60g, fornece a quantidade adequada de FOS). Conclusão: Apesar dos cardápios apresentarem AF, as quantidades de bioativos, com exceção da luteína, não atingem as recomendações para a promoção da saúde e prevenção de doenças. Faz-se mister que as empresas envidem esforços tanto no aumento de per capita quanto na educação alimentar de seus clientes incentivando o consumo de alimentos funcionais.

PS-25-189

CONDIÇÕES DE TRABALHO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES E DOENÇAS VENOSAS DOS OPERADORES

CLARISSA MEDEIROS DA LUZ BERTOLDI; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Ag. Financiadora:** PROGRAMA DE PÓSGRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO UFSC/CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O presente estudo avalia quais os fatores que podem influenciar o aparecimento ou agravamento de doenças venosas de membros inferiores em operadores de uma Unidade Produtora de Refeições (UPR). A metodologia utilizada foi a Análise Ergonômica do Trabalho (AET) através das seguintes técnicas para a coleta de dados: entrevistas com avaliação do Índice de Massa Corporal (IMC), exame clínico específico por especialistas da área de Angiologia e Cirurgia Vascular, volumetria por deslocamento de água no início e no final de uma jornada de trabalho, com o objetivo de observar as variações de volume dos membros inferiores. Foi feita, ainda, a observação direta e armada das atividades desenvolvidas no ambiente de trabalho, com registro de imagem, uso de pedômetro, cronômetro e termo-higrômetro digital. Os resultados indicam uma associação positiva entre as condições de trabalho na UPR investigada e o surgimento ou agravamento de doença venosa nos seus operadores. Foi observada a presença de algum grau de doença venosa em 79% dos casos, com uma variação média para volumetria de 5,13%, considerando-se 2,4% como padrão máximo de normalidade nesses casos. O sobrepeso e obesidade foram encontrados em 79% das pessoas analisadas. A temperatura ambiental média máxima observada foi 32°C, com uma umidade média máxima de 74%. A postura sentada, em média, ocorria por cerca de 10,4% do tempo total de trabalho e o carregamento de peso sem auxílio de carrinhos era observado com frequência. Evidenciaram-se fatores de risco para desenvolvimento de doença venosa no ambiente investigado, tais como, a postura parada em pé por períodos prolongados, o calor e umidade elevados, o carregamento de peso inadequado e o sobrepeso dos operadores. Os resultados obtidos neste estudo ressaltam a importância e a possibilidade de aprofundamento do tema, o que poderia evoluir para o estabelecimento de um protocolo de prevenção e tratamento de doenças venosas em função do posto de trabalho executado.

PS-25-190

CONSUMO DE FIBRAS ALIMENTARES PROVENIENTES DE HORTALIÇAS E FRUTAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

LIVIA CARDOSO GOMES; CAROLINE MOREIRA LEAL; DAISY BLUMENBERG WOLKOFF

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: Muitas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) adotam a modalidade de livre demanda ou de “comida a peso” para atender sua clientela. Essa liberdade de escolha, sem a oferta variada e atraente de frutas, verduras, legumes, pode levar a um consumo insuficiente de fibras. **OBJETIVO:** Determinar o consumo médio de fibras provenientes de frutas e hortaliças A e B oferecidas durante o almoço na UAN. **MÉTODOS:** A UAN oferece em média 435 almoços, cardápio de padrão médio, com sistema de preço fixo e livre demanda para arroz, feijão, 7 opções de guarnições quentes (vegetais A, B, C e 1 massa), 10 tipos de saladas, 7 tipos de frutas e refresco, enquanto que as 5 opções protéicas e as 3 opções de doce são porcionados. Os dados foram coletados durante 7 dias não consecutivos. O consumo médio per capita de frutas e hortaliças foi obtido a partir da diferença entre o total produzido e o total de sobras limpas desses alimentos ao final da distribuição, dividido pelo número de clientes de cada dia. O cálculo do teor de fibras per capita consumidas foi efetuado por meio de tabelas de composição de alimentos. O resultado do consumo de fibras foi comparado aos novos parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador -PAT- (MTE, 2006). O teor de fibras provenientes do feijão e do arroz parboilizado e integral, não foram considerados nesse estudo. Não foi possível separar os restos alimentares das frutas e hortaliças A e B dos restos alimentares totais. **RESULTADOS:** O consumo médio per capita encontrado para frutas, hortaliças A e B foi de $203,05 \pm 16,14g$, $111,79 \pm 28,62g$ e $38,34 \pm 4,27g$, respectivamente. O consumo médio per capita de fibras provenientes de hortaliças A foi de $1,45 \pm 0,40g$; $0,93 \pm 0,22g$ de hortaliças B e $3,23 \pm 0,70g$ de frutas. No total, o per capita médio do consumo das frutas e das hortaliças A e B foi de $353 \pm 35,05g$. O consumo médio per capita das fibras provenientes desses alimentos foi de $5,61 \pm 0,81g$. Este teor aproxima-se das 7 a 10g de fibras exigidas pelo PAT para as refeições principais. **CONCLUSÃO:** Os alimentos e as preparações oferecidos favorecem a promoção da alimentação saudável pela oferta de fibras. A disposição do balcão de saladas no início da distribuição e o oferecimento das frutas já cortadas e descascadas pode ter contribuído para o consumo desses alimentos.

PS-25-191

MEDIDAS DE TEMPO E TEMPERATURA DAS PREPARAÇÕES EM RESTAURANTES SELF-SERVICE DE RIBEIRÃO PRETO

ALINE CORRÊA DIAS; CYNTHIA MONTAGNERI AREVABINI

Instituição: UNAERP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição é o de fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, apresentando um bom nível de sanidade, e que seja adequada ao comensal. No controle de qualidade, o tempo/temperatura lideram os métodos de preservação, podendo garantir ou comprometer a qualidade do alimento. Dessa forma, o monitoramento do tempo/temperatura é um critério que precisa se estabelecer para cada alimento em Unidade de Alimentação e Nutrição a fim de atender pontos críticos de controle e diminuir o risco de doenças transmitidas por alimentos. Reconhecendo os perigos que as doenças de origem alimentar oferecem à saúde, este trabalho tem a finalidade de avaliar se a temperatura final das preparações dos alimentos, assim como as do início e final de distribuição, está de acordo com as exigências da Portaria nº 6/99 CVS/SP, bem como o tempo de exposição das preparações quentes e frias. A coleta de dados foi realizada em dez restaurantes Self-service em Ribeirão Preto, durante três dias consecutivos em cada local, com o auxílio de um termômetro para aferir a temperatura das preparações das 11:45hrs às 15:00hrs. Os dados foram registrados em uma planilha. As seguintes preparações foram analisadas: maionese, prato principal, guarnição, arroz e feijão. Constatou-se que a temperatura das preparações frias 100% das amostras estavam fora das determinações. As preparações quentes 100% das amostras de arroz e feijão estavam dentro das exigências da legislação. Já a guarnição e o prato principal 30% das amostras encontravam-se fora dos critérios estabelecidos pela Portaria CVS 6/99. Dessa forma, conclui-se que as preparações frias e algumas preparações quentes estavam inadequadas para o consumo humano, pois ofereciam riscos à saúde devido a falta de controle do binômio tempo e temperatura durante a distribuição.

PS-25-192

CONCEPÇÃO DA CLASSIFICAÇÃO DE VEGETAIS PARA APLICAÇÃO NO SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL - AQNS

LÚCIA CHAISE BORJES; ROSSANA PACHECO COSTA PROENÇA; SUSI BARLETTO CAVALLI

Instituição: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: PAPG - UFSC, CAPES E CNPQ - EDITAL UNIVERSAL/2004

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

O estudo tem como objetivo a busca de uma classificação de vegetais utilizados em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs), que correlacione concomitantemente as características nutricionais, sensoriais e técnicas de processamento que permitam a sua aplicabilidade no sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS). O método utilizado foi a identificação das classificações de vegetais disponíveis na literatura científica e sua posterior análise para verificar a possível adequação às necessidades do sistema AQNS. Como nenhuma das classificações apresentou as características necessárias, partiu-se para a concepção de uma nova classificação de vegetais, denominada Classificação de Vegetais AQNS. Para tanto, realizou-se vários cruzamentos das características identificadas até associar simultaneamente as características necessárias. Para isso, utilizou-se a associação de duas das classificações identificadas, quais sejam, a classificação pela parte botânica comestível associada à classificação segundo o teor de carboidratos, levando-se em conta, ainda, as técnicas de preparação. Foram analisados 99 vegetais e, como resultado, a classificação concebida divide os vegetais em 7 grupos e a sua apresentação contém, para cada vegetal, informações quanto à família e parte botânica, pigmentos, principais componentes nutricionais e compostos bioativos, componentes antinutricionais além das principais preparações. Evidencia-se que o controle da interação entre aspectos nutricionais, sensoriais e de técnicas de processamento desde a aquisição até a distribuição do alimento pronto poderão, potencialmente, resultar em alimentos mais saudáveis. Destaca-se que, durante essas etapas, os nutrientes podem ser preservados, ter a sua biodisponibilidade acentuada, ou mesmo, minimizadas as suas perdas. Além disso, o controle da qualidade sensorial dos alimentos pode influenciar a escolha e consumo dos alimentos preparados. Salienta-se, ainda, as possibilidades de utilização da classificação de vegetais concebida como instrumento para o nutricionista na classificação de alimentos em inquéritos alimentares, na elaboração de dietas e cardápios, bem como no auxílio ao estabelecimento de procedimentos de Boas Práticas que extrapolem os aspectos higiênicos sanitários. Além disso, pode representar uma ferramenta de fácil manuseio no dia-a-dia dos profissionais da área. Recomenda-se que a classificação sirva como estímulo a novas pesquisas, com relação à definição de alimentos fonte de nutrientes, nutrientes não tradicionais, componentes antinutricionais e, principalmente, quanto às características nutricionais e sensoriais dos alimentos vegetais durante as diferentes fases do processamento de refeições.

PS-26-172

ÍNDICE DE RESTO INGESTÃO DO ALMOÇO OFERECIDO EM UMA ORGANIZAÇÃO NÃO GOVERNAMENTAL, TOLEDO/PR

SANDRA FINGER; AMÉLIA DREYER MACHADO

Instituição: Universidade Paranaense (UNIPAR)**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), para alcançarem seus objetivos, necessitam seguir as etapas do processo administrativo, adotando um sistema de controle eficaz. O Índice de Resto Ingestão (IRI) é uma ferramenta simples para controlar tanto o desperdício na produção quanto a aceitação das refeições oferecidas. Assim, o objetivo do presente estudo é conhecer o IRI do almoço oferecido em uma Organização não Governamental (ONG). A coleta dos dados aconteceu por duas semanas não consecutivas, nos dois horários em que eram servidos almoços na instituição (matutino e vespertino). O peso das preparações, sobras e restos foram obtidos através de pesagem direta, utilizando-se uma balança eletrônica, marca Marter, com capacidade máxima de 25 Kg. Os dados coletados foram registrados em uma planilha onde constavam: as preparações do cardápio, a quantidade oferecida, das sobras e restos. Foram efetuados os devidos descontos referentes ao peso dos utensílios (panelas, bacias plásticas, etc). Posteriormente foi calculado o IRI (%) de cada refeição, através da relação entre o peso (Kg) do resto e o peso (Kg) dos alimentos oferecidos. O resultado é multiplicado por 100. Considerou-se como padrão um IRI de 10% (TEIXEIRA, 1990). Finalmente, os resultados foram apresentados em gráficos e analisados. Na primeira semana estudada a média de IRI no turno matutino foi de 2,78% e no turno vespertino 3,88%. Na segunda semana foi de 2,62% e 7,41% respectivamente. Verifica-se que os índices do primeiro turno são menores quando comparados aos do segundo turno. Os resultados indicam um um baixo desperdício de alimentos por parte dos comensais e uma boa aceitação dos cardápios oferecidos, principalmente no primeiro turno.

PS-26-173

AValiação DOS RECURSOS FÍSICOS-FUNCIONAIS DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

MARLENÉ AZEVEDO MAGALHÃES MONTEIRO; CRISTILENE BATISTA SALOMÃO; LEANDRO GERALDO FAGUNDES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Ag. Financiadora:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O planejamento físico-funcional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como objetivo principal garantir instalações adequadas e funcionais, assegurando a operacionalização dentro das mais rígidas normas técnicas e de higiene, bem como a qualidade da produção do serviço prestado aos comensais. Este planejamento envolve uma abordagem adequada de uma série de aspectos fundamentais, como: localização e configuração geométrica da UAN, determinação e dimensionamento das áreas de trabalho, dimensionamento adequado à distribuição dos equipamentos de acordo com o fluxo estabelecido, planejamento dos sistemas hidráulicos e elétricos, instalações anexas e revestimentos. Em um hospital, a UAN é denominada Serviço de Nutrição e Dietética (SND) que tem como finalidade prestar assistência aos pacientes, funcionários e acompanhantes, com distribuição de refeições e a educação alimentar. O objetivo deste trabalho foi realizar a análise da estrutura físico-funcional de um SND localizado no Hospital Universitário Risoleta Tolentino Neves, em Venda Nova-MG. Foram analisadas a localização e a configuração geométrica do SND, o dimensionamento das áreas de trabalho em relação ao número de refeições produzidas, a localização dos equipamentos, o dimensionamento e a localização das instalações hidráulicas e elétricas, o material de acabamento para pisos e paredes, a ventilação e os fluxos de trabalho realizados pelos colaboradores do SND, comparando os resultados com a legislação vigente e dados de literatura. De acordo com os resultados encontrados, o fator ventilação encontrava-se aquém do desejado. Porém, em virtude da configuração geométrica, localização e dimensionamento dos setores do SND, a temperatura local não elevou-se, sendo compatível ao desenvolvimento do trabalho em UANs (22oC a 26oC). Os demais aspectos analisados no SND encontravam-se de acordo com a legislação vigente, proporcionando a produção de refeições com qualidade microbiológica, nutricional e sensorial.

PS-26-174

DIAGNÓSTICO DOS ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS EM ENTIDADES VINCULADAS AO PROJETO MESA BRASIL-SESC POR MEIO DA APLICAÇÃO DE CHECK LIST

ROSELI APARECIDA CLAUS BASTOS PEREIRA; LIGIA M FIORAVANTE CARVALHO; JOYCE CAROLINA ANTONI; TERESA CRISTINA BOLZAN QUAIOTI; MARISTELA UTIYAMA; ADRIANE SANTOS GASPARINO

Instituição: Universidade do Sagrado Coração

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: As entidades sociais e filantrópicas atendem a um grupo de indivíduos geralmente susceptíveis às doenças veiculadas por alimentos, sendo necessário o fornecimento de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios para garantir a segurança alimentar. **Objetivo:** Avaliar aspectos higiênico-sanitários em entidades vinculadas ao Projeto Mesa Brasil-SESC por meio da aplicação de check-list. **Metodologia:** Realizou-se um levantamento descritivo em 38 instituições sociais e filantrópicas (47,5% do número total de instituições cadastradas) vinculadas ao Projeto Mesa Brasil-SESC, na cidade de Bauru-SP. O levantamento descritivo das unidades amostradas foi realizado com auxílio de um check list para avaliar as condições higiênico-sanitárias dos locais, higiene pessoal dos manipuladores (n 55) e operacionais. **Resultados:** Os resultados apresentados mostram que 63,6% dos manipuladores utilizavam uniforme completo (touca, avental, calça comprida e sapato fechado), unhas curtas e sem esmalte (94,5% e 92,7% respectivamente). Em relação às mãos, 87,3% dos manipuladores realizavam limpeza a cada troca de tarefa, utilizando água e detergente líquido em 54,5% dos casos e não realizando desinfecção em 81,8%. Nas condições operacionais constatou-se que em 60,5% das instituições os resíduos eram acondicionados em cestos fechados com saco próprio, com localização fora da cozinha em 44,7% e 42,1% próximos da pia. Em 68,4% as placas de corte eram de altileno e as colheres de madeira em 63,2%. O procedimento de descongelamento de carnes era realizado em 34,2% sob refrigeração, 29% forçado incorreto, 21% em temperatura ambiente e 15,8% forçado correto. **Conclusão:** É necessário salientar que os resultados apresentados foram obtidos em uma única observação em cada entidade, por esse motivo não foi possível inferir conclusões definitivas. No entanto, torna-se imprescindível o treinamento contínuo e implantação de boas práticas.

PS-26-175

ANÁLISE QUALITATIVA DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, BRASIL

SIMONE DE JESUS ALMEIDA; PATRICIA GOMES DA SILVA CARVALHO; RENATA BIANCA FREITAS; RENATA PERALTA; VANESSA TRIBUZI RUOCO; ROSANA TOSCANO FERREIRA

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: O cardápio é considerado uma importante ferramenta de trabalho para o nutricionista, e, em seu planejamento, deve-se considerar aspectos de análise qualitativa e quantitativa para promoção de uma alimentação saudável. **Objetivo:** Avaliar qualitativamente o cardápio oferecido aos clientes de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). **Metodologia:** Trata-se de um estudo descritivo-observacional, realizado em uma UAN localizada na zona oeste do município de São Paulo, a qual atende aproximadamente 550 clientes por dia. Foram analisados os cardápios dos meses de janeiro e fevereiro de 2007, compreendendo 57 dias, levando-se em consideração as seguintes variáveis: incidência de gêneros, formas de preparo, quantidade de produtos industrializados e apresentação em relação a harmonia de cor. **Resultados:** O cardápio apresentou maior incidência de carne bovina (64,9%) e menor de peixes (8,8%). Em relação a oferta de carnes gordurosas verificou-se a presença em 35 dias o que representa mais da metade dos dias estudados. A presença de frutas cítricas foi inferior as não cítricas o que pode comprometer a oferta de ácido ascórbico. Quanto as saladas o cardápio apresentou maior incidência de alface (54,4%) e menor de grãos (8,8%) interferindo na variedade de nutrientes e fibras respectivamente. De acordo com as formas de preparo constatou-se no cardápio maior proporção de preparações grelhadas (33,3%), não sendo menos relevante a porcentagem de frituras (24,6%). Os produtos cárneos industrializados apresentaram uma frequência notável no cardápio (36,8%). Verificou-se uma repetição de cores (28,1%), influenciando na harmonia da apresentação das preparações. **Conclusão:** Os cardápios não estavam adequados quando comparados aos critérios recomendados para a elaboração, sendo necessário rever o planejamento, a fim de proporcionar uma alimentação saudável, garantindo melhor qualidade de vida aos clientes.

PS-26-176

APLICAÇÃO DA ENGENHARIA DE CARDÁPIO EM UNIDADE HOTELEIRA DE PRODUÇÃO E SUA RELAÇÃO COM O VALOR ENERGÉTICO DAS PREPARAÇÕES

SILVIA MAGALHÃES COUTO; FLÁVIA S. DE CARVALHO CUNHA; LUCIANA T. DO BRASIL GOMES; GABRIELA MORGADO COELHO; PAULA DA SILVA MACHADO

Instituição: UFRJ/UGF**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Engenharia de cardápio (EC) é um instrumento para auxiliar o Nutricionista na Unidade Produtiva no que diz respeito ao trinômio custo-aceitabilidade-lucratividade. Objetivo: Aplicar engenharia de cardápio na Unidade Hoteleira de Produção e relacionar com o valor energético (VE) das preparações. Metodologia: Participaram da pesquisa dois restaurantes à la carte RA e RB. O RA possui 7 opções de entrada e 8 pratos principais e o RB 7 e 12 respectivamente. Foi aplicado o instrumento da EC através de uma planilha de ação onde se classificou cada preparação com base no binômio popularidade x lucro, determinando quatro categorias: Champanha: popular e rentável; Pimenta: pouco popular porém rentável; Uva: popular porém pouco rentável; Abacaxi: pouco popular e pouco rentável. Em paralelo à EC investigou-se o VE de cada preparação. Resultados: No RA as entradas foram classificadas 29% uva e 71% abacaxi, o prato principal 25% champagne, 37% uva e 38% pimenta. Já no RB 14% das entradas champagne, 43% uva, 29% pimenta e 14% abacaxi e o prato principal, 42% champagne, 33% uva e 25% abacaxi. As entradas de ambos os restaurantes apresentaram um baixo percentual de lucratividade, fato este, que não ocorreu nos pratos principais. Em relação ao VE (média) das entradas de ambos os restaurantes por categorias de análise 1249 Kcal (Champagne), 954 Kcal (Uva), 1027 Kcal (Pimenta) e 1167 Kcal (Abacaxi). Já os pratos principais 2005 Kcal (Champagne), 1342 Kcal (Uva), 1113 Kcal (Pimenta) e 988 Kcal (Abacaxi). Ao relacionar a EC ao VE das preparações, observou-se que as preparações champagne, predominante nos pratos principais, foram as que apresentaram um maior VE, sendo estas as que repercutem na maior aceitação e lucratividade. Conclusão: Foi evidenciado a necessidade de uma reformulação do cardápio não só visando lucro e aceitação, como também melhor qualidade de vida, adequando gastronomia a técnicas dietéticas saudáveis.

PS-26-177

IMPLEMENTAÇÃO DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS DE BAIXO CUSTO EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

MARLENE AZEVEDO MAGALHÃES MONTEIRO; BRENO BARROS CARVALHO; HELVÉCIA MIKIKO MIYATA

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Atualmente, o número de pessoas que optam por dietas vegetarianas vem crescendo consideravelmente. Essa opção pode ser devido à crenças religiosas, adesão a novo estilo de vida ou apenas pelo fato de não gostar de alimentos de origem animal. O presente estudo foi realizado com o objetivo de implementar e ampliar o número de preparações vegetarianas de baixo custo no cardápio do Restaurante Universitário - Campus Saúde da Universidade Federal de Minas Gerais. Para tanto, foi realizada análise sensorial em relação ao atributo “impressão global” de duas preparações de baixo custo selecionadas em livros especializados em alimentação vegetariana, e adaptadas para produção em larga escala. Para as preparações selecionadas, “Assado de Lentilhas” e “Torta Colorida” foi realizado o Teste de Aceitação, com Escala Hedônica de 5 pontos, sendo atribuído os escores 5 (Muito Bom) e 1 (Muito Ruim). As amostras das preparações foram servidas aos provadores não treinados, de forma monádica, no próprio restaurante. Trinta e um provadores não treinados participaram do Teste de Aceitação da preparação “Assado de Lentilhas” e 40 para “Torta Colorida”. Após a análise dos resultados observou-se que para a preparação “Assado de Lentilhas”, dos 31 provadores que participaram do Teste de Aceitação, 38,7% responderam ser vegetarianos e 61,3% não ser. O Teste de Aceitação revelou que 3,2% dos provadores assinalaram a opção “Ruim”, 16,1% “Indiferente”, 51,6% “Bom”, e 29% “Muito Bom”. Para a preparação “Torta Colorida”, dos 40 provadores que participaram do Teste de Aceitação, 37,5% declararam ser vegetarianos e 62,5% não ser. O Teste de Aceitação para esta preparação revelou que 42,5% dos provadores assinalaram a opção “Muito Bom”, 50% “Bom” e apenas 7,5% “Indiferente”. Os demais escores não foram assinalados. Desta forma, concluiu-se que as preparações vegetarianas analisadas obtiveram boa aceitabilidade entre os usuários, tornando-se opções de baixo custo para o cardápio desta Unidade de Alimentação e Nutrição.

PS-26-178

IDENTIFICAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E NÍVEL DE SATISFAÇÃO DE TRABALHADORES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

RAFAELA MARIA FERNANDES PEREIRA; CAROLINE FILLA ROSANELI; ALIKA TERUMI ARASAKI NAKASHIMA

Instituição: PUCPR - Campus Maringá**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) trabalhadores que atuam no preparo de alimentos podem sofrer efeitos desse ambiente, capazes de afetar o seu perfil nutricional e, em consequência, a sua imagem corpórea. Objetivo: identificar a imagem corporal real e a imagem percebida pelo trabalhador de uma UAN. Metodologia: foi exposto a um grupo de 17 funcionários de uma cozinha industrial o conjunto de silhuetas elaborado por Stunkard et al. (1983) com as seguintes perguntas: Qual é a silhueta que melhor representa a sua aparência física atualmente? Qual é a silhueta que você gostaria de ter? Para verificar a insatisfação corporal, foi utilizada a diferença entre a silhueta atual (SA) e silhueta ideal (SI), apontadas pelo indivíduo. Resultados: nesta amostra verificou-se índice de insatisfação geral igual a 82,3%, ou seja, através das silhuetas apontadas pelos indivíduos, é possível perceber que há diferença entre a silhueta que se parece mais com os mesmos e, a silhueta que gostariam de apresentar. Essa diferença marcada pelos sexos mostra que 75% (n=6) dos homens se encontram insatisfeitos com a imagem corporal atual, e apenas um deles gostaria de aumentar o tamanho da silhueta, enquanto todos os outros gostariam de diminuir, ou seja, emagrecer. Entre as mulheres, o resultado para insatisfação foi igual 88,9% e, todas estão interessadas em diminuir sua silhueta. Conclusão: Verificou-se assim que o nível de satisfação geral em relação à imagem corporal revelou-se baixo para a grande maioria dos sujeitos deste estudo. Sugere-se com estes dados que uma análise multiprofissional e intervenção sejam feitas neste grupo, de modo a recuperar ou melhorar a silhueta, como meio de melhorar o nível de satisfação individual.

PS-26-179

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL, SENSORIAL E SIMBÓLICA DE BUFÊS EXECUTIVOS EM HOTÉIS DE NEGÓCIOS

JUAREZ CALIL; ROSSANA PACHECO COSTA PROENÇA; RAQUEL KUERTEN DE SALLES

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Ag.Financiadora:** PPGN/UFSC-CAPEX E CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Um modelo de serviço de refeições vem se difundindo no Brasil, inicialmente de maneira mais notória nos restaurantes hoteleiros, sob o nome de Bufê Executivo. Considerando a especificidade deste modelo e a possibilidade de riscos à saúde dos seus consumidores, foi concebido um sistema de avaliação da qualidade nutricional, sensorial e simbólica de Bufês Executivos em hotéis de negócios (AQBE). A metodologia incluiu a determinação de critérios teóricos de qualidade e a estruturação do sistema. A base do sistema foi o método de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), incorporado de aspectos conceituais de programas americanos e canadenses de avaliação de qualidade nutricional. Realizou-se um estudo de caso em um restaurante de hotel de negócios com testes de degustação, análise documental, observação direta do processo produtivo e entrevistas com os operadores da unidade. Entre os critérios avaliados estão: técnicas de cocção; insumos; oferta de alimentos integrais e in natura; molhos; gorduras; acompanhamentos frios e apresentação das preparações e de informações. Para o estudo do valor simbólico foram incluídas entrevistas com clientes. Foi verificado que apenas 17% das saladas ofertadas eram compostas somente por vegetais, 100% dos molhos estavam misturados às preparações, 12% do bufê frio era de acompanhamentos e não de saladas, havia uma variedade de carnes e saladas, somente 21% dos acompanhamentos quentes eram à base de vegetais e 79% das sobremesas eram elaboradas. Os clientes não souberam expressar uma definição clara de bufê executivo. A maioria identificou como características deste tipo de serviço a oferta de variedades de saladas, de pelo menos três opções de carnes, diversidade de preparações, a qualidade no preparo e na apresentação destas, bem como manifestaram preocupações com a saúde e a preferência por uma alimentação equilibrada e nutritiva. Foram elaboradas recomendações para a unidade, incluindo a adoção de uma sistemática de degustação das preparações, utilização de molhos menos gordurosos, preferência pela oferta dos molhos em separado, mais opções de alimentos integrais, maior emprego de vegetais nos acompanhamentos quentes, um preparo que favoreça o consumo de frutas como sobremesa, opções de sobremesas diet e light e rotulagem mais completa e detalhada do bufê. O estudo explicita as etapas, os formulários e as recomendações para a aplicação do sistema AQBE. Concluiu-se que o estudo permitiu o desenvolvimento de um Sistema capaz de identificar aspectos que podem gerar um incremento da qualidade nutricional e sensorial do bufê, sem comprometer o valor simbólico associado ao bufê executivo.

PS-26-180

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DE UMA EMPRESA NO MUNICÍPIO DE GUARULHOS

PATRICIA MARIANA COCUZZA; ROSANA TOSCANO FERREIRA

Instituição: Centro Universitário São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A transição nutricional é caracterizada por uma série de modificações sequenciais no padrão nutricional, que está relacionado com alterações na estrutura da dieta dos indivíduos associadas com mudanças econômicas, sociais e demográficas, assim como estilo de vida, interferindo na saúde. A averiguação do estado nutricional permite intervir para a promoção e manutenção do peso corporal, estado de saúde, bem estar, qualidade de vida, proporcionando maior produtividade dos trabalhadores. Objetivo: O estudo teve por objetivo avaliar o estado nutricional dos trabalhadores atendidos em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa. Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo, com coleta de dados primários. A população foi composta por adultos de ambos os sexos, entre 20 e 50 anos, funcionários de uma empresa de peças automotivas localizada no município de Guarulhos em São Paulo, no período de fevereiro e março de 2007. Para a avaliação antropométrica foram utilizadas as medidas de peso, estatura e circunferência da cintura. A partir destas medidas, foi calculado e classificado o Índice de Massa Corporal (IMC) segundo a OMS (1995) e foi avaliado o risco de doença cardiovascular segundo WHO (2000). Resultados: A amostra constituiu-se de 263 trabalhadores, sendo 249 (95%) do sexo masculino e 14 (5%) do sexo feminino. Quanto ao IMC 2% apresentaram baixo peso, 43% apresentaram-se eutróficos, 42% sobrepeso e 13% obesidade. Segundo o risco de doença cardiovascular, o estudo mostrou que 71% não apresentaram risco, 20% apresentaram risco aumentado e 9% risco substancialmente aumentado. Conclusão: O estudo vem confirmar a necessidade de monitoramento do estado nutricional dos trabalhadores e a importância da orientação para a qualidade de vida, devido ao fato de mais da metade da população estudada apresentar peso acima do ideal.

PS-26-181

ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO (AQPC) - BUFÊ EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

DAISY BLUMENBERG WOLKOFF; ANGELINA FALCÃO FERNANDES; PATRICIA PÉRICO PEREZ

Instituição: Instituto de Nutrição/UERJ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: O planejamento de cardápios equilibrados nutricionalmente e sensorialmente adequados constitui-se em valiosa ferramenta para a construção de hábitos alimentares saudáveis (Proença, 2004). **OBJETIVOS:** Analisar qualitativamente o planejamento do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) avaliando as preparações presentes, os alimentos utilizados, as técnicas de preparo empregadas, a cor das preparações e a quantidade de alimentos sulfurados. **MÉTODO:** Aplicação do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC)- bufê, segundo Proença et. al. (2005). O cardápio mensal planejado para a UAN foi analisado em sua totalidade. As preparações foram divididas em grupos: carnes, acompanhamentos, saladas e sobremesas. A seguir foram realizadas análises diária, semanal e mensal do cardápio para avaliá-lo globalmente. **RESULTADOS:** No grupo das carnes, verificou-se que, a carne bovina foi a prevalente (42,5%); as técnicas de preparo das carnes mais utilizadas foram os grelhados (32,5%) e as frituras (31,3%). No grupo dos acompanhamentos, constatou-se a presença majoritária (59,3%) de alimentos de alta densidade energética (grupo AC1 - arroz, massas e vegetais amiláceos) enquanto que os alimentos fontes de fibras e minerais (grupo AC2) tiveram menor representatividade no cardápio (20,3%). O cozimento foi a técnica de preparo mais utilizada para os acompanhamentos (57,7%). Observou-se monotonia quanto à cor dos acompanhamentos com predomínio do amarelo (52,0%). Os alimentos sulfurados foram frequentes (37,0%) no grupo dos acompanhamentos. Quanto ao grupo das saladas, os folhosos tiveram pouca representatividade (21,4%). Os alimentos sulfurados (29,7%), os alimentos em conserva (21,4%), as frutas (15,0%) e os laticínios (12,5%) também estiveram presentes nesse grupo. As saladas cruas e cozidas constituíram a maioria das técnicas de preparo empregadas (43,9% e 32,5% respectivamente), com predomínio da cor verde (33,9%). No grupo das sobremesas, os doces (66,7%) foram mais presentes em comparação às frutas (33,3%). **CONCLUSÃO:** O cardápio apresentou elevado teor energético, assim como reduzida presença de fibras e micronutrientes. O método AQPC - bufê permitiu identificar e corrigir as falhas do planejamento do cardápio antes de sua execução.

PS-26-182

AValiação DA QUALIDADE ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE UMA DIETA PASTOSA HOSPITALAR

MARIA DE AZEVEDO GANDINI; MONIKE RIBEIRO GÁRLIPP; CAMILA CREMONEZI JAPUR; CECILIA VILELA DOS REIS; NANCY YAMAMOTO TANAKA; MARTA NEVES MARÇAL

Instituição: FMRP - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A padronização de dietas hospitalares é fundamental para a uniformidade do serviço, possibilitando um controle sobre a oferta alimentar adequada de acordo com a situação específica do paciente. Objetivos: Analisar a qualidade e a composição nutricional do cardápio de uma dieta pastosa hospitalar, o porcionamento das preparações e caracterizar o perfil dos pacientes com prescrição desta dieta. Metodologia: A composição do cardápio cíclico de 28 dias da dieta pastosa foi analisada quanto a técnicas de preparo e frequência de utilização das preparações. A análise da composição da dieta pastosa padrão foi obtida pelo software NutWin. Durante três dias não consecutivos foram pesadas três amostras das preparações do almoço da dieta pastosa e identificadas as características de nove pacientes com prescrição desta dieta através de consulta ao prontuário. Resultados: Observou-se monotonia nas refeições principais do cardápio, quanto a forma de preparo e frequentes repetições de alimentos, nas quais 83,9% continham carne moída. A composição nutricional estimada foi de 2230 Kcal (51,4% de carboidratos, 16% de proteínas e 33,2% de lipídios), 1300mg de cálcio, 14mg de ferro, 2800mg de sódio, 370mg de folato e 6,6mg de vitamina B12. As médias de três dias do porcionamento do arroz, do feijão, da carne, da guarnição e da sobremesa apresentaram, respectivamente, 123%, 70%, 94%, 140% e 80% de adequação em relação à porção padrão. Nove pacientes receberam dieta pastosa, dentre estes 5 idosos, 3 adultos e 1 criança e com permanência na dieta de 5,0±3,5 dias. Conclusão: Apesar da dieta pastosa apresentar características que restringem a utilização de muitos alimentos e preparações, propõe-se a incorporação de novas receitas e formas de preparo para melhorar a qualidade nutricional e sensorial da dieta. A variação intra e interindividual do porcionamento indicou a necessidade de rever os utensílios padronizados e intensificar o treinamento dos funcionários envolvidos nesta atividade.

PS-26-183

SISTEMA COOK CHILL: ABORDAGEM PRÁTICA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

PATRICIA CINTRA; CAROLINA POCHINI ESPÓSITO; SATIKO WATANABE

Instituição: Hospital Geral de Pedreira**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O sistema Cook Chill surge durante a década de 60 com a necessidade de atendimento das normas de higiene e segurança. Atualmente, segundo informações da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC) não se conhece o número de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que utilizam o sistema Cook Chill. Neste contexto, o objetivo do presente estudo foi avaliar os benefícios da implementação deste sistema em uma UAN hospitalar localizada na região Sul de São Paulo, com média de 1300 refeições/dia. Para a implantação do sistema houve um investimento inicial de cento e sete mil reais, sendo gastos com forno e resfriador. Para esta quantidade de refeição foi adquirido o forno da marca Engefood, modelo SCC 101 G a gás e resfriador da marca Unicold, modelo CR 114-40/65 elétrico com capacidade para 26 recipientes gastronorm (GN), sendo também efetuado treinamento de funcionários. Após a implantação do sistema observou-se redução da quantidade de óleo utilizada, que passou de 36 latas para 18 latas mês, com economia de R\$ 1209,60. Houve também diminuição no custo da mão de obra, no caso, os cozinheiros que economizavam por dia 3 horas e meia de trabalho, apresentando redução de R\$ 341,10 por mês por cozinheiro. O sistema também proporcionou o transporte seguro de refeições para unidades de Assistência Médica Ambulatorial (AMA), totalizando 17 refeições/dia, prontas para consumo, com reaquecimento em microondas no próprio local. Possibilitou também aumento de 200 refeições dia em condições seguras de consumo. Assim, mediante os resultados obtidos, é possível afirmar que o Sistema Cook Chill possibilitou a melhora na qualidade do trabalho operacional da UAN.

PS-26-184

LEVANTAMENTO DOS TIPOS DE CORTES UTILIZADOS EM HORTALIÇAS POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES COMERCIAIS

TATIANA COURA OLIVEIRA; TAISSA DE ALMEIDA ETRUSCO

Instituição: Centro Universitário do Leste de Minas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O preparo de refeições deixou de ser tradicionalmente executado pelas mulheres nos lares, em função do papel assumido pelas mesmas na sociedade com a busca da independência e realização profissional. Assim, tendo em vista o aumento na demanda por refeições rápidas e a importância da apresentação dos alimentos para as escolhas alimentares, objetivou-se levantar os diferentes tipos de cortes utilizados em hortaliças por manipuladores de alimentos em restaurantes comerciais. Foram selecionados 20 restaurantes self service no município de Ipatinga/MG. Para o levantamento dos dados foram utilizados 02 questionários semi-estruturados e um catálogo com 08 cortes em hortaliças. Com relação ao levantamento da frequência de cortes utilizados nas preparações com hortaliças, encontrou-se uma maior frequência no corte rodela, seguido do ralado e posteriormente pelo tipo em cubos. Considerando as orientações sobre os tipos de cortes que deveriam ser utilizados nas preparações, 60% dos manipuladores disseram não receber qualquer direcionamento. A inexistência de cardápios nos estabelecimentos associada à ausência de orientação técnica, realidade encontrada em 70% dos estabelecimentos entrevistados pode influenciar diretamente a variedade de cortes. Cerca de 52% dos restaurantes possuíam e utilizavam processadores elétricos e mecânicos de vegetais enquanto 48% não utilizavam nenhum equipamento auxiliar. Com relação ao acerto dos nomes dos cortes contidos no catálogo, 25% dos indivíduos conheciam 2 tipos de cortes, enquanto que 75% conheciam 4 tipos de cortes. Chamou atenção o fato de que os indivíduos com maior tempo de serviço apresentaram pequeno conhecimento e utilização de pouca variedade nos cortes quando comparados àqueles com menor tempo de trabalho. Tendo em vista os resultados encontrados, ressalta-se a importância de treinamentos para os manipuladores que contemplem além da abordagem higiênico-sanitária, questões relativas à apresentação das hortaliças, uma vez que uma refeição também deve proporcionar prazer.

PS-26-185

A VISÃO DO CONSUMIDOR SOBRE HIGIENE NO COMÉRCIO DE COMIDA DE RUA

LÚCIA HELENA PELIZER; LÍVIA COELHO ZANETTI; LARISSA PAULA RIBEIRO; CLÁUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA; DANIELA ELIAS GOULART DE ANDRÉ

Instituição: Universidade de Franca - UNIFRAN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Atualmente, um dos principais fatores que compromete a qualidade da comida é o aspecto higiênico-sanitário, sendo a venda de comida em lugares públicos, como ambulantes, altamente polêmica do ponto de vista da saúde. Esta prática pode representar uma ameaça séria para a saúde do consumidor, pois os alimentos podem ser facilmente contaminados por microrganismos patogênicos, principalmente devido às técnicas higiênicas impróprias e das condições inadequadas do local de preparo. Este trabalho tem como objetivo conhecer a visão do consumidor em relação à higiene e boas práticas de manipulação do local que comercializa alimentos. O projeto de pesquisa foi realizado numa região composta de 10 vendedores ambulantes próximo a uma Universidade, sendo que o número de consumidores diários é aproximadamente 1.700. Este trabalho foi aplicado em 10% dessa população e mostrou que a maioria dos participantes é do sexo feminino (61,17%) e tem algum vínculo com a Universidade (76,47%). Quando os consumidores foram questionados sobre como escolhem o local de suas refeições e 73,35% responderam que é pelas condições oferecidas pelo local e 4,11% por falta de opção. Quando interrogados sobre as observações que fazem quando escolhem o local de suas refeições 93,52% responderam higiene do local. No entanto, verificou-se controvérsia no conceito de higiene e boas práticas por parte dos consumidores, pois, quando questionados sobre itens importantes sobre o tema estes mostraram falta de conhecimento. Por exemplo, apenas cerca de 30% dos participantes observa se os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos são armazenados em temperatura ambiente. Os resultados mostram que os consumidores de comércio de comida de rua não possuem informações básicas de boas práticas e higiene. Com base nestas informações, recomenda-se a realização de um programa de esclarecimento sobre o tema para a população, para que esta possa fazer uma escolha consciente do local onde se alimenta.

PS-26-186

BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM RESIDÊNCIAS

LÚCIA HELENA PELIZER; CÁSSIA SOUZA ALMEIDA; FABÍOLA LEÃO GARCIA; CLÁUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA

Instituição: Universidade de Franca - UNIFRAN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As Boas Práticas são regras de procedimentos para abranger um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto. A contaminação dos alimentos pode ocorrer pela a manipulação inadequada e resultar em surto. Segundo dados de registros, embora subestimados, o principal local de ocorrência de surtos alimentares ainda é o domicílio. O objetivo desse trabalho foi avaliar o nível do uso de Boas Práticas de Manipulação em residências, antes e após treinamento dado sobre o tema para os responsáveis pelo preparo dos alimentos. As instalações, os equipamentos, os utensílios e os manipuladores foram avaliados através de um “check list” no início da pesquisa e após tempo dado para as adequações propostas durante o treinamento. Foram analisadas 6 residências (A, B, C, D, E e F). As pessoas que manipulam alimentos eram todas do sexo feminino e estão na faixa etária de 24 a 63 anos, sendo que 67% delas possuem ensino médio completo que foi o maior grau de escolaridade encontrado. Avaliando-se todos os aspectos estudados, no início do trabalho, as porcentagens de conformidades das residências A, B, C, D, E e F foram 84%, 72%, 60%, 63%, 64% e 53% e no final foram 90%, 97%, 76%, 70%, 86% e 81%, respectivamente. As residências A e B foram as que mais se adequaram às conformidades, porém, a residência F foi a que obteve maior incremento no índice de conformidades. Um dos problemas encontrados na higienização dos equipamentos e utensílios foi o intervalo entre os procedimentos, sendo a geladeira e o freezer os principais itens. Outro ponto preocupante foi o tempo que a comida pronta fica em temperatura ambiente antes de ser armazenada na geladeira. Observou-se que com o treinamento higiênico-sanitário houve um aumento na adequação em relação às boas práticas de manipulação. O resultado deste trabalho pode auxiliar no desenvolvimento de estratégias para melhorias das condições higiênico-sanitárias no preparo de alimentos em residências pela população.

PS-26-187

AVALIAÇÃO DO FATOR ERGONÔMICO “MOVIMENTO E POSTURA” DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA E A SAÚDE DE SEUS COLABORADORES

MARLENE AZEVEDO MAGALHÃES MONTEIRO; CRISTILENE BATISTA SALOMÃO; LEANDRO GERALDO FAGUNDES; RENATA SANTOS VIEIRA

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Ag.Financiadora:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A área física de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) necessita de instalações adequadas para maior racionalização das atividades e aumento da produtividade dos colaboradores; além da redução do número de acidentes de trabalho e menor fadiga. Para a determinação das áreas de uma UAN são considerados o tamanho dos equipamentos, os espaços físicos de trabalho e as áreas de circulação necessária para os colaboradores e os equipamentos. Em um hospital, a UAN é denominada Serviço de Nutrição e Dietética (SND) que tem como finalidade prestar assistência aos pacientes, funcionários e acompanhantes, com distribuição de refeições e realização de educação nutricional. O objetivo deste trabalho foi realizar uma análise do fator ergonômico “Movimento e Postura” do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário Risoleta Tolentino Neves, em Venda Nova, Minas Gerais, e a sua relação com a saúde de seus colaboradores. Foi realizada a determinação das dimensões das alturas das bancadas e das áreas de circulação dos setores que compõem o SND: plataforma de descarga, sala de pesagem e inspeção, guarda e higienização de recipientes, armazenagem seca (alimentos não perecíveis, material descartável e material de limpeza), armazenagem fria (câmara para laticínios, câmara para carnes, câmara para vegetais e câmara para lixo orgânico), pré-preparo de carnes, pré-preparo de vegetais, pré-preparo de massas e guarnições, pré-preparo de cereais, pré-preparo de sobremesas, sucos e lanches, área de cocção, cozinha dietética, higienização de vasilhames e sala do nutricionista; sendo utilizada uma trena, marca FR Leão, no período de março a maio de 2007. Para a análise dos resultados das áreas de circulação utilizou-se a recomendação de Lawson (1978): 1,35 a 1,50m para circulação de carros, para operações em locais quentes de 1,20 a 1,35m, e para operações por trabalhador de 1,20m. Quanto à altura das bancadas para trabalho em pé foi utilizada a recomendação de Grandjean (1998), considerando a altura do cotovelo dos colaboradores e o tipo de trabalho realizado pelos mesmos. Neste SND trabalham atualmente 22 colaboradores. Após a análise dos resultados encontrados observou-se que as áreas de circulação dos setores deste SND estão de acordo com o recomendado por Lawson (1978), proporcionando, assim, uma circulação adequada para os colaboradores e os carros de apoio sobre rodízios. Em relação à altura das bancadas, foi observado que as mesmas estão abaixo do recomendado por Grandjean (1998), para homens e para mulheres, 90 a 95cm, e 85 a 90cm, respectivamente. Esta característica do SND proporciona aos seus colaboradores desconforto operacional, levando os mesmos a posturas inapropriadas, causando fadiga e comprometendo a produtividade, a saúde e o bem-estar dos mesmos.

PS-26-188

OPINIÃO DOS GERENTES SOBRE O SIGNIFICADO DE SERVIR ALIMENTO SEGURO EM RESTAURANTES COMERCIAIS DE FLORIANÓPOLIS - SC

MICHELE VIEIRA EBONE; SUZI BARLETTO CAVALLI; DENISE OVENHAUSEN ALBERNAZ; GISELE PAGLIARINI SILVA; ROSSANA PACHECO COSTA PROENÇA; ELISABETE SALAY; SIDINEI JOSÉ LOPES

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Ag.Financiadora: CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução:As doenças de origem alimentar constituem um problema de importância crescente em saúde pública e, no Brasil, as Unidades Produtoras de Refeições (UPR) são apontadas como um dos principais locais de ocorrência dos surtos. Objetivo: Este estudo visou identificar a opinião de gerentes de restaurantes comerciais sobre o que significa servir alimento seguro. Metodologia: Selecionou-se dezoito restaurantes self-service por peso, localizados na área central do município, entrevistando-se os seus gerentes. Resultados: Quanto ao tipo de estrutura, 72% dos restaurantes são microempresas. Já o número de refeições/dia apresentou maior prevalência (38,8%) no intervalo entre 140-240 refeições. As respostas sobre o significado de servir alimento seguro revelaram que 15 dos gerentes enfatizam o controle higiênico-sanitário em todas as etapas da produção, 5 a utilização de matérias primas de qualidade (alimentos frescos, isento de contaminação), 5 a implantação de Boas Práticas de Produção, 3 a idoneidade do fornecedor, 3 a implantação de Procedimento Operacional Padrão de controle de pragas e saúde do manipulador, 3 a qualificação dos manipuladores (oferecimento de cursos), 2 a higiene pessoal dos funcionários, 2 os aspectos sensoriais da refeição (sabor, odor, temperatura, palatabilidade), 1 a diversificação do cardápio, 1 a satisfação do cliente quanto à refeição e ao atendimento, bem como 1 a presença de responsável técnico. Conclusão: A variedade dos temas das respostas pode traduzir que, embora tenhamos legislações nacionais que discutem esta questão há mais de dez anos, ainda restam muitas lacunas no entendimento que esses gerentes apresentam sobre a importância e as estratégias para a obtenção de alimentos seguros em seus estabelecimentos.

PS-26-189

ASPECTOS HISTÓRICOS E NUTRICIONAIS DO CARDÁPIO DE UM RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA NORDESTINA DE FLORIANÓPOLIS/SC

SUZI BARLETTO CAVALLI; CARLA DADALT; LÍVIA NAKAZORA; RAFAELLA MIRANDA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: A região nordeste do Brasil possui uma das culinárias mais diversificadas, ricas em sabores, aromas e cores e adquiriu caráter próprio sob influência da miscigenação de europeus, africanos e indígenas. O legado é marcante e essa arte de cozinhar encanta a vários apreciadores. Neste trabalho, o sabor especial é complementado com as informações nutricionais de cada preparação típica, o que possibilita aos consumidores aliar palatabilidade à saúde. Objetivo: Resgatar e apresentar os aspectos históricos e nutricionais de algumas preparações de um restaurante de comida típica nordestina. Metodologia: Primeiramente foi feita uma revisão bibliográfica como forma de resgatar a história da culinária nordestina. Depois, foram escolhidas algumas das preparações mais servidas presentes no cardápio do restaurante. Com base nas quantidades utilizadas de cada ingrediente das preparações, estas foram calculadas em relação ao seu valor nutricional através do programa de apoio à Nutrição NutWin. E, por fim, foi feito um glossário para melhor entendimento à respeito dos nutrientes (macro e micronutrientes) presente nas preparações. Resultados: As preparações mais servidas no restaurante de comida típica nordestina foram o acarajé, o baião-de-dois, o escondidinho de carne seca e o vatapá, sendo referidas como aquelas com um gosto inigualável. A busca por pratos saudáveis não foi o motivo relatado para a escolha de tais preparações. Como a maioria dos pratos analisados tem como ingredientes o leite de côco e o azeite de dendê, as preparações tornam-se muito calóricas e com alto teor de gordura. Conclusão: Percebe-se que a culinária nordestina é muito variada e opções não faltam para todos os gostos. Deve-se, contudo, conhecer os alimentos disponíveis, para que se sejam feitas as melhores escolhas, entre as opções que a culinária nordestina proporciona. Ou seja, alimentar-se de forma saudável, não significa renegar o prazer.

PS-26-190

GESTÃO FINANCEIRA DO RESTAURANTE DA ASSOCIAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS DA ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SANTA CATARINA - AFALESC

SUZI BARLETTO CAVALLI; GABRIELA CABRAL SILVA; ALEXANDRA ATHANÁSIO ZIMMERMANN

Instituição: UFSC

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: O perfeito conhecimento dos custos é a base de toda gestão econômica. Os custos relativos à gêneros alimentícios, materiais descartáveis, mão-de-obra, custos gerais de produção e impostos que incidem sobre as vendas são os que particularmente interessam às Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Objetivos: O presente trabalho determinou os custos de produção de uma UAN que fornece em média 1000 refeições ao dia e propôs um novo preço de venda a ser praticado em um de seus refeitórios (refeitório reservado). Metodologia: Foram pesados e/ou registrados os gêneros alimentícios, materiais descartáveis, mão-de-obra, os itens que compõem os custos gerais de produção (gás, materiais e produtos de limpeza), número de comensais e receita diária dos refeitórios durante 6 dias. A definição de novo preço de venda foi calculado a partir de fórmula que permite a recuperação dos impostos de incidem sobre as vendas e definição de margem de lucro. Resultados: Os custos de gêneros alimentícios foram o maior item dentro da composição total dos custos (56,3% em média) seguidos pelos custos de mão-de-obra (35,4%), custos gerais de produção (4,2%) e custos de materiais descartáveis (4,1%). As carnes contribuíram com 27,6% dos custos de produção. Embora tenha sido verificado prejuízo durante 2 dias em um dos refeitórios, houve, em média, um lucro de 30,6%. A partir dos dados coletados definiu-se novo preço de venda para a UAN com margem de lucro de 20 e 30%. Conclusão: Foi possível verificar a importância do conhecimento da composição dos custos em uma UANs e a análise constante destes valores para definição de metas a curto e a longo prazo para a empresa. A análise dos custos de produção é mais um item importante a ser considerado no momento da elaboração do cardápio.

PS-26-191

AValiação DE CARDÁPIOS E SUA INTERFERÊNCIA NAS CONdições ERGONOMÍCAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NITRIÇÃO

CELIANA MARTINS; MARLENE AZEVEDO MAGALHÃES MONTEIRO; FABRINA ÁGUIDA; MAGDA SILVA SOARES; MARIA PAULA SARTINI

Instituição: Centro Universitário de Belo Horizonte

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

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 atender as necessidades nutricionais de seus usuários. O cardápio é a base do processo de trabalho em uma UAN. É importante que ele seja elaborado de forma adequada para assim poder minimizar fatores como levantamento de pesos freqüentes, movimentos repetitivos por tempo prolongado, posturas inadequadas, cansaço e deslocamentos excessivos. Estes interferem de forma desfavorável nas condições ergonômicas de trabalho dos colaboradores, podendo gerar fadiga, distúrbios relacionados à atividade, queda de produtividade e insatisfação. O objetivo deste trabalho foi realizar avaliação do cardápio e a sua interferência nas condições ergonômicas dos setores de pré-preparo de carnes e pré-preparo e preparo de saladas em uma UAN localizada na cidade de Betim-MG. Foi realizada análise do cardápio, da localização, do dimensionamento e das condições ambientais dos setores de pré-preparo de carnes, preparo e pré-preparo de saladas, além de registro fotográfico das atividades dos colaboradores. De acordo com os resultados encontrados há sobrecarga de trabalho para os colaboradores destes setores, com levantamento de peso repetitivo, alturas de bancadas inadequadas para os homens, posturas incorretas, tempo prolongado em pé, além da intensificação dos movimentos repetitivos devido a cardápios com preparações e procedimentos (modo de preparo, cortes). Portanto, torna-se imprescindível que, o nutricionista ao planejar os cardápios, priorize, além dos aspectos relacionados a qualidade microbiológica, sensorial e nutricional, os fatores ergonômicos, a fim de proporcionar melhores condições de trabalho para os seus colaboradores, com maior produtividade e satisfação, além da redução acidentes de trabalho e da fadiga.

PS-26-192

ERGONOMIA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: O BEM ESTAR DO TRABALHADOR
CELIANA MARTINS; ROBERTA ROCHA TEIXEIRA; THAÍSA MARA CARVALHO COELHO; MARLENE AZEVEDO MAGALHÃES MONTEIRO**Instituição:** Centro Universitário de Belo Horizonte UNI-BH**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A ergonomia visa contribuir para que as áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) sejam projetadas, construídas e operadas com segurança, absorvendo as diferenças individuais e certas variações do comportamento humano de modo que essas não resultem em acidentes que comprometam a qualidade de vida dos colaboradores. Esse estudo teve por objetivo analisar a ergonomia do trabalho das áreas de cocção, pré-preparo de saladas, pré-preparo de carnes, área de higienização de vasilhames e área de estocagem seca de uma UAN no município de Belo Horizonte-MG. Para a análise ergonômica dos colaboradores da UAN em seus postos de trabalho foram estudadas as medidas das áreas dos setores, das bancadas, das cubas, e das prateleiras, além de registro fotográfico das atividades dos funcionários e antropometria dos mesmos. Constatou-se que o trabalho realizado pelos colaboradores exige esforço físico moderado, movimentos repetitivos por longos períodos de tempo, carregamento e levantamento de peso freqüente, postura em pé e extensos deslocamentos durante a realização das atividades para a produção de refeições. Concluiu-se que esta UAN possui algumas inadequações em relação a Ergonomia do Trabalho que devem ser corrigidas para maior satisfação e produtividade de seus colaboradores, e conseqüentemente maior retorno financeiro para a UAN.

PS-26-193

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE REFEIÇÕES - AQNS: DEFINIÇÃO DE CRITÉRIOS DO MÓDULO SOBREMESAS

ROSSANA PACHECO C. PROENÇA; GREYCE LUCI BERNARDO; JEANINE S. CARDOSO; LÚCIA A. Z. R. ZENI

Instituição: UFSC**Ag.Financiadora:** CNPQ E FAPESC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial - AQNS foi criado buscando garantir a qualidade nutricional e sensorial de refeições coletivas e comerciais. O objetivo deste estudo foi complementar a concepção deste sistema compondo o módulo Sobremesas. Inicialmente, definiu-se por utilizar como exemplos deste módulo as tortas doces, os sagus de vinho e uva, os cremes de chocolate e os pudins. Esta escolha considerou, concomitantemente, itens que compõem cardápios usuais em Unidades Produtoras de Refeições, bem como implicações nutricionais e sensoriais. Então, realizou-se pesquisa bibliográfica e consulta a especialistas na área. Identificaram-se os possíveis indicadores da qualidade nutricional e sensorial das sobremesas analisadas, que compuseram os itens de análise dos estudos em laboratório, onde se testaram os critérios definidos, utilizando-se fogão, geladeira, termômetros, máquina fotográfica digital e tabelas de composição de alimentos. Para as tortas doces, foram testadas massas com diferentes gorduras e farinhas, considerando recomendações de controle de ácidos graxos trans e incremento de alimentos integrais. Os pudins de leite foram testados com ou sem a utilização de leite condensado industrializado, a partir de recomendações de controle de lipídios e calorias totais. Os cremes de chocolate foram testados com diferentes tipos de cacau, que pode interferir no seu teor de flavonóides e teobromina, bem como na biodisponibilidade do cálcio. Já os sagus de vinho tinto ou suco de uva foram testados considerando a possibilidade de diminuição do teor de flavonóides benéficos a partir do processo de cocção. As recomendações são de que as tortas doces sejam elaboradas com farinhas integrais e óleos vegetais, os cremes de chocolate com cacau em pó, os sagus com suco de uva utilizando a receita de dupla fervura com 5 minutos cada uma e que o pudim utilize leite integral ao invés de leite condensado.

PS-26-194

CONDICIONANTES DO CONSUMO DE ALIMENTOS NAS ESCOLAS PÚBLICAS

MARIANA SCHIEVANO DANELON; MARINA VIEIRA SILVA

Instituição: Universidade de São Paulo

Ag.Financiadora: CNPQ E CAPES

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) está presente na totalidade das escolas públicas de ensino infantil e fundamental do país. Em expressiva parcela das unidades encontram-se disponíveis as cantinas escolares. A presença destes dois serviços na escola pode gerar dificuldades para que os alunos selecionem os alimentos da sua pauta alimentar. Objetivos: visou-se identificar os principais condicionantes do consumo de alimentos pelos alunos no âmbito escolar. Metodologia: a amostra envolveu 324 escolares (com idade entre 7 e 14 anos) de seis unidades públicas de Campinas (SP). Por meio de questionário específico foram obtidas informações sobre a adesão ao PNAE e à cantina escolar, além da realização de avaliação antropométrica. Junto aos pais/responsáveis foram obtidas informações socioeconômicas. As análises estatísticas envolveram testes de qui-quadrado. Resultados: cerca de 75,3% dos alunos aderiam à merenda escolar, sendo que destes, 51,1% o faziam entre 4 e 5 dias da semana. A adesão ao PNAE foi mais frequente entre os alunos de menor idade ($p < 0,0001$), meninos ($p < 0,1$) e pertencentes a famílias com menores rendimentos ($p < 0,0001$). Cerca de 76,1% dos escolares adquiriam alimentos das cantinas. A adesão à cantina foi maior entre as meninas ($p < 0,0001$) e alunos com maiores rendimentos ($p < 0,001$). Não foi captada associação entre o estado nutricional dos alunos e a adesão ao PNAE e à cantina. A presença das cantinas influencia ($p < 0,1$) a adesão à merenda escolar pelos alunos. Conclusão: considera-se expressiva à adesão ao PNAE e reconhece-se a necessidade de orientação para que os alunos optem de forma consciente pelos alimentos disponíveis nas escolas.

PS-27-172

AValiação DA ACEITAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PELOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE UMA CIDADE DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

CLÁUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA; CLÁUDIA REGINA CONEGLIAN; LÚCIA HELENA PELIZER; DANIELA ELIAS GOULART DE ANDR

Instituição: Universidade de Franca - UNIFRAN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Entre as distintas fases da vida dos indivíduos, deve-se destacar a idade escolar onde o metabolismo é mais intenso se comparado ao de um adulto. A escola desempenha importante papel na formação, inclusive nos hábitos alimentares, visto que é nesse ambiente que crianças e adolescentes permanecem por expressivo período de tempo. O PNAE é um dos mais antigos programas de suplementação alimentar, o objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos e a formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar. A partir de 2007 foi implantado um novo formato de cardápio para a merenda escolar que se divide em cardápio de verão e cardápio de inverno. Este trabalho resultou da aplicação de um questionário em 123 crianças de seis escolas públicas, abordando questões sobre o cardápio de verão. As crianças já estavam consumindo o novo modelo de cardápio há dois meses quando questionados. Dos sujeitos pesquisados, 52% eram do sexo feminino e 48% do sexo masculino. A faixa etária compreendida foi de 5 a 13 anos sendo que, 43% tinham de 5 a 7 anos; 33,4% entre 8 e 10 anos e os outros 23,6% tinham de 12 a 14 anos. Quando questionadas sobre a quantidade servida na merenda, 61% das crianças consideram-na adequada e ou outros 39% inadequada. Porém, o que se observa sobre a aquisição de produtos na cantina ou lanches levados de casa, é que 72,3% referem ter esse hábito e apenas 27,7% não. O cardápio se divide em cinco modelos diferentes e o que tem maior aceitação é o risoto de frango e o de menor, é o arroz com salsicha. É importante destacar que 13,9% das crianças referem não alimentarem da comida oferecida no intervalo escolar. Através dos dados encontrados, sugere-se a coleta de dados periódicos sobre a aceitação da merenda e principalmente comparar com dados futuros sobre o cardápio de inverno.

PS-27-173

TREINAMENTO DE HIGIENE PESSOAL COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS

DÉBORA BARBOSA RONCA; KARIN SÁVIO; MÔNICA CRISTINA KARL MASCARENHAS; CRISTIANE DORMUNDO NERYS; RAQUEL BOTELHO; SANDRA ARRUDA; LAURA LYRA; ROSANA POSSE; RENATA ZANON

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O treinamento para manipuladores é um instrumento que efetua papel de destaque na promoção da saúde dos comensais e dos próprios manipuladores, além de conscientizar e favorecer mudanças das atitudes inadequadas, promovendo a inocuidade do alimento. O objetivo do presente trabalho é minimizar os riscos de contaminação dos alimentos produzidos em uma Unidade de Produção de Refeições, de médio porte, pela conscientização dos funcionários quanto aos procedimentos corretos de higiene pessoal, explicados por meio de um treinamento. Métodos: O estudo é de natureza qualitativa, longitudinal com análise descritiva antes e após a intervenção. O público-alvo foi composto por 27 funcionários responsáveis pela produção de alimentos da Unidade. Foi realizado em um período de três semanas, em três etapas consecutivas: observação participativa e coleta de amostras microbiológica, treinamento de higiene pessoal e avaliação. A avaliação foi realizada com a aplicação de um questionário antes e após o treinamento e também pela observação participativa dos funcionários. Resultados: A escolha do treinamento ativo com dinâmicas e demonstração em placas de petri das amostras microbiológicas contribuiu para aumentar atenção e o interesse no treinamento pelos funcionários, e, conseqüentemente, favoreceu uma maior conscientização das atitudes inadequadas que estavam sendo realizadas por eles. Na avaliação observou-se que 70% dos funcionários obtiveram aumento das notas quando se compararam os questionários aplicados. Observou-se também, que o treinamento promoveu alteração nas atitudes que favoreciam a contaminação dos alimentos. Conclusão: A efetividade do treinamento está diretamente associada com o tipo escolhido, incluindo-se as atividades escolhidas, forma de avaliação deste e a frequência com que são realizados. A avaliação realizada sob forma de supervisão contínua é a melhor forma de garantir que os funcionários coloquem em prática o que foi ministrado no treinamento.

PS-27-174

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DAS DIETAS ESPECIAIS DE UM HOSPITAL GERAL DE GRANDE PORTE

JULIANA FERNANDES MAIA; MARIA MARTA AMÂNCIO AMORIM; ALEXANDRE S. BASTOS

Instituição: Hospital Felício Rocho - Belo Horizonte**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares têm como objetivo principal oferecer dietas adequadas às necessidades nutricionais de seus pacientes, portanto o cardápio deve ser balanceado em energia e nutrientes. Objetivo: Avaliar a adequação das dietas servidas no almoço dos pacientes de um hospital de grande porte. Metodologia: Foram selecionadas aleatoriamente e pesadas no porcionamento do almoço do plantão par e ímpar, 3 amostras das dietas - pastosa-grossa, branda-pastosa, branda, para diabético, hipossódica, insuficiência renal (IR) em tratamento conservador e em diálise. Calculou-se o peso médio de cada preparação das dietas amostradas. Acompanhou-se o preparo das dietas, anotando os ingredientes utiliza-dos. Após a cocção as preparações foram pesadas. Dividiu-se o peso total pela por-ção média das preparações, obtendo-se o número de porções. O peso bruto dos ali-mentos foi pesado e a partir dos fatores de correção obtiveram-se os pesos líquidos. Para algumas preparações estimou-se o peso líquido dos ingredientes aplicando os fatores de cocção descritos na literatura. Dividiu-se o peso líquido pelo número de porções obtendo-se o peso líquido per capita dos ingredientes. A partir dos pesos lí-quidos calculou-se os teores de carboidrato, proteína, lipídio, fibra total, sódio e potás-sio das dietas utilizando-se tabelas de composição dos alimentos de referência. Resultados: O almoço das dietas pastosas (377 kcal) apresentou-se hiperglicídica, nor-moprotéica e hipolipídica. As dietas branda-pastosa (640 kcal), branda (593 kcal), di-abetes (751 kcal) foram hipoglicídica, hiperprotéica e hiperlipídica. A hipossódica (868 kcal) apresentou-se hipoglicídica, hiperprotéica, hipolipídica, no plantão par e normoli-pídica no plantão ímpar. As dietas IR tratamento conservador (480 kcal) apresenta-ram-se no plantão ímpar normoglicídica, hiperprotéica e hipolipídica e no plantão par hipoglicídica, hiperprotéica e hiperlipídica. Entretanto as dietas IR tratamento dialítico (665 kcal) em ambos plantões foram hipoglicídica, hiperprotéica e normolipídica. Conclusão: Sugere-se elaborar cardápios padronizados, padronizar a colher medida utili-zada no porcionamento das dietas e treinar os colaboradores da cozinha dietética do referido hospital.

PS-27-175

CUSTOS COM ALIMENTAÇÃO NA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE DE GOIÂNIA EM 2005 E 2006

GIOVANNI CARVELLO G. DO SANTOS; KARINE ANUSCA MARTINS; SUZY DARLEN SOARES DE ALMEIDA; FLAVIA ARANTES MOREIRA; LETÍCIA QUEIROZ BRAGA; REGINALDO MELO

Instituição: Secretaria Municipal de Saúde**Ag.Financiadora:** SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Para maximizar os benefícios sociais a administração pública visa a otimização dos custos e a análise dos custos com alimentação pode identificar suas razões e ineficiências. O objetivo do estudo foi comparar os custos com alimentação nos anos de 2005 e 2006, após a implantação da Coordenação de Alimentação/Nutrição na Secretaria Municipal de Saúde (SMS). A metodologia deste estudo descritivo analítico baseou-se nos arquivos do faturamento durante os anos de 2005 e 2006. Para as grandes refeições (almoço e jantar) o custo unitário, R\$3,99 manteve-se nos anos analisados, mesmo quando se observa um aumento (46,3%, n=80.131) das refeições servidas (acréscimo do quantitativo de servidores). Em relação ao fornecimento do lanche (pão/leite) observou-se um aumento de 29,4% (n=431.206) da quantidade de pães servidos e um aumento do valor unitário de 23,4%/unidade/ano (R\$0,061). Para o leite observou-se um aumento de 29,6% litro/ano (R\$ 0,34), mantendo a mesma distribuição. Já com o fornecimento de “hortifruti” e da carne houve uma redução de 3,3% (R\$3.571,16/ano) e 9,8% (R\$ 1.1496,88), respectivamente. Analisando o custo total, observa-se um aumento de 3,8% dos gastos diretos (gêneros alimentícios) sendo 94,3% e 98,1%, e uma diminuição do percentual para os indiretos (água, gás e energia), 5,7% e 1,9%, respectivamente de 2005 para 2006. Estes dados são conseqüências do aumento em reais dos gêneros alimentícios, e não do aumento do número de refeições servidas/ano, o que pode ser reflexo do trabalho desenvolvido pela Coordenação de Alimentação e Nutrição, inexistente antes de 2005. É de fundamental importância a análise do custo com alimentação em instituições públicas, bem como a participação do nutricionista no processo de licitação, para garantir a qualidade do produto a ser adquirido/fornecido com menor preço, visto que a escassez dos recursos demanda a alocação eficiente dos mesmos.

PS-27-176

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE REFEIÇÕES - AQNS: DEFINIÇÃO DE CRITÉRIOS DO MÓDULO SOBREMESAS - FRUTAS IN NATURA - LARANJA DESCASCADA E CORTADA

GREYCE LUCI BERNARDO; ROSSANA PACHECO COSTA PROENÇA; JEANINE S CARDOSO; ANA CAROLINA FERNANDES; BIANCA EMMENDOERFER DUTRA

Instituição: UFSC**Ag.Financiadora:** CNPQ ; FAPESC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial - AQNS foi criado com o intuito de garantir a qualidade nutricional e sensorial de refeições coletivas e comerciais. O objetivo deste estudo foi complementar a concepção deste sistema compondo o módulo Sobremesas - Frutas in natura - laranja descascada e cortada. Iniciou-se o estudo através de pesquisa bibliográfica e consulta a especialistas na área. A partir destas etapas, foram identificados os possíveis indicadores da qualidade nutricional e sensorial de laranjas. Realizaram-se então, estudo piloto em laboratório e estudo de caso em uma Unidade Produtora de Refeições. Ao final, foram estabelecidos os seguintes critérios para observação: 1. conferência de recebimento, 2. remoção da embalagem, 3. armazenamento refrigerado ou à temperatura ambiente, 4. limpeza em água corrente, 5. desinfecção em solução de cloro com água gelada, 6. enxágüe em água corrente, 7. descasque, 8. corte, 9. montagem, 10. espera para distribuição e 11. distribuição. Os pontos críticos de controle foram estabelecidos relativos aos números 1, 5, 7, 8, 10 e 11 dentre os citados. Sugerem-se passos para monitoramento, ações corretivas e avaliação das etapas, que compõem o quadro descritivo da preparação. Salienta-se a importância da padronização e manutenção do processo através de carta controle (ficha técnica). Recomenda-se que a desinfecção das laranjas, utilizando solução clorada (hipoclorito de sódio, etc), seja realizada em água gelada, uma vez que o resfriamento da laranja previamente ao seu corte evita a perda excessiva de exsudato. As laranjas devem ser servidas preferencialmente descascadas e cortadas retirando minimamente o albedo, com a condição de não ultrapassar o tempo de duas horas entre processamento e consumo, priorizando o serviço em pequenos lotes, com maior número de reposições. Além disso, é importante que sua manutenção durante o processamento seja realizada em ambiente refrigerado, escuro ou protegido da luz.

PS-27-177

O ALIMENTO ORGÂNICO NAS REFEIÇÕES ESCOLARES: COM A PALAVRA ALUNOS DE UMA ESCOLA ESTADUAL DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS, SC

ANETE ARAÚJO SOUSA; ELISÂNGELA CUNHA; NEILA MARIA VIÇOSA MACHADO

Instituição: Programa de Pós-graduação em Nutrição - UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A alimentação orgânica nas escolas básicas do estado de Santa Catarina faz parte de um convênio entre a Secretaria de Educação e a Associação dos Agricultores Ecológicos da Encosta da Serra Geral permitindo a operacionalização do Projeto Sabor Saber (PSS). O estudo teve como objetivo identificar as concepções de estudantes sobre a alimentação orgânica nas refeições de uma escola em Florianópolis, referência do PSS. Foi desenvolvida pesquisa qualitativa, utilizando a técnica dos grupos focais com estudantes (12 representantes da 1ª a 3ª séries do ensino fundamental e 08 representantes de 4ª a 7ª séries). Os resultados evidenciaram que os estudantes avaliaram a alimentação como sendo boa, valorizando-se aspectos qualitativos como saúde e equilíbrio; os dois grupos referiram a oferta de frutas e verduras e relataram consumir e gostar destes alimentos; desconhecem o que são alimentos orgânicos e não sabem da presença deste produto nas refeições servidas; os estudantes do primeiro grupo consomem mais a alimentação escolar durante a semana e os do segundo grupo comem a refeição eventualmente e quando o tipo de alimento lhes apetece; os dois grupos destacaram a qualidade e quantidade dos alimentos servidos, condições de serviço e a forma como as merendeiras preparam a comida ofertada, referindo a importância da autonomia quanto à quantidade e tipo de preparação que querem consumir e questionaram a diferença entre a alimentação oferecida na escola para estudantes e professores. Conclui-se que os estudantes avaliaram positivamente a alimentação, sabem que as refeições têm um diferencial, mas não referem o uso de produtos orgânicos. Destacou-se que a escola e as refeições escolares são espaços ricos para o desenvolvimento de ações que favoreçam a participação dos estudantes na transformação do ambiente escolar com a temática educação em saúde e alimentação orgânica na produção de refeições.

PS-27-178

AValiação DO BINômIO TEMPO / TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

SABRINA ALVES RAMOS; CÉLIA BASTOS MARINHO; CRISTIANE DA SILVA SOUZA

Instituição: Centro Universitário de Belo Horizonte**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: Refeições transportadas exigem severo controle de qualidade, pois os riscos apresentados pela proliferação de microorganismos inoculados durante a manipulação tornam-se mais graves devido ao tempo que a refeição levará para ser consumida. **OBJETIVO:** Avaliar a adequação de refeições transportadas quanto ao critério binômio tempo/temperatura. **METODOLOGIA:** Composição dos cardápios: prato protéico, arroz, feijão, guarnição e 3 saladas. Pratos quentes eram transportados em gastronorm's (GN), acondicionados em hot box e saladas em GN protegidos por fita PVC, acondicionadas em carros não isotérmicos. O tempo de deslocamento até a empresa era de cinco minutos, ao chegar os GN eram mantidos em balcão térmico. Aferição foi feita nas fases: após processamento; porcionamento; antes, durante e após a distribuição. Utilizou-se termômetro digital de perfuração em aço inoxidável com variação de -50 a +300°C. Os critérios empregados foram da portaria CVS-6 de 10.3.99. **RESULTADOS:** Foram realizadas 1050 aferições de temperatura, sendo 62,8% de preparações quentes e 37,2% frias. Ao avaliar apenas o período de distribuição 100% das preparações estavam de acordo com o binômio tempo/temperatura, pois o tempo de distribuição era de duas horas. Entretanto, observou-se que muitas preparações quentes, sobretudo carnes e guarnições, já estavam com temperaturas inadequadas após processamento e porcionamento, ou seja, o tempo de exposição em temperatura <60°C era superior a 3 horas. Os resultados das saladas foram piores, menos de 5% eram porcionadas em temperaturas adequadas, chegando ao cliente com temperaturas superiores a 10°C, ou seja, estes alimentos não eram manipulados e transportados em temperaturas adequadas. **CONCLUSÃO:** Os resultados demonstram que apesar do binômio tempo/temperatura durante a distribuição das refeições estar adequado, as preparações são produzidas com antecedência e não são porcionadas em temperaturas adequadas, podendo acarretar doenças aos clientes da empresa contratante.

PS-27-179

PERFIL DE FUNCIONÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

KARIN MIDORI FUKUSHIMA; FABIANE SAMARA DELPINO; ALIKA TERUMI ARASAKI NAKASHIMA; VALMIR ANTONIO CORRÊA

Instituição: PUCPR - Campus Maringá**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são responsáveis pela administração, produção e distribuição de alimentos e refeições para coletividades sadias e enfermas. Além disso, a UAN deve assegurar refeições seguras do ponto de vista higiênico-sanitário produzidas por funcionários capacitados. Este estudo teve como objetivo conhecer o perfil dos funcionários da UAN, e sua percepção em relação ao modo de preparo das refeições servidas. Os funcionários responderam um questionário com questões objetivas e subjetivas. Como resultado, o presente estudo mostrou que: um grupo de 31 (81,6%) funcionários da UAN participaram da pesquisa, sendo 48% do gênero feminino e 52% masculino; a idade média dos funcionários foi de 45,8 anos e o tempo médio na função foi de 16,3 anos; 94% dos entrevistados responderam que gostam da função que exercem; todos consideraram seu trabalho importante e que a forma de preparar as refeições servidas são adequadas. Em relação à percepção do ambiente de trabalho, no tocante ao relacionamento interpessoal, observou-se que 6% consideraram como ótimo o ambiente de trabalho; 52% consideraram-no bom e 42% regular. A importância de uma alimentação saudável é reconhecida por 90% dos funcionários e 97% consideram o treinamento importante, porém 19% relataram não ter interesse em participar de treinamentos. Conclui-se que os funcionários do restaurante universitário exercem a profissão há vários anos e os mesmos consideram adequado o modo de preparação das refeições produzidas. Há o reconhecimento da importância do treinamento, porém alguns não mostram interesse em participar de treinamentos. Sugere-se intervenção multiprofissional para garantir a correta capacitação dos funcionários e a qualidade das refeições servidas.

PS-27-180

AValiação e diagnóstico dos bares e restaurantes da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC

MICHELE VIEIRA EBONE; ANDREZA VENTURELLI; BIANCA EMMENDOERFER DUTRA; ANETE ARAÚJO SOUSA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Ag.Financiadora:** PRAE/UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A garantia e manutenção da segurança e qualidade do alimento servido nas unidades produtoras de refeições são ainda mais importantes quando esse alimento está presente diariamente na dieta do comensal. Acredita-se que a alimentação pode determinar o estado de saúde da comunidade e que esta compõe seu hábito alimentar principalmente pela utilização dos serviços de alimentação abrigados nos campi da Universidade. Sendo assim, a reitoria da universidade solicitou o projeto de avaliação e diagnóstico sobre a qualidade higiênico-sanitária e nutricional dos bares e restaurantes, para a Nutri Jr. - Empresa Júnior de Consultoria em Nutrição. Foram visitados onze locais entrevistando-se os seus gerentes. Para avaliação elaborou-se um formulário de visita técnica embasado na RDC 216 da ANVISA e recomendações nutricionais para serviços de alimentação. O formulário enfocou a dimensão higiênico-sanitária e a qualidade nutricional. Quanto à realização de curso de manipulação, 82% das cantinas estão em conformidade. Somente 18% das empresas possui o Manual de Boas Práticas e 73% delas alega possuir Responsável Técnico. A distribuição das notas totais dos estabelecimentos avaliados apresentou-se relativamente uniforme, demonstrando pouca diferença de pontuação entre os mesmos os quais não apresentaram muitas não conformidades. A proposta de avaliação dos bares e restaurantes da universidade vem demonstrar a importância em se trabalhar a segurança e qualidade em refeições nos dias atuais. É importante destacar que a solução destas irregularidades específicas de cada local é necessária, visto que a qualidade higiênico-sanitária dos produtos comercializados é primordial para a garantia da segurança alimentar.

PS-27-181

MELHORIA DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE REFEIÇÕES COMERCIAIS E COLETIVAS ATRAVÉS DE GRUPOS DE SUBSTITUIÇÃO DE PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO

VANESSA MARTINS HISSANAGA; ANELISE REGINA ROYER PINTO; MARINA HERING GONÇALVES; LÍVIA NAKAZORA; RENATA CARVALHO OLIVEIRA; ROSSANA PACHECO COSTA PROENÇA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

No decorrer do processo produtivo de refeições por peso, observa-se que muitas preparações são modificadas e/ou substituídas de acordo com a disponibilidade de equipamentos, matéria prima e tempo, bem como, habilidades dos operadores. Neste contexto, propõe-se a classificação das substituições do cardápio em emergenciais ou planejadas. As substituições emergenciais seriam aquelas realizadas em horários próximos ou durante a distribuição, caracterizada como trocas rápidas e viáveis, mas muitas vezes inadequadas. Já as substituições planejadas são realizadas antes do início do processo produtivo, quando há disponibilidade de tempo suficiente para possibilitar trocas adequadas, que atendam às características nutricionais e sensoriais do cardápio. O objetivo deste estudo foi definir e realizar treinamento sobre critérios de substituições planejadas das preparações de uma unidade produtora de refeições por peso. Através do reconhecimento do fluxo produtivo relacionado ao cardápio e da identificação do padrão já existente foi proposta uma adequação de divisão dos grupos de substituição das preparações considerando o preconizado pelo método de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) bem como recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Após discussões e teste, a proposta foi explicada aos operadores e implantada. Foram criados os grupos para saladas, acompanhamentos frios, acompanhamentos quentes e carnes, estabelecidos de acordo com suas semelhanças nutricionais e sensoriais, sendo identificados por cores e as respectivas receitas organizadas em pastas, visando facilitar a visualização e o manuseio. Cada grupo foi dividido em alguns subgrupos e foram definidas, ainda, regras para orientar as substituições. Conclui-se que este é um instrumento que pode colaborar para a melhoria da qualidade das refeições, com relação a características nutricionais e sensoriais. Palavras-chave: Produção de refeições, Unidade de Alimentação e Nutrição, cardápios, grupos de substituições de alimentos, alimentação coletiva e comercial.

PS-27-182

LEVANTAMENTO DOS AGENTES CONDICIONANTES DE UM ELEVADO RESTO-INGESTÃO EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

TATIANA COURA OLIVEIRA; GRACIANE COTTA COURA; GRACIELLE LUCIANA OLIVEIRA

Instituição: Centro Universitário do Leste de Minas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A palavra hospital tem do latim hospitale e significa estabelecimento onde se internam e tratam doentes. Dentro desta concepção encontram-se além dos cuidados médicos e da enfermagem, os nutricionais. Assim, cabe ao nutricionista responsável pelo serviço de nutrição e dietética (SND) adequar à prescrição dietética de cada paciente, respeitando não somente suas preferências, mas também as limitações impostas pelas doenças, assim como a disponibilidade de pessoal e financeira do serviço. Em muitos serviços hospitalares chama a atenção o elevado índice de rejeição alimentar, sendo este muitas vezes influenciado por preferências alimentares não correspondidas, falta de treinamento dos funcionários ou mesmo inadequação no porcionamento das refeições. Objetivou-se no presente trabalho realizar o levantamento dos agentes condicionantes do resto-ingestão (RI) do SND de um hospital do município de Ponte Nova/MG. O prontuário, a produção, o porcionamento e o RI foram avaliados durante 30 dias. Durante o porcionamento das refeições verificou-se ausência de padronização nas porções. Cada turno de trabalho realizava um porcionamento diferenciado, sendo este um ponto crítico na geração de sobras alimentares. Após visita aos leitos e acompanhamento do prontuário, identificou-se também diferença entre a prescrição da dieta e a real necessidade nutricional dos indivíduos. Em média, o desperdício alimentar realizado no SND era de 17,9%, valor este considerado elevado, pois quando se considera um serviço de excelência, as sobras não devem ultrapassar 5% do valor total produzido. Após intervenção nos agentes condicionantes do RI houve uma redução de 6% nos índices. Levantou-se a necessidade de uma atuação mais próxima do nutricionista no processo de avaliação, educação nutricional e de prescrição da dieta para adequação da recomendação alimentar e diminuição do resto-ingestão. Além de treinamentos mais frequentes para a equipe do SND para padronização do serviço.

PS-27-183

SATISFAÇÃO DOS PACIENTES COM O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR - DADOS PRELIMINARES

THAÍS OLIVEIRA; EDSON ZANGIACOMI MARTINEZ; MARTA N C MARÇAL VIEIRA

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O cuidado nutricional em ambiente hospitalar é muito importante, dada sua relação direta com o prognóstico. A avaliação da percepção dos usuários sobre o serviço contribui para a melhora da assistência e conseqüentemente, do quadro clínico. Objetivo: Investigar a satisfação dos pacientes quanto ao serviço de alimentação (SA). Método: Trata-se de um estudo piloto para a validação de Questionário de Satisfação (QS), aplicado a 29 pacientes selecionados aleatoriamente. Foram incluídos os pacientes com mais de um dia de internação, que já tivessem recebido todas as refeições. Foram consideradas as variáveis: Tempo de internação (TI), Renda familiar (RF) e Dieta recebida (D), enquanto que o QS elaborado consistiu na atribuição de nota (0 a 10), para as variáveis: nota geral para o SA, para as refeições e seus constituintes (pão, leite, café, bolacha, fruta, suco, arroz, feijão, carne, guarnição e salada), Higiene de utensílios e ambiente (Hi), Adequação dos materiais (AM) e Comportamento dos funcionários (CF). Resultados: O número mediano de dias de internação foi 7, com um intervalo interquartil (IIQ) de 5-13 dias. Quanto à RF dos pacientes, 48,2% ganhavam de 1 a 2 salários mínimos (SM), 34,4% de 2 a 5SM e 17,2% mais de 5 SM. A maioria dos pacientes (75,8%) recebia dieta modificada quanto à consistência ou à composição. A nota mediana atribuída ao serviço foi de 9, com um IIQ de 8-10, sendo a Média±DesvPad atribuída às variáveis: 9,68±0,8 para Hi; 9,51±0,9 para AM e 9,82±0,66 para o CF. Para respectivamente, almoço/jantar e desjejum/refeições complementares, foi de 8,78±0,81 e 9,13±1,35, sendo que os alimentos com maior variação na nota atribuída foram a guarnição, o pão, a salada e o café. Nesta amostra, o grau de satisfação com o serviço não teve relação significativa com as variáveis RF, D ou TI. Conclusão: Os pacientes em geral têm uma imagem positiva do SA, sendo que as variáveis pessoais e relacionadas ao quadro clínico não comprometeram tal avaliação.

PS-27-184

AValiação DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES FRIAS (SALADAS E SOBREMESAS) EM RESTAURANTES SELF SERVICE DE BLUMENAU/SC

ELOYSA NEZELLO MOSIMANN; KARINA SOUTO DE VASCONCELLOS; MAURA BAGNOLIN FARIAS; GISELLE FERNANDES GARCIA

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: com a expansão dos serviços de alimentação coletiva os alimentos ficaram mais expostos a contaminações microbianas associados a práticas incorretas de manipulação e processamento. Objetivo: objetivou-se com o presente estudo, avaliar a temperatura das preparações conservadas a frio (saladas e sobremesas) em restaurantes self service localizados no centro de uma grande cidade. Metodologia: foram avaliadas as temperaturas das preparações conservadas a frio em 12 restaurantes em ação conjunta com a Vigilância Sanitária do município. A coleta das temperaturas foi realizada em 3 momentos diferentes da distribuição (no intervalo entre 11h e 13h) em diferentes pontos de disposição (extremidades e meio). Além da coleta das temperaturas foi realizada uma entrevista direta para levantamento de informações adicionais com o proprietário ou funcionário responsável do local. Resultados: a temperatura ambiente média nos dias de coleta foi de 30°C e a média da temperatura encontrada nas preparações expostas para o consumo nos três horários de coleta foi de 21,3°C ($\pm 0,29$) para as saladas e 16,7°C ($\pm 0,17$) para as sobremesas. A média de tempo de distribuição foi de 4 horas e o tempo médio entre o horário de preparo e a distribuição das saladas foi de 2 horas. Com maior frequência, as saladas compostas por alface e as de repolho foram expostas sem refrigeração (27,3%). O tipo de sobremesa mais encontrado nos restaurantes foi a salada de frutas, seguido pelo pudim de leite e gelatina; 50% dos estabelecimentos faziam o preparo das sobremesas no dia anterior a distribuição, com exceção da preparação salada de frutas preparada no dia do consumo. Conclusão: verificou-se que 100% dos estabelecimentos visitados não atingiram as temperaturas ideais estabelecidas pela legislação estadual vigente, dessa forma os alimentos podem ficar mais vulneráveis a rápida proliferação microbiana causadora de doenças transmitidas pelos alimentos.

PS-27-185

PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES EM RELAÇÃO A VIGILÂNCIA SANITÁRIA E A SEGURANÇA ALIMENTAR

ELOYSA NEZELLO MOSIMANN; KARINA SOUTO DE VASCONCELLOS; DENISE VICARI; MEILENE KUERTEN MICHELS

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: segurança alimentar pode ser entendida como a garantia do consumidor em adquirir um alimento que possua como característica intrínseca a sanidade, bem como tenha atributos nutricionais e sensoriais desejáveis. Objetivos: avaliar o conhecimento e a opinião da população de São José/SC, em relação às atividades desenvolvidas pela Vigilância Sanitária - VISA. Metodologia: a pesquisa foi realizada por meio de um questionário abordando aspectos relativos à idade, sexo, profissão e escolaridade do entrevistado; ao conhecimento da legislação pertinente à área de alimentos e bebidas; a opinião sobre o trabalho realizado; a exigência dos consumidores quanto à higiene e a presença de Alvará Sanitário nos estabelecimentos. As pessoas foram questionadas quanto ao hábito de comer fora de casa e a ocorrência de sintomas relacionado às doenças transmitidas por alimentos - DTAs. Resultados: foram entrevistadas 212 pessoas, 43,87% (n = 93) com idade entre 18 - 30 anos. A maior parte foi de estudantes 42,45% (n = 90) e donas de casa 20,28% (n = 43). Constatou-se que 62,73% (n = 133) dos participantes utilizavam os serviços de alimentação da cidade diariamente ou pelo menos alguns dias na semana, destacando-se que 61,32% (n = 130) referiram já ter passado mal. O principal sintoma foi náusea, 50% (n=65) e diarreia 35,39% (n=46) e apenas 7,07% (n = 15) registraram na Vigilância Sanitária e 23,11% (n= 49) reclamaram ao dono do estabelecimento. Somente 43,4% (n = 92) disseram conhecer o trabalho da VISA e destes 63,04% (n = 58) aprova e 36,96% (n = 34) têm uma opinião negativa a respeito das ações desenvolvidas. Um número expressivo, 79,72% (n = 169) não observava se o estabelecimento possuía alvará sanitário atualizado. Conclusão: é necessário que a vigilância sanitária divulgue o seu trabalho e incentive a população a exigir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Ressalta-se que o registro de sintomas relacionados às DTAs deve se tornar um compromisso do consumidor com os órgãos competentes. É imprescindível também que os produtores estejam conscientes da importância da sanidade dos alimentos para resguardar a saúde de seus clientes, encarando os fiscais sanitaristas como parceiros para alcançar a qualidade e preservar a imagem do seu empreendimento.

PS-27-186

AVALIAÇÃO DE INTERVENÇÃO EDUCATIVA NA ACEITAÇÃO DE FRUTAS COMO SOBREMESA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MARISA LIPI; VANESSA FUSUMA SANTOS

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Os hábitos alimentares são adquiridos em função de aspectos culturais, antropológicos, socioeconômicos e psicológicos, que envolvem também o ambiente em que se insere o indivíduo. O espaço de trabalho é considerado adequado para proporcionar os conhecimentos necessários e a motivação coletiva para a prática de uma alimentação saudável. Objetivo: Avaliar a efetividade de uma intervenção educativa na aceitação de frutas como sobremesa em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Metodologia: A UAN está localizada na cidade de Diadema - SP e atende 600 usuários por dia. A sobremesa é composta por fruta e doce diariamente, sendo que o usuário deve optar por apenas uma delas. O estudo foi dividido em três etapas: diagnóstico, intervenção e avaliação. Cada etapa teve duração de uma semana. Na primeira semana (semana 1) realizou-se o diagnóstico: durante cinco dias foi anotado o número de porções de frutas e doces servidos aos usuários. Na segunda semana (semana 2) realizou-se a intervenção: foram distribuídos panfletos aos usuários, cartazes foram colocados no restaurante e informativos sobre as mesas, com mensagens de incentivo ao consumo de frutas. Na terceira semana (semana 3) todas as mensagens e informativos foram retirados e avaliou-se novamente a aceitação de frutas e doces. Cuidou-se também para que os doces e frutas oferecidos durante o estudo fossem semelhantes nas três semanas avaliadas. Resultados e discussão: Na semana 1 verificou-se que, em média, 88% dos usuários optaram pelo consumo de doces e 12% optaram por fruta. Na semana 2 o consumo de doces apresentou valor médio de 65% e frutas 35%, o que representa o triplo do consumo em relação à semana anterior à intervenção. Na semana 3 o consumo médio de doces foi de 68% e frutas 32%. Tais dados demonstram que as ações de educação nutricional representam uma importante ferramenta para a promoção do consumo de alimentos saudáveis, sendo necessário que tais ações sejam incorporadas de forma contínua às rotinas das UAN. Conclusão: Pode-se concluir que a intervenção realizada na UAN apresentou resultado efetivo no incentivo ao consumo de frutas como sobremesa.

PS-27-187

PADRONIZAÇÃO ESTRUTURAL DE CARDÁPIOS EM RESTAURANTE DE REFEIÇÃO POR PESO

VANESSA MARTINS HISSANAGA; ANELISE REGINA ROYER PINTO; MARINA HERING GONÇALVES; LÍVIA NAGAZORA; RENATA CARVALHO OLIVEIRA; ROSSANA PACHECO COSTA PROENÇA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O cardápio é essencial na definição do processo produtivo de refeições comerciais e coletivas, sendo através da sua implementação que os comensais poderão dispor de refeições adequadas quanto a características nutricionais, sensoriais e sanitárias. Este estudo visou avaliar a estrutura do cardápio de uma Unidade Produtora de Refeições por peso pelo Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio para bufês (AQPC-bufê) e, a partir dos resultados, sugerir uma padronização estrutural capaz de contribuir no fornecimento de refeições qualitativamente mais adequadas. Inicialmente, identificou-se a estrutura do cardápio e seus critérios de escolha utilizando-se o formulário do método AQPC-bufê, seguidos do compilamento e análise dos dados. Uma inadequação identificada foi a divisão estrutural dos grupos de preparações somente em saladas, acompanhamentos e carnes. Devido a este padrão e à carência de critérios, identificou-se inadequação nutricional e sensorial, como por exemplo, todas as preparações de carnes do dia com molhos. Desta forma, sugeriu-se um padrão estrutural de cardápios com grupos e subgrupos definidos em: saladas (cruas, vegetais cozidos na água ou vapor, compostas ou mistas, mistas de vegetais com maionese e mistas com iogurte natural); acompanhamentos frios (batatas e macarrão com maionese, batatas sem maionese, cereais ou leguminosas e protéicos); acompanhamentos quentes (vegetais, amidos, massas, molhos quentes, arroz, leguminosas, empanados, acompanhamentos quentes protéicos) e carnes (carnes com baixo teor de gordura, carnes com grandes quantidades de gordura, frituras de imersão). Para cada grupo foram criados, também, critérios mínimos para a estruturação do cardápio. Como exemplo, num mesmo dia não podem repetir-se saladas com maionese ou preparações de carnes fritas. Conclui-se que a padronização estrutural de cardápios com critérios dos grupos de preparações pode constituir uma ferramenta para promoção da saúde dos comensais.

PS-27-188

AValiação do teor de sódio determinado nas fichas técnicas de uma unidade de alimentação e nutrição

CELIANA MARTINS; MARLENE AZEVEDO MAGALHÃES MONTEIRO; LUDMILA GIBOSKY AGUILAR COSTA; MARIA CAROLINA COELHO SANTOS

Instituição: Centro Universitário de Belo Horizonte UNI-BH**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) têm como objetivo principal oferecer alimentação adequada às necessidades nutricionais dos usuários das empresas. Os cardápios elaborados devem ser balanceados de modo que os requerimentos em energia e nutrientes possam ser atendidos, garantindo saúde e capacitação para o trabalho. O planejamento de cardápios na UAN tem por finalidade elaborar tecnicamente refeições que atendam a pré-requisitos como hábitos alimentares, características nutricionais da clientela e a capacidade de produção do serviço de alimentação. Para tanto utiliza-se a Ficha Técnica de Preparo (FTP) que é um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação. Este trabalho teve como objetivo avaliar as quantidades de sódio estabelecidas pelas fichas técnicas para cada preparação da refeição principal, o almoço, servido em uma UAN industrial. Foram analisadas as composições das fichas técnicas de 20 dias úteis, verificando o teor de sódio intrínseco de cada alimento, de acordo com tabelas de composição química dos alimentos e/ou através dos rótulos dos produtos, e verificando o sódio acrescentado através do sal e de temperos industrializados. O valor de sódio foi obtido em relação a 100 gramas do alimento e através de relações matemáticas foi calculado o total do mineral por alimento e para o cardápio do dia. A análise dos resultados foi realizada através da média dos valores obtidos, comparando-os com a recomendação dietética diária de sódio para um adulto. A média encontrada correspondeu a 94,43% da quantidade total a ser ingerido por uma pessoa durante um dia devido as fichas técnicas determinarem o acréscimo de uma grande quantidade de cloreto de sódio às preparações, além de estabelecer a utilização de diversos produtos industrializados, embutidos e/ou processados, que são caracterizados por possuírem alto teor de sódio. Diante disso, concluiu-se que as fichas técnicas estabelecem elevadas quantidades de sódio para as preparações, resultando em refeições com teores de sódio próximos à necessidade diária de um adulto, podendo, a médio e longo prazo, gerar fatores de risco para a saúde dos usuários cativos desta UAN, acarretando patologias como a hipertensão.

PS-27-189

AValiação da composição nutricional referente a refeição principal da dieta Branda

PATRICIA VIGANÓ CONTRI; NILIAN CARLA SILVA SOUZA; GUILHERME VANUCCHI PORTARI; NANCY YUKIE YAMAMOTO TANAKA; ALCEU AFONSO JORDÃO JR; MARTA NEVES C. M. VIEIRA

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A Dieta Branda fornece uma quantidade moderada de resíduos e o mínimo possível de fibras que não foram abrandadas pela cocção, com exceção de algumas frutas com menor teor de celulose, sucos de frutas e vegetais. É uma dieta de transição entre a dieta líquida e a geral. Indicada em doenças com diminuição da absorção, pós-operatórios, efemeridades do esôfago, presença de gastrite ou úlceras péptica, dificuldades na mastigação ou deglutição e uso de próteses dentárias. Deve ser adequada em todos os nutrientes e isenta de alimentos flatulentos. Objetivo: Avaliar a composição centesimal e verificar a concordância entre os valores de macronutrientes e energia por análise indireta da dieta padronizada e análise direta, em laboratório. Metodologia: 2 amostras provenientes da refeição principal da Dieta Branda foram obtidas aleatoriamente na Área de Porcionamento do Hospital. Analisou-se a composição centesimal em triplicata, através de técnicas preconizadas pelo Instituto Adolfo Lutz, de cada preparação incluída na dieta (arroz, feijão, guarnição, carne e sobremesa). A determinação do Valor Calórico foi feita em bomba calorimétrica. Para realização da análise indireta foi utilizada a receita do cardápio padrão da dieta Branda, calculada através do Software Nutwin. Resultados: Através da análise laboratorial constatou-se que a variação dos ingredientes utilizados determina uma composição média de 528 kcal ($\pm 20,6$), 14,4 ($\pm 0,9$) g de proteína; 23,5 ($\pm 0,8$) g de lipídeos; 67,3 ($\pm 2,3$) de carboidratos. Estes valores são inferiores ao preconizado para energia (-22,1%), proteínas (-57,1%), lipídeos (-3,3%), carboidratos (-16,1%) e superiores para umidade (+1,3%) e cinzas (+114,8%). Conclusão: Estes resultados indicam a necessidade de reavaliação da padronização das preparações e respectivos porcionamentos, para garantir a uniformidade do serviço, possibilitando um controle sobre a oferta alimentar adequada de acordo com a situação específica do paciente.

PS-27-190

AValiação Laboratorial da Composição Nutricional de Refeições Principais da Dieta Pastosa Hospitalar

PATRICIA VIGANÓ CONTRI; NILIAN CARLA SILVA SOUZA; GUILHERME VANUCCHI PORTARI; NANCY YUKIE YAMAMOTO TANAKA; ALCEU AFONSO JORDÃO JR; MARTA NEVES C. M. VIEIRA

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A Dieta Pastosa favorece a digestibilidade quando há acometimento de fases mecânicas do processo digestivo. Os alimentos apresentam-se na forma de purê ou amassados, exceto os naturalmente macios. Condições como dificuldades de mastigação ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, retardo mental severo, doença esofágica, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias, assim como fases críticas de doenças crônicas, como insuficiência cardíaca e respiratória podem necessitar da indicação deste tipo de dieta. Apesar da mudança na consistência, é recomendado o suprimento das necessidades nutricionais, visto que muitos das patologias citadas são crônicas o que favorece a longa permanência da administração da Dieta Pastosa. **Objetivo:** Avaliar a composição centesimal e verificar a concordância entre os valores de macronutrientes e energia por análise indireta da dieta padronizada e análise direta, em laboratório. **Metodologia:** 2 amostras provenientes da refeição principal da Dieta Pastosa foram obtidas aleatoriamente na Área de Porcionamento de dietas para pacientes internados no Hospital. Analisou-se cada preparação incluída na dieta (arroz pastoso, feijão batido, guarnição, carne moída, sobremesa e sopa) em triplicata. A determinação da composição centesimal utilizou técnicas preconizadas pelo instituto Adolfo Lutz. A determinação do Valor Calórico foi feita em bomba calorimétrica. Para realização da análise indireta foi utilizada a receita do cardápio padrão da Dieta Pastosa, calculadas através do Software Nutwin. **Resultados:** Através da análise laboratorial constatou-se que a variação dos ingredientes utilizados determina uma composição média de 420,6 kcal ($\pm 4,3$), 13,2 ($\pm 0,7$) g de proteína; 7,9 ($\pm 0,3$) g de lipídeos; 74,1 ($\pm 1,2$) de carboidratos. Estes valores são inferiores ao preconizado para energia (-39,6%), proteínas (-55,2%), lipídeos (-65%), carboidratos (-20,6%) e superiores para umidade (+18,4%) e cinzas (+107,7%). **Conclusão:** Estes resultados indicam a necessidade de reavaliação da padronização das preparações e respectivos porcionamentos, para garantir a uniformidade do serviço, possibilitando um controle sobre a oferta alimentar adequada de acordo com a situação específica do paciente.

PS-27-191

DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DE EMPANADOS DE FRANGO PROCESSADOS

MARTA NEVES C. MARÇAL VIEIRA; TÂNIA PEREIRA; LIBIA CAROLINE COSTA VIEIRA; ANA GABRIELA CASSAGO ZAMPAR; GUILHERME VANUCCHI PORTARI

Instituição: Curso de Nutrição e Metabolismo - FMRP/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Dados sobre composição de alimentos são importantes para avaliar o suprimento e o consumo alimentar de um país, verificar a adequação nutricional da dieta de indivíduos e de populações, avaliar o estado nutricional, para desenvolver pesquisas sobre as relações entre dieta e doença, em planejamento agropecuário, na indústria de alimentos, entre outras. **Objetivo:** Avaliar o impacto da técnica dietética utilizada no valor nutricional e na qualidade sensorial de empanados de frango. **Metodologia:** Para realização do experimento foram utilizados empanados de frango comerciais submetidos a diferentes tipos de cocção, utilizando o calor seco: fritura rasa, fritura por imersão, assado no forno convencional e assado no forno microondas. Os procedimentos foram feitos de acordo com as instruções de preparo contidas na embalagem, exceto para o método de cocção no forno microondas, que não apresentava instrução na caixa. As amostras depois de processadas foram analisadas em triplicata, quanto a cinzas (Mufla a 550°C por 6 horas), umidade (Estufa a 550°C por 6 horas), lipídios (Soxhlet), e utilizadas em teste para degustação, do qual participaram 8 avaliadores, que emitiram no notas para os seguintes atributos: sabor, consistência, aspecto visual e presença de sal. Foi utilizado um medidor de sal, com sensibilidade para aferir g/100c.c. **Resultados:** Houve redução da concentração de gordura nas amostras preparadas no forno de microondas (21,3g \pm 1,7) e no forno convencional (23,5g \pm 2,2), e aumento quando utilizada a fritura rasa (31,3g \pm 0,6) e fritura por imersão (31,9g \pm 0,6). A técnica de preparo no forno de microondas determinou a menor umidade, o que comprometeu a aceitação do produto; foram atribuídas as médias 4,6 (\pm 2,9), 5,6 (\pm 1,2), 7,3 (\pm 1,1) e 7,6 (\pm 1,2) respectivamente para as amostras preparadas no forno de microondas, forno convencional, em fritura rasa e fritura por imersão. O aumento de 4,5% na quantidade de cinzas determinou um aumento da percepção do sabor salgado no preparo com fritura rasa. **Conclusão:** A utilização das técnicas de preparo recomendadas pelo fabricante mostraram-se adequadas do ponto de vista sensorial quando se utilizou a fritura rasa, fritura por imersão e assar no forno convencional, sendo esta opção recomendada por não aumentar a concentração de gordura.

PS-27-192

CAMPANHA DE DIMINUIÇÃO DE RESTO-INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE PEQUENO PORTE EM CONTAGEM - MG

BRUNA DONATTI CASTRO FALCI; LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO; KAYLLA ROSÂNGELA FERREIRA; REGINA MILAGRES; MARIANA TÂMARA TEIXEIRA TOLEDO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O controle do desperdício alimentar dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um dos maiores desafios gerenciais de um nutricionista. Objetivou-se diminuir o desperdício alimentar por meio de campanha educativa junto aos clientes de uma UAN de pequeno porte. Em dezembro de 2006, uma campanha contra o desperdício de alimentos foi conduzida durante 15 dias, em horário de almoço, na Unidade em questão e consistia em “premiar” os usuários que devolvessem bandejas sem sobras com vales de “10 gramas de alimentos crus” que ao final da campanha seriam revertidos em doações a uma entidade beneficente escolhida pelos próprios usuários. No momento da devolução das bandejas, os usuários que não ganhavam os vales eram questionados sobre as causas do desperdício na Unidade. Ao final da campanha, o desperdício médio dos 15 dias da campanha foi comparado ao desperdício médio dos 15 dias anteriores à introdução da campanha (novembro/2006) por meio do teste estatístico t de *student* adotando-se nível de significância estatística de 5%. O desperdício de alimentos per capita médio durante a campanha caiu 58,81% em relação aos dias anteriores à campanha. O desperdício médio per capita dos dias anteriores à campanha foi de 65,65 g (DP: $\pm 18,13$ g) e o desperdício médio per capita durante a campanha foi de 38,61 g (DP: $\pm 14,31$ g) havendo diferença estatisticamente significativa entre essas médias ($p < 0,01$). A causa do desperdício mais apontada pelos clientes foi a negativa do hábito alimentar por eles mesmos. Ao final da campanha, foram contabilizados 1300 vales, correspondentes a 13 kg de alimentos que foram doados a uma creche escolhida pelos funcionários. Como pôde ser observado, a campanha reduziu de forma drástica o desperdício de alimentos, indicando que o alto índice resto-ingesta na Unidade não é resultado apenas da insatisfação do usuário com a comida, mas sim, da falta de consciência do mesmo em relação à quantidade de comida capaz de o satisfazer.

PS-27-193

ANÁLISE DE VALOR CALÓRICO EXPOSTO AOS USUÁRIOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MARISA LIPI; GRACE LUISE ZAMBALDI; TAMARA BERTUCCI SANTOS; VIVIANE DEL REI MANTOVANI

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A alimentação saudável é entendida como aquilo que se come, que proporciona bem estar, mas sem causar danos à saúde. No entanto, nem sempre ela depende somente das escolhas individuais, sendo que a qualidade da informação disponível pode restringir as escolhas e a manutenção de hábitos alimentares adequados. Objetivo: Analisar a veracidade da informação transmitida ao comensal sobre o valor calórico das preparações servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Metodologia: O estudo foi realizado em uma UAN localizada na cidade de São Bernardo do Campo - SP, que serve aproximadamente 1300 refeições por dia. Todas as preparações servidas na UAN apresentam uma identificação com o nome do prato e valor calórico por porção. Para a realização do estudo, escolheu-se aleatoriamente 100 preparações, dentre os grupos: pratos principais, guarnição, salada, sobremesa, patês, molhos, dieta, sopas e sucos. As preparações selecionadas tiveram seu valor calórico calculado com auxílio de tabelas de composição de alimentos, de acordo com a porção pré-determinada. Considerou-se que cada preparação pode apresentar uma margem de erro de 10% em relação ao valor calórico. Resultados: Dentre os resultados observados, ressaltam-se as preparações analisadas que apresentaram diferença maior que 50 calorias por porção: 10% no grupo das saladas, 50% das sobremesas, 33% no grupo das frutas, 57% no grupo das preparações dietéticas, 83% no grupo das sopas, 71% nos pratos principais, 40% no grupo das guarnições, 25% nos pratos base e 60% no grupo dos sucos. Das 100 preparações analisadas, apenas 9 apresentaram valor calórico idêntico ao apresentado no informativo. Tais dados demonstram a importância de se avaliar de forma criteriosa as informações transmitidas aos usuários dos serviços de alimentação, visto ser uma ferramenta de auxílio para a escolha de alimentos mais saudáveis. Conclusão: Conclui-se que 91% das preparações analisadas apresentam distorções entre o valor calórico real e o informado aos comensais, fazendo-se necessária uma reavaliação dos valores energéticos informados pela UAN.

PS-27-194

COMPARAÇÃO ENTRE PADRÃO DE REFEIÇÕES DE ESTUDANTES REALIZADAS NO DOMICÍLIO E NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CAROLINA HUNGER MALEK-ZADEH; CAROLINA NICOLETTI FERREIRA; CAROLINA REIS BUSTAMANTE; REBECA ANTUNES BERALDO; MARTA N C MARÇAL VIEIRA

Instituição: USP - Ribeirão Preto

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: A rotina universitária pode influenciar o padrão alimentar, na medida em que causa mudanças no hábito da alimentação de muitos estudantes. Objetivo: Determinar o padrão do número de refeições diárias de estudantes que freqüentam o restaurante universitário e analisar diferenças da alimentação realizada em domicílio e no restaurante. Metodologia: Coletou-se uma amostra aleatória de 84 estudantes universitários e aplicou-se um questionário elaborado para o estudo, contendo informações sobre o número e características das refeições realizadas no restaurante universitário e no domicílio. Verificou-se uma possível correlação entre a variável dependente, IMC com as variáveis: número de refeições diárias, número de refeições consumidas no restaurante universitário e tempo de freqüência no restaurante. Resultados: Observou-se que a média do número de refeições diárias dos estudantes universitários foi igual a $4 \pm 1,2$, sendo que o menor número foi dois (7,14%) e o maior, oito (1,61%). Do total de estudantes, 73,8% responderam que a alimentação feita em casa difere daquela oferecida pelo restaurante universitário. 51,19% relataram que eles próprios preparam a refeição em casa e 41,81%, que outros preparam. Dos que responderam que a alimentação em casa é diferente do restaurante universitário, 6,45% relataram ter uma alimentação mais saudável em casa, 6,45% com menor teor de gordura, 6,45% com mais tempero, 4,83% mais variada, 25,8% com mais lanches 19,35% mais frutas e verduras. 14,51% não especificaram em que a alimentação difere em casa comparada com a do restaurante. Não foram verificadas evidências de correlação entre as variáveis: número de refeições diárias, número de refeições feitas no restaurante universitário e tempo de freqüência no restaurante com IMC. Conclusão: O número médio de refeições dos usuários do restaurante está de acordo com a orientação do Ministério da Saúde. A alimentação no domicílio da maior parte dos participantes se difere daquela oferecida pelo restaurante universitário, sendo inferior em termos nutricionais.

Temas Livres
Apresentação Pôster Simples

Nutrição e Saúde Coletiva

PS-25-106 a PS-25-213

PS-26-107 a PS-26-171

PS-27-107 a PS-27-211

PS-25-106

AValiação Nutricional dos Alunos do Ensino Fundamental de uma Escola Municipal de Botucatu, SP

TELMA A. FARALDO CORRÊA; RENATA COGNI; RENATA M. G. DE CAMPOS CINTRA

Instituição: Universidade Estadual Paulista**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O Brasil apresenta uma transição nutricional, caracterizada pela diminuição na taxa de desnutrição e aumento da obesidade. Dependendo da localização geográfica e do estrado social da população, a transição pode ser mais ou menos evidente. A avaliação nutricional é um instrumento diagnóstico que mede as condições nutricionais do organismo. O índice de massa corporal (IMC) tem sido utilizado como indicador relevante em adultos e adolescentes para detecção de distúrbios nutricionais. O presente trabalho objetivou a verificação da adequação do peso para a altura e idade e a quantificação da porcentagem de gordura corporal, por meio da prega cutânea triptical (PCT). Foram avaliados 176 alunos de 5a a 8a séries do ensino fundamental, de 10 a 17 anos de idade, por meio do IMC e da PCT. Para classificação do estado nutricional, utilizaram-se o nível crítico, de acordo com o IMC, para a idade e sexo, proposto pela Organização Mundial da Saúde e o padrão de referência do *Center for Disease Control and Prevention*. As medidas antropométricas foram realizadas em 94 alunos do sexo feminino (53,4%) e 82 do masculino (46,6%). Observou-se nessa população uma incidência de 62,2% de eutrofia, 28,4% de excesso de peso (sobrepeso + obesidade) e 3,4% de desnutrição. A prevalência de sobrepeso foi de 18,2%, sendo observada especialmente no sexo feminino (10,8%). A obesidade foi constatada em 10,2% dos estudantes, com maior prevalência nos meninos (6,25%). A avaliação por meio da PCT indicou 15,1% de obesidade (PCT>P95) e 29,1% de sobrepeso (P85<PCT< transição a confirmando escolares, os entre observado nutricional agravo maior o foi peso de excesso que evidenciou-se Assim,>

PS-25-107

A IMAGEM CORPORAL DAS ADOLESCENTES ATENDIDAS EM UM PROGRAMA DE ATENÇÃO INTEGRAL A SAÚDE DO ADOLESCENTE

ELAINE CRISTINA ROCHA; CRISTIANE JACOBSON; VANESSA SUZUKI; RONALDO SILVA; KARINA ALONSO RODRIGUES; MÁRCIA MARIA MARQUES; JENIFFER LEITE SOUZA; ALBERTINA DUARTE TAKIUTI

Instituição: AMBULATÓRIO DE GINECO. DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A mídia transmite extrema valorização do corpo magro, ditando normas de magreza incompatíveis com os parâmetros adequados, onde o público mais atingido são as adolescentes. **OBJETIVO:** Identificar o grau de satisfação corporal das adolescentes e a auto-imagem na vida social. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal realizado em janeiro de 2007 com 44 adolescentes do sexo feminino, com idade variando entre 10 e 20 anos. Aplicou-se um questionário autoplicável com 18 questões sendo 6 abertas e 12 fechadas onde foram colhidos dados pessoais, antropométricos e de satisfação com o seu corpo. **RESULTADOS:** A média de idade foi de 17,65 anos. Quanto à escolaridade observaram-se que: 47,8% concluíram 9 anos de estudo, 40,9% concluíram 12 anos e 11,3% obtiveram acima de 14 anos de estudo. As médias e desvio-padrão para o peso e altura foram, 57,3 kg +/- 10,9, kg e 1,60m +/- 0,06m, respectivamente. A média de IMC foi 22,47 kg/m² e desvio padrão de +/- 4,08 kg/m². A média de peso desejado pelas adolescentes entrevistadas foi de 52,32 kg, entretanto observou-se que 67,18% destas adolescentes estavam insatisfeitas com o seu corpo. Na amostra estudada 75% utilizaram como método de emagrecimento o fato de “pular refeições” (restrição calórica), 18,18% praticam atividade física, 4,5% utilizaram medicamentos e 2,32% relataram não utilizaram medicamentos e 2,32% relataram não utilizar nenhum método. Relataram não ter vergonha do seu corpo 63% das adolescentes enquanto 37% referiram o contrário. Quanto ao modelo de beleza, 59,9% responderam que gostariam de ser qualquer mulher magra e alta que estão em evidência nos meios de comunicação. **CONCLUSÃO:** Foi possível evidenciar que 67,18% destas adolescentes encontra-se insatisfeitas com sua imagem corporal. A dificuldade destas em aceitar as mudanças ocorridas no corpo podem ser minimizadas na promoção de hábitos alimentares saudáveis e prevenção do desenvolvimento de distúrbios alimentares.

PS-25-108

DIAGNÓSTICO DO ESTADO NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS DE 0 A 7 ANOS NO MUNICÍPIO DE VERA CRUZ / BA

SÍLVIA RAFAELA M. FREAZA

Instituição: Prefeitura Municipal de Vera Cruz**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: O acompanhamento da situação nutricional da população infantil de um país é essencial para aferir a evolução das condições de saúde e de vida da população em geral (MONTEIRO, 1995). Este monitoramento vem sendo realizado pelo SISVAN/MS. **OBJETIVOS:** - Mensurar o peso das crianças; - Determinar os desvios no perfil do estado nutricional das crianças até 7 anos; - Acompanhar a evolução dos índices de desnutrição e sobrepeso/obesidade infantil nesta população; **METODOLOGIA:** A amostra foi constituída por crianças de ambos os sexos, na faixa etária de 0 a 7 anos, que compareceram nos dez Postos de Saúde da Família (PSFs) do município, no 2º semestre de 2005. A avaliação antropométrica foi realizada pelos agentes comunitários de saúde com supervisão dos enfermeiros da unidade. Para aferição do peso das crianças foi utilizada balança plataforma mecânica. Os dados foram registrados nos formulários específicos do SISVAN/MS. O indicador antropométrico utilizado para avaliar o estado nutricional das crianças foi de peso/ idade (P/I), visto que o MS preconiza como classificação do estado nutricional infantil o percentil, sendo que os pontos de corte estabelecidos pela Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN são os mesmos adotados pela Área Técnica da Saúde da Criança do MS: percentis 0,1; 3; 10 e 97. **RESULTADOS:** De acordo com os dados coletados nos 10 (dez) PSFs do município, infere-se que, das 1.137 crianças avaliadas na faixa etária de 0 a 7 anos, o percentual médio de desnutrição encontrado foi de 7,5%, enquanto o de obesidade foi igual a 8,3%. **CONCLUSÃO:** Os resultados encontrados reforçam uma tendência mundial de crescimento do índice de obesidade infantil em detrimento aos percentuais de desnutrição.

PS-25-109

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE 5 ANOS NO MUNICÍPIO DE LINHARES-ES

ALESSANDRA BRANDÃO TEIXEIRA; SENIZE PEREIRA CAMPOS GIVISIEZ; PEDRO MAKUMBUNDU KITOKO

Instituição: Prefeitura Municipal de Linhares**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A avaliação nutricional é um importante instrumento para diagnosticar a magnitude e a distribuição geográfica dos problemas nutricionais com a finalidade de estabelecer as medidas de intervenção adequadas. **OBJETIVO:** Avaliar o estado nutricional de crianças menores de 5 anos, visando implementar ações aos desvios nutricionais. **METODOLOGIA:** A amostra consistiu em 2032 crianças, selecionadas aleatoriamente, incluindo crianças de zona urbana e rural que participaram da 1ª etapa da Campanha Nacional de Vacinação em junho de 2005. A coleta de dados foi realizada pela pesagem das crianças e aplicação de um questionário estruturado aos pais ou responsáveis que acompanhavam a criança no momento da vacinação. Através do questionário foram obtidos os seguintes dados: data de nascimento, idade, sexo, bairro residencial, renda familiar, frequência à creches, idade materna, escolaridade materna, duração do aleitamento materno. Foram aplicados os critérios adotados pelo Ministério da Saúde na avaliação do estado nutricional, tendo como indicador peso por idade. **RESULTADOS:** Do total das crianças, 13,9% encontravam-se em risco nutricional ou desnutrição e 8,7% com sobrepeso. Das crianças envolvidas, 39,1% freqüentavam a creche. Foi observada uma relação inversa entre o risco nutricional/desnutrição e a renda familiar. O mesmo resultado foi observado quanto às características maternas (escolaridade e a idade). Há maior prevalência de mães na faixa etária de 21-34 anos (77,1%), que em sua maioria possuem 5 a 8 anos de escolaridade (45,7%), renda familiar inferior a um salário mínimo (47,9%), residindo na periferia urbana (73,7%). 89,6% das crianças receberam aleitamento materno, e a duração do aleitamento materno se estendia até os 24 meses a 25,3% da população em estudo, e 16,4% permanecia em amamentação após os 24 meses. **CONCLUSÃO:** Os resultados da pesquisa confirmam a transição epidemiológica brasileira, caracterizada pela coexistência da desnutrição e a tendência a obesidade.

PS-25-110

ACOMPANHAMENTO DO ESTADO NUTRICIONAL DAS FAMÍLIAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM LINHARES (ES)

ALESSANDRA BRANDÃO TEIXEIRA ; SENIZE PEREIRA CAMPOS GIVISIEZ

Instituição: Prefeitura Municipal de Linhares**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: Em 2006, aproximadamente 7000 famílias eram cobertas, em Linhares -ES, pelo Programa Bolsa Família (PBF), que é um programa de transferência de renda com condicionalidades, que beneficia famílias em situação de pobreza. A continuidade do recebimento do benefício exige a frequência escolar e o acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil, vacinação e assistência pré-natal. **OBJETIVO:** Analisar o diagnóstico nutricional das famílias do PBF que se dirigiram ao acompanhamento em saúde em Linhares no segundo semestre de 2006. **METODOLOGIA:** Foram acompanhados 9169 (67,4%) beneficiários através de campanha divulgada nos meios de comunicação solicitando que a população se dirigisse aos postos de saúde para serem acompanhados pelas equipes de saúde da família (agentes de saúde, enfermeiros e estudantes de graduação). **RESULTADOS:** 3333 crianças menores de nove anos foram acompanhadas, sendo que de acordo com o indicador P/I, 12,9% das crianças encontravam-se em risco ou desnutrição, 6,5% estavam em sobrepeso. Em relação à estatura para idade, 23,4% dessas crianças encontravam-se em baixa estatura, e 4,8% eram altas para a idade. Entre as adolescentes e adultas, a obesidade se elevava gradativamente, sendo que 16% das adolescentes apresentavam sobrepeso, e 57,5% das mulheres adultas apresentavam sobrepeso ou obesidade. **CONCLUSÃO:** Constata-se a coexistência da desnutrição e a tendência a obesidade entre as famílias de baixa renda sugerindo a necessidade de promoção da alimentação saudável e a prevenção e controle de doenças e distúrbios nutricionais.

PS-25-111

IMPACTO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM ALTO FATOR DE RISCO CARDIOVASCULAR

TATIANA SOUZA ALVAREZ; MARIA TERESA ZANELLA

Instituição: UNIFESP/EPM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Dietas que favorecem perda de peso têm mostrado benefícios para a redução do risco cardiovascular. **Objetivos:** Comparar os efeitos de dois protocolos de um programa de intervenção nutricional no risco cardiovascular em pacientes hipertensos e com excesso de peso em uso de medicação habitual. **Métodos:** A população do estudo foi constituída por 92 pacientes hipertensos e com excesso de peso [índice de massa corporal (IMC) = 27 e < 39 kg/m²], com idade média de $55,7 \pm 6,1$ anos; 25 homens e 67 mulheres, divididos em dois grupos de acordo com a frequência das visitas, a cada cinco semanas (G35 n=46) ou a cada duas semanas (G14 n=46), durante vinte semanas. Os dois grupos foram submetidos a um programa de intervenção nutricional que englobou atendimentos em grupos, onde foram abordados conceitos de alimentação saudável. Antes e no final do período do estudo, todos os pacientes foram submetidos a medidas de pressão arterial, avaliação antropométrica e avaliação laboratorial para cálculo do risco coronariano de Framingham (RCF). **Resultados:** Ao término do estudo, 38 e 25 pacientes dos grupos G14 e G35, respectivamente, foi observado redução significativa no IMC ($33,3 \pm 3,6$ vs $32,9 \pm 4,0$; NS), circunferência da cintura ($102,9 \pm 9,7$ vs $101,8 \pm 7,6$; NS), pressão arterial sistólica ($139,7 \pm 12,4$ vs $134,8 \pm 8,2$; NS), colesterol total sérico ($192,9 \pm 35,7$ vs $195,2 \pm 37,8$; NS), consumo calórico referido ($1759,5 \pm 385,8$ vs $1858,7 \pm 452,8$; NS) e RCF ($11,1 \pm 6,1$ vs $9,4 \pm 3,5$; NS). **Conclusão:** A intervenção nutricional educativa de curto prazo, se mostrou eficaz para redução do risco cardiovascular em pacientes hipertensos e com excesso de peso. Em relação a frequência das visitas pôde-se verificar que a visita mensal já produz resultados positivos no sentido de modificar os hábitos alimentares e reduzir o risco cardiovascular.

PS-25-112

AValiação DO CONSUMO DE CÁlcIO E ALIMENTOS FONTES NA ADOLESCÊNCIA

ELAINE CRISTINA ROCHA; CAROLINE ALMEIDA MENDES; CLÁUDIA TALAN MARIN; CRISTIANE JACOBSON; ALBERTINA DUARTE TAKIUTI

Instituição: Ambulatório de Gineco do Hospital das Clínicas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A adolescência destaca-se como período fundamental para a aquisição de massa óssea. É durante essa fase da vida que a mineralização encontra-se aumentada. Uma das medidas preventivas é assegurar o consumo adequado de cálcio dietético para garantir que o indivíduo atinja o pico de massa óssea geneticamente determinada, evitando assim uma osteoporose precoce. **Objetivo:** O objetivo desse estudo foi avaliar o consumo de cálcio em adolescentes do sexo feminino participantes do atendimento Integral à saúde do adolescente no Hospital das Clínicas, visando a prevenção da osteoporose. **Metodologia:** Foi estudado o consumo alimentar de 63 adolescentes do sexo feminino, com idade entre 10 e 19 anos incompletos, de classes sociais variadas, através da aplicação de um questionário de frequência de alimentos ricos em cálcio (QFA) e um recordatório de 24 horas, para posterior classificação de seus hábitos alimentares em relação a frequência e consumo de cálcio. **Resultados:** Em relação à idade, verificou-se que a média e desvio-padrão foram 16,95 anos +/- 2,31 anos, respectivamente. A maioria das adolescentes avaliadas eram solteiras (92,06%), sendo apenas 7,94% casadas. As médias e desvio-padrão para o peso e altura foram, 58,19kg +/- 5,38 kg e 1,59m +/- 0,07m, respectivamente. A média de IMC foi 22,57 kg/m² e desvio padrão de +/- 4,81 kg/m². A maioria das adolescentes apresentou estado nutricional dentro da eutrofia (61,90%), o consumo energético médio foi 1769 Kcal/dia. O consumo médio de cálcio foi de 698 mg/dia. Somente 6,34% das adolescentes apresentaram consumo de cálcio de 1200 mg/dia conforme recomendado. Os alimentos lácteos mais consumidos foram leite, queijo amarelo, iogurte e sorvete. **Conclusão:** O consumo de cálcio das adolescentes está muito abaixo das recomendações atuais, refletindo-se na baixa densidade do mineral na dieta diária. Seria necessário uma ingestão de pelo menos 550 mgCa/1000 Kcal para alcançar a recomendação. É necessário um esforço entre os profissionais da saúde no sentido de estimular o aumento do consumo de alimentos ricos em cálcio visando a prevenção da osteoporose e suas conseqüências.

PS-25-113

HÁBITOS ALIMENTARES DA POPULAÇÃO DE ALGUMAS COMUNIDADES RURAIS DO ALTO VALE DO JEQUITINHONHA

TANIA REGINA RIUL; JULIANA APARECIDA PEREIRA; KELCILENE APARECIDA SILVA; NADJA MARIA GOMES MURTA

Instituição: Univ. Fed. dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri**Ag. Financiadora:** MMA, CNPQ e BIRD**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Uma alimentação variada e em quantidade adequada pode fornecer os nutrientes essenciais para o bom funcionamento do organismo, desde que inclua alimentos de todos os grupos: tubérculos, cereais, pães e raízes; verduras e legumes; frutas; grãos; carnes e ovos; produtos lácteos; açúcares e doces; óleos e gorduras. Com o objetivo de avaliar o consumo alimentar e o perfil sócio-econômico de populações rurais do Alto Vale do Jequitinhonha foram entrevistados por meio de um inquérito alimentar qualitativo, 196 habitantes de 8 comunidades rurais: Abóboras (n=18), Amendoim (n=25), Alecrim (n=36), Cotó (n=19), Galheiros (n=31), Gavião (n=28), Gurutuba (n=16) e Santo Antônio (n=23). Dos entrevistados, 68,4% ganhavam menos que dois salários mínimos mensais; 17,3% não tinham nenhum grau de instrução; 99,9% realizavam desjejum, 10,2% colação, 100,0% almoço, 65,3% merenda, 34,7% jantar e 9,7% ceia. Os alimentos mais consumidos no desjejum foram café (84,4%), leite/derivados (34,0%), mexido (25,0%) e quitanda (25,0%); no almoço: feijão (98,0%), arroz (98,0%), verduras (83,1%), massas/farináceos (79,8%), carnes/ovos (78,6%), legumes (32,1%), raízes/tubérculos (29,7%), leite/derivados (25,0%), mexido (18,5%), frutas (12,5%), angu (12,5%); no jantar: arroz (93,9%), feijão (93,0%), verduras (77,6%), massas/farináceos (76,0%), carnes/ovos (73,5%), legumes (33,2%), raízes/tubérculos (23,5%). No desjejum 24,4% e na merenda 14,0% dos entrevistados consumiam café ou água rala; no almoço e jantar 2,0% consumiam feijão e/ou arroz e/ou massas. O perfil sócio-econômico da população estudada foi baixo; o número de refeições diárias estava adequado, porém não continham alimentos de todos os grupos recomendados para uma alimentação saudável.

PS-25-114

PRODUÇÃO FAMILIAR DE ALIMENTOS EM ALGUMAS COMUNIDADES DO ALTO VALE DO JEQUITINHONHA

TANIA REGINA RIUL; KELCILENE APARECIDA SILVA; JULIANA APARECIDA PEREIRA; NADJA MARIA GOMES MURTA

Instituição: Univ. Fed. dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri**Ag.Financiadora:** MMA, CNPQ E BIRD**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O Vale do Jequitinhonha é uma das regiões mais carentes do Brasil. Com o objetivo de avaliar a produção de alimentos em algumas de suas comunidades, foram aplicados questionários aos moradores pertencentes aos municípios de Couto Magalhães de Minas, São Gonçalo do Rio Preto, Senador Modestino Gonçalves e Felício dos Santos. Das 196 famílias, 16 (8,2%) eram de Gurutuba, 18 (9,2%) de Abóboras, 19 (9,7%) de Cotó, 23 (11,7%) de Santo Antônio, 25 (12,8%) de Amendoim, 28 (14,3%) de Gavião, 31 (15,8%) de Galheiros e 36 (18,4%) de Alecrim. Em relação à produção alimentar, 160 (81,6%) famílias cultivavam horta, dessas 137 (85,6%) eram para o consumo e 23 (14,4%) tanto para consumo como para venda; os alimentos mais citados foram: 138 (86,3%) alface, 133 (83,1%) couve, 93 (58,1%) cenoura, 90 (56,3%) alho, 83 (51,9%) cebola, 81 (50,6%) tomate, 78 (48,8%) beterraba, 36 (22,5%) cebolinha, 33 (20,6%) mostarda, 31 (19,4%) repolho, 29 (18,1%) abóbora, 27 (16,9%) quiabo, 24 (15,0%) pimentão e 17 (10,6%) chuchu; 181 (92,3%) famílias possuíam pomar, dessas 157 (86,7%) eram para consumo, 1 (0,6%) para venda e 23 (12,7%) para ambos; os alimentos mais produzidos foram: 158 (87,3%) laranja, 142 (78,5%) banana, 103 (56,9%) manga, 74 (40,9%) abacate, 59 (32,6%) limão, 57 (31,5%) mamão, 38 (21,0%) jabuticaba, 32 (17,7%) abacaxi e 23 (12,7%) goiaba; 165 famílias cultivavam roça, sendo 138 (84,1%) para consumo, 1 (0,6%) para venda e 25 (15,2%) para ambos; os alimentos mais citados foram: 149 (90,3%) milho, 134 (81,2%) feijão, 96 (58,2%) mandioca, 78 (47,3%) cana, 44 (26,7%) café, 28 (17,0%) urucum, 21 (12,7%) abóbora, 18 (10,9%) batata doce e 17 (10,3%) arroz; 177 (90,3%) famílias criavam animais, desses 145 (82,4%) eram para consumo, 2 (1,1%) para venda, 28 (15,9%) para ambos e 1 (0,6%) não soube informar; os animais mais citados foram: 171 (96,6%) galinha, 73 (41,2%) porco e 49 (27,7%) vaca. A frequência de famílias que produziam alimentos foi elevada, contudo a produção e a variedade de alimentos foi baixa, exceto para frutas.

PS-25-115

OFICINAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM SALA DE AULA: RESULTADOS DE UMA INTERVENÇÃO EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP

ELIZABETH MARIA BISMARCK-NASR; VERA LÚCIA GALVANI S MARTINS; MONICA LOBBE ARAÚJO CO PEREIRA; WALDAIR FRANK OLIVEIRA; MARINÉIA CORRÊA MACHADO

Instituição: Secretaria Municipal de Saúde- São José dos Campos**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A formação dos hábitos alimentares inicia-se durante a infância, deste modo, o ambiente escolar destaca-se como um espaço significativo para promoção de práticas alimentares saudáveis. Objetivo: Avaliar modificações na prática alimentar de crianças de 7 a 10 anos após uma intervenção de educação nutricional em salas de aula. Métodos: Participaram deste estudo 156 crianças de 7 a 10 anos de idade, matriculadas em uma escola pública. O Programa Municipal de Nutrição desenvolveu um Manual com 8 oficinas de educação nutricional para cada faixa etária, que foram aplicadas pelos professores no segundo semestre de 2006 com periodicidade quinzenal. Para avaliação do estado nutricional considerou-se o índice Peso/ Estatura segundo padrão de referência do NCHS. A antropometria foi realizada antes e após a intervenção. Aplicou-se Questionário de Frequência Alimentar (QFA) adaptado para crianças antes e após a intervenção. Resultados: Em 6 meses de intervenção não foi observada modificação significativa no estado nutricional das crianças com excesso de peso (de 18,0% para 19,3%, $p = 0,86$), no entanto ocorreu redução de crianças com diagnóstico de baixo peso (de 17,7% para 9,6%, $p=0,07$). Verificou-se melhora no consumo de frutas ($p=0,07$), legumes ($p=0,27$) e verduras ($p=0,12$) e redução no consumo de alimentos não saudáveis, como salgadinhos fritos ($p=0,08$), bolachas recheadas ($p=0,12$), frituras ($p=0,14$), salgadinhos industrializados ($p=0,19$) e balas/ chicletes ($p=0,04$). Conclusão: Os resultados do presente estudo sugerem que intervenções de educação nutricional em sala de aula são ferramentas importantes para conscientização da importância da alimentação saudável e para incentivar mudanças de hábitos alimentares, conceitos que serão incorporados no dia- dia destas crianças.

PS-25-116

MERENDA ESCOLAR OFERECIDA AOS ADOLESCENTES ASSISTIDOS PELO PROGRAMA FOME-ZERO DA ZONA LESTE DE MANAUS-AM

TATIANA MELO LOPES; MARIA CONCEIÇÃO DE OLIVEIRA; FERNANDO HÉLIO ALENCAR; JAMILE LOBO FREIRE; GLAUCIA MANÇO COSTA; ANDREA AMUD VALENTE; DANIELE LOBO DA SILVA; FRED DE OLIVEIRA ROLIM

Instituição: Universidade Nilton Lins**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O Programa Fome-Zero tem por objetivo gerar estratégias para romper o círculo vicioso da fome, da miséria e da exclusão social, cuja integração com o Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE viabiliza o acesso de pelo menos uma refeição ao dia, visando atender 15% das necessidades nutricionais do estudante. O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitabilidade e o consumo da merenda escolar oferecida para os adolescentes de uma escola pública. O estudo foi transversal de base populacional por representatividade da prevalência da desnutrição (E/I), por aleatoriedade na demanda do Programa Fome-Zero da zona leste. No momento da pesquisa o universo ficou representado por 77 adolescentes, com distribuição homogênea em relação ao gênero, predominando a faixa etária entre 10 a 13 anos (74,1%). Os resultados mostraram que 23,4% do universo estudado referiram aceitabilidade da merenda escolar; os demais se posicionaram pela rejeição parcial (23,4%) ou total (49,4%). As preparações auto-referidas como mais consumidas foram: o mingau de mugunzá (21,6%), mingau de arroz (12,2%) e biscoito industrializado (6,8%). Relataram um baixo consumo de sopa (15,6%), macarrão (6,5%) e picadinho de peixe (5,2%) prato típico regional. Embora, os alimentos regionais terem sido observados no cardápio escolar da capital e interior, a introdução de novas preparações, poderia ser pensada, na tentativa de restringir a monotonia alimentar. Como sugestão recomenda-se variar as combinações dos mesmos alimentos regionais ou a introdução de novos alimentos presentes no mercado. Assim sendo, valorizando a matéria prima regional. No entanto, se faz necessário, a ação dos governantes estimulando o fomento de produtos, aumentando a disponibilidade de alimentos regionais. Estimulando assim os alunos a participarem e aderirem ao PNAE, contemplando as diretrizes do Programa Fome-Zero, minimizando o desperdício de comida, de mão de obra e de gasto público.

PS-25-117

PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM ESCOLARES DE UMA ESCOLA DA REDE PRIVADA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO - SC

KARIN SOUZA PEREIRA ; KARINA MORESCO; MARIA HELENA MARIN

Instituição: Universidade do Sul de Santa Catarina**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Estima-se que a obesidade infantil atinja 20% das crianças. É um problema sério em todas as regiões do Brasil, sendo considerada um dos maiores problemas de Saúde Pública. Objetivos: Verificar o estado nutricional de estudantes com idades entre 5 e 10 anos de uma escola da rede privada de ensino e sua relação com alguns hábitos relacionados à alimentação e prática de atividade física. Metodologia: Foram coletados dados antropométricos para avaliação do estado nutricional através da utilização do IMC para idade e gênero, de acordo com os parâmetros do NCHS, do CDC 2000, em percentis. Os estudantes também passaram por uma entrevista estruturada, onde responderam um formulário para avaliar o consumo alimentar, prática de atividade física e nível socioeconômico. Resultados: Foram coletados dados de 141 estudantes, destes, 21,3% apresentaram sobrepeso e 11,3% obesidade, sendo o sobrepeso mais prevalente entre o sexo feminino. Ao comparar o consumo das refeições das crianças acima do peso e as eutróficas, foi encontrado que os estudantes com sobrepeso consumiam com menor frequência a colazione e a ceia, e os com obesidade o desjejum e a colazione. Em contrapartida, o lanche da tarde é feito com maior frequência pelos estudantes acima do peso. Não foi encontrada diferença no consumo de gêneros alimentícios e atividade física entre os estados nutricionais. Conclusão: Os resultados do presente estudo apontam prevalências de sobrepeso e obesidade elevadas na população estudada. A relação com os hábitos alimentares não ficou bem esclarecida, podendo estar relacionada à omissão de respostas pelos estudantes. Por serem crianças de um bom nível socioeconômico e estudantes do um colégio renomado, seus conhecimento sobre alimentação saudável e sua aparência física podem ter influenciado suas respostas.

PS-25-118

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL

CLÁUDIA RUCCO P. DETREGIACHI; MARIE OSHIWA; MARIANA GARCIA VILLA; ANDRESSA BEZERRA MARTINHÃO

Instituição: Universidade de Marília - UNIMAR**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A prevalência de obesidade em crianças e adolescentes tem crescido na maioria dos países. Assim, a avaliação do estado nutricional dessa população é importante para diagnóstico e intervenção nutricional o mais precoce possível, podendo assim prevenir doenças futuras. O presente estudo avaliou o estado nutricional, com base em medidas antropométricas, de escolares matriculados na 1ª a 8ª série de ensino fundamental (EF) da escola pública municipal de uma cidade do interior do Estado de São Paulo. Foram avaliados 183 escolares, sendo 50,3% meninas e 49,7% meninos. Dentre os matriculados na 1ª a 4ª série do EF (turma A), a média de idade foi de $111,38 \pm 10,02$ meses, e entre os matriculados na 5ª a 8ª série (turma B) a média de idade foi de $160,04 \pm 10,79$ meses. Foram coletados dados de peso e estatura e calculado o Índice de Massa Corpórea (IMC), o qual foi analisado com padrão de referência CDC (2000). Na turma A, dentre as meninas, 70,9% apresentou estado nutricional eutrófico, 14,5% risco de obesidade, 12% obesidade e 2,6% baixo peso. Nessa mesma turma, dentre os meninos, 64,0% apresentou eutrofia, 11,9% risco de obesidade, 24,1% obesidade. Na turma B, dentre as meninas, 77,4% apresentaram estado nutricional eutrófico, 19,4% risco de obesidade e 3,2% baixo peso. Nessa mesma turma, dentre os meninos, 63,3% apresentou eutrofia, 18,4% risco de obesidade, 18,3% obesidade. A aplicação do teste t não indicou diferença estatística entre os sexos. O índice de obesidade encontrado entre esses escolares foi de 13,6%, estando superior à média encontrada na região sudeste nesta faixa etária. Os resultados sugerem a urgente necessidade de medidas de intervenção que venham mudar o atual quadro nutricional.

PS-25-119

ELABORAÇÃO DE UM PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO PARA MANIPULADORES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

DANIELA SILVA CANELLA; ALEXANDRE M VIEIRA; ESTELAMARIS TRONCO MONEGO; ELZA MARIA CAIXETA; LIVIA EMI INUMARU; MARCIA ARMENTANO C REIS; MARCIA REGINA MOURA DIAS; MARCIA HELENA SACCHI CORREIA; MARIA RAQUEL HIDALGO CAMPOS; RAQUEL ANDRADE CARDOSOSANTIAGO

Instituição: Universidade Federal de Goiás**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A análise da eficácia de um programa de alimentação escolar demonstrou inadequação nutricional das preparações oferecidas e das condições higiênico sanitárias dos alimentos, água, das instalações e manipuladores. Com base neste diagnóstico, foi proposta a elaboração de um programa de capacitação para multiplicadores, a fim de contemplar todos os aspectos insatisfatórios encontrados. A difusão do programa por meio de multiplicadores ocorreu devido às dificuldades de implementação da capacitação nas várias escolas públicas estaduais e municipais, *in loco*. A escolha dos participantes foi baseada no cumprimento de critérios pré-estabelecidos, sendo os grupos formados por nutricionistas, coordenadores da Alimentação Escolar e, eventualmente, os próprios manipuladores. Como metodologia de ensino foi preconizada a exposição oral dialogada e atividades de grupo conduzidas pela equipe técnica do projeto. O material didático desenvolvido consta de álbum seriado em forma de pranchas, apostila e flanelógrafo, os quais contêm informações sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar, cuidados higiênico-sanitários, noções de Técnica Dietética, planejamento de cardápios e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Até o momento, o programa contemplou dez das quinze regionais. Destas, treze municípios já realizaram a capacitação de aproximadamente 250 manipuladores de alimentos. Desta forma, a metodologia adotada tem-se mostrado de alta eficiência, dado a adesão e motivação dos envolvidos na produção de alimentação escolar.

PS-25-120

ALEITAMENTO MATERNO EM CRIANÇAS MENORES DE UM ANO ATENDIDAS EM DIA NACIONAL DE CAMPANHA DE VACINAÇÃO

PRISCILA TSUPAL TENÓRIO GOMES; CLAUDIA CHOMA BETTEGA ALMEIDA

Instituição: Universidade Estadual do Centro-Oeste/UNICENTRO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda que o aleitamento materno seja exclusivo até os seis meses de vida e que os alimentos complementares sejam introduzidos a partir desta idade. Os objetivos desta pesquisa foram verificar a prevalência dos indicadores de aleitamento materno preconizados pela OMS em crianças menores de um ano de idade e identificar e descrever os fatores socioeconômicos maternos. O estudo transversal, descritivo, abrangeu 821 crianças menores de um ano de idade vacinadas na Segunda Etapa da Campanha Nacional de Vacinação. A coleta de dados foi realizada com mães e/ou responsáveis pelas crianças menores de um ano. O instrumento utilizado nesta pesquisa foi o questionário elaborado e validado pelo Instituto de Saúde da Secretaria Estadual de Saúde de São Paulo-SP e parcerias. A análise dos dados deu-se através da análise das frequências simples de todas as variáveis coletadas e alguns cruzamentos entre elas. No total de 821 crianças entrevistadas, 50,1% eram do sexo feminino, 49,9% tinham mais de seis meses, 90,6% nasceram com peso adequado e 59,9% nasceram de parto normal. Com relação às mães, 69,9% tinham 20 a 35 anos, 48% não completaram o ensino fundamental e 26,9% estavam trabalhando. Com relação aos indicadores de aleitamento materno, 68,9% das crianças estavam em aleitamento materno, sendo 86,4% e 78,7% entre crianças menores de quatro e seis meses, respectivamente. Considerando os indicadores de aleitamento materno exclusivo e predominante, verificou-se que entre as crianças menores de quatro meses foi de 46,4% e 41,4%, respectivamente. Para as crianças menores de seis meses, verificou-se o seguinte percentual: 37,3% e 18,9% respectivamente. Entre as crianças menores de quatro meses e seis meses, 31,9% e 45,3% estavam recebendo outro tipo de leite que não o humano. Este estudo mostrou que os indicadores de aleitamento materno - aleitamento materno predominante e aleitamento materno exclusivo estão muito aquém do preconizado pela OMS.

PS-25-121

PRÁTICAS ALIMENTARES DE FILHOS DE MÃES ADOLESCENTES MENORES DE SEIS MESES DE IDADE

PRISCILA TSUPAL TENÓRIO GOMES; CLAUDIA CHOMA BETTEGA ALMEIDA; PRISCILLA FRANCESCHINI

Instituição: Universidade Estadual do Centro-Oeste/UNICENTRO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

No primeiro ano de vida é essencial que a criança tenha uma alimentação equilibrada, promovendo o seu crescimento e desenvolvimento, evitando o aparecimento das carências nutricionais. A Organização Mundial da Saúde recomenda que até os seis meses de idade a criança receba somente o leite materno e a partir dessa idade se inicie a introdução da alimentação complementar. Este trabalho teve como objetivo avaliar a prevalência do aleitamento materno exclusivo e das práticas alimentares de crianças de mães adolescentes menores de seis meses de vida. Estudo transversal, descritivo o qual abrangeu 821 crianças que participaram da Segunda Etapa Nacional da Campanha de Vacinação nos postos de saúde. A amostra estudada foi de 90 crianças filhos de mães adolescentes. O instrumento utilizado foi o questionário elaborado e validado pelo Instituto de Saúde da Secretaria Estadual de Saúde de São Paulo-SP e parcerias, o qual foi aplicado com mães e/ou responsáveis pela criança. A análise dos dados deu-se através da análise das frequências simples. A média de idade das mães adolescentes foi de 17,5 anos (d.p. 1,44). Os resultados mostraram que entre os filhos de mães adolescentes, 87,6% estavam recebendo apenas leite materno, 31,5% leite de vaca em pó e 36% leite de vaca fluido nos primeiros seis meses de vida. Além desses resultados, 15,7% das crianças receberam mingau ou papa, 20,2% sopa de legumes, 4,5% comida de panela, 46,1% água pura, 6,7% água com açúcar, 44,9% chá, 6,7% suco de fruta e 10,4% fruta amassada antes de completarem seis meses de vida. A prevalência de aleitamento materno exclusivo entre filhos de mães adolescentes com idade inferior a seis meses foi de 25,5%. Os dados demonstraram que é baixa a prevalência de aleitamento materno exclusivo entre os filhos de mães adolescentes e que a introdução de alimentos complementares se deu antes dos primeiros seis meses de vida, não atendendo assim o recomendado pela OMS.

PS-25-122

RELAÇÃO FAVORÁVEL DA FIBRA DIETÉTICA NA PREVENÇÃO DA OBESIDADE ENTRE ESCOLARES DO ENSINO PÚBLICO FUNDAMENTAL DE UM MUNICÍPIO DO LESTE PAULISTA

EMILIA ALONSO BALTHAZAR; NOA PEREIRA PRADA SOUZA; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA

Instituição: Universidade Estadual Paulista - Fcfar**Ag.Financiadora:** BOLSISTA CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A alimentação exerce forte influência na saúde do indivíduo. Têm sido verificados o efeito benéfico do consumo de fibras e o efeito prejudicial do excesso de gorduras e açúcares no surgimento da obesidade. Objetivos : Verificar a influência da alimentação no risco do desenvolvimento da obesidade em escolares. Metodologia: Participaram do estudo 99 crianças entre 7 e 11 anos de idade, de ambos os sexos, sendo 42 obesos e 57 eutróficas, classificadas pelo índice de massa corporal (IMC) (CDC, 2000). O estado nutricional também foi classificado pela porcentagem de gordura corporal (LOHMAN, 1987), Circunferência do braço (CB) e prega cutânea tricipital (PCT) (BLACKBURN; THORNTON, 1979). Para levantamento do consumo alimentar foram preenchidos dois recordatórios de 24 horas. Foram utilizados o teste qui-quadrado e o teste Mann-Whitney para a comparação dos dados. Resultados: Não foi encontrada diferença estatística entre as médias do valor calórico Total consumido, da quantidade e da porcentagem de proteínas, de lipídeos, e de carboidratos, e de colesterol dietético ingeridos entre escolares obesos e eutróficos, independente do método de classificação do estado nutricional utilizado. Em relação à fibra dietética houve diferença entre os grupos de obesos (15,2g) e eutróficos (19,8g) ($p < 0,04$), sendo menor o consumo entre obesos. Ao classificar o estado nutricional pela CB (obesos 14g - eutróficos 20,4g; $p < 0,00$), pela PCT (obesos 15,1g - eutróficos 20,6g; $p < 0,00$) e pela porcentagem de gordura corporal (obesos 14,8g - eutróficos 20,4g; $p < 0,00$) esta diferença entre os grupos persistiu sendo o consumo de fibras menor em obesos. Pelo IMC, os escolares obesos (61,9%) apresentaram uma maior inadequação de consumo de fibras em relação aos eutróficos (24,6%) ($x+ = 14,0$; $p < 0,00$). Conclusão: Os resultados permitiram inferir que a fibra dietética possui um efeito benéfico na redução do peso, diminuindo assim a prevalência da obesidade.

PS-25-123

OBESIDADE EM UBERLÂNDIA: A 2ª CAMPANHA MUNICIPAL DE PREVENÇÃO

DENIZE DIAS LOPES

Instituição: Prefeitura de Uberlândia - Secretaria de Saúde**Ag.Financiadora:** PREFEITURA DE UBERLÂNDIA - SECRETARIA DE SAÚDE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A obesidade é uma enfermidade crônica que se caracteriza pelo acúmulo excessivo de tecido adiposo e um dos mais graves problemas de saúde pública da atualidade. Este trabalho teve por objetivo avaliar aspectos demográficos (sexo e idade) e antropométricos (peso e altura) e classificar quanto ao grau de obesidade pacientes que participaram da 2ª Campanha de Prevenção da Obesidade realizada na Rede Municipal de Saúde entre 03 e 08/09/2006. Utilizou-se dois tipos de pesquisa: teórica e documental e como procedimento metodológico verificou-se a adequação do peso para a altura, utilizando-se o Índice de Massa Corpórea ($IMC = \text{Peso}/\text{Altura}^2$), de acordo com cada faixa etária. Como procedimento técnico, fez-se uma análise estatística. No período estudado, aferiu-se o peso e a altura de 5.215 pacientes, sendo 3.766 do sexo feminino (72,2%) e 1.449 do sexo masculino (27,8%). Em relação à faixa etária a classificação foi a seguinte: abaixo de 20 anos, 375 pacientes (7,2%); entre 20 e 59 anos, 3.860 pacientes (74,0%); e acima de 60 anos, 980 pacientes (18,8%). Apresentaram baixo peso 142 pacientes ou 2,7%. Na faixa de eutrofia encontravam-se 1.791 (34,3%); estavam com sobrepeso 1.860 pacientes (35,7%); com obesidade leve, 918 (17,6%); com obesidade moderada, 358 (6,9%) e obesidade severa, 143 pacientes (2,7%). O elevado percentual de indivíduos apresentando sobrepeso ou algum grau de obesidade (3.279 ou 62,9%) sugere a necessidade de uma intervenção imediata, com a criação de grupos operativos de reeducação alimentar e o incentivo à prática de atividade física, além do apoio psicológico e social. Medidas de longo prazo também devem ser incluídas, tais como: incentivo ao aleitamento materno exclusivo até o sexto mês; introdução adequada da alimentação complementar, atividade física desde a infância e a educação alimentar em todas as faixas etárias, além de incluí-la no currículo do ensino fundamental e médio.

PS-25-124

ASSOCIAÇÃO ENTRE A QUALIDADE DA DIETA E A DESPESA COM ALIMENTAÇÃO DE INDIVÍDUOS DE BAIXA RENDA

ALINE BIASETO BERNHARD; PAULA C MANZOLI; MILENA FIORAVANTE; MARIANA GUIMARÃES; MARITA SCARPIM MECCA; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: Unesp- Botucatu**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O consumo adequado de cereais integrais, frutas e hortaliças está inserido no conceito de alimentação saudável. Considerando famílias de baixa renda, esses produtos podem apresentar alto custo e baixa rentabilidade, limitando a aquisição dos mesmos. Objetivo: Avaliar a relação entre o gasto destinado à alimentação e a qualidade da dieta ingerida em indivíduos de baixa renda. Casuística e Métodos: Foram avaliados 76 indivíduos, com idade de $53 \pm 13,0$ anos e renda per capita de $0,8 \pm 0,65$ salários mínimos. Para análise quantitativa da dieta utilizou-se o Software Nutwin versão-1,5 e posteriormente, aplicou-se o Índice de Alimentação Saudável (IASad) para verificar a qualidade dietética. A análise estatística utilizada foi descritiva com a correlação de Pearson ($P < 0,05$). Resultados: O gasto com alimentação individual foi de R\$117,48 \pm 84,17 e este foi correlacionado positivamente com o IASad ($r = 0,36$; $P = 0,004$), consumo de frutas ($r = 0,55$; $P = 0,001$), consumo de leite ($r = 0,36$; $P = 0,005$), consumo de carnes ($r = 0,47$; $P = 0,002$), variedade da dieta ($r = 0,36$; $P = 0,005$), consumo de óleo vegetal ($r = 0,57$; $P = 0$) e com valor calórico total ($r = 0,44$; $P = 0,0005$). Conclusão: Observa-se que quanto maior o gasto com alimentação melhor a qualidade da mesma, porém por tratar-se de uma população de baixa renda, pouco esclarecida, o consumo de óleo também é elevado. Enfatiza-se pois a necessidade de orientação nutricional visando o melhor direcionamento da renda gasta com os alimentos. CNPq, FAPESP. CeMENutri - Faculdade de Medicina de Botucatu - SP

PS-25-125

AValiação DA ADEQUAÇÃO DE REFEIÇÕES AOS NOVOS PARÂMETROS NUTRICIONAIS, EM EMPRESAS CADASTRADAS NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

LIA KANAE BUSCHINELLI; DANIEL HENRIQUE BANDONI; IRAMAIA CAMPOS FIGUEIREDO; PATRICIA CONSTANTE JAIME

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) alterou no ano de 2006 suas exigências nutricionais, frente às modificações ocorridas no perfil nutricional e de morbidade da população trabalhadora brasileira. Objetivos: Avaliar a adequação das refeições oferecidas por uma amostra de empresas cadastradas no PAT, em relação aos novos parâmetros nutricionais do programa. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal com amostra de 28 empresas inscritas no PAT na cidade de São Paulo. Foram coletados dados referentes ao cardápio oferecido em três dias consecutivos para cada empresa. As variáveis estudadas foram: energia, percentual de energia fornecido pelos macronutrientes, quantidade de sódio, fibras e frutas e hortaliças (FLV), que foram comparadas aos novos parâmetros nutricionais do PAT publicados na portaria interministerial nº66 de 25 de agosto de 2006. Resultados: As 28 empresas estudadas empregam cerca de 20.000 trabalhadores, sendo a maioria do setor industrial, de grande porte e 90% das empresas tinham Unidades de Alimentação e Nutrição com gestão terceirizada. Em relação às grandes refeições, todas as empresas oferecem uma quantidade de energia superior à recomendada (média de 1386kcal), 89% oferecem uma quantidade abaixo do recomendado de carboidratos e acima de proteínas (médias 48% e 21%, respectivamente, do total de energia), e 75% das empresas oferecem uma quantidade alta de gordura (média de 33%). A maioria das empresas tem uma oferta alta de sódio (93%) e adequada em relação às fibras e FLV (83%). Em relação às pequenas refeições, 81% das empresas oferecem uma quantidade de energia superior à recomendada (média de 579kcal). Quanto aos macronutrientes, a maioria das empresas tem oferta dentro dos parâmetros e a oferta de fibras e FLV é baixa em 88%. Conclusões: Observa-se que a maioria das empresas ainda não adaptou seus cardápios as novas exigências nutricionais do PAT e, portanto a reformulação dos cardápios se faz necessária.

PS-25-126

INVESTIGAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE LANCHES E DO HÁBITO DE COMPRA DOS ESCOLARES EM ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS DE BELO HORIZONTE - MG E ANÁLISE COM RELAÇÃO À LEGISLAÇÃO VIGENTE

MARIANA TÂMARA TEIXEIRA TOLEDO; PAULA SOUZA PRADO; CRISTIANE SALLES TEIXEIRA; ANGÉLICA COTTA LEITE CARNEIRO

Instituição: Centro Universitário Newton Paiva**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A formação de hábitos alimentares é influenciada por vários fatores. Práticas alimentares muitas vezes sofrem adaptações para hábitos pouco saudáveis, o que constitui desvantagem para a saúde. Este trabalho teve como objetivos verificar a existência e cumprimento de leis que regulamentam a venda de alimentos em escolas públicas e privadas, investigar os alimentos vendidos e os hábitos de compra em cinco escolas visitadas e verificar a existência de projetos de educação nutricional nas mesmas. Realizou-se revisão de literatura e elaboração e aplicação de questionário nas escolas. Os alimentos comercializados foram classificados em saudáveis e não-saudáveis para interpretação dos resultados. Das três escolas públicas visitadas, apenas uma (Públ. 2) apresentou opção de lanche saudável (8%). Nestas, os produtos mais vendidos são balas, gomas de mascar e pirulitos. Os produtos menos vendidos são os salgados e refrigerantes. Nas duas escolas particulares, a proporção de produtos saudáveis e não-saudáveis comercializados foram, respectivamente, de 30,7% e 69,3% (Part. 1) e 28,57% e 71, 53% (Part. 2). Estas possuem maior variedade de produtos. Os mais vendidos são os salgados assados, hambúrgueres e sanduíches naturais. Os menos vendidos são os salgados fritos. Na escola Part. 1, dos produtos mais vendidos, 60% são saudáveis. Na escola Públ. 2, 17%. Nas demais, todos os produtos mais vendidos podem ser classificados com não-saudáveis. Existe uma lei estadual que dispõe sobre a promoção da educação nutricional nas escolas, mas dentre as visitadas, apenas a escola Públ. 2 desenvolveu um modesto trabalho nesse sentido. É importante a criação de mais alternativas saudáveis nas cantinas das escolas, bem como a reformulação das legislações específicas sobre comercialização de lanches. O nutricionista deve estar presente nesse processo e atuar constantemente nas escolas desenvolvendo projetos que trarão benefícios a curto e longo prazo na saúde da população.

PS-25-127

O DESAFIO DA IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR (SISAN) EM PEQUENOS MUNICÍPIOS DO NE

ISLANDIA BEZERRA DA COST TEIXEIRA

Instituição: Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais/UFRN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A aprovação da Lei nº 11.346, de 15/09/2006, que determinou a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) trouxe consigo desafios, até então, nunca pensados nem pela gestão pública, nem tão pouco pela sociedade. **OBJETIVOS:** Esta pesquisa teve como objetivos: caracterizar famílias moradoras de áreas rurais conforme classificação proposta por Kageyama; Hoffmann (2006) em relação ao acesso a outros bens e serviços; identificar as principais dificuldades de acesso a uma alimentação em quantidade e qualidade; classificar essas famílias em situação ou não de insegurança alimentar. **METODOLOGIA:** A pesquisa foi realizada em dois pequenos municípios, mediante a aplicação de 79 questionários. Os dados foram trabalhados no programa Statistical Analysis Software Predictive (SPSS) e em seguida analisados. **RESULTADOS:** Dentre os entrevistados, há uma proporção significativa de famílias que se enquadram na classificação “extremamente pobres”, segundo a metodologia proposta por Kageyama; Hoffmann (2006). Em relação aos equipamentos básicos o item água encanada em pelo menos um dos cômodos da residência foi ausente em quase 100% dos domicílios. Verificou-se que são elevados os percentuais daquelas famílias que afirmaram ter e fazer as três refeições diárias. Quanto ao item da variedade da alimentação, 74% dos entrevistados reconhecem que a alimentação da família não tem variedade, ou seja, há uma repetição diária do mesmo tipo de alimento oferecido nas refeições, refletindo o que tecnicamente é nomeado como: monotonia alimentar. **CONCLUSÕES:** De acordo com os dados da pesquisa pode-se inferir no contexto alimentar das famílias rurais pesquisadas a insegurança alimentar se faz presente em pelo menos três níveis a saber: crônica, sazonal ou transitória sendo vários os motivos para que esta ocorra, dentre os quais destaca-se: 1) falta de alimentos; 2) poder de compra insuficiente; e 3) distribuição inadequada de alimentos em âmbito domiciliar.

PS-25-128

OCORRÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE E SEUS DETERMINANTES EM ADOLESCENTES DAS ESCOLAS PÚBLICAS DE MANAUS - AM

LUCIANA ROSSELL MALINSKY; FERNANDO HÉLIO ALENCAR; TATIANA MELO LOPES

Instituição: UFAM / INPA**Ag.Financiadora:** FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A análise da literatura evidencia evolução da obesidade e seu impacto desfavorável na qualidade de vida dos diferentes segmentos populacionais. O estudo objetivou quantificar a ocorrência de obesidade, seus determinantes: social, econômico, cultural, ambiental e padrão alimentar em adolescentes matriculados na rede de ensino público em 2005. As medidas antropométricas (peso, altura) foram coletadas de acordo com as normas da Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN (BRASIL, 2004) e o estado nutricional obtido pelo Índice de massa corporal (IMC), utilizando-se as curvas percentilares de IMC/Idade do NCHS (2000). Foram adotados os seguintes pontos de corte: Magreza (<P10), para caracterização do sobrepeso/obesidade foram utilizados os intervalos compreendidos entre os percentis 85 a 94,9 e acima de 95, respectivamente. Na investigação dos fatores determinantes do padrão nutricional foi utilizado um questionário sob a forma de entrevista, valorizando-se para as informações dietéticas apenas o aspecto qualitativo. As informações foram analisadas no software EpiInfo 6,03. O universo de estudo foi definido obedecendo cálculo amostral por representatividade, envolveu 895 adolescentes, com idades compreendidas entre 10 a 20 anos, predominando o gênero feminino (58,2%). O diagnóstico antropométrico evidenciou uma ocorrência de 10,9% de sobrepeso/obesidade. Na determinação do sobrepeso/obesidade foi constatado influência da idade do adolescente, escolaridade materna, baixo consumo de saladas, verduras, hortaliças e nível socioeconômico da família ($p < 0,05$). A análise destes resultados configura a adoção de maus hábitos alimentares do universo estudado o que impõe a necessidade de implantar programas de educação alimentar, devendo ser enfatizado a importância da alimentação saudável, durante a adolescência, como requisito para uma melhor qualidade de vida no futuro.

PS-25-129

PERFIL NUTRICIONAL DOS USUÁRIOS DA ACADEMIA DA CIDADE: PROJETO DE PROMOÇÃO À SAÚDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE BELO HORIZONTE-MG

ALESSANDRA NUNES LIMA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES ; CRISTILENE BATISTA SALOMÃO; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; ALINE DAYRELL FERREIRA

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A transição nutricional caracteriza-se pela alta prevalência de obesidade, consequência do aumento do sedentarismo e hábitos alimentares inadequados. Objetivo: Este estudo propõe descrever os hábitos alimentares e estado nutricional dos usuários da Academia da Cidade da Secretaria Municipal de Saúde. Métodos: Trata-se de um estudo transversal envolvendo indivíduos ≥ 20 anos participantes da Academia da Cidade. A avaliação, realizada em 12/06 a 05/07, constou de medidas de peso e altura para cálculo do Índice de Massa Corporal, dados sobre hábitos alimentares e Questionário de Frequência Alimentar (QFA) relativo ao último ano. Realizou-se análise descritiva e cálculo de razão de prevalências. Resultados: Dos entrevistados ($n=215$), 35,3% tinham sobrepeso e 42,8% obesidade. Destes, 43,3% relataram ter constipação intestinal. Com relação aos hábitos alimentares 53,5% realizavam ≤ 3 refeições diárias e 49,3% “beliscavam”. Segundo o QFA, 21,4% não consumiam frutas, folhosos ou legumes diariamente; o consumo diário de carnes foi de 74,0%, de banha de porco 10,2%, de frituras 8,4% e de refrigerantes 10,7%. Indivíduos com sobrepeso apresentaram maior prevalência do hábito de “beliscar” e de não consumir folhosos e legumes diariamente ($RP=1,3$; $IC95\% 1,02-1,80$ e $RP=1,5$; $IC95\% 1,07-2,24$, respectivamente) quando comparados aos eutróficos. Em relação à satisfação corporal, os indivíduos obesos tiveram a prevalência de insatisfação com a forma do corpo aumentada em 2,6 vezes ($IC95\% 1,7-4,0$) quando comparados aos eutróficos. Conclusão: Os hábitos alimentares relatados pelos entrevistados foram inadequados e compatíveis com a alta prevalência de agravos nutricionais. Ressalta-se, a necessidade de aumento do consumo de folhosos e legumes e a redução do hábito de “beliscar” entre as refeições para aqueles com sobrepeso. Demonstrando a importância de intervenções nutricionais a fim de gerar modos de viver mais saudáveis que promovam a melhoria da qualidade de vida desta população.

PS-25-130

PERFIL NUTRICIONAL E DE SAÚDE DOS USUÁRIOS DO SUS ATENDIDOS PELA EQUIPE DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

JULIANA FERNANDES MAIA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; MARIA TEREZA GOUVEIA RODRIGUES; LORENA PIRES CUNHA; MARÍLIA OLIVEIRA BARBOS LIMA; ANN KRISTINE JANSEN; ALINE DAYRELL FERREIRA

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Ag.Financiadora:** FUNDAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA FUNDEP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), estudar o perfil de saúde a fim de equacionar ações de intervenção passou a ser passo importante para melhoria do padrão de saúde e qualidade de vida. Objetivo: Identificar perfil nutricional e de saúde dos usuários de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) atendidos pela equipe de Nutrição. Metodologia: Estudo prospectivo de coorte aberta, sendo incluídos indivíduos obesos, desnutridos, hipertensos e diabéticos encaminhados pela Equipe de Saúde da Família e Projeto Academias da Cidade da Secretaria Municipal de Saúde. Utilizaram-se como instrumentos: anamnese: dados sócio-demográficas, de saúde e hábitos alimentares; recordatório 24 horas (Dietary Reference Intakes, 2002) e antropometria: peso, estatura, circunferência cintura e índice de massa corporal (OMS, 1995). Realizou-se análise descritiva. Resultados: Resultados preliminares da linha de base (n=59): 76,3% mulheres, 64,5% 21-59 anos, 75,0% com renda per capita < 1 salário mínimo e 43,1% sedentários. A prevalência de DCNT foi de 59,4% obesidade, 47,4% hipertensão, 30,0% dislipidemia e 70,8% apresentaram risco muito elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade. Quanto aos hábitos alimentares, 68,8% relataram baixo consumo de frutas (<4 frutas/semana), 56,0% possuíam o hábito de "beliscar" entre as refeições, 85,7% consumiam quantidade excessiva de óleo e 50,0% utilizavam banha de porco no preparo dos alimentos. Grande parte dos pacientes relatou consumo insuficiente de vitaminas e minerais: cálcio (94,5%), vitaminas A (62,1%), C (49,0%), B1 (81,8%) e B12 (83,7%) quando comparados aos valores da Adequate Intake para cálcio e Estimated Average Requirement para os demais. Conclusão: Evidenciou-se elevadas prevalências de hábitos alimentares inadequados como consumo excessivo de óleos/gorduras, baixa ingestão de frutas, vitaminas e minerais o que pode contribuir para as prevalências de DCNT encontradas. Portanto, torna-se vital que as intervenções nutricionais sejam executadas em conjunto pelas Equipes de Nutrição e Saúde da Família, tendo como objetivo a promoção de modos de vida mais saudáveis.

PS-25-131

MAGNITUDE DA DESNUTRIÇÃO INFANTIL NO AMAZONAS

FERNANDO HÉLIO ALENCAR; LÚCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; ELIANA FIGUEIREDO RODRIGUES; ARINETE VERAS FONTES ESTEVES; MARGARETH MARIA DE BARROS MENDONÇA; WLADIA ALBUQUERQUE SILVA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Ag.Financiadora:** FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As pesquisas de abrangência nacional excluíram sistematicamente a região Norte-rural do novo cenário epidemiológico nacional, atualmente caracterizado pelo declínio da desnutrição infantil e elevação concomitante da obesidade. A presente revisão objetivou quantificar a desnutrição infantil nos diferentes ecossistemas amazônicos, adotando-se como parâmetro diagnóstico os critérios da OMS (1986) e padrão do NCHS (1977). O universo estudado ficou representado por 4.030 pré-escolares, sendo 1751 oriundos da área urbana de Manaus-AM, e 2279 da área rural do estado. Evidenciou-se como principal manifestação da desnutrição no universo de estudo o déficit de crescimento, acometendo 16,9% das crianças da área urbana e 23,4% da área rural. O ecossistema do Rio Negro destacou-se como o de maior precariedade nutricional, com 35,2% das suas crianças apresentando inadequação no indicador A/I, seguido das crianças das calhas dos rios Amazonas (20,5%), Purus (20,9%) e Madeira (15,6%); denunciando assim, que estas crianças estão submetidas a processos de carências de longa duração. Constatou-se em todos os municípios da área rural, uma relativa proteção das crianças a sofrer desnutrição no primeiro ano de vida. Fica evidente a maior precariedade nutricional das crianças da área rural do Amazonas, notadamente, daquelas residentes no ecossistema do Rio Negro. Estes resultados demonstram a heterogeneidade da Amazônia, o que deve ser levado em consideração quando da execução de programas de segurança alimentar e/ou implantação de políticas de desenvolvimento sustentável na região.

PS-25-132

UTILIZAÇÃO DAS CURVAS DE CRESCIMENTO DO NATIONAL CENTER FOR HEALTH STATISTIC - NCHS E DA WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO EM CRIANÇAS COM ATÉ 5 ANOS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SP, BRASIL

DANIELA FAGIOLI; NILTON JOSÉ FERNANDES CAVALCANTE; MARIA FÁTIMA COSTA PIRES

Instituição: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: As curvas de crescimento representam a distribuição das pessoas em relação aos valores obtidos para determinados índices ou medidas e são amplamente utilizadas na avaliação do estado nutricional. A curva do *National Center for Health Statistic-NCHS* foi publicada em 1977 e construída com base na população norte-americana e a curva do *World Health Organization-WHO* publicada em 2005 foi construída com base na população de 6 países, incluindo o Brasil. Objetivo: Avaliar o estado nutricional de crianças até cinco anos de idade, matriculadas na rede pública municipal de São Paulo, utilizando as curvas do *NCHS*(1977) e de *WHO*(2005). Metodologia: Estudo transversal composto por 1014 alunos de 2 a 60 meses de idade e de ambos os gêneros, matriculados nas escolas municipais participantes do Programa Alimentação Saudável da Prefeitura do Município de São Paulo. As variáveis antropométricas foram coletadas seguindo as técnicas de Jelliffe, 1968. As análises dos dados foram realizadas pelo software WHO Anthro 2005, considerando desvios nos escores z -3 e -2 para déficits e +2 e +3 para excessos. Os indicadores utilizados foram: peso para idade (P/I), peso para altura (P/A) e altura para idade (A/I). Resultados: As médias de escore z e desvio padrão foram 0,17+1,14 no *NCHS* e 0,27+1,02 em *WHO*, pelo indicador P/I; o índice A/I apresentou 0,01+1,1 para *NCHS* e -0,20+1,1 para *WHO*. No índice P/A a curva *WHO* classifica crianças com escore z +2 em 8,2% e o *NCHS* 6,3%. O indicador A/I na curva do *NCHS* classifica déficit no escore z -2 em 3,4%, e *WHO* 4,7%. No índice P/I nota-se 1,8% no escore-z -2 na curva do *NCHS* e 1,3% no mesmo escore, segundo *WHO*. As análises por idade mostram-se maiores nos intervalos de 6 a 60 meses nos índices P/A e P/I e inferior nos intervalos 3 a 5 e de 24 a 60 meses no índice A/I para a curva de *WHO* em relação ao *NCHS*. Conclusão: Neste estudo, a curva *WHO* classificou melhor os desvios nutricionais, provavelmente devido a escolha da população para a construção dessa curva. Vale ressaltar que a escolha inadequada de uma curva pode refletir em prevalências adversas em estudos epidemiológicos de avaliação populacional e pode refletir em erros para a inferência nutricional.

PS-25-133

PREPARAÇÕES CULINÁRIAS DE COMUNIDADES RURAIS DO SEMI-ÁRIDO BAIANO

SILVANA PEDROSO DE OLIVEIRA; MARÍLIA IEDA DA SILVEIRA FOLEGATTI; MARIADAS GRAÇAS CARNEIRO DE SENA; PRISCILA COUTINHO MIRANDA; FLÁVIO SILVA DE SANTANA; GLEIZE FIAES FERREIRA; RANULFO CORRÊA CALDAS

Instituição: Embrapa Agroindústria de Alimentos**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A preparação e o consumo de alimentos estão relacionados com a identidade cultural, entre outros fatores. Com o objetivo de avaliar os hábitos alimentares de comunidades rurais do semi-árido baiano, foram entrevistadas quarenta mulheres, cujas famílias foram sorteadas a partir de listas fornecidas pela Associação de Desenvolvimento Sustentável e Solidário da Região Sisaleira (APAEB). Foi solicitado às entrevistadas que descrevessem os principais pratos consumidos, incluindo os pratos típicos preparados no domicílio; 95,0% delas mencionaram o preparo de feijão, 77,5% o arroz e 40,0% o macarrão, sendo que algumas citaram acréscimo de coentro, pimentão e/ou tomate nessas preparações. A carne, citada por 87,5% das mulheres, é utilizada na forma cozida por 68,6% delas e, em geral, é preparada com “verdura” (batatinha, cenoura, quiabo, abóbora, coentro, pimentão, tomate, chuchu). A sopa, mencionada por 25,0% das entrevistadas, é também preparada com “verdura”; 20,0% delas fizeram referência à salada, constituída principalmente por tomate, pimentão, coentro, alface, cenoura e beterraba. O cuscuz, à base de fubá, foi relatado por 95,0% das mulheres, podendo ser preparado com acréscimo de goma, farinha de trigo ou de mandioca e servido com margarina ou ovos. Também foram mencionados beiju (22,5%), canjica (15,0%), bolo de milho (10,0%), bolo de aipim (17,5%) e bolo com farinha de trigo (35,0%). Ainda, houve relatos de suco de frutas (goiaba, maracujá, umbu, cajá, tamarindo, acerola) em 30,0% das entrevistadas e de preparações à base de licuri, uma das principais palmeiras da região, cujo fruto possui uma amêndoa adocicada, tais como cocada (32,5%) e leite de licuri (10,0%), utilizado em molhos para carnes e peixes ou arroz doce. Portanto, observa-se que o fubá e a farinha de mandioca são utilizados em várias preparações, assim como o coentro, o pimentão e o tomate, demonstrando a influência da cultura local e da disponibilidade dos alimentos nos hábitos alimentares regionais.

PS-25-134

RENDIMENTOS FAMILIARES E A DISPONIBILIDADE DE CAROTENÓIDES PARA AS FAMÍLIAS BRASILEIRAS

PRISCILA NEDER MORATO; MARINA VIEIRA SILVA; PRISCILLA SIQUEIRA MELO

Instituição: ESALQ/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Os carotenóides são compostos presentes em frutas e vegetais que potencialmente podem exercer efeitos sobre a saúde. Menores ocorrências de inúmeras doenças crônicas estão associadas ao consumo das referidas substâncias. A presente pesquisa visou conhecer a influência dos rendimentos familiares sobre a disponibilidade de carotenóides nos domicílios das famílias brasileiras. Utilizou-se como base de dados as informações obtidas por meio da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2002-2003, implementada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Para o cálculo dos valores totais de carotenóides presentes nos alimentos adquiridos e consumidos nos domicílios pelas famílias, foram adotados os dados registrados na tabela *Nutrient Database for Standard Reference Release 19 - United States of Department Agriculture (USDA)*. As famílias foram classificadas em 10 estratos de rendimentos, expressos em salários mínimos - s.m. (inferior a 2, 2 a 3, 3 a 5, 5 a 8, 8 a 10, 10 a 12, 12 a 15, 15 a 20, 20 a 30 e, pelo menos igual a 30). Os resultados revelaram reduzida disponibilidade de carotenóides para os grupamentos. Há aumento no conteúdo disponível desses compostos conforme ocorre crescimento dos rendimentos das famílias. Pode-se inferir que a baixa disponibilidade de carotenóides poderia ser explicada, em parte, pela limitada participação de frutas, legumes e verduras na pauta alimentar da população e ainda que a reduzida contribuição desses alimentos, considerados fontes de carotenóides, penaliza principalmente os grupos relativamente mais pobres da população. Ressalva-se que não foram estabelecidos valores de referência de ingestão para carotenóides, entretanto os resultados obtidos no presente trabalho se revelam aquém daqueles registrados na literatura especializada que são associados, invariavelmente, a expressivo rol de benefícios desses compostos para prevenção de distintas doenças.

PS-25-135

PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E OBESIDADE EM ADOLESCENTES SEGUNDO DIFERENTES PONTOS DE CORTE

JESSICA RODRIGUES OLIVEIRA; MARIA FERNANDA PETROLI FRUTUOSO; ANA MARIA DIANEZI GAMBARDILLA

Instituição: Universidade Anhembi Morumbi**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O aumento da obesidade infanto-juvenil evidencia a importância da doença para a saúde atual e futura desta população, que não apresenta consenso quanto ao critério para diagnóstico nutricional, bem como população de referência mais adequada. Essa pesquisa visou a estimar a prevalência de excesso de peso e obesidade e comparar a classificação nutricional de adolescentes, segundo diferentes pontos de corte. Os adolescentes foram classificados utilizando-se o Índice de Massa Corpórea ($IMC = \text{peso}/\text{estatura}^2$) segundo propostas da Organização Mundial de Saúde - OMS (1995), Cole et al (2000), Centers for Disease Control and Prevention - CDC (2000) e Conde & Monteiro (2006). O estágio de maturação sexual (EMS) foi auto-referido, baseando-se nas recomendações de Tanner. A concordância entre os indicadores foi verificada por meio do teste Kappa. Foram estudados 630 adolescentes, sendo 42,9% meninos com média (desvio-padrão) de idade de 12,5 (1,54) anos. Do total; 31,3% eram pré-púberes e 25,3% púberes. Observou-se associação significativa entre sexo e obesidade (Cole e CDC) e excesso de peso (OMS), com $p < 0,05$. A prevalência de excesso de peso/obesidade oscilou entre 31,4 e 62,3% nos meninos e 27,4 e 51,4% nas meninas. Observou-se maior prevalência de excesso de peso entre os meninos púberes (38,8 a 41,2%) e meninas pós-púberes (30,1 a 40,4%). Os valores de Kappa variaram entre 0,60 (obesidade no sexo feminino) e 1,00 (obesidade no masculino e excesso de peso em meninas) apontando elevada concordância entre os indicadores, sendo esta mais evidente no sexo masculino e em adolescentes pré-púberes. Conclui-se que os diferentes pontos de corte analisados apresentam elevada concordância para diagnóstico do excesso de peso e obesidade entre adolescentes.

PS-25-136

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PARTICIPANTES DA SEMANA DA SAÚDE

JÉSSICA RODRIGUES OLIVEIRA; SARA REGINA ASSUMPTÃO; YÉDA MARCONDES SOTELO; AVANY XAVIER BON; CLÁUDIA SOAR

Instituição: Universidade Anhembi Morumbi**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O aumento da prevalência de excesso de peso tem sido observado em ambos os sexos e todas as faixas etárias sendo considerado uma pandemia pela Organização Mundial de Saúde. O Índice de Massa Corporal (IMC) tem sido amplamente utilizado para avaliação nutricional de adultos devido à sua praticidade e baixo custo, podendo ser utilizado na análise de indivíduos ou populações para triagem ou monitorações de tendências. O presente estudo tem por objetivo descrever o perfil antropométrico de adultos participantes da Semana da Saúde no município de São Paulo. Utilizou-se o IMC ($IMC = \text{peso}/\text{estatura}^2$) para classificação do estado nutricional segundo recomendação da OMS (WHO, 2000) e as variáveis idade e gênero. As variáveis foram descritas por meio de frequência e medidas de tendência central e dispersão. Calculou-se o teste t de Student para as diferenças entre as médias e o teste χ^2 , para a associação entre as variáveis. Foram avaliados 165 indivíduos, sendo 36,4% do sexo masculino. A média de idade dos participantes foi de $40,9 \pm 4,12$ anos. As médias das variáveis antropométricas peso e estatura ($78,8 \pm 14,01\text{kg}$ e $171,9 \pm 6,63\text{cm}$; $66,3 \pm 12,94\text{ kg}$ e $158,2 \pm 7,05\text{cm}$ no sexo masculino e feminino, respectivamente) apresentaram diferenças estatisticamente significante entre os sexos ($p < 0,00$). O mesmo não foi observado em relação ao IMC ($p = 0,89$), com valores médios próximos entre os sexos; $26,7 \pm 2,60$ e $26,6 \pm 5,18\text{ kg/m}^2$ em homens e mulheres, respectivamente. As prevalências de excesso de peso foram 55,0 e 55,3% no sexo masculino e feminino. Observou-se baixa prevalência de baixo peso (3,6%) sendo este mais freqüente no sexo feminino. As prevalências de excesso de peso são consideradas altas em relação à estudos nacionais e internacionais indicando a necessidade da implementação de medidas de prevenção e tratamento que contribuam para a redução destes índices e dos gastos sociais com a morbi-mortalidade da doença.

PS-25-137

ESTADO NUTRICIONAL E GANHO DE PESO DE GESTANTES ADOLESCENTES E NÃO ADOLESCENTES

JANAINA DE FÁTIMA AVILA AMARAL; GUILHERME MIRANDA VASCONCELOS; ISA DE PÁDUA CINTRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Gestantes adolescentes podem apresentar maior risco nutricional, em função do crescimento e das maiores necessidades de nutrientes para o desenvolvimento e crescimento fetal. Objetivo: Analisar o estado nutricional e o ganho de peso das gestantes adolescentes e não adolescentes. Metodologia: O estado nutricional inicial foi avaliado por meio do IMC com o peso pré-gravídico, tendo sido adotados os pontos de cortes segundo (WHO, 2001) e também foi verificado o ganho de peso gestacional (WHO, 2001). As gestantes foram estratificadas nos Grupo I (10-19anos) e Grupo II (≥ 20 anos). Adotou-se para a análise estatística o Teste Qui-Quadrado ($p < 0,05$). Resultados: A amostra total foi de 950 gestantes, sendo 252 no GI e 698 no GII. Entre as gestantes do GI, 28,67% estavam com baixo peso no início da gravidez, enquanto que entre as gestantes do GII esta proporção foi menor (18,05%). No entanto, o excesso de peso foi menor no GI em relação ao GII ($11,11\% \text{ X } 20,20\%$) ($p < 0,001$). Da amostra total apenas 449 gestantes tinham a última pesagem nos prontuários, sendo 120 do GI e 329 do GII. Entre as 27,5% do GI com baixo peso, 18,2% tiveram ganho de peso insuficiente (Mín. 4,4kg, Máx. 12,4kg, Méd. 8,4kg), e 27,3% tiveram ganho de peso em excesso (Mín. 19,0kg, Máx. 28,0kg, Méd. 21,2kg). Entre as 17,6% do GII com baixo peso, 43,1% não ganharam peso suficiente (Mín. 5,5kg, Máx. 12,2kg, Méd. 9,9kg), e 15,5% tiveram excesso de peso (Mín. 18,7kg, Máx. 25,6kg, Méd. 20,7kg). Entre as adolescentes que estavam com excesso de peso antes da gestação, 42,86% tiveram excessivo ganho de peso gestacional (Mín. 11,0kg, Máx. 22,4kg, Méd. 15,2kg), e entre as não adolescentes, 51,47% apresentaram ganho de peso excessivo (Mín. 7,2kg, Máx. 28,5kg, Méd. 14,7kg). Conclusão: Uma grande proporção de gestantes adolescentes e não adolescentes apresentaram ganho de peso inadequado em relação ao estado nutricional no início da gestação. Estes resultados demonstram que o acompanhamento e orientação nutricional se fazem necessários para a promoção de ganho de peso adequado.

PS-25-138

PERCEPÇÃO DE RESPONSÁVEIS E RECREADORES SOBRE AS DIFERENTES REPRESENTAÇÕES GRÁFICAS DE GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS DE 2 A 3 ANOS

ELIANE DE ABREU SOARES; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA; LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Os guias alimentares são desenvolvidos para ajudar os profissionais de saúde pública, professores e a indústria de alimentos na orientação da população sobre alimentação saudável. Objetivo: Conhecer a percepção de responsáveis e recreadores sobre diferentes representações gráficas de guias alimentares para pré-escolares. Metodologia: Participaram 6 recreadores e 12 responsáveis de crianças de 2 a 3 anos de uma creche do Rio de Janeiro. A coleta de dados constou de questionário sócio-demográfico e entrevista semi-estruturada. Foram mostradas cinco representações gráficas (roda, pirâmide, arco-íris, trenzinho e prato) para que os participantes respondesse sobre: conhecimento dos grupos alimentares, conceito de nutrição (proporcionalidade e variedade), alimentação saudável e escolhessem a figura que melhor representasse a alimentação saudável. Procedeu-se a análise de conteúdo e foram identificados os temas relevantes que emergiram das falas dos participantes. Resultados: Em relação à escolaridade, 88% dos responsáveis possuíam o ensino fundamental incompleto e 83% dos recreadores, o ensino médio completo. Apesar da menor escolaridade dos responsáveis, eles perceberam melhor o conceito de grupos alimentares, pois reportaram que os guias estão divididos por alimentos e estes agrupados de acordo com os nutrientes. Os participantes compreenderam o conceito de proporcionalidade, porém o formato hierarquizado da pirâmide causou dificuldade de interpretação, já que apontaram os grupos incluídos no topo como os mais importantes. Os participantes salientaram a importância de incluir na dieta alimentos de todos os grupos, porém o conceito variedade foi compreendido por apenas dois participantes, a partir do relato sobre a importância do colorido das refeições. Conclusão: Os objetivos propostos por um guia alimentar serão melhor alcançados, se durante sua construção for levada em consideração a percepção da população alvo sobre o mesmo.

PS-25-139

ESTADO NUTRICIONAL E PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE - MARITUBA-PARÁ

ROZINÉIA MIRANDA NASSAR; THAIS CONTENTE BENZECRY

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A prevalência das doenças crônicas degenerativas na população brasileira cresce em índices alarmantes. A alimentação é considerada elemento essencial na prevenção e tratamento destas doenças e pode apresentar uma grande influência no intuito de proteger o aparecimento de outras complicações causadas pelo peso acima do ideal, como dislipidemias, hipertensão e diabetes. Objetivo: Investigar a correlação entre o estado nutricional e o perfil lipídico de pacientes atendidos em uma Unidade Básica de Saúde. Metodologia: Estudo longitudinal, com amostra composta de 80 pacientes, de 18 a 49 anos de idade. Foram coletados as seguintes variáveis: peso, altura, sexo, data de nascimento, glicose sanguínea, colesterol total, triglicérides e níveis de pressão arterial na consulta admissional e na última consulta nutricional. Na consulta admissional, a terapia nutricional foi aplicada em todos os pacientes de acordo com as necessidades pessoais. As informações coletadas foram inseridas no programa EPI-INFO, versão 6.04, foram usados os testes Qui-Quadrado, o ANOVA, o Kappa e o Teste t de student na análise estatística. Resultados: Em relação ao sexo, 76,35% da amostra eram mulheres e ambos os sexos encontravam-se com sobrepeso. A hipertensão e o diabetes foram encontrados em sua maioria no sexo masculino, apesar de não ter sido encontrado significância estatística nestas duas variáveis. Observou-se que não houve correlação entre o estado nutricional com o colesterol total, nem com os triglicérides. Os efeitos do tratamento dietético foram positivos e houve uma significância de resultados em relação ao perfil lipídico e os níveis de glicose sanguínea. Conclusão: Para a população estudada os resultados mostraram que nas três variáveis (colesterol total, triglicérides e glicose sanguínea) foram encontrados resultados significativos após a instituição da terapia nutricional com o profissional de nutrição, o qual contrubuiu com seus conhecimentos para a melhora destes pacientes.

PS-25-140

BIOMARCADORES DO ESTADO NUTRICIONAL DE FERRO E ESTRESSE OXIDATIVO EM ADULTOS

JULIANA F R MENDES; SANDRA FERNANDES ARRUDA; EGLE M A SIQUEIRA; MARINA K ITO

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A despeito da sua essencialidade em vários processos vitais no organismo, o ferro também participa de reações de produção de espécies reativas de oxigênio, as quais têm sido associadas ao desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e ao envelhecimento precoce. O objetivo desse estudo foi verificar se o consumo de ferro e/ou concentração de hemoglobina alteram os biomarcadores do estresse oxidativo, em indivíduos adultos. Foram selecionados aleatoriamente 130 indivíduos (= 18 anos), participantes do projeto VIVA Saúde, um estudo populacional, transversal, sobre DCNT. As variáveis analisadas foram hemoglobina, concentração sérica de lipídios oxidados (TBARS), proteínas oxidadas (proteína carbonilada) e consumo dietético de ferro (4 recordatórios 24h, avaliados no programa Nutwin®). As análises estatísticas foram realizadas no programa SPSS versão 12.0 ($p < 0,05$). A média de consumo de ferro dietético foi de $10,9 \pm 4,3$ e $17,8 \pm 6,0$ mg/dia para mulheres e homens, respectivamente. O valor médio de hemoglobina foi de $13,0 \pm 1,3$ g/dL e de $15,0 \pm 1,2$ g/dL, e a prevalência de anemia de 11,7% e 18,7% para mulheres e homens, respectivamente. As concentrações séricas de TBARS e proteína carbonilada foram de $1,2 \pm 0,7$ micromols/L e $1,4 \pm 1,1$ nmols/mg proteína total. Na população total, não foram observadas correlações entre o consumo de ferro dietético e hemoglobina com as concentrações de lipídios e proteínas oxidados, entretanto, os indivíduos do sexo masculino anêmicos apresentaram menor concentração de lipídios séricos oxidados quando comparados aos não anêmicos ($p = 0,013$). Este resultado sugere que a anemia pode favorecer o estado nutricional em relação ao estresse oxidativo. O eficiente mecanismo de regulação da absorção e armazenamento do ferro no organismo humano poderia ser responsável pela ausência de correlação observada entre consumo de ferro e danos oxidativos. A determinação de ferritina sérica nesta população está em andamento.

PS-25-141

USO DE CHUPETA E SUA RELAÇÃO COM O ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO ENTRE PACIENTES ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE APOIO À LACTAÇÃO (PROLAC) DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA-MG

FERNANDA REGINA BORGES GONÇALVES; TAÍS CRISTINA ARAÚJO MAGALHÃES; LAURA LANNA MAYRINL; CRISTIANA ARAÚJO GONTIJO; ROBERTA SENA REIS; THAÍS DE SOUZA LIMA PONTES; SILVIA ELOIZA PRIORI; HELOÍSA HELENA FIRMINO; LUCIANA FERREIRA ROCHA SANT'ANA; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O uso de chupetas tem se associado a uma menor duração do aleitamento materno (AM) e do aleitamento materno exclusivo (AME), pela redução do número de mamadas e da produção de leite, bem como pela “confusão de sucção” que pode ocasionar. Este estudo objetivou avaliar a relação entre o uso de chupetas e a interrupção precoce do AME. Foram avaliados 214 prontuários de atendimento nutricional de pacientes atendidos no período de agosto de 2004 a outubro de 2006 e que realizaram no mínimo seis consultas mensais no Programa de Apoio à Lactação (PROLAC). Considerou-se interrupção precoce do AME o oferecimento de outros alimentos antes do sexto mês de vida da criança. Com relação ao uso de chupetas considerou-se tanto o uso provisório quanto o contínuo. Para as análises foi utilizado o programa Epi Info versão 6,04d. Foi observada uma frequência de 48,6% de uso de chupetas e 27,1% de amamentação exclusiva até o sexto mês de vida da criança. Houve uma forte associação estatística entre o uso de chupetas e a interrupção precoce do AME ($p < 0,001$). Das crianças que utilizaram chupetas, 88,5% interromperam precocemente o AME e apenas 11,5% receberam somente o leite materno como alimento nessa fase. Entre as crianças que não utilizaram chupetas, 42% foram amamentadas de forma exclusiva em tempo adequado. Pôde-se concluir que o oferecimento de chupetas às crianças continua sendo uma prática amplamente difundida, o que tende a contribuir para baixa prevalência de aleitamento materno exclusivo na população.

PS-25-142

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UBERLÂNDIA: O PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE

DENIZE DIAS LOPES; TELMA CARDOSO DE SÁ MOREIRA; EBENEZER PEREIRA COUTO

Instituição: Prefeitura de Uberlândia**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O Programa Bolsa Família (PBF) tem a pretensão de enfrentar um grande desafio da sociedade brasileira: combater a fome e a miséria e promover a emancipação das famílias mais pobres do país. Este trabalho teve por objetivo analisar o Programa Bolsa Família na Rede Municipal de Saúde (RMS), no período de 01/08 a 31/12/2007, e traçar o perfil nutricional de crianças menores de sete anos, adolescentes do sexo feminino (10 e 19 anos) e mulheres na faixa etária de 20 a 59 anos. Para tanto, fez-se uma pesquisa bibliográfica e uma documental. Como procedimento metodológico, fez-se uma análise quantitativa dos dados obtidos. Das 16.206 famílias beneficiárias do PBF com perfil da Saúde, 6.488 famílias (40,03%), foram acompanhadas pelas unidades da RMS, e tiveram seu estado nutricional avaliado, num total de 10.422 pessoas, sendo 3.576 crianças (34,3%), 2.779 adolescentes (26,7%) e 4.067 mulheres na fase adulta (39,0%). Dentre as crianças, 17,0% apresentaram déficit ou risco nutricional, representado pelo índice altura/idade, que é o que melhor expressa desnutrição tanto crônica quanto aguda. Em relação ao sobrepeso infantil, representado pelo índice peso/altura, 8,6% crianças apresentaram o distúrbio nutricional. Entre as adolescentes, 137 (4,9%) apresentaram baixo peso, 2.038 (73,3%) estavam eutróficas e 454 (16,3%) estavam com sobrepeso. Nas mulheres adultas, 168 (4,1%) encontravam-se com baixo peso, 1.759 (43,2%) eutróficas e 2.068 (50,9%) apresentavam algum grau de sobrepeso ou obesidade. O avanço do sobrepeso e da obesidade, que duplica entre a infância e a adolescência, passando de 8,6 para 17,0% e, praticamente triplica entre a adolescência e a idade adulta, variando de 17,0 para 50,8%, demonstra o grau de insegurança alimentar, que associado ao déficit nutricional evidencia a vulnerabilidade nutricional, econômica e social desta população, que o PBF tenta sanar e/ou amenizar, ficando ainda a cargo do estado, mudanças estruturais que gerem, de fato, renda, emprego e inclusão social.

PS-25-143

CONSUMO DE SAL/SÓDIO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES EM FORTALEZA, CEARÁ: UM FATOR DE RISCO PARA HIPERTENSÃO ARTERIAL?

JULIANA MAGALHÃES DA C. RÊGO; HELENA ALVES DE C. SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; TATIANA UCHÔA PASSOS; SIMONE ROMÃO BEZERRA; IANA EDITH DA PONTE FEIJÃO; MARIA DA PENHA BAIÃO PASSAMAI; DANIELA VASCONCELOS AZEVEDO; DERLANGE BELIZÁRIO DINIZ; MARIA ROSIMAR TEIXEIRA MATOS; MARIA LÚCIA BARRETO SÁ; SÔNIA MARIA VIEIRA CASTRO

Instituição: UECE - Universidade Estadual do Ceará**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A hipertensão arterial é um fator de risco para doenças cardiovasculares. No tocante aos hábitos alimentares, dentre os componentes dietéticos que podem influenciar os níveis pressóricos, tem-se o consumo de sal/sódio. Objetivo: Determinar o consumo de sal/sódio de crianças e adolescentes, avaliando se o mesmo se constitui em fator de risco para a ocorrência de hipertensão arterial. Metodologia: Aplicou-se um questionário de frequência alimentar quali-quantitativo em 315 crianças e adolescentes (110 de escolas privadas e 205 de escolas públicas); o teor de sódio dos alimentos foi determinado mediante inserção dos dados no software DietWin Profissional 2.0; a ingestão de sal foi determinada considerando-se a duração de 1Kg na casa do entrevistado e o número de moradores que lá faziam refeição; foi considerada adequada uma ingestão diária de sal/sódio até 5g. Resultados: Constatou-se, na escola privada, 47,5% dos alunos com excesso de ingestão de sal, atingindo-se uma prevalência de excesso de consumo de sódio de 86,4%. Na escola pública a situação foi similar, havendo excesso de ingestão, respectivamente de sal e sódio por 48,3% e 89,3% dos alunos. Considerando o sexo, dentre os meninos da escola privada, 63,6% ingeriam sal excessivamente, o que ocorria em apenas 34,5% das meninas; já na escola pública, 52,8% das meninas e 43,3% dos meninos estavam na faixa de consumo excessivo. Quanto ao sódio, 85,7% das meninas e 86,9% dos meninos da escola privada o ingeriam em excesso; na escola pública os percentuais foram: 88,8% entre as meninas e 89,7% entre os meninos. Conclusão: Foram alarmantes os percentuais de consumo excessivo de sal/sódio detectados. Os achados evidenciam erro alimentar tanto na quantidade de sal utilizada, como na seleção de alimentos fontes de sódio. A situação não diferiu considerando escola pública e privada, mas, considerando-se o sexo, mais agravante é a situação detectada entre meninos da escola privada e meninas das públicas. Portanto o padrão de consumo de sal/sódio encontrado coloca o grupo em risco de desenvolvimento futuro de hipertensão arterial. Investigações específicas de qualidade e quantidade alimentar deverão ser realizadas a fim de melhor direcionar ações de intervenção educativa a serem implantadas.

PS-25-144

SEGURANÇA ALIMENTAR DE FAMÍLIAS E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ACOMPANHADAS PELA PASTORAL DA CRIANÇA

LUCIANA ALGERITO LIMA; LUCIANA CISOTO RIBEIRO; FERNANDA GALANTE; ELAINE GOMES FIORE

Instituição: FISP - Faculdades Integradas de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, por meio de práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. A Pastoral da Criança atua nas áreas de extrema pobreza desenvolvendo ações básicas de saúde, nutrição, educação, cidadania e controle social, visando o desenvolvimento das crianças e, também de suas famílias e comunidades. Objetivos: Avaliar a segurança alimentar de famílias e o estado nutricional de crianças de 0 a 72 meses de idade, acompanhadas pela Pastoral da Criança em uma região de alta vulnerabilidade social. Metodologia: Trata-se de estudo transversal no qual aplicou-se um questionário baseado na Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - EBIA proposta por Segal (2006), para classificação das famílias em 4 categorias: Segurança Alimentar (SA), Insegurança Alimentar Leve (IAL), Insegurança Alimentar Moderada (IAM) e Insegurança Alimentar Grave (IAG). O estado nutricional das crianças foi obtido por avaliação antropométrica e classificado segundo critérios da OMS em escoreZ de Peso/Estatura e Estatura/Idade (crianças >24 meses) e de Peso/Idade (crianças ?24 meses). Resultados: Das 30 famílias avaliadas, 24 apresentaram algum grau de insegurança alimentar (80%), sendo que apenas 3,4% em IAG. Entre os ?24 meses, não se encontrou desnutrição (P/I<-2 escoreZ), mas 6% de obesidade (P/I>2 escoreZ). Dentre as >24 meses, encontrou-se 2% de déficit estatural (E/I<-2 escoreZ) e de peso (P/E<-2 escoreZ) e 7% de obesidade (P/E>2 escoreZ). Conclusão: A Insegurança Alimentar é uma constante entre as famílias acompanhadas pela Pastoral da Criança, e os problemas nutricionais desnutrição e obesidade ocorrem concomitantemente nesta população indicando a necessidade e a importância da atuação em educação alimentar e em saúde.

PS-25-145

SAÚDE DO TRABALHADOR - NR 17: ASSOCIAÇÃO DE DISTÚRBIOS OSTEOMUSCULARES RELATIVOS AO TRABALHO (LER/DORT) COM ALTURAS DE BANCADAS EM UPRS

RITA DE CÁSSIA AKUTSU; ANGELINE MARQUES AGUIAR; KAIO FONTANA SAMPAIO; KELLY CRISTINA OLIVEIRA; NEIDE TORRES CASTRO; PATRICIA REGINA LIMA; KARIN ELEONORA SÁVIO; SANDRA FERNANDES ARRUDA; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; LAURA LYRA; ROSANA POSE

Instituição: UNIFESP/UnB**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO - Em uma Unidade de Produção de Refeições - UPR, as atividades de pré-preparo e preparo são realizadas em pé e estão, portanto, entre os possíveis causadores de LER/DORT associados à adequação ergonômica do ambiente de trabalho. METODOLOGIA - Este estudo de caso analisa a relação entre a ocorrência de LER/DORT e a altura das bancadas utilizadas por operadores de três UPRs mediante a comparação com a normatização vigente (NR 17) e a literatura disponível. RESULTADOS - Foram medidos e entrevistados 27 trabalhadores distribuídos nos cargos de cummins, auxiliares de cozinha, chefes de cozinha, auxiliares operacionais e serviços gerais. Da amostra analisada, 59% (n=16) eram homens. Destes indivíduos, 33% (n=9) trabalhavam na UPR 1, 56% (n=15) na UPR 2 e 11% (n=3) na UPR 3. O tempo médio de serviço dos trabalhadores nas UPRs mostra que 50% dos trabalhadores estão a até 3 anos na mesma organização. Em relação à altura das bancadas e altura dos cotovelos dos trabalhadores analisados, observou-se que a altura das bancadas variava de 78 a 91cm e que a altura dos cotovelos dos trabalhadores do sexo masculino varia de 100 a 112cm e das do sexo feminino variava de 95 a 107cm, sendo que as diferenças entre as alturas dos cotovelos e as bancadas foram, em média, 16,3 cm, com os extremos de 4 cm e 27 cm. Em relação às queixas relatadas pelos trabalhadores pesquisados, observou-se que as mais comuns são varizes, dores nos ombros, costas e pulsos. A maior quantidade de queixas foi registrada na UPR 2 cujos trabalhadores informaram maior tempo de serviço. Encontrou-se que as superfícies de trabalho estavam adequadas para apenas 63% dos trabalhadores (n=17). Não foi constatado afastamento em virtude da ocorrência de LER/DORT. CONCLUSÕES - Em virtude do número de queixas e da altura inadequada das bancadas constituir potencial agravamento à saúde, sugere-se a correção dos desvios e a incorporação de ginástica laboral.

PS-25-146

AValiação dos Riscos de Anemia em Lactentes de acordo com a Densidade de Ferro Dietético e Velocidade de Ganho de Peso

MARIA CLARET COSTA MONTEIRO HADLER; FERNANDO A. B. COLUGNATI; DIRCE MARIA SIGULEM

Instituição: Univ. Fed. de Goiás, Goiânia-Goiás. UNIFESP/SP**Ag.Financiadora:** CAPES /PICDT**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A colheita do sangue venoso em lactentes é de difícil execução, necessita de técnicos treinados, e tem custo mais elevado. Objetivo: Propor métodos indiretos para estimativa dos riscos de anemia. Metodologia: Estudo observacional analítico do tipo transversal foi realizado com 110 lactentes a termo, de 6 a 12 meses de idade, em uma unidade pública de saúde. Em relação aos eixos de delineamento, o desfecho foi estático, comparado e a seleção completa. Realizaram-se inquéritos socioeconômicos, antropométrico e dietético. A ingestão de energia e ferro total foi obtida pelas médias de dois recordatórios de 24 horas. Utilizaram-se o registro fotográfico e medidas caseiras, que depois de anotadas foram convertidas em gramas, e analisadas no Programa de Apoio à Nutrição da Universidade Federal de São Paulo. O hemograma foi realizado no Cell-Dyn 3000 SL. Crianças com hemoglobina <11 g/dL foram consideradas anêmicas. Usaram-se modelos de regressão logística múltipla ajustados pelos grupos etários, que foram codificados como 0 = menor de 9 meses, e 1 = ≥ 9 meses. Resultados: A densidade de ferro dietético (mg/1000 kcal) teve um efeito significativo na probabilidade do lactente desenvolver anemia dos seis aos nove meses, porém não ocorreu dos nove aos 12 meses. O risco de anemia ajustado pela densidade de ferro dietético nos grupos etários foi avaliada, obtendo-se o modelo logito (P(anemia)) = 1,26* - 0,35 (grupo etário) - 0,27* (densidade de ferro dietético) + 0,23** (interação), sendo *p<0,05 e **0,05<p<0,10. A velocidade do ganho de peso aumentou significativamente o risco de anemia nos lactentes apenas dos nove aos doze meses. O modelo obtido para o ganho de peso foi: Logito (P(anemia)) = 1,35 - 4,86 (grupo de idade) - 0,002* (ganho de peso) + 0,01* (interação), sendo o *p<0,05. Conclusões: Os modelos e as curvas de probabilidade para anemia obtidos a partir da densidade de ferro e velocidade de ganho de peso do lactente podem ser usados para identificar os riscos de anemia, a menor custo e de forma não invasiva.

PS-25-147

CONSUMO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE MINAS GERAIS - BRASIL

SABRINA ALVES RAMOS; BRUNA LAGE MARTINS COSTA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; JACQUELINE I. ALVAREZ-LEITE

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A nutrição é um fator importante na etiologia e tratamento de muitas doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e incapacidades. **OBJETIVO:** Avaliar ingestão alimentar e prevalência de anemia entre universitários. **METODOLOGIA:** Estudo transversal realizado em amostra de conveniência. Participantes preencheram Registro Alimentar de 3 dias e Questionário Frequência Alimentar (QFA). Para verificar adequação do consumo usou-se Dietary Reference Intakes (DRI) e Sociedade Brasileira de Cardiologia para colesterol e gorduras saturadas. Para calcular necessidade energética usou-se Estimated Energy Requirement (EER) e dados sobre atividade física. Para dosar hemoglobina usou-se tubos com EDTA e kits comerciais. **RESULTADOS:** Dos participantes (n=132), 72,0% eram mulheres, com média de idade de 23,5±3,7 anos. Maioria dos indivíduos apresentou baixa ingestão energética (59,8%) e percentual de macronutrientes adequada. Todos participantes consumiram menos que 10% do valor energético total de gorduras saturadas. Houve consumo elevado de colesterol por 12,6% das mulheres e 48,6% dos homens e consumo de fibras foi abaixo da Adequate Intake (AI). Apresentou baixa ingestão para vitamina A, B12 e C, 28,4%, 43,2% e 29,5% das mulheres e 48,7%, 21,6% e 43,2% dos homens, respectivamente. Consumo médio de cálcio foi abaixo dos valores da AI para ambos sexos. Observou-se déficit na ingestão de ferro em 29,5% das mulheres, valor próximo à prevalência de anemia (22,5% - 28% das mulheres e 7,9% dos homens). A frequência de consumo descrita pelo QFA para frutas, hortaliças, carnes e laticínios foi baixa, o que reforçou inadequações encontradas pelo Registro. **CONCLUSÃO:** O perfil alimentar apresentado pelos universitários evidencia hábitos inadequados caracterizados tanto pelo baixo consumo de vitaminas, minerais e fibras quanto pelo excesso de colesterol, principalmente entre homens, o que poderá ocasionar DCNT. Além disto, ressaltam-se as prevalências de deficiência de ferro e anemia entre as mulheres.

PS-25-148

CONTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS FORTIFICADOS NA INGESTÃO DIÁRIA DE VITAMINA A EM GESTANTES

MARIA ANGELA FIGUEIREDO TUMA; MARIA JOSÉ RONCADA; THAÍS BORGES CESAR

Instituição: Fac. Ciências Farmacêuticas - UNESP- ARARAQUARA-SP**Sala:** Foyer 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A preocupação com o fato de que a vitamina A conduziria à teratogenia em humanos, tem retardado a implementação dos programas de fortificação de alimentos, importante estratégia na prevenção da hipovitaminose A. Este estudo teve como objetivo caracterizar o consumo de vitamina A em gestantes, considerando a ingestão de alimentos fontes de vitamina A, alimentos fortificados com essa vitamina e a utilização de suplementos vitamínicos contendo vitamina A. Foi avaliada a ingestão de vitamina A em 72 gestantes, com idades de 19 a 37 anos, que realizavam acompanhamento pré-natal em Centro de Saúde. Os alimentos fortificados considerados no inquérito dietético foram identificados através de pesquisa realizada nos principais supermercados da cidade. A contribuição da ingestão dos alimentos fortificados no consumo diário total de vitamina A representou 2,3%, com consumo médio de 50mg ER; 15% das mulheres avaliadas não consumiram este tipo de alimento. O consumo dos alimentos fortificados pelas gestantes foi de: iogurte (68%), achocolatado em pó (50%), bebida láctea achocolatada (35%), sucrilhos (12,5%), farinha láctea (7%), suco de soja (4%) e ovomaltine (1,5%). Não consumidos: Cremogema, Nesquik, gelatina diet e Arrozina. Pelo teste não paramétrico de *Spearman* foram observadas duas correlações inversas significativas com o consumo de alimentos fortificados e mostraram que maior número de gestações e maior número de filhos por gestante estão correlacionados com a redução do consumo dos alimentos fortificados com vitamina A. Os alimentos fortificados identificados na pesquisa nos supermercados locais são em número reduzido e não fazem parte da cesta básica da maioria das gestantes em função dos preços e hábitos alimentares. Apesar da pequena contribuição dos alimentos fortificados, sugere-se que futuras pesquisas sejam realizadas escolhendo-se outra população vulnerável ou a mesma população alvo, porém de diferente classe sócio-econômica daquela aqui estudada.

PS-25-149

SEGURANÇA ALIMENTAR EM BENEFICIÁRIOS DE PROGRAMAS DE TRANSFERÊNCIA DE RENDA

FRANCIELLE RICHETTI ANSCHAU; TIEMI MATSUO; JUSSARA GARCIA FRANÇA; JOSIMARA ALEGRE; ALEXSANDRA ANDRESSA DOBLINSKI; DAISY CRISTINA HILGERT; ELISETE CRISTINA WEBER; MAGDALI ESTER FERRARI; MARCIELE CRISTINA REIS ; JOICE RAUBER; ALESSANDRA FELISAKI

Instituição: Universidade Estadual de Londrina - UEL**Sala:** Foyer 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O direito humano à vida é muitas vezes negligenciado. Mesmo com aumento na produção, as dificuldades para obtenção de alimentos e a fome aparecem de forma intensa, fazendo com que parte da humanidade viva em situação de insegurança alimentar. Esta pesquisa objetivou traçar o perfil de Segurança Alimentar (SA) em famílias beneficiárias de Programas de Transferência de Renda. Os dados foram coletados entre dezembro de 2006 e fevereiro de 2007. Entre 4525 famílias beneficiárias cadastradas foram selecionadas 500, por meio da técnica de amostragem sistemática considerando perda de 20%, erro máximo de 5% e nível de confiança de 95%. A amostra final foi de 421 famílias, obtendo-se uma perda de 79 famílias (15,8%). Os instrumentos utilizados na coleta foram: Escala Brasileira de Insegurança Alimentar com 16 questões e Questionário de Classificação Econômica da ABEP. O escore (S) de Insegurança Alimentar (IA) foi calculado com base no número de respostas positivas, sendo que as questões 9 e 11 foram consideradas como apenas uma. As categorias de IA avaliadas foram: Segurança alimentar (SA) (S=0), IA leve (S=1-5 em famílias com menores de 18 anos e S=1-3 em famílias sem menores de 18 anos); IA moderada (S=6-10/S=4-6); IA severa (S=11-15/S=7-8). A Consistência Interna do formulário foi de 0,898. A classe econômica dos entrevistados foi C (32,1%), D (64,6%) e E (3,3%), 25,4% das famílias apresentaram SA, 44,9% IA Leve, 23,8% IA Moderada e 5,9% IA severa. Observou-se relação inversa para entre o nível de insegurança alimentar e a classificação econômica ($p < 0,001$). Destaca-se associação entre IA e presença de menores de 18 anos no domicílio ($p < 0,003$). Pela presença de indicadores significativos de IA, faz-se necessário o desenvolvimento de políticas e programas votados para o fortalecimento da segurança alimentar da população, visando o acesso ao alimento e combate a pobreza.

PS-25-150

VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM UBERLÂNDIA: ANÁLISE DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE BISCOITOS DE POLVILHO

DENIZE DIAS LOPES; DIANA DIAS LOPES

Instituição: Prefeitura de Uberlândia**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Este trabalho teve por objetivo analisar a rotulagem de biscoitos de polvilho fabricados no município e registrados na Vigilância Sanitária no mês de junho de 2006. Realizou-se uma pesquisa teórica e uma pesquisa documental em 27 embalagens de 17 marcas do produto, observando-se os seguintes aspectos: adequação das porções para um total diário de 2.000 calorias; especificação da adequação de calorias para porções caseiras; se o produto apresenta os dizeres “Não Contém Glúten”; se os mesmos não apresenta os dizeres “Caseiro”, “Tradicional”, “da Roça” e se o produto contém informação sobre a presença ou não de gorduras trans. Como procedimento metodológico fez-se uma análise quantitativa destes cinco itens, comparando com o que é determinado nas RDC’s 359 e 360 e na Lei nº 10.674 de 16/05/2003, que normatiza o uso da expressão “Não Contém Glúten”. Em relação à adequação para uma dieta de 2.000 calorias, 11 dos 27 rótulos (40,7%) encontravam-se de acordo com a legislação e 16 (59,3%) ainda traziam a adequação para uma dieta de 2.500 calorias. Quanto ao uso de termos inadequados, por induzir o consumo do produto, tais como “caseiro”, “tradicional”, “da roça”, 16 rótulos (59,2%) também encontravam-se fora do que especifica a Lei e 11 rótulos (40,7%) estavam de acordo com as RDC’s. A expressão “Não contém glúten” apareceu em 15 produtos (55,5%) e esteve ausente de 12 rótulos (44,5%). A utilização de medidas caseiras apareceu em seis rótulos analisados (22,2%) e 21 (77,8%) ainda utilizavam a adequação para 100g do produto. Em relação a inclusão da gordura trans, cinco produtos (18,5%) já estavam de acordo com as RDC’s e 22 (81,5%) não mencionavam esta substância. O baixo percentual de cumprimento dos cinco itens analisados (18,5 a 40,7%) demonstra uma negligência dos fabricantes em relação à legislação. Cabe agora à Vigilância Sanitária exercer o seu papel com medidas de cunho punitivo, visando, principalmente, proteger o direito do consumidor à saúde e à informação correta.

PS-25-151

O MODELO TRANSTEORÉTICO APLICADO AO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM USUÁRIOS DA ACADEMIA DA CIDADE DO CONJUNTO MARIANO DE ABREU, BELO HORIZONTE/MG

LETÍCIA MENICUCCI GERALDI; CAMILA SALLES RAMOS; ÁZULA NARAYAMA MALACCO FERREIRA; REGIANE BOUZADA DIAS CAMPOS; JULIANA MORAIS AMARAL DE ALMEIDA; ADRIANA DE SOUZA PEREIRA; ALINE DAYRELL FERREIRA; ALINE CRISTINA SOUZA LOPES

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Mudanças no comportamento alimentar referentes ao consumo de frutas e hortaliças devem ser promovidas devido ao alto valor nutricional destes alimentos. Este estudo propõe, portanto, identificar o comportamento alimentar relacionado ao consumo de frutas e hortaliças e o estágio de mudança do público alvo, a fim de subsidiar intervenções nutricionais visando a promoção à saúde. Aplicou-se Modelo Transteorético que consiste em 5 estágios e questões sobre consumo de frutas/hortaliças. Foram entrevistados 120 usuários do Projeto Academias da Cidade da Secretaria Municipal de Saúde e realizou-se análise descritiva. Com relação ao consumo de frutas, 8,5% dos usuários encontravam-se no estágio de pré-contemplação, 11,0% em contemplação, 22,0% em decisão/preparação e 8,5% e 50,0% em ação e manutenção, respectivamente. Ao serem questionados sobre a adequação desse consumo, cerca de 57,0% julgaram seu consumo saudável, enquanto apenas 20,0% desses consumiam o mínimo de três porções/dia, valor recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Com relação às hortaliças, 3,8% estavam no estágio de pré-contemplação, 5,0% em contemplação, 14,0% em decisão/preparação, 6,8% em ação e 70,0% estavam em manutenção. Entre eles, 77,0% consideraram seu consumo adequado, mas, segundo o Guia Alimentar, apenas 16,0% realmente apresentavam ingestão adequada. A maioria dos indivíduos encontrava-se em estágio de manutenção, ou seja, deviam manter o consumo saudável de frutas e hortaliças. No entanto, apenas uma pequena parte apresentava de fato consumo saudável. Este elevado número de indivíduos classificados erroneamente em manutenção, tanto para consumo de frutas quanto de hortaliças, pode relacionar-se a uma percepção equivocada sobre o que seria um consumo realmente saudável. Sugere-se, portanto, a reclassificação destes indivíduos que acreditavam ter hábitos saudáveis, mas que não o possuem, a fim de melhor subsidiar as intervenções nutricionais baseadas no Modelo Transteorético.

PS-25-152

INFLUÊNCIA DO FRACIONAMENTO DA DIETA NA QUALIDADE DA INGESTÃO ALIMENTAR

PAULA CARBOLANTE MANZOLI; MAYRA PEREIRA FREZZA; MILENA FIORAVANTE; MARITA S MECCA; ANA ELISA RINALDI; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: Unesp**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Estudos epidemiológicos têm demonstrado que o fracionamento das refeições diárias está associado positivamente com a composição corporal e aos níveis lipídêmicos. Essa associação é atribuída principalmente aos tipos de alimentos incluídos nos intervalos das refeições. Objetivo: Verificar a influência do fracionamento da dieta na qualidade da ingestão alimentar de indivíduos adultos. Casuística e Métodos: Foram avaliados 70 indivíduos, de ambos os sexos, com idade de $53 \pm 15,0$ anos e Índice de Massa Corporal de $29,0 \pm 5,1$. Para analisar a ingestão alimentar, foi aplicado o recordatório de 24h e este, calculado no programa computacional Nutwin - versão 1.5. A qualidade da alimentação, foi avaliada pelo Índice de Alimentação Saudável adaptado (IASad). A análise estatística utilizada foi descritiva com correlação de Pearson ($<0,05$). Resultados: O número de refeições encontrado foi de 4 ± 1 . O fracionamento da dieta correlacionou-se positivamente com a ingestão de frutas ($r=0,34$; $P=0,0039$), porções de cereais ($r=0,42$; $P=0,0003$), porções de leite e derivados ($r=0,45$; $P=0,00007$), ingestão de fibras ($r=0,40$; $P=0,0006$), pontuação do IAS ($r=0,36$; $P=0,002$), ingestão de carboidratos complexos ($r=0,53$; $P=0$) e valor calórico total ($r=0,44$; $P=0,005$). Conclusão: A adesão ao fracionamento resulta no aumento da ingestão de alimentos saudáveis principalmente nos intervalos entre as refeições apesar de contribuir para o aumento do valor calórico total merecendo importância no aspecto qualitativo. CNPq, FAPESP CeMENutri - Faculdade de Medicina de Botucatu - SP

PS-25-153

ALIMENTOS DE MAIOR CONTRIBUIÇÃO CALÓRICA CONSUMIDOS POR POPULAÇÃO DE BAIXA RENDA.

MAYRA PEREIRA FREZZA; ALINE B BERNHARD; MARIANA P GUIMARÃES; ANA ELISA RINALDI; MARITA S MECCA; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: Unesp**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A preocupação nutricional com a população de baixa renda que até então era somente voltada à desnutrição, atualmente associa-se à obesidade e comorbidades. Objetivo: Avaliar os alimentos que mais contribuem para a ingestão calórica de população de baixa renda. Casuística e Métodos: Foram avaliados 57 indivíduos adultos, com idade de $53 \pm 13,0$ anos e renda per capita de $0,8 \pm 0,65$ salários mínimos. Foram aplicados questionários de frequência alimentar e recordatório de 24hs para a investigação alimentar. Para a análise da ingestão calórica o recordatório de 24hs foi calculado no programa computacional Nutwin-versão 1.5. A análise estatística utilizada foi descritiva com correlação de Pearson ($P<0,05$). Resultados: 57% da amostra estudada estava acima do peso (sobrepeso ou obesidade) com IMC médio de $29,0 \pm 5,0$. A média de ingestão Calórica Total foi de 1404 ± 552 kcal. Entre os alimentos analisados no questionário de frequência alimentar, houve correlação positiva entre o valor calórico total da dieta e a frequência de consumo de doces ($r=0,37$; $P=0,004$), bolachas recheadas ($r=0,38$; $P=0,0003$) e de frituras ($r=0,4$; $P=0,001$). Conclusão: Observa-se elevado consumo de alimentos calóricos em população de baixa renda provavelmente por serem produtos de baixo custo, mais acessíveis e promoverem maior saciedade. Esses indivíduos necessitam de intervenção nutricional com cuidados pertinentes a essa classe social, mediante estratégias de aquisição e preparo de alimentos mais saudáveis. CNPq, FAPESP. CeMENutri - Faculdade de Medicina de Botucatu - SP

PS-25-154

CONSUMO E HÁBITO ALIMENTAR DE MOTORISTAS E COBRADORES DE UMA EMPRESA DE TRANSPORTES COLETIVO URBANO

MAÍRA BUENO PINTO; MARCELA GOMES COSTA; ROBERTA RIBEIRO SILVA; MARIA INÊS SOUZA DANTAS; MARIA DO CARMO FONTES OLIVEIRA; HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O padrão de consumo de alimentos de uma população é essencial para uma efetiva avaliação nutricional. O presente estudo teve por objetivo analisar a ingestão alimentar dos motoristas e cobradores de uma empresa de transportes coletivos num município da zona da mata de Minas Gerais. Foi realizado um estudo transversal, com 42 indivíduos do sexo masculino, no estágio de vida entre 20 e 59 anos, os quais foram submetidos a recordatório 24 horas, três vezes não consecutivas, e inquérito de frequência de consumo alimentar. Quanto ao perfil do consumo alimentar foi observada ingestão energética mediana de 2695,3 Kcal, com distribuição mediana de 51,5% de carboidrato, 13,9% de proteína e 32% de lipídio. A ingestão de energia, carboidrato, proteína e lipídio foi adequada para 87,5, 75,0, 90,0 e 65,0% dos indivíduos, respectivamente. O consumo de colesterol foi acima do recomendado para 25% dos indivíduos, de gorduras saturadas para 82,5% e de sódio para 96,7%. Das vitaminas e minerais a maioria apresentou ingestão abaixo do recomendado para folato (100%), vitamina D (95%), vitamina A (62,5%), vitamina C (57,5%), cálcio e fibra (100%). Em relação ao hábito alimentar, os indivíduos estudados consomem diariamente, feijão (92,8%), arroz (100%), pão (50%) e café (85,7%). A maioria ingere, semanalmente, hortaliças, frutas, macarrão, carnes de boi, porco e frango, biscoitos, refrigerantes, pastéis, doces, queijo branco, frituras, embutidos e enlatados. Dos alimentos raramente consumidos encontraram-se pães integrais (92,8%), leite desnatado (78,6%), manteiga (61,9%), azeite (42,8%), peixe (45,3%) e alimentos lights e diets (88,6%). A maioria (95,2%) dos funcionários utiliza óleo de soja como tipo de gordura preferencial em relação à banha de porco. Apesar da maioria dos indivíduos apresentarem ingestão e distribuição calórica adequada, a ingestão de vários micronutrientes está inadequada, devido a hábitos inadequados levando a desproporção de consumo de alimentos dentro e entre os grupos. O conhecimento dessas informações é importante para o planejamento de ações direcionadas especificamente a esse público.

PS-25-155

INGESTÃO DE GORDURAS E CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL EM POLICIAIS MILITARES DO MUNICÍPIO DE CASCAVEL, PR

ANA FLÁVIA OLIVEIRA; ELIS CAROLINA SOUZA FATEL; CRISTINA DONADUSSI; JANE BANDEIRA DICI; ISAÍAS DICI; FÁBIO ANCONA-LOPEZ

Instituição: Faculdade Assis Gurgacz**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A ingestão excessiva de gordura pode aumentar o percentual de gordura corporal e circunferência abdominal, que são fatores de risco para doenças cardiovasculares. O objetivo deste estudo foi relacionar a ingestão de gordura alimentar com a circunferência abdominal (CA) e o percentual de gordura corporal de policiais militares. Foram avaliados 198 policiais militares pertencentes ao 6º Batalhão da Polícia Militar de Cascavel-PR, prevalecendo o gênero masculino (186 homens) com a idade entre 21 e 50 anos. Realizou-se antropometria (peso, estatura, circunferência abdominal, relação cintura-quadril e percentual de gordura corporal) e avaliação alimentar (recordatório de 24 horas). Encontrou-se total de 125 (63,1%) policiais com excesso de peso; não foi observado risco aumentado de doenças cardiovasculares através do critério antropométrico CA e apenas 20% dos policiais apresentaram níveis aumentados de percentual de gordura corporal. Dentre os 78 (39,4%) indivíduos que tiveram o inquérito alimentar validado, não se encontrou relação estatisticamente significativa entre gordura alimentar ingerida e gordura corporal ($p=0,06$). Encontrou-se relação estatisticamente significativa entre gordura alimentar ingerida e circunferência abdominal ($p<0,001$). Quanto maior a ingestão de gorduras, maior a circunferência abdominal. Ações de educação nutricional voltada para esta população, poderiam contribuir positivamente através da melhora dos hábitos alimentares, diminuindo a predisposição a doenças cardiovasculares destes policiais.

PS-25-156

RELAÇÃO DO BAIXO PESO E COMPRIMENTO AO NASCER COM O EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS ESCOLARES DE BAIXA RENDA

ANA FLÁVIA OLIVEIRA; LUCIANA BUDKE; FABIANA SILVA RUIZ

Instituição: Faculdade Assis Gurgacz**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A teoria de Barker apresenta a idéia de que a desnutrição intra-uterina pode induzir alterações fisiológicas que predis põe o indivíduo na idade adulta à obesidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar a baixa estatura atual, o peso e o comprimento ao nascer e relacioná-los com o excesso de peso em crianças em idade escolar, verificando se existe a influência da desnutrição intra-uterina no excesso de peso já na infância. Avaliou-se 142 crianças, sem desenvolvimento sexual, no período de fevereiro a junho de 2006. O estado nutricional foi avaliado através da antropometria. O padrão de referência e critérios de classificação utilizado foi a curva de crescimento preconizada pelo Center for Disease Control (CDC) de 2000, através do indicador Índice de Massa Corporal (IMC). Prevaleceu a desnutrição e risco de desnutrição, totalizando 26 (23%) das crianças. Apenas 13 (11,5%) apresentaram excesso de peso. Não encontramos relação estatisticamente significativa entre excesso de peso e baixa estatura ao nascer ($p < 0,36$). Encontrou-se relação estatisticamente significativa ($p < 0,001$) entre excesso de peso atual e baixo peso ao nascer. O baixo peso ao nascer mostrou-se como grande fator de risco para o excesso de peso ainda na infância. Estes dados são importantes para que se tenha maior atenção às crianças que nascem com baixo peso ao nascer, não se preocupando apenas com a recuperação do peso, mas também, evitando a instalação do excesso de peso ainda na infância, pois é evidente na literatura atual o malefício que o excesso de peso pode trazer ao longo da vida.

PS-25-157

DOENÇAS CRÔNICAS NÃO-TRANSMISSÍVEIS EM NIPO-BRASILEIROS OKINAWANOS

DULCE LOPES BARBOZA RIBAS ; EDGAR OSHIRO

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul**Ag.Financiadora:** FUNDECT**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Estudos com imigrantes japoneses, que foram para outras partes do mundo, como o Brasil, é uma oportunidade para analisarmos o impacto dos fatores ambientais na saúde humana, bem como a ocorrência da etiologia de doenças crônicas não-transmissíveis. Este estudo tem como objetivo identificar a prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis em indivíduos adultos nipo-brasileiros okinawanos. Foram estudados 94 indivíduos de 40 a 79 anos, selecionados através de amostragem por conveniência, sendo aplicado a nível domiciliar formulário padronizado para investigar hábitos de vida, como a frequência de atividade física, consumo de tabaco e álcool. Foram ainda verificados a massa corporal, altura, circunferência da cintura, pressão arterial, concentrações de glicemia de jejum e lípides. Nos indivíduos de 40 a 59 anos foram observados as prevalências de 25% de hipertensão arterial, 6,2% de diabetes mellitus, 65,6% de indivíduos com colesterol total elevado, 53,1% de LDL-colesterol = 130 mg/dl, 15,6% de HDL-colesterol < 40 mg/dl, 56,3% de triglicérides = 150 mg/dl, 43,7% de sobrepeso, 12,6% de obesidade e 40,6% de circunferência da cintura elevada. A elevada prevalência de excesso de peso na amostra estudada constitui um grave problema, somado à presença de alterações metabólicas como dislipidemias, resistência à insulina, além da hipertensão arterial, alertando para a necessidade de estratégias específicas que levem em conta as características culturais, e que possam ser implementadas junto à população estudada.

PS-25-158

AVALIAÇÃO DO PERFIL E HÁBITO ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIOS EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA BRASILEIRA

MÁRCIA REGINA PEREIRA MONTEIRO; MARIANA LAGE OLIVEIRA ANDRADE; VIVIANE FERREIRA ZANIRATI; ROBERTA RIBEIRO SILVA

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Ag.Financiadora:** FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Estudos com universitários demonstraram que estes podem comprometer seu estado nutricional devido à alimentação inadequada por modismos dietéticos, omissão de refeições, consumo de fast-foods e rejeição a certos grupos de alimentos. O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil e a frequência alimentar de estudantes dos cursos de Nutrição e Enfermagem de uma universidade pública brasileira. Questões sobre o perfil alimentar foram obtidas por questionários apropriados. O hábito alimentar dos universitários foi analisado por meio de questionário de frequência de consumo de alimentos (QFCA) que foram aplicados individualmente. De todos os estudantes entrevistados 46,3% seguem ou seguiram algum tipo de dieta, mas apenas 40% desses procuraram orientação de algum profissional; em 70% dos casos médicos. Arroz, pão e batata inglesa faziam parte do hábito alimentar de 87,04%, 75,93% e 100% dos estudantes, respectivamente. As hortaliças de consumo habitual dos universitários foram: alface, brócolis, tomate, cenoura e cebola. As frutas habitualmente consumidas foram: as cítricas, melancia, abacaxi, banana, maçã, mamão e manga. Todas as leguminosas apresentaram baixo consumo sendo o grão de bico e a lentilha rejeitada por 74,04% dos estudantes, a exceção foi o feijão que fez parte do hábito alimentar de 94,45% dos alunos. O leite foi consumido habitualmente por 51,85% dos estudantes. A maioria dos universitários (98,2%) consumia carnes bovinas e aves com maior frequência, enquanto os peixes foram consumidos por 62,96% dos universitários menos de uma vez por semana. Quase metade (46,3%) dos estudantes não consumia bebida alcoólica, 83,33% consumiam refrigerantes e 72,23% consumiam café. A identificação do perfil de consumo alimentar constitui, portanto, uma etapa fundamental para o estabelecimento de estratégias que promovam saúde e que possam repercutir na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis no futuro desses jovens.

PS-25-159

ANÁLISE DA OFERTA ENERGÉTICO-PROTEICA DO ALMOÇO OFERECIDO AOS FUNCIONÁRIOS DE UMA EMPRESA BENEFICIÁRIA DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR, UMUARAMA-PR

MATILDE LENZONI TAKAHASHI; AMÉLIA DREYER MACHADO

Instituição: UNIPAR**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) tem se mantido, desde a década de 70 até os dias de hoje, como o único programa de alimentação relacionado ao setor trabalho. Apesar de mudanças sofridas ao longo do tempo, muito pouco tem sido avaliado. Neste sentido os objetivos propostos para este estudo foram: analisar a oferta energético-proteica do cardápio oferecido no almoço de uma empresa beneficiária do PAT; avaliar o equilíbrio nutricional em nível de macronutrientes e comparar o valor nutricional encontrado com as exigências do PAT. Para tanto, se empregou o método de pesagem direta das preparações servidas no período de 18/07 a 04/08/2006 (15 dias). Como padrão foi utilizado: valor calórico total de 1200 Kcal, NdPCAL% de 6% e percentuais de 63% para Carboidratos, 12% para proteínas e 25% para lipídios. Para a determinação dos macronutrientes foi utilizada a Tabela de Composição Química dos Alimentos (ENDEF, 1985). Para o tratamento estatístico, foi utilizado o software Graph Pad Instat versão 3.00 (San Diego, CA, USA). Consideraram-se as diferenças como estatisticamente significantes quando ($p < 0,05$). Os cardápios apresentaram um VCT médio de 1.385,58 Kcal, mostrando-se hipercalóricos, hiperproteicos (21,70%), normolipídicos (24,84%) e hipoglicídicos (53,46%), com NdPCAL médio de 12,87%. Os resultados apontam que os cardápios não atendem às recomendações para uma alimentação saudável e não se revelam um instrumento para a promoção da saúde.

PS-25-160

FREQÜÊNCIA E FORMAS DE CONSUMO DE HORTALIÇAS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

SILVANA PEDROSO DE OLIVEIRA; ROBERTA N. PEREIRA DA SILVA; ADÍLIA ANDRÉA NANTET VALIM; LUÍS G. COCA VELARDE; JÓICE A. KLEIN BOTELHO

Instituição: Embrapa Agroindústria de Alimentos**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As hortaliças são importantes componentes de uma alimentação saudável. Suas formas de preparo podem variar, influenciando na composição química dos alimentos. O objetivo deste estudo foi avaliar, entre outros aspectos, a frequência e a forma de consumo de hortaliças, no Município do Rio de Janeiro. Foram entrevistados indivíduos com idade superior a 18 anos, em supermercados, mercados, hortifrutigranjeiros e feiras, em vários bairros. Foi aplicado um questionário a cinco consumidores, em cada local sorteado, resultando em 600 entrevistados. As hortaliças, consumidas ao menos uma vez na semana por mais de 50,0% dos entrevistados, foram: tomate, chuchu, abóbora, pimentão, cenoura, beterraba, alface, couve, cebolinha e salsa. Considerando os que consomem esses alimentos, independente da frequência, verificou-se que a abóbora e o chuchu são consumidos na forma cozida por 82,2% e 76,1% dos entrevistados, respectivamente, e na forma refogada por 29,9% e 32,7% deles. A couve é consumida preferencialmente na forma refogada (77,5%) e o tomate na forma crua (95,7%) e também como tempero, por 37,2% deles. A cenoura é consumida na forma crua por 58,1% dos entrevistados e na forma cozida por 74,7% deles, enquanto que 26,6% consomem beterraba na forma crua e 88,3% na forma cozida. Conforme esperado, 99,3% consomem alface na forma crua e 74,8% e 81,1% consomem cebolinha e salsa como temperos, respectivamente. O pimentão é consumido cru por 49,8% dos entrevistados, cozido por 24,1%, refogado por 23,4% e como tempero por 34,3% deles. Observa-se, portanto, a preferência da forma cozida em relação à crua, no caso da cenoura e da beterraba, da forma cozida em relação à refogada para abóbora e chuchu e o contrário para a couve. O pimentão foi a hortaliça que apresentou maior variação na forma de consumo. Vale ressaltar que essas informações poderão ser úteis para avaliar os tipos de preparações de hortaliças mais utilizados e sua influência na composição dos alimentos.

PS-25-161

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PARTICULAR DE EDUCAÇÃO FEMININA NA CIDADE DE NATAL/RN

MARICÉLIA MOURA DANTAS; RAFAELA DE MEDEIROS DANTAS GOMES; ANA MARIA DA SILVA SOUZA; CLAUDIA ELENA G.V. BEZERRA; VANESSA TEIXEIRA DE L. OLIVEIRA; NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO

Instituição: Faculdade Natalense para o Desenvolvimento do RN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Estudos brasileiros relacionados ao consumo alimentar de adolescentes indicam excesso de açúcares simples e gordura, com reduzida ingestão de fibras, vitaminas e minerais, o que possivelmente eleva o risco de obesidade nesta fase. O presente trabalho teve por objetivo traçar o perfil antropométrico e identificar o consumo alimentar de adolescentes de uma escola feminina. A amostra foi composta por 326 adolescentes do sexo feminino, com idade entre 10 a 19 anos, matriculada em uma instituição particular de ensino, no ano de 2005. A antropometria foi realizada com base no índice de massa corporal (IMC) para adolescentes (MS, 2004). Para identificar o consumo alimentar foi aplicado um formulário com questões objetivas e subjetivas contendo a listagem dos possíveis alimentos consumidos pelas adolescentes durante refeições em casa e na escola, a frequência com que realizavam estas refeições, origem dos lanches e hábito de se alimentar assistindo televisão. Observou-se que 75% encontravam-se na eutrofia, 23% com sobrepeso e apenas 2% com baixo peso. Quanto ao consumo alimentar, 65,7% das adolescentes realizavam jejum diariamente, sendo os alimentos mais consumidos: pão, leite e ovo. A grande maioria, 95,5%, realizava os lanches na própria escola sendo os salgadinhos fritos, biscoitos recheados e refrigerantes, os alimentos e bebidas, respectivamente, em destaque. A maioria (96%) das entrevistadas apresentou o hábito de realizar o almoço e jantar diariamente, em casa. O hábito de se alimentar assistindo televisão foi referido por 71,7% das entrevistadas. Neste contexto, a educação nutricional torna-se de fundamental importância no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis que permaneçam durante a vida adulta e que contribuam, possivelmente, para redução no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

PS-25-162

PERCEPÇÃO SOBRE CONHECIMENTOS, QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO E PRÁTICA DE DIETAS PARA CONTROLE DE PESO EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS

IZABEL CRISTINA DA SILVA VARGAS; RAQUEL VELOSO MARANHÃO; ELLIZ DE OLIVEIRA CELESTRINI; GLÓRIA VALERIA DA VEIGA

Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ E FAPERJ, BOLSA IC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A prática de dietas para controle de peso é comum entre os adolescentes, sendo importante identificar fatores a ela relacionados para fins de intervenção. Objetivo: Verificar a presença e origem de conhecimentos sobre alimentação, auto-percepção sobre a qualidade da mesma e prática de dietas entre adolescentes. Métodos: O estudo é parte de uma pesquisa com 321 adolescentes (meninas 53%) estudantes de 2 escolas públicas, que avaliou a eficácia de um programa de prevenção de obesidade. Utilizou-se questionário auto-respondido, com perguntas fechadas. O estado nutricional foi avaliado com base no índice de massa corporal (Peso/estatura²). Comparou-se as frequências pelo teste qui-quadrado. Resultados: Todos os adolescentes relataram ter conhecimentos sobre alimentação e 34% atribuíram a aquisição de tais conhecimentos aos amigos, 30% aos profissionais de saúde e 22% aos pais. Verificou-se que 78% dos adolescentes achavam sua alimentação saudável, com maior proporção para os meninos (83% vs 73%, $p=0,02$). A prática de dieta para perda de peso foi relatada por 19% dos meninos e 36% das meninas ($p=0,00$) e por 63,5% daqueles com sobrepeso, 20% dos eutróficos e 4,5% daqueles com baixo peso ($p=0,00$). Dentre as razões, as opções mais frequentes foram “ter mais saúde” (48%) e “ficar mais bonito” (37,5%). A prática de dieta para ganho de peso foi relatada por 19%, havendo diferença significativa de acordo com o estado nutricional (baixo peso 18,2%, eutróficos 22,2% e sobrepeso 3,2%, $p=0,00$). O motivo mais frequente foi “ter mais saúde” (56%). Conclusão: A preocupação com a saúde e a questão estética aparecem como causas principais para realização de dietas. O fato dos amigos exercerem grande influência nos conhecimentos sobre a alimentação dos adolescentes sugere que os jovens podem atuar como multiplicadores de informação nas políticas de promoção da saúde para a própria faixa etária.

PS-25-163

PADRÃO DE CONSUMO DE LIPÍDIOS ENTRE ALUNOS DE ESCOLAS PÚBLICAS DE FORTALEZA, CEARÁ

TATIANA UCHÔA PASSOS; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HELENA A. DE CARVALHO SAMPAIO; JULIANA MAGALHÃES DA C. RÊGO; IANA EDITH DA PONTE FEIJÃO; SIMONE ROMÃO BEZERRA; MARIA ROSIMAR TEIXEIRA MATOS; MARIA DA PENHA BAIÃO PASSAMAI; MARIA LÚCIA BARRETO SÁ; DANIELA VASCONCELOS AZEVEDO; DERLANGE BELIZÁRIO DINIZ; SÔNIA MARIA VIEIRA CASTRO

Instituição: Universidade Estadual do Ceará.**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O atual perfil da alimentação de crianças e adolescentes é importante fator responsável pelas estatísticas de doenças cardiovasculares. Renda, mídia e tabus influenciam os hábitos alimentares que, do início da vida, são levados à idade adulta. Objetivo: Investigar o padrão alimentar de escolares de um bairro de periferia, no que se refere ao consumo de lipídios. Metodologia: Com base em cálculo de população finita, determinou-se uma amostra representativa dos alunos matriculados nos ensinos fundamental e médio de escolas públicas do referido bairro, chegando-se ao valor de 224 alunos, escolhidos aleatoriamente para a aplicação de um questionário de frequência alimentar quali-quantitativo. Os dados coletados foram analisados em *software* DietWin Profissional 2.0, traçando-se o perfil de consumo lipídico desta população, destacando-se gorduras total e saturada e colesterol, em confronto com as recomendações de uma dieta saudável: gordura total até 30% e gordura saturada menor do que 10% da ingestão energética, e colesterol até 300mg/dia. Após a limpeza dos dados, permaneceram 205 questionários válidos. Resultados: 41% dos alunos consumiam mais gorduras do que o recomendado para sua faixa etária. Os dados se mostraram mais preocupantes no que tange ao colesterol, visto que mais da metade (51,2%) dos escolares apresentaram exagerada ingestão deste componente. Paradoxalmente, com relação às gorduras saturadas, apenas 15,1% dos alunos entrevistados apresentaram excesso de consumo. Conclusão: Os achados revelam uma situação de alerta, sugerindo o aprofundamento do estudo no que tange à identificação das fontes alimentares mais contribuidoras para a situação detectada, o que viabilizará a adoção de medidas educativas apropriadas, que possam melhorar a vida futura destes jovens no que diz respeito à prevenção de doenças cardiovasculares.

PS-25-164

AMAMENTAÇÃO: CRENÇAS E MITOS EM AGENTES DE SAÚDE DA FAMÍLIA

HELLEN DANILA SOUSA COELHO; PÂMELLA P BRAGA CARRA COSTELA; MARIA FÁTIMA CENSI ESPINOZA

Instituição: Diretoria de Saúde da Prefeitura de Cajamar

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: Há uma série de mitos, tabus e crenças relacionadas com a amamentação, muitas vezes trazendo transtorno à lactação. Objetivo: Avaliar o conhecimento de agentes da saúde da família, referente a mitos e crenças relacionados ao ato de amamentar. Métodos: Estudo de corte transversal realizado no município do estado de São Paulo em 2007. Foram entrevistados agentes de saúde do Programa de Saúde da Família (PSF). Foram abordadas questões, como: “seios pequenos produzem pouco leite?”, “leite materno é fraco e deixa o bebê com fome?”, a associação de determinados alimentos e a produção de leite. Resultados: A idade média das agentes de saúde foi de 29,9 anos. Dentre estas 87,5% tiveram filhos, 75% amamentaram, 56,3% receberam treinamento em aleitamento materno, 74,9% referiram sempre orientar a mãe antes e depois do nascimento do bebê. Evidenciou-se que há uma proporção de agentes de saúde que associam o consumo de certos alimentos ao aumento da produção de leite materno tais como: cerveja preta (37,50%), canjica (62,5%), sopa de fubá (56,3%), canja (62,5%) e água inglesa (43,8%). Das 16 agentes de saúde entrevistadas 31,3% afirmam que os seios caem após o período de amamentação. Apenas 18,7 das agentes acreditam que há possibilidade do bebê contrair doenças pelo leite materno se amamentado por outra mãe. Conclusão: A ausência de conhecimentos sobre a prática de aleitamento materno é evidenciada em agentes de saúde da família do município. Muitos se baseiam em mitos e crenças alimentares ao orientar as gestantes e lactantes.

PS-25-165

PERFIL BACTERIOLÓGICO DAS FOSSAS NASAIS, OROFARINGE E MÃOS DE FUNCIONÁRIOS LOCADOS EM GRANJAS DE PRODUÇÃO DE OVOS COMERCIAIS

MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; PEDRO MORAES REZENDE; MARIA AUXILIADORA ANDRADE; MARIA APARECIDA BATISTA; NADJA SUSANA MOGYCA LEANDRO

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: Orofaringe, mãos, trato intestinal e lesões inflamatórias dos manipuladores de alimentos são fontes significativas e potenciais de contaminação. Objetivos: Conhecer o perfil bacteriológico das fossas nasais, orofaringe e mãos de funcionários locados em granjas de produção de ovos comerciais e avaliar os riscos de contaminação destes produtos. Metodologia: Trata-se de estudo transversal entre os funcionários de duas granjas de postura comercial, de pequeno e médio porte. Realizou-se inquérito individual para obtenção de informações socioeconômicas (idade, sexo, escolaridade e renda familiar). Antes de iniciar o expediente de trabalho e após duas horas de jornada, foram coletadas, com auxílio de *swabs*, amostras das fossas nasais, orofaringe e mãos dos funcionários. O material foi repicado em Ágar MacConkey e Ágar sangue e incubado a 37o C por 24 h. Observou-se o tipo de crescimento e as características das colônias. As bactérias foram isoladas e identificadas de acordo com BARON et al. (1994). Resultados: Foram entrevistados 23 funcionários, sendo 11 do sexo masculino e 12, feminino. Quanto a faixa etária, 61% estavam entre 18 e 27 anos, 43% dos indivíduos possuíam nível médio de escolaridade e 52%, renda familiar ente 2 e 2,9 salários mínimos. O microrganismo mais freqüente, encontrado nas mãos e cavidade nasal dos indivíduos foi o *Staphylococcus* com teste de coagulase positivo e, na orofaringe, foram *Pneumococcus* e *Streptococcus*, nos trabalhadores da granja de pequeno porte e médio porte, respectivamente. *Escherichia coli* foi encontrada nas mãos de dois funcionários. Conclusão: Existe um risco de contaminação bacteriana dos ovos pela manipulação de funcionários.

PS-25-166

PERFIL DA PRÁTICA DE AMAMENTAÇÃO NO MUNICÍPIO DE CAJAMAR

HELLEN DANIELA SOUSA COELHO; PÂMELLA P BRAGA CARRA COSTELA; PRISCILLA MILANE CHIU; FLÁVIA SODRÉ MARQUES; MARIA FÁTIMA CENSI ESPINOZA; MILENA BAPTISTA BUENO; BETTINA GERKEN BRASIL

Instituição: Universidade Paulista e Prefeitura de Cajamar**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A amamentação é a forma de nutrição que mais efetivamente contribui para o crescimento e desenvolvimento da criança pelas suas vantagens de ordem nutricional, imunológicas, econômicas, psicológicas e ecológicas. Objetivo: Avaliar a situação da prática de aleitamento materno em um município da Grande São Paulo. Método: Estudo transversal com 1221 crianças, até 12 meses de idade, em que realizou-se entrevistas através de um formulário desenvolvido pelo Projeto AMAMUNIC a todos responsáveis pelas crianças que participaram da Campanha de Vacinação de agosto de 2006. Foram selecionados 31 entrevistadores que foram previamente treinados. Os dados coletados foram digitados em um banco de dados desenvolvido pelo Instituto de Saúde/SES/SP, analisados no programa SPSS versão 13.0. O padrão de consumo de alimentos foi avaliado segundo a frequência de crianças que receberam leite materno e outros alimentos (últimas 24 horas). Resultados e discussão: A amostra final constituiu-se de 818 crianças (52% < 6 meses; 48% > 6 meses). 69% das crianças receberam leite materno nas últimas 24 horas, sendo que das crianças menores de 4 meses 42,40% receberam aleitamento materno exclusivo. Enquanto que 31,50% das crianças menores de 6 meses receberam aleitamento materno exclusivo. Observou-se que o aleitamento materno exclusivo é predominante em mães de crianças menores de 4 meses que são donas de casa (47,37%). A introdução de carne e feijão na alimentação é introduzida de forma tardia. Conclusão: Evidenciou-se que a taxa de aleitamento materno no município é superior a de outras regiões, porém é necessário orientar e incentivar a prática de aleitamento materno pelo setor de saúde para que a promoção da mesma seja mais eficaz.

PS-25-167

PRESSÃO ARTERIAL EM PRÉ-ADOLESCENTES E ADOLESCENTES DA ZONA SUL DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

ANA PAULA CLEMENTE; CARLA DANUSA SANTOS; PAULA MARTINS; ANA LIDYA SAWAYA

Instituição: UNIFESP**Ag.Financiadora:** IAEA; FAPESP; CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O sobrepeso é reconhecido como o mais importante determinante da elevação de pressão arterial em adultos, mas ainda há dados insuficientes em adolescentes brasileiros de baixa renda. Na última Pesquisa de Orçamento Familiar (2002-2003) foi observado um grande aumento na prevalência de adolescentes com excesso de peso (16,7%), quando comparado com os levantamentos anteriores (1974-1975: 3,9% e 1989: 8,3%). Objetivos: Avaliar as associações entre medidas antropométricas e níveis de pressão arterial em estudantes de baixa renda. Metodologia: Foi realizado um estudo transversal, com 204 pré-adolescentes e adolescentes de ambos os sexos com idade entre 6 e 18 anos da zona sul do município de São Paulo. Para a classificação nutricional utilizou-se o índice de massa corporal IMC-para-idade e os pontos de corte do NCHS 2000. Para aferição da pressão arterial utilizou-se a padronização proposta pelo Fifth Report of The Joint National Committee. Resultados: Os estudantes com sobrepeso (IMC>P85) apresentaram níveis de pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD) significativamente maior ($p<0,01$) do que os estudantes com baixo peso (IMC<P5). Os valores de PAD no sobrepeso foram de $67,97 \pm 12,37$ mmHg e de PAS $113,67 \pm 15,64$ mmHg e no baixo peso foram de PAD $53,71 \pm 15,93$ mmHg e PAS $98,04 \pm 18,07$ mmHg. Quando a pressão arterial foi comparada entre os sexos, não se observou diferença significativa. Conclusão: Os resultados encontrados neste estudo mostram que o estado nutricional, apresenta forte associação com a pressão arterial, principalmente com a pressão arterial sistólica, em adolescentes brasileiros de baixa renda.

PS-25-168

AValiação DO CONSUMO E ADEQUAÇÃO DO PORCIONAMENTO EM ESCOLA DE ENSINO INFANTIL
THAÍS OLIVEIRA; GRAZIELA VIEIRA BASSAN DOS SANTOS; MARTA NEVES C MARÇAL VIEIRA; LUCIANA CISOTO RIBEIRO**Instituição:** Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O comportamento alimentar do pré-escolar sofre influência de inúmeros fatores fisiológicos e sociais, sendo o ambiente escolar um local propício para a implementação de estratégias em educação nutricional que contribuam para a aquisição de hábitos saudáveis. **Objetivo:** Quantificar o Consumo Alimentar (CA) e o desperdício de alimentos da principal refeição oferecida para crianças de 4 a 6 anos e sugerir um porcionamento adequado que supra as recomendações nutricionais para esta faixa etária, em escola de Ensino Infantil pertencente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). **Metodologia:** Quantificou-se o CA e o Índice de Resto-Ingesta (RI) através de pesagem direta dos alimentos oferecidos, das sobras limpas e do lixo, por três dias não consecutivos em balança plataforma para cozinha. A aceitabilidade foi avaliada segundo critério estabelecido pelo Pnae (superior a 85%). O porcionamento proposto foi baseado nas recomendações nutricionais mínimas preconizadas pelo Pnae para esta faixa etária, de forma a garantir o fornecimento de ao menos 15% das necessidades diárias. Os cálculos nutricionais foram realizados com o Software Dietwin. **Resultados:** Observou-se CA médio de 222,2±12,66g e elevada média de RI (16%) indicando aceitabilidade da refeição inferior ao mínimo estabelecido pelo Pnae. O valor nutricional do porcionamento proposto atende às exigências do Pnae, quanto à oferta de energia, proteínas, vitaminas (A, E, C, B1, B2, B6, niacina, ácido fólico e B12) e minerais (Ca, Fe, P, Mg e Zn). **Conclusão:** Tais resultados indicam a necessidade de rever a quantidade oferecida às crianças, pois a adequação do porcionamento possibilita redução do desperdício e dos custos, como também permite que sejam atendidas as necessidades nutricionais dos pré-escolares, bem como contribui para a construção de hábitos alimentares saudáveis e para a redução dos riscos de doenças associadas ao consumo excessivo de alimentos.

PS-25-169

PREVALÊNCIA DE ANEMIA E ENTEROPARASITOSE EM ADOLESCENTES DE BAIXA RENDA DA ZONA SUL DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

ANA PAULA CLEMENTE; CARLA DANUSA SANTOS; PAULA MARTINS; ANA LIDYA SAWAYA

Instituição: UNIFESP**Ag.Financiadora:** IAEA; FAPESP; CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A interação entre a pobreza (condição socioeconômica e familiar), a saúde e a alimentação de adolescentes determina o estado nutricional. **Objetivos:** Descrever a prevalência de anemia, enteroparasitoses e estado nutricional de escolares da zona sul do município de São Paulo. **Metodologia:** Foi realizado um estudo transversal com 176 pré-adolescentes e adolescentes de baixa renda de ambos os sexos com idade entre 7 e 18 anos. O diagnóstico de anemia foi feito por hemograma completo. O exame foi considerado positivo quando taxa de hemoglobina era inferior a 12,0 g/dL. Foi realizado o exame protoparasitológico com 3 amostras, pelo método manual. Para a classificação nutricional utilizou-se o índice de massa corporal IMC-para-idade e os pontos de corte do NCHS 2000. **Resultados:** Dos 176 estudantes participantes do estudo 81,81% realizaram o hemograma completo, destes 7,6% estavam anêmicos, sendo a prevalência maior nos menores de 11 anos. A prevalência de enteroparasitoses foi de 21,7%, entre os 134 estudantes que realizaram o exame protoparasitológico. E. coli (9,7%), E. nana (9,1%) e A. lumbricoides (1,1%) foram os mais freqüentes. Dos adolescentes participantes 7,4% tinham baixo peso (IMCP85). A presença de enteroparasitoses não foi associada com anemia (Qui-quadrado=0,853). Não houve associação com enteroparasitose e anemia, nos adolescentes com baixo peso (Qui-quadrado=0,981; Qui-quadrado=0,517, respectivamente) e excesso de peso (Qui-quadrado=0,069; e Qui-quadrado=0,945, respectivamente). **Conclusão:** Não houve relação entre estado nutricional e presença de enteroparasitose e anemia.

PS-25-213

AValiação da Qualidade da Dieta de Trabalhadores Adultos de uma Unidade Fabril da Região Metropolitana de São Paulo

ÁGATHA NOGUEIRA PREVIDELLI; MARISA LIPI; MICHELLE ALESSANDRA DE CASTRO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Ag.Financiadora:** CnPq/Pibic**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A reconhecida relação entre dieta e doenças crônicas, bem como o crescente interesse por práticas saudáveis de alimentação, alavancou a busca por indicadores globais da dieta, como o Índice de Qualidade da Dieta (IQD). Objetivo: Avaliar a qualidade da dieta de trabalhadores de uma indústria de cosméticos da região metropolitana de São Paulo; descrever a população de estudo de acordo com as variáveis socioeconômicas, antropométricas e de estilo de vida; e investigar as associações do IQD com essas variáveis. Metodologia: Utilizaram-se dados de 202 trabalhadores de ambos os sexos do projeto "Promoção da alimentação saudável no ambiente de trabalho: redução da densidade energética das refeições servidas em Unidade de alimentação e Nutrição". Aplicou-se, por entrevistadores previamente treinados, um questionário de hábitos de vida, um inquérito alimentar (Recordatório de 24 horas) e foram verificadas as medidas antropométricas. Após a digitação, foi feita a consistência dos dados através do módulo "summarize" do programa Stata versão 8.0 e os valores identificados como inconsistentes ou incompletos foram corrigidos. O IQD utilizado possui 10 componentes, que podem ser pontuados de zero (dieta ruim) a dez pontos (dieta de boa qualidade). A classificação da dieta foi feita de acordo com os seguintes pontos de corte: "inadequada" (menor que 51 pontos); "necessita de modificação" (de 51 a 80 pontos) e "adequada" (maior que 80 pontos). Resultados: Na população estudada, a proporção entre homens e mulheres foi muito semelhante (51% sexo masculino), 71% tinham menos de 40 anos, 65% possuíam escolaridade baixa ou média, 43% referiram consumo diário de bebidas alcoólicas e 10% eram tabagistas. Com relação ao estado nutricional, identificou-se 43% da população estudada com excesso de peso. A média do IQD foi 65 pontos (IC95% 67; 70). Menos de 10% dos trabalhadores apresentaram uma dieta classificada como saudável. Na análise multivariada, o IQD ajustado por energia, idade e IMC, associou-se com gênero ($\beta = -5,05$; $p > 0,001$) e possuir companheiro ($\beta = 3,63$; $p > 0,005$). Verificou-se baixa pontuação (menos de 5 pontos) para os seguintes componentes do IQD: leite e derivados; verduras e legumes e sódio; e elevada (mais de 8 pontos) para os componentes cereais; frutas; carnes e ovos; leguminosas e derivados; colesterol e variedade de alimentos. Conclusão: A elevada prevalência de excesso de peso consiste com a transição nutricional por que passa o país, essa prevalência de sobrepeso e das dietas inadequadas reforçam a necessidade de intervenções para promoção da alimentação saudável.

PS-26-107

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E HáBITOS ALIMENTARES DE TRABALHADORES NOTURNOS E EM TURNOS DE UMA Indústria Têxtil DE TUBARÃO - SC

KARINA MORESCO; KARIN DE SOUZA PEREIRA; MARIA HELENA MARIN

Instituição: Unisul**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Registra-se uma tendência para o aumento do percentual de mão-de-obra envolvida com trabalhos em turnos. O trabalho noturno pode alterar os hábitos alimentares e causar efeitos adversos sobre o metabolismo e o peso corporal. Objetivo: Verificar o estado nutricional de trabalhadores de uma indústria têxtil, relacionando-os com seu horário de trabalho, para identificar se o trabalho noturno e em turnos afeta o estado nutricional e o consumo alimentar. Métodos: O estudo foi realizado com 130 trabalhadores, divididos em 3 turnos de trabalho. Foram coletados dados antropométricos para verificação do estado nutricional através de IMC (peso, altura). Os trabalhadores responderam um questionário estruturado com perguntas fechadas previamente formuladas para avaliar o consumo alimentar. Resultados: Dos 130 trabalhadores estudados, 34,6% apresentaram sobrepeso e 9,2% obesidade. O sobrepeso predominou entre as mulheres (53,6%) e a obesidade entre os homens (10,8%). Nos três diferentes turnos foram encontrados percentuais de sobrepeso e obesidade, respectivamente, da seguinte forma: no primeiro turno, das 5h às 13h30min, 36,4% e 6,8%, no segundo turno, das 13h30min às 22h, 32,4% e 8,8% e no terceiro turno, das 22h às 5h, 34,6% e 11,5%. Foram encontrados grandes intervalos entre as refeições, sendo que as mesmas fogem do padrão de uma alimentação habitual. Conclusão: Os resultados encontrados mostraram que trabalhos em horários não usuais, entre as 22h e as 7h, o sobrepeso e a obesidade tiveram destaque, já que este período afeta os ritmos circadianos, alterando os hábitos alimentares e, consequentemente, efeitos adversos sobre o metabolismo e peso corporal.

PS-26-108

SOBREPESO E OBESIDADE EM CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES MATRICULADAS EM CINCO CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

LUIZA CRISTINA G. DIAS; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; RENATA M. GALVÃO CINTRA; LICIANA VAZ ARRUDA SILVEIRA

Instituição: Universidade Estadual Paulista Unesp IB. Botucatu**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A obesidade infantil vem sendo alvo de pesquisa de estudiosos do mundo inteiro e sua incidência, inclusive no Brasil, é bastante elevada. É considerada a doença nutricional que mais cresce no mundo e a de mais difícil tratamento (TADDEI, 1993). Assim, o objetivo do presente estudo foi investigar a prevalência de sobrepeso e obesidade entre crianças pré-escolares matriculadas em cinco Centros de Educação Infantil de uma rede municipal de ensino. Para isto, foi realizado um estudo de corte transversal com 1232 pré-escolares de ambos os sexos e com idade entre quatro meses e seis anos, no ano de 2005. Foram obtidas medidas antropométricas peso de estatura, e índice de desenvolvimento peso para estatura ou comprimento (P/A) foi avaliado de acordo com Center for Disease Control and Prevention (CDC, 2000). Para o diagnóstico nutricional, foram classificadas como portadoras de sobrepeso as crianças com índice P/A entre +1 a +2 escores z e, como obesas, aquelas com P/A acima de 2 escores z. As prevalências de sobrepeso e obesidade foram de 25,3% e 12,2% respectivamente. Entre as crianças do sexo feminino, a prevalência de sobrepeso foi de 29%, e a de obesidade foi de 15%. Entre o sexo masculino, o sobrepeso foi diagnosticado em 20% e a obesidade em 17,6%. Portanto, a prevalência de excesso de peso foi elevada nesse grupo de pré-escolares, provenientes em sua maioria de famílias de classe socioeconômica média e baixa. Medidas em âmbito de saúde pública devem ser estabelecidas e atingir a população, sendo fundamental ao profissional em Nutrição o reconhecimento da crescente prevalência da obesidade infantil, a fim de atuar na prevenção, diagnóstico e tratamento dessa condição.

PS-26-109

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: AVALIAÇÃO DOS INDICADORES EM ESCOLARES DE 1ª A 4ª SÉRIE DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA

NOA PEREIRA PRADA DE SOUZA; ROSELENE VALOTA ALVES; RITA DE CÁSSIA BERLOTO MARTINS; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; DENISE GIÁCOMO DA MOTTA

Instituição: Universidade Estadual Paulista**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Na fase escolar, os hábitos alimentares podem favorecer ou não o estado nutricional da criança e, no futuro, do adulto. **Objetivo:** estabelecer a relação entre o estado nutricional e o consumo alimentar de escolares de uma cidade do interior paulista. **Metodologia:** Participaram do estudo 166 escolares de 1ª a 4ª séries do ensino fundamental recrutados sistematicamente em 12 escolas públicas de um município do interior paulista. Classificou-se o estado nutricional a partir de indicadores antropométricos estatura/idade (E/I) e índice de massa corporal/idade (IMC/I), sendo os desvios expressos pelo escore Z de ± 2 . Avaliou-se o consumo alimentar a partir do recordatório de 24 horas, incluído o consumo na escola, corrigidos pela frequência alimentar. **Resultados:** Observou-se baixo peso em 5,42% dos escolares e excesso de peso em 4,22%. Foram encontradas grande diferença regional no consumo de alimentos na escola e correlação positiva entre os indicadores IMC e E/I ($P < 0,05$) com a energia total consumida e a trazida de casa ($P = 0,001$). Ressalte-se que, em média, 33,4% da energia total proveniente da alimentação na escola correspondem ao lanche trazido de casa e 14,8% aos alimentos obtidos na cantina, o que representam 7,65% e 3,4%, respectivamente, da energia total do dia alimentar. **Conclusão:** As diferenças na distribuição das categorias de IMC entre as regiões retratam as diferenças no poder aquisitivo da população e apontam para a existência de insegurança alimentar. Observa-se a necessidade de maior conscientização e valorização do Programa de Alimentação Escolar (PAE) junto à comunidade escolar, uma vez que a alimentação na escola não fica restrita à refeição oferecida por esse programa. Além disso, este trabalho reforça a necessidade de que, no espaço escolar, sejam intensificadas as ações de promoção à saúde da criança, pelo PAE e também, de vigilância nutricional. Tais ações deveriam ser iniciadas desde a primeira infância, com o intuito de evitar agravos nutricionais que favoreçam o surgimento da obesidade futura.

PS-26-110

ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE VITAMINA A EM GESTANTES, DE ACORDO COM AS DRIS (DIETARY REFERENCE INTAKES)

MARIA ANGELA FIGUEIREDO TUMA; MARIA JOSÉ RONCADA; THAÍS BORGES CESAR

Instituição: Fac. Ciências Farmacêuticas- unesp- Araraquara-SP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O conhecimento do consumo de vitamina A torna possível estabelecer tanto o diagnóstico de hipovitaminose, como o de hipervitaminose A, uma vez que as duas condições na gestação podem ser teratogênicas em humanos. Este estudo avaliou a ingestão de vitamina A em 72 gestantes, com idades de 19 a 37 anos, em diferentes períodos gestacionais, que realizavam acompanhamento pré-natal em Centro de Saúde. Foram considerados os valores da ingestão de alimentos fontes de vitamina A, alimentos fortificados com essa vitamina e a utilização de suplementos vitamínicos contendo vitamina A. A verificação da adequação da ingestão utilizou os critérios propostos pelas DRIs (*Dietary Reference Intakes*) de vitamina A para gestantes, de acordo com as recomendações para EAR (*estimated average requirement*) de 550mg ER e da UL (*tolerable upper intake level*) de 3000mg ER. A análise estatística dos resultados foi realizada com o auxílio dos programas Excel para Windows 2000 e Sigma Stat, versão 1.0, 1992. Um modelo de regressão linear foi criado para ajustar os dados e permitir a avaliação da adequação com os dados das DRIs. Os inquéritos dietéticos aplicados forneceram para este grupo uma ingestão média de 2185 ± 1438 mg ER. A comparação dos valores obtidos pela ingestão com o ponto de adequação estabelecido pela EAR para gestantes, mostrou que 90,3% apresentaram ingestão superior a EAR. Consumo insuficiente de vitamina A, com valores abaixo da EAR, foi observado para 9,7% delas, com ingestão que variou de 339 a 505mg ER. Consumo superior ao valor de segurança estabelecido pela UL (3000mg ER) foi verificado para 26,4% das gestantes, com consumo médio de 6900mg ER. Para o total da ingestão diária, o consumo de alimentos fontes significou 70%, o de alimentos fortificados 2,3% e o de suplementos vitamínicos 27,7%. Ficou evidente a importância da inclusão da ingestão dos alimentos fortificados e dos suplementos nesta pesquisa, visto sua significativa contribuição na ingestão total de vitamina A.

PS-26-111

PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS À ANEMIA EM CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS DO ESTADO DE ALAGOAS, BRASIL

HAROLDO DA SILVA FERREIRA; REGINA COELI DA SILVA VIEIRA; ANTONIO CARLOS SILVA COSTA; ZAIRA MARIA CAMERINO TORRES; TELMA MARIA DE MENEZES TOLE FLORÊNCIO

Instituição: Universidade Federal de Alagoas**Ag.Financiadora:** FAPEAL; PPSUS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

OBJETIVO: Estimar a prevalência e fatores associados à anemia em crianças do estado. **MÉTODOS:** Estudo transversal envolvendo amostra probabilística das crianças de 0 a 5 anos de idade. Realizou-se inquérito domiciliar para coleta de informações sobre características demográficas, socioeconômicas, antropométricas e de morbidade por meio de questionário aplicado às mães. A concentração de hemoglobina (Hb) foi medida com hemoglobinômetro portátil, HemoCue e a anemia foi definida como valores de Hb <11 g/dL. A associação entre anemia e preditores foi analisada com auxílio do qui-quadrado. Para analisar quais variáveis tiveram maior impacto sobre o nível de Hb ou na determinação de anemia, realizou-se a análise multivariada por classificação em árvore pelo CHAID e regressão logística. Em ambos, incluíram-se todas as variáveis que na análise univariada apresentaram associação estatisticamente significativa ($p < 0,05$). **RESULTADOS:** Foram estudadas 768 crianças. A prevalência de anemia foi de 46,4%. O nível de Hb aumentava em função da idade ($r = 0,3$; $p = 0,000$). A prevalência máxima de anemia encontrou-se nas crianças de 7 a 12 meses e a menor nas maiores de 36 meses. Na análise univariada associaram-se à anemia ($p < 0,05$) as seguintes condições: ausência de água encanada no domicílio; número de cômodos = 4; residir em área rural; possuir < 3 itens de consumo (eletrodomésticos, etc.); pertencer ao 1º tercil de renda familiar ou renda familiar per capita; ocorrência de diarreia nos últimos 15 dias; não suplementação com vitamina A nos últimos 6 meses; não frequentar creche nos últimos 12 meses; apresentar déficit de estatura para idade ($Z < -2DP$); mãe não fez pré-natal; mãe com menos de 5 anos de estudo. Na análise multivariada, somente idade da criança, qualidade da água usada para beber, não frequentar creche e incidência de diarreia permaneceram significativamente associadas com anemia. **CONCLUSÕES:** a prevalência de anemia apresentou magnitude que a coloca como grave problema de saúde pública no Estado, estando claramente associada não somente às precárias condições sócio-econômicas, mas também à deficiência na estrutura de serviços públicos, características que devem nortear as ações direcionadas à sua prevenção e controle.

PS-26-112

LEITURA DE RÓTULOS POR UNIVERSITÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR DE ENSINO

VANESSA RODRIGUES; ANA BEATRIZ ALVIM; CARLA LOZAR; THAIS BACCARAT; HELLEN DANIELA SOUZA COELHO; ANDREA GUERRA MATIAS

Instituição: Universidade Paulista- UNIP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A informação presente nos rótulos de alimentos é de fundamental importância dentre as atividades de educação nutricional com foco em um consumo alimentar saudável. **Objetivo:** Investigar a leitura e itens de interesse dos rótulos por universitários de uma instituição particular de ensino. **Métodos:** Foi conduzido um estudo transversal com 200 alunos, através da aplicação de um questionário estruturado com questões fechadas abrangendo a frequência e interesse na leitura de diferentes informações presentes nos rótulos. Avaliou-se a associação entre o conhecimento do termo “Alimento Funcional” e a leitura do rótulo alimentício, através da aplicação do teste estatístico do qui-quadrado (X^2) com relação de significância ao $p < 0,05$. Os universitários participaram voluntariamente do estudo após serem esclarecidos sobre a pesquisa. **Resultados:** Dos entrevistados 56,5% são do sexo feminino, e 43,5% do sexo masculino, com idade média de 23,7+ 5,96 anos. Com relação a frequência 37% declararam “sempre” lerem os rótulos de alimentos, 52% lêem “esporadicamente” e 10% “nunca” o fazem. Dentre os itens de maior interesse no rótulo, observou-se que: 15% dos alunos declararam ler apenas a “data de validade”; 21,5% apenas a “tabela nutricional”; 32,5% liam a “tabela nutricional” e a “data de validade”; 10% “nenhuma informação”; 1,5% liam alguma “advertência de benefício a saúde”; e 9% declararam ler todas as informações do rótulo. Há associação positiva entre os alunos que conheciam o termo “Alimento Funcional” e “sempre” liam os rótulos dos alimentos. **Conclusão:** Na amostra estudada observou-se baixo interesse pela leitura dos rótulos, uma vez que apenas 37% dos alunos declararam sempre o fazê-lo. Este estudo destaca o papel da educação nutricional a fim de incentivar e orientar a população quanto a importância deste hábito, o qual contribui para um consumo alimentar saudável.

PS-26-113

ANEMIA E FATORES ASSOCIADOS EM INGRESSANTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE SÃO BERNARDO DO CAMPO, SP

ALINE ROMERO QUEIRÓZ; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP

Ag.Financiadora: FAPESP

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: A anemia ferropriva tem distribuição universal e atinge vários grupos populacionais com conseqüências importantes para as condições de vida da população em idade escolar. Objetivo: Identificar a ocorrência de anemia e fatores associados em ingressantes em escolas públicas de São Bernardo do Campo. Metodologia: O estudo utilizou dados secundários da pesquisa “Contribuição para a promoção de saúde infantil em uma comunidade”. A população foi constituída por amostra probabilística de 613 escolares com idades entre 5 e 9 anos. A caracterização demográfica e socioeconômica foi obtida por meio de um questionário estruturado. Para a avaliação do consumo alimentar foi utilizado um Questionário de Frequência Alimentar (QFA). A identificação da anemia foi realizada pela dosagem de hemoglobina em sangue venoso. Foram considerados anêmicos os escolares com valores de hemoglobina abaixo de 11,5g/dL. Resultados: A prevalência de anemia foi de 5,71% não havendo diferenças entre os sexos. Quando classificada pelo ponto de corte anteriormente utilizado (12,0g/dL) a proporção de anêmicos passou a 13,5% mantendo-se classificada como problema de saúde pública leve. A anemia esteve associada à baixa escolaridade materna, desemprego do chefe da família, maior número de irmãs, moradia com um único cômodo e ausência de água na residência. Os alimentos mais representativos como fonte de ferro foram: carnes e feijão, e os que auxiliam a absorção: frutas e carnes que foram consumidos freqüentemente pela maioria dos escolares estudados. Alimentos derivados da farinha de trigo: pão, macarrão e biscoitos também participaram da alimentação dos escolares. Conclusões: A proporção de anêmicos encontrada nessa população sugere uma diminuição da anemia quando comparada com outros estudos. É provável que a alimentação de qualidade e o consumo representativo de alimentos derivados de farinhas fortificadas possam ter contribuído para a baixa prevalência de anemia na população.

PS-26-114

COMPARAÇÃO ENTRE A PERCEPÇÃO DA AUTO-IMAGEM CORPORAL E A CLASSIFICAÇÃO PELO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM ADOLESCENTES DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

CARLA OLIVEIRA BARBOS ROSA; NÁDIA LAGUÁRDIA DE LIMA; JOSÉ FRANCISCO VILELA ROSA; ADRIANA MEIRA PAZZINI DA SILVA; TELMA LÚCIA GUIMARÃES SEPÚLVEDA

Instituição: Centro Universitário Newton Paiva

Ag.Financiadora: FUNADESP

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: O sexo feminino é muito vulnerável à aceitação das pressões associadas aos padrões estéticos e, de modo geral, estão insatisfeitas com seu corpo. Objetivo: O presente estudo teve por objetivo pesquisar qual é a percepção da auto-imagem corporal, de adolescentes do sexo feminino de 18 a 19 anos, e comparar com a classificação do estado nutricional pelo IMC (OMS, 1998). Metodologia: Optou-se por entrevistas aleatórias, em que foram pesquisadas 227 adolescentes, no período de março a maio de 2007. O estudo antropométrico baseou-se nos dados referidos pelas entrevistadas, não tendo sido possível efetuar a avaliação antropométrica direta. Resultados: Das entrevistadas, 8% se sentem muito gordas, 21% se sentem gordas, 61% se sentem normais e 10% se sentem abaixo do peso. Com relação ao Índice de Massa Corporal (IMC) segundo OMS (1998), 81% são classificadas como eutróficas, sendo que destas, 22% se sentem gordas e 7% se sentem muito gordas; 12% são baixo peso, sendo que 65% destas se consideram normais; 5% são sobrepeso e 2% são obesas. Conclusão: Os resultados obtidos são importantes indicadores da distorção da imagem corporal, o que deve ser trabalhado em uma intervenção multiprofissional.

PS-26-115

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS ANÊMICAS

FERNANDA CARNEIRO BERALDO; NÉLIDA SCHMID FORNÉS; MARIA CLARET COSTA MONTEIRO HADLER; MÁRCIA HELENA SACCHI CORREIA; DIRCE MARIA SIGULEM

Instituição: Universidade Federal de Goiás; UNIFESP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A alta prevalência de anemia, que constitui um grave problema de saúde pública, somada à ausência de uma padronização alimentar para crianças, têm evidenciado uma estreita relação entre práticas alimentares e a presença de anemia. **Objetivos:** Descrever as características sócio-demográficas das crianças matriculadas em creches municipais; Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de crianças quanto à ingestão de energia, macronutrientes e micronutrientes (ferro e vitamina C), em relação às Dietary Reference Intakes; **Metodologia:** Estudo observacional analítico de corte transversal. Foi aplicado inquérito socioeconômico/alimentar: pesagem direta dos alimentos e recordatório de 24 horas, durante 2 dias; avaliação antropométrica e dosagem de hemoglobina. O diagnóstico de anemia foi determinado pelo nível de hemoglobina inferior a 11 g/dL. **Resultados:** Foram estudadas 89 crianças de 6 a 24 meses, sendo 56,2% do sexo masculino e 43,8% do feminino. A prevalência de anemia foi de 58,4% (n=52). Observou-se diferença significativa entre as crianças anêmicas e não anêmicas para renda per capita. Pelo critério da OMS, não observou nenhuma criança abaixo do z-score -2, segundo o índice peso/idade. O valor médio do (escore Z) do índice peso/idade para o grupo das crianças anêmicas foi de 0,18 ([plusminus]0,79) e para os não anêmicos foi de -0,002 ([plusminus]0,93), não havendo diferença estatística nos grupos estudados. Não houve diferença nos dias alimentares entre os grupos. Foi observado alto consumo de carboidratos e proteína e baixo consumo de ferro dietético, todavia, a proporção de macronutrientes estava adequada. Para os anêmicos maiores de 12 meses (n=47) a prevalência de inadequação foi de 14,69% para ferro e 15,87% para vitamina C, enquanto que para as crianças não anêmicas (n=41) foi de 13,57% e 8,85%, respectivamente. **Conclusão:** A alta prevalência de anemia e o baixo consumo de ferro dietético reforçam a importância do conhecimento do consumo alimentar de crianças pré-escolares, sendo necessárias medidas de intervenção.

PS-26-116

EPIDEMIOLOGIA DA OBESIDADE INFANTIL EM CRIANÇAS DE BAIXA RENDA NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

ALICE HELENA DE RESENDE NÓRA PACHECO; PATRICIA LIMA RODRIGUES; DIANA BARBOSA CUNHA; MARCELO CASTANHEIRA

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A obesidade infantil é uma epidemia mundial com relevante aumento em famílias de baixa renda e cujas conseqüências são notadas já na infância, gerando problemas de saúde antes só observados em adultos. **Objetivo:** Investigar os possíveis determinantes da obesidade infantil em crianças de uma instituição filantrópica. **Métodos:** Foram avaliadas 259 crianças de 1 a 10 anos, provenientes de famílias de baixa renda. A antropometria foi utilizada na avaliação nutricional e o desfecho estudado foi o excesso de peso, definido como índice peso/altura (P/A) maior que + 1 desvio-padrão (DP). As principais variáveis explicativas, coletadas por meio de entrevista com os responsáveis, foram: renda familiar per capita, escolaridade, índice de massa corporal (IMC) e idade dos responsáveis, presença do companheiro em casa, ser filho único, e peso da criança ao nascer. Foi realizada regressão logística múltipla para as variáveis que apresentaram associação na análise bivariada, adotando-se o nível de significância de 95% ($\alpha = 0,05$). **Resultados:** Das crianças avaliadas, 25,4% apresentaram excesso de peso corporal ($> +1DP$), sendo 10,2% obesas ($> +2DP$). Não houve diferença significativa nas prevalências por sexo ou idade. Os resultados da regressão logística múltipla mostraram que o IMC (OR = 5,65; IC95% = 2,1-15,17, p = 0,001) e a idade do responsável maior que 35 anos (OR = 2,89; IC95% = 1,08-7,77, p = 0,035) estiveram associados ao excesso de peso na infância. **Conclusão:** Sabe-se do caráter multifatorial do excesso de peso e de suas conseqüências na vida adulta, apesar da não associação significativa deste com algumas das variáveis estudadas. Todavia, foi possível constatar que a situação nutricional dos pais ou responsáveis, assim como a idade, esteve relacionada ao excesso de peso infantil. Percebe-se, portanto, a necessidade da abordagem familiar na questão da obesidade, detectando precocemente crianças obesas e/ou com risco para tal.

PS-26-117

AValiação Nutricional de Crianças em Escolas Municipais de Itirapuã e Patrocínio Paulista (SP) e Adequação da Merenda Escolar

ANA PAULA MORGAN ANDRADE; PATRICIA CRISTINA LOMBARDI; DANIELA ELIAS GOULART ANDRADE; MILENA CRISTINA SENDÃO

Instituição: Universidade de Franca - UNIFRAN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Levando-se em consideração o cenário atual de transição nutricional, correlacionada às mudanças no estilo de vida e nos hábitos alimentares da população, grande atenção vem sendo dada à prevalência crescente da obesidade e de suas repercussões na saúde. Dentro deste contexto, o objetivo foi identificar o estado nutricional de crianças entre 7 e 8 anos de idade e a adequação da merenda escolar oferecida às mesmas. A população estudada compreendeu 278 alunos de 1ª série do ensino fundamental de escolas municipais de Itirapuã e Patrocínio Paulista-SP; para a avaliação do estado nutricional realizou-se as medidas de peso e altura e foi calculado o IMC utilizando como referência as curvas de crescimento do National Center of Health Statistics (NCHS), e classificado segundo Frisancho (1990). Além disso, realizou-se a avaliação percentual dos macronutrientes da merenda escolar, e sua adequação em relação às recomendações do PNAE (350kcal e 9g de proteínas, essenciais para suprir 15% das necessidades diárias). Os resultados obtidos mostraram que em Patrocínio Paulista menos de 1% das crianças encontravam-se com baixo peso, 26,6% com risco para baixo peso, 5,2% com sobrepeso, 18% obesidade e 50% eutróficas. Já em Itirapuã, nenhuma criança encontrou-se com baixo peso, menos de 1% com risco para baixo peso, 20% sobrepeso, 41% obesidade e 38% eutróficas. Em relação ao cardápio das merendas distribuídas nas escolas, de ambas cidades, constatou-se a não adequação às recomendações do PNAE. Assim, medidas de intervenção apropriadas devem ser empregadas visando a melhoria do estado nutricional dos sujeitos, bem como adequação da alimentação oferecida pelo governo.

PS-26-118

Índice de Anemia e Avaliação da Ingestão de Ferro em Gestantes Atendidas na Rede Pública de Saúde na Cidade de Franca-SP

ALINE FERREIRA SANTOS BARBOSA; FLÁVIA GONÇALVES FERREIRA ; MILENA CRISTINA SENDÃO

Instituição: Universidade de Franca**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A adequada ingestão de ferro durante a gestação tem importância fundamental devido aos riscos de desenvolvimento de anemia ferropriva, principalmente se a gestação ocorrer na adolescência. Dentro deste contexto o objetivo foi avaliar o estado nutricional, a frequência do consumo de alimentos ricos em ferro e os índices de anemia entre as gestantes adolescentes comparando com as adultas. Este estudo foi realizado com 50 gestantes (25 adolescentes e 25 adultas), onde a avaliação do estado nutricional das gestantes estudadas foi feita através da antropometria, a classificação pré-gestacional foi de acordo com o Índice de Massa Corpórea (IMC), segundo Instituto de Medicina dos EUA e para a classificação gestacional foi utilizada a curva de IMC de acordo com a idade gestacional, segundo Atalah et al. (1997). Simultaneamente a tomada de medidas, foi aplicado um questionário de frequência de consumo alimentar (QFCA), direcionado aos alimentos ricos em ferro e vitamina C. Os resultados obtidos mostraram que de acordo com o estado pré-gestacional 30% das gestantes estudadas estavam em baixo peso (24% adolescentes e 6% adultas), 60% em eutrofia (26% adolescentes e 34% adultas), 6% das adultas encontravam-se em sobrepeso e 4% também das adultas apresentaram obesidade, nenhuma das adolescentes apresentaram sobrepeso e obesidade. Com relação ao estado nutricional gestacional 20% das gestantes estudadas estavam em baixo peso (16% adolescentes e 4% adultas), 48% em eutrofia (28% adolescentes e 20% adultas), 22% encontravam-se em sobrepeso (2% adolescente e 20% adultas) e 10% apresentaram obesidade (4% adolescentes e 6% adultas). O consumo diário de carne vermelha, frango, feijão, folhas verde e frutas cítricas nas adultas foram 88%, 28%, 80%, 32% e 68% respectivamente e nas adolescentes 76%, 20%, 96%, 24% e 64%. Em relação aos índices de anemia durante a gestação, foi constatado que 36% das gestantes apresentaram anemia ferropriva, sendo que, destes 22% são adolescentes e 14% são adultas. Com isso, reforça-se a necessidade de estratégias de prevenção, antes da evolução dos problemas e agravos à saúde.

PS-26-119

ESTADO NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS MENORES DE 7 ANOS DE IDADE, BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA CIDADE DE MANAUS

ELIANA FIGUEIREDO RODRIGUES; LEIDA RENY BORGES BRESSANE; MIRTHA ESTHER ALONSO DE FUNES; MERYELEN DA SILVA PIO; MAGNA TEREZA VITÓRIO DE FREITAS

Instituição: Secretaria Municipal de Saúde de Manaus**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Considerando a necessidade de conhecer o estado nutricional das crianças menores de 7 anos de idade beneficiárias do Programa Bolsa Família-PBF, o presente estudo objetivou gerar informações da situação nutricional dessas crianças. O banco de dados consultado foi o tabnet, tecnologia desenvolvida pelo datatus no sisvan-bolsa família. O universo estudado ficou representado por 26.904 crianças que durante os meses de setembro à novembro de 2006, cumpriram as condicionalidades do programa em relação ao quesito saúde nas unidades básicas da secretaria municipal de saúde de manaus, o critério de inclusão foi pertencer às famílias beneficiárias do PBF. Para a avaliação do estado nutricional foi utilizado a distribuição de inadequação dos indicadores: Peso/idade, altura/idade e peso/altura, expressos em percentis, tendo como referencial o multicentre growth reference study-MGRS (1997-2006). Os resultados evidenciaram um percentual de 10,72% de crianças apresentando déficit nutricional no indicador peso/idade ; 19,87% no altura/idade e 4,92% no peso/altura. Apresentando risco nutricional: 15,82% no indicador peso/idade; 16,51% no altura/idade e 6,83% no peso/altura. Com risco de sobrepeso: 3,76% no indicador peso/idade e 6,41% no peso/altura. Acometendo indistintamente ambos os sexos e principalmente as crianças maiores de 1 ano de idade. Os resultados deste estudo revelam a necessidade destas famílias em continuarem recebendo os benefícios do PBF e o compromisso das equipes de saúde em realizarem a busca ativa das crianças com déficit nutricional e de sobrepeso para serem acompanhadas e tratadas.

PS-26-120

GRAU DE CONHECIMENTO SOBRE ANTROPOMETRIA E NOÇÕES BÁSICAS DE NUTRIÇÃO DOS MÉDICOS E ENFERMEIROS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MANAUS-AM

ELIANA FIGUEIREDO RODRIGUES; LEIDA RENY BORGES BRESSANE; MIRTHA ESTHER ALONSO DE FUNES; MERYELEN DA SILVA PIO; MÔNICA DE CÁSSIA SOUTO MAIOR; VERÔNICA CHASSE T. MICCHI; JOSIMARA FERNANDES MOURA; MARIA LUÍZA MIRANDA THEME; MARYMÁVEL QUEIRÓZ; MAGNA TEREZA VITÓRIO DE FREITAS

Instituição: Secretaria Municipal de Saúde de Manaus**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O controle, a prevenção e o tratamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), passam necessariamente pelo campo específico da ciência da nutrição, assim como as mudanças na qualidade de vida das pessoas. Com o intuito de conhecer o grau de saberes e práticas em diagnóstico nutricional populacional e noções básicas de nutrição, dos profissionais médicos e enfermeiros, julga-se imperativo a realização do presente estudo, visto que o mesmo possibilitará identificação do grau de conhecimento sobre antropometria e noções básicas de nutrição junto a população por eles assistida. Foram aplicados testes com perguntas fechadas de múltipla escolha, relacionados a conhecimentos básicos de alimentação e nutrição; conhecimentos sobre aleitamento materno e métodos de avaliação antropométrica. A população envolvida constituiu-se de 226 profissionais de saúde. Os dados foram tabulados e analisados nos softwares SPSS e Excel. Entre os profissionais 61,1% eram enfermeiros e 34,1% médicos e 4,9% preferiram não preencher o dado profissão. Para avaliar conhecimentos em alimentação e nutrição, foi investigado o conhecimento a cerca dos alimentos fontes de ferro e os com alto índice glicêmico. O jenipapo e a couve foram os alimentos mais indicados como fontes de ferro. O pão, macarrão, arroz e feijão os alimentos com maior índice glicêmico e tapioca, cuscuz e mingau de banana como baixo índice glicêmico. Quanto aos quesitos sobre avaliação nutricional, o percentual de acertos foram: 45% avaliação de crianças, 43,2% do idoso, 60,5% e 55,2% do adulto; 43,1% e 67,3% de gestantes adultas; 81,8% de gestantes adolescentes. Quanto às técnicas antropométricas para pesar e medir, 52% acertaram a de adultos e 79,9% a de crianças menores de 2 anos de idade. Sobre o aleitamento materno, somente 27,2% dos participantes acertaram. Diante dos resultados obtidos observa-se que os médicos e enfermeiros entrevistados têm dificuldades nos conhecimentos sobre alimentação e nutrição, portanto evidencia-se a necessidade da implementação da atuação do profissional nutricionista na atenção básica à saúde, além da constante capacitação destes profissionais na abordagem de alimentação e nutrição, propiciando uma interação interdisciplinar.

PS-26-121

AValiação e intervenção nutricional em pacientes hansenianos cadastrados no ambulatório escola do município de Passos - MG

JOYCE SILVA MORAES; SIMONE AMARAL; TÁSSIA CARVALHO; MARIA AMÁLIA BECHIS; EDIANE REIS

Instituição: Fundação de Ensino Superior de Passos - MG

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: A hanseníase é uma doença infecto-contagiosa, de evolução crônica, cujo agente etiológico, o mycobacterium leprae, tem especial predileção pelo tegumento cutâneo e pelo sistema nervoso periférico. Aos hansenianos é disponibilizado um serviço ambulatorial especializado, composta por uma equipe multidisciplinar, onde o profissional de nutrição realiza avaliação e intervenção nutricional. Objetivo: prevenir e /ou tratar os efeitos colaterais da terapia poliquimioterápica. Metodologia: Foram assistidos 39 pacientes, sendo 25 do sexo masculino e 14 do sexo feminino, os quais foram submetidos ao atendimento nutricional individual e personalizado, avaliados através de recordatório habitual, indicadores antropométricos como IMC, CB, CMB, PCT, PCSE, PCSI, RC/Q, análise física e bioquímica. Resultados: Dos 39 pacientes assistidos, 34 seguiram o plano alimentar e neste, 28 tiveram melhora no quadro de anemia ferropriva, 10 tiveram melhora na hipertensão arterial, 20 tiveram a hiperglicemia controlada e 25 tiveram os níveis de colesterol total e frações controlados. Conclusão: No tratamento da hanseníase com multidrogoterapia é comum o aparecimento de anemias, alterações na taxa glicêmica e lipídica, problema hepáticos e elevação da pressão arterial. Sendo assim, torna-se claro a importância da nutrição adequada, associada ao tratamento da hanseníase, visto que a interação droga e nutriente deixa o organismo susceptível as patologias citadas acima.

PS-26-122

AValiação do estado nutricional de bombeiros da zona sul da cidade de São Paulo

ANDRÉA DOS REIS LEMOS; JULIA FERRARI; FABIANA MARTINI SIRCILLI; REGINA ROMANO DA SILVA; FABIANA COSTA MARANGONI; NATALIE YONE NAKAMURA; LEILA ALI HASSAN KASSAB; VIVIANE FERNANDES GIBIN; RENATA BORGES ABDULMASSIH; CLARA KORUKIAN FREIBERG

Instituição: Centro Universitário São Camilo

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: O estudo da composição corporal em populações é referência necessária para a avaliação do estado nutricional e de saúde, principalmente em indivíduos interessados na melhora de sua capacitação profissional, como é o caso dos bombeiros. Objetivos: Avaliar e classificar o estado nutricional de bombeiros da zona sul do município de São Paulo. Metodologia: Participaram do estudo 100 bombeiros, com idade entre 20 e 57 anos, de ambos os sexos, membros de 3 diferentes batalhões do município de São Paulo. O estado nutricional foi avaliado por meio de medidas antropométricas (peso, altura, prega cutânea triéptica, circunferência da cintura, relação cintura/quadril) e através de um questionário, foram coletadas informações referentes à frequência da prática de atividade física e a existência de patologias. Resultados: Através dos valores de IMC (OMS/95), evidenciou-se que 56% dos bombeiros apresentaram excesso de peso, sendo 45% pré-obesos e 11% obesos. O excesso de tecido adiposo atingiu 16% desses indivíduos, conforme a PCT. Segundo a circunferência da cintura, 32% dos participantes apresentaram risco de complicações metabólicas. De acordo com a classificação da relação cintura/quadril, 25% apresentam risco e 6%, risco muito alto para doenças metabólicas, devido à obesidade andróide. 12% da população possuía alguma patologia relacionada ao estado nutricional. Conclusão: Este tipo de abordagem permitiu verificar que mais da metade dos bombeiros avaliados apresentavam excesso de peso (56%), mostrando ser necessária a implementação de programas de condicionamento físico associado a intervenções nutricionais, pois hábitos alimentares inadequados podem ser os precursores de algumas das patologias reportadas; já que os riscos para a saúde de indivíduos com excesso de peso podem de alguma forma, dificultar ou limitar as ações inerentes à atividade dos bombeiros, tendo em vista a adversidade e peculiaridades dessa profissão.

PS-26-123

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PORTADORES DE HIV/AIDS CADASTRADOS NO AMBULATÓRIO ESCOLA DO MUNICÍPIO DE PASSOS - MG

JOYCE SILVA MORAES; SIMONE AMARAL; TÁSSIA CARVALHO; MARIA AMÁLIA BECHIS; EDIANE REIS

Instituição: Fundação de Ensino Superior de Passos - MG

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

A síndrome de imunodeficiência adquirida (AIDS) se caracteriza por intensa e contínua replicação viral, que resulta na destruição de células CD4. Seu agente etiológico é o HIV. Objetivo: O atendimento ambulatorial aos portadores de HIV/AIDS é realizado por uma equipe multidisciplinar, onde o profissional de nutrição realiza uma intervenção nutricional, com o objetivo de melhorar a qualidade e expectativa de vida desses pacientes. metodologia: Foram assistidos 100 pacientes, sendo 62 do sexo masculino e 38 do sexo feminino, os quais foram submetidos ao atendimento individual e personalizado, avaliados através do recordatório habitual, indicadores antropométricos como IMC, Cb, CMB, RC/Q, PCT, PCSE, PCSI (% de concentração de gordura), análise física e bioquímica. Resultados: Dos 100 pacientes assistidos, cerca de 60% aderiram ao tratamento a mudança de hábitos alimentares, onde foram sanados as seguintes reações clínicas: 70% dos casos de anemia ferropriva, 40% dos casos de deficiência de vitamina B12, 75% dos casos de vômitos, 85% dos casos de diarreia, 90% dos casos de contipação intestinal e 85% dos casos de desnutrição proteico-energética. Conclusão: Conclui-se que a alimentação e a nutrição adequada a pacientes portadores de HIV/AIDS são requisitos básicos para a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional, prevenção da desnutrição poteico-energética, deficiências nutricionais, bem como atenuação dos sintomas clínicos dos efeitos colaterias da medicação anti-retroviral.

PS-26-124

VERIFICAÇÃO DA ACEITAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR E DIAGNÓSTICO ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS COM SÍNDROME DE DOWN EM LAJEADO RS

SIMONE MORELO DAL BOSCO; KÁTIA JAQUETI BATISTTI

Instituição: UNIVATES

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

A Síndrome de Down (SD) é uma condição genética caracterizada por uma anomalia cromossômica que apresenta a expressão de três cópias de genes localizados no cromossomo 21, sendo considerada uma das causas mais frequentes da deficiência mental, atingindo cerca de 18% do total de deficientes mentais em instituições especializadas. O Objetivo deste trabalho foi quantificar a aceitação da merenda escolar oferecida, e acompanhar durante duas semanas de (segunda a sexta-feira) o momento da ingestão da merenda escolar. Metodologia: Foi um estudo do tipo transversal, onde foi observada a ingestão da merenda escolar, através do registro alimentar anotado pela acadêmica de nutrição. As crianças foram pesadas e aferida a estatura. Para diagnóstico nutricional as crianças foram colcadas na curva específica para (SD). Resultados: A merenda escolar teve um índice ótimo de aceitação pelas crianças com (SD), 70,45%, 27,27% aceitaram parcialmente e 2,27 recusaram a merenda escolar. Os índices de peso e estatura atingiram níveis satisfatórios, pois 80% das crianças avaliadas encontravam-se eutróficas em relação ao peso, e 50% em relação à estatura. As crianças avaliadas encontram-se na grande maioria eutróficas, diagnóstico muito importante, pois estudos apontam evidências de sobrepeso e obesidade em portadores de SD, pelo fato que possuem funções fisiológicas diferenciadas e consequentemente uma pré disposição a obesidade, resultado que não se confirma nesta pesquisa. Percebemos uma escassez de informações a respeito da alimentação adequada para a SD, e consequentemente para avaliação nutricional. A dieta equilibrada é muito importante para a manutenção do diagnóstico nutricional destas crianças.

PS-26-125

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DOS PROFISSIONAIS MÉDICOS E ENFERMEIROS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MANAUS - AM

ELIANA FIGUEIREDO RODRIGUES; LEIDA RENY BORGES BRESSANE; MAGNA TEREZA VITÓRIO DE FREITAS; MERYELEN DA SILVA PIO; MIRTHA ESTHER ALONSO DE FUNES; MARIA LUÍZA MIRANDA THEME; MÔNICA DE CÁSSIA SOUTO MAIOR; MARYMÁVEL QUEIRÓZ; VERÔNICA CHASSE T. MICCHI; JOSIMARA FERNANDES MOURA

Instituição: Secretaria Municipal de Saúde de Manaus**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O crescimento epidêmico do sobrepeso e da obesidade atinge cerca de 1,7 bilhões de pessoas ao redor do mundo, sendo contribuído por vários fatores como reflexo da dificuldade que as pessoas enfrentam de como se alimentar corretamente para se sentirem melhor e mais saudáveis, do sedentarismo, de aspectos genéticos, metabólicos, psicossociais e culturais, atingindo também os profissionais de saúde. Com o objetivo de avaliar a prevalência de sobrepeso e obesidade e conhecer o perfil nutricional dos profissionais médicos e enfermeiros e o auto-conhecimento desses profissionais sobre suas medidas antropométricas, foi realizado o presente estudo. A coleta de dados deu-se durante uma capacitação para implementação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Foram aplicados testes com perguntas fechadas de múltipla escolha, relacionados ao consumo de frutas, verduras e legumes e o perfil nutricional informado e mensurado dos profissionais participantes deste estudo. A população envolvida constituiu-se de 226 profissionais de saúde. Os dados foram tabulados e analisados nos softwares SPSS e Excel. Entre os profissionais 61,1% eram enfermeiros e 34,1% médicos e 4,9% preferiram não preencher o dado profissão. No diagnóstico nutricional dos profissionais de saúde com medidas auto referidas no início e aferidas no final do treinamento detectou-se que 8,1% dos profissionais subestimaram a pré-obesidade. Com as medidas aferidas no final do treinamento encontrou-se uma prevalência de obesidade de 19,4% para o sexo masculino e 11,9% para o sexo feminino. O hábito de consumir frutas foi avaliado quanto ao consumo diário constatando que 76,4% dos profissionais consumiam frutas e/ou suco de frutas de 1 a 2 porções diariamente, e o consumo de legumes e verduras mais freqüente foi de 1 a 2 colheres de sopa ao dia (62,4%). Diante dos resultados obtidos nesta pesquisa observou-se no grupo entrevistado uma prevalência elevada de obesidade no sexo masculino quando comparada com a média nacional, mais recente, que é de 8,9% (POF 2002-2003), e o consumo de legumes, verduras e frutas estão muito aquém do que é comprovadamente saudável e protetor, sendo estes fatos preocupantes, por ser tratar de profissionais de saúde que deveriam ter um auto-cuidado, visto possuírem o conhecimento das consequências de uma obesidade.

PS-26-126

PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE ENSINO MÉDIO

CÍNTIA RAMOS PEREIRA AZARA; JULIANA CARMO LABANCA; TALITA LÉLIS BERTI; ELENICE ARAÚJO; JANE CARLOS CAPELLI; CÍNTIA CURIONI; SANDRO PACHECO BEDOYA

Instituição: Faculdade Arthur Sá Earp Neto**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O sobrepeso e a obesidade vêm tornando-se uma epidemia global e constituem-se em um problema de saúde pública principalmente devido a sua associação ao desenvolvimento de diversas doenças crônicas, como doenças cardiovasculares (DCV). O objetivo do estudo foi descrever a prevalência de sobrepeso e obesidade assim como o risco de doença cardiovascular em funcionários de uma instituição privada de ensino médio. Este estudo de corte transversal, base primária, faz parte de um estudo piloto do projeto de pesquisa de um estudo de coorte sobre monitoramento dos fatores de risco para doenças e agravos não transmissíveis em uma faculdade privada. Foram coletadas variáveis como sexo, idade, peso, altura e circunferência da cintura (CC) e para indicação do estado nutricional, foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC). Foram avaliados 33 adultos, sendo 15,2% do sexo masculino, com idade média de $30,8 \pm 5,5$ anos e 84,8% do sexo feminino, com idade média de $33,6 \pm 10,5$ anos. A prevalência de sobrepeso foi diferente entre ambos os sexos. Através do IMC, verificou-se que a prevalência de sobrepeso foi 60,0% para homens e 14,2% para as mulheres; e a obesidade foi observada apenas nas mulheres, representando 7,1% de seu contingente. O sobrepeso foi observado em maior proporção entre as mulheres com idade acima dos 30 anos. Analisando os resultados da CC, para o risco de desenvolver DCV no sexo feminino, verificou-se que 67,8% foram consideradas sem risco; 10,7% com risco aumentado e 21,4%, muito aumentado. Já no sexo masculino, 80% não apresentavam risco e 20% com risco muito aumentado. Os dados mostram uma importante prevalência de sobrepeso sendo maior no sexo masculino e uma proporção de gordura abdominal maior no sexo feminino, indicando maior risco para DCV.

PS-26-127

SUPERESTIMAÇÃO DA INGESTÃO ENERGÉTICA NA AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR INFANTIL

MARINA MARIA LEITE ANTUNES; MELISSA ARÊAS MELLO; JULIANA DE BEM LIGNANI; FABIANA MONTOVANELE MELLO; GABRIELA DOS SANTOS INTERLENGHI; ROSANA SALLES-COSTA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** CNPQ E INCA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Os métodos utilizados para a avaliação do consumo dietético infantil possuem diferentes limitações, que interferem dificultando a estimativa do real consumo alimentar, devendo ser avaliadas. Objetivos: Discutir a superestimação da ingestão de energia entre crianças menores de três anos avaliada através de recordatório de 24 horas. Métodos: Foram analisadas 400 crianças de uma amostra de base domiciliar. O consumo alimentar foi avaliado através de dois recordatórios de 24 horas e através do programa NUTWIN. Foram estimados os percentuais de adequação do consumo de energia de acordo com o sexo e faixa etária (DRI, 2002). Comparou-se as médias de adequação de energia entre crianças com adequação de peso/idade vs déficit ponderal. Resultados: Cerca de 8% das crianças apresentaram déficit ponderal. Observou-se que 34,6% das crianças apresentaram adequação do consumo de energia acima de 200% da recomendação para idade e sexo. Crianças com déficit de peso apresentaram adequação do consumo de energia significativamente maior quando comparadas às crianças eutróficas ($p=0,03$). Discussão: Não existe um método ouro para avaliação da ingestão de alimentos e nutrientes. Estudos sugerem a possibilidade de superestimação do consumo energético relatado pelos responsáveis das crianças com déficit ponderal. Como justificativa para a superestimação, os autores ressaltam que as mães ou cuidadores tendo a consciência do déficit nutricional dos filhos podem exagerar no relato da ingestão, adicionado ao fato dos responsáveis, independente do estado nutricional de seus filhos, tendem a superestimar o tamanho das porções. Somado a este fator, erros na gramatura das porções representam uma limitação inerente ao método utilizado. Conclusão: O comportamento envolvido na entrevista dos responsáveis de crianças com idade inferior a três anos, através do recordatório de 24 horas, é um processo que inclui além das limitações do método, aspectos perceptivos e cognitivos pouco explorados.

PS-26-128

A INSATISFAÇÃO CORPORAL DE CRIANÇAS E ADULTOS AVALIADA POR ESCALAS DE SILHUETAS

IDALINA SHIRAIISHI KAKESHITA; ANA IDALINA DE PAIVA SILVA; DANIELA PEROCO ZANATTA; SEBASTIÃO DE SOUSA ALMEIDA

Instituição: USP - Fac Filos, Ciên e Letras de Ribeirão Preto**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A percepção da imagem corporal é importante componente da auto-estima e na construção da identidade desde a infância. Distorções na percepção da imagem corporal estão associadas a transtornos alimentares e atitudes e comportamentos alimentares nocivos à saúde. O objetivo deste trabalho foi adaptar uma Escala de Silhuetas baseada em modelos reais caracterizando o biotipo brasileiro, para crianças e adultos de ambos os sexos, e avaliar a insatisfação corporal. A amostra foi composta por voluntários: 138 mulheres e 142 homens (18-59 anos); e 90 meninas e 64 meninos (7-12 anos). Inicialmente, os voluntários tiveram seu peso e altura aferidos, e foram solicitados a escolherem figuras que representassem seus tamanhos corporais atuais, desejados e ideais. Calculamos o Índice de Massa Corporal (IMC) real e consideramos o IMC médio correspondente às figuras escolhidas. A discrepância entre essas medidas e o IMC real sugerindo insatisfação corporal. Para adultos, a análise de variância de dois fatores revelou efeito significativo de sexo [$F(1,274)=45,48$; $p<0,001$] e classe [$F(2,274)=8,33$; $p<0,001$] para a diferença entre o IMC atual e real. Também um efeito significativo de classe para a insatisfação corporal [$F(2,274)=38,84$; $p<0,001$] considerando-se a diferença entre as silhuetas desejadas e reais. Para as crianças, a análise de variância revelou efeito significativo apenas de classe [$F(3,146)=10,18$; $p<0,001$] para a diferença entre o IMC atual e real e para a insatisfação corporal [$F(3,146)=49,74$; $p<0,001$] quando considerada a diferença entre as silhuetas desejadas e reais. Os resultados sugerem a validade das escalas de silhuetas utilizadas para a avaliação da insatisfação corporal de adultos e crianças e pode se constituir em importante instrumento tanto para pesquisa quanto para a prática clínica.

PS-26-129

PROPOSTA DE UMA TABELA DE MÉDIAS DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS PARA PRESCRIÇÃO DIETÉTICA NA SÍNDROME METABÓLICA

ALICE VALENTE SILVA; LEILA S C S LEÃO; LUCIA RODRIGUES; LUCIANA PAULINO ALVES; GRAZIELLE VILAS BÔAS HUGUENIN

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Considerando o crescimento da obesidade, e conseqüentemente da Síndrome Metabólica (SM), a criação de instrumentos que melhor direcionem a elaboração do plano alimentar é contribuição importante para o tratamento nutricional. O objetivo deste trabalho é descrever a elaboração de uma Tabela de Médias de Composição de Alimentos utilizada para o tratamento de indivíduos com SM. A partir de quatro tabelas de composição centesimal e rótulos de alimentos foi criada uma tabela de médias dos seguintes grupos de alimentos: cereais (café da manhã e lanche), cereais e tubérculos (almoço e jantar), leguminosas, carnes, frutas, vegetais A, vegetais B, queijos, leite e margarinas. Para o cálculo dos alimentos consumidos na forma cozida foram utilizados o fator térmico, o índice de absorção e o índice de rendimento, e para os demais alimentos, a informação nutricional foi apresentada para a forma crua. São componentes desta tabela os macronutrientes, incluindo a estratificação lipídica (AGS, AGPI, AGMI, colesterol, w-3 e w-6), fibra, Ca, Fe, Na, K, Zn e vitaminas A, E e C. A composição de todos os grupos foi apresentada em 100g de alimento a ser consumido. A seleção dos alimentos para esta tabela visou atender aos objetivos do tratamento da SM. Neste sentido, foram incluídos cereais integrais pelo alto teor de fibra, laticínios com baixo teor de gordura, peixes gordos pelo alto teor de w-3, cortes magros de carne bovina e peito de frango sem pele pelo teor reduzido de AGS, oleaginosas e azeite pelo alto teor de AGMI, frutas e vegetais pela presença de antioxidantes, cereais como arroz parboilizado e macarrão grano duro por melhor promover a saciedade. Portanto, através do presente trabalho chegou-se a um instrumento, que apesar de algumas limitações, como a reduzida análise de vitaminas e minerais e o direcionamento para produtos industrializados específicos, pode ser aplicado em pacientes com características da SM por atender às principais necessidades de macro e micronutrientes.

PS-26-130

ESTADO NUTRICIONAL DOS IDOSOS ATENDIDOS PELO CENTRO DE ATENDIMENTO INTEGRAL A MELHOR IDADE, CAIMI DR. ANDRÉ ARAÚJO, ZONA NORTE, MANAUS-AM

EUNÁLIA RODRIGUES SOMBRA; MEYRE SARKIS CHAVES; SILVIA PESO DA SILVA; SANDRA TRINDADE NUNES

Instituição: SUSAM-SECRETARIA ESTADUAL DE SAUDE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O envelhecimento da população é um fenômeno global que tem importante repercussão nos campos sociais e econômicos, especialmente em países em desenvolvimento. Conforme as pessoas envelhecem as Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT) transformam-se nas principais causas de morbidez, deficiências e mortalidade, e são caras para os indivíduos, para suas famílias e para o estado. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de idosos atendidos no Centro de Atendimento Integral a Melhor Idade, CAIMI Dr. André Araújo de Manaus/AM. A pesquisa descritiva e transversal foi realizada mediante a coleta e análise de dados retrospectivos das fichas de atendimento de 556 pessoas com idade entre 60 e 90 anos de ambos os sexos. No diagnóstico do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC), e na avaliação do risco cardiovascular a medida da Circunferência da Cintura (CC) com pontos de corte da OMS, 1998. Foi identificada uma maior prevalência das seguintes DCNT: Diabetes Mellitus Tipo 2 (DM2), Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) e Dislipidemias. Os resultados quanto ao IMC demonstraram que 24,6% dos idosos estavam eutróficos, porém 37,9% apresentaram sobrepeso, e quanto a obesidade grau I, II e III os valores foram respectivamente de 21,8%, 9,4% e 2,5%. O baixo peso esteve presente em apenas 3,8% da amostra estudada. Este resultado aponta para um sério desvio nutricional nesta população de idosos, pois mais da metade (71%), foi diagnosticada como sobrepeso ou com algum grau de obesidade. Quanto a avaliação do risco cardiovascular a maioria dos idosos (61,7%) apresentou risco muito elevado. As DCNT mostraram-se altamente significativas nestas população, dentre as mais frequentes estava a HAS (30,6%), seguida da HAS associada ao DM2 (14,4%), associada a Dislipidemias (11,9%) e a HAS associada ao DM2 e Dislipidemias (5,6%). Em relação a idade foi constatado que as DCNT estavam presentes em todas as faixas etárias com maior prevalência entre os 60 e 70 anos. Os desvios nutricionais, o risco cardiovascular elevado e a alta prevalência de DCNT no grupo avaliado apontam para a necessidade emergencial de ações de saúde e educação nutricional direcionadas para população em todos os estágios da vida. A obesidade e muitas DCNT podem ser evitadas com a adoção de um estilo de vida saudável e a participação ativa no cuidado da própria saúde, desde a mais tenra idade.

PS-26-131

AValiação DE PRÁTICAS ALIMENTARES DE ALUNOS DE ESCOLA PARTICULAR NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

HELLEN DANIELA SOUZA COELHO; CAROLINE ALVAREZ SAVIOLI; ELIANA MENEGON ZACCARELLI; MILENA BAPTISTA BUENO

Instituição: Universidade Paulista campus Cidade Universitária**Ag.Financiadora:** VICE-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA DA UNIP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução A adolescência é um período de importantes mudanças físicas, psicológicas e sociais, sendo um período comum de modificação de seus hábitos alimentares. A avaliação de práticas alimentares são um importante subsídio para um trabalho educativo com vistas à promoção de uma alimentação saudável. Métodos Foram avaliados os hábitos e práticas alimentares de 622 adolescentes dos sexos feminino e masculino, matriculados de 5ª a 8ª série do ensino fundamental, em escolas da rede privada da Cidade de São Paulo. Os dados foram coletados em junho de 2005 e a participação dos alunos foi voluntária e consentida pelos pais ou responsáveis. Aplicou-se um inquérito recordatório de 24 horas, para avaliação de práticas alimentares. Foram analisadas a frequência das refeições, a presença de grupos de alimentos e realização de refeição tradicional. Resultados A maioria dos adolescentes (83,8%) freqüentava o período matutino e era do sexo feminino (54,4%). Em relação às práticas alimentares 9,5% omitia o café da manhã, com tendência a aumentar a omissão desta refeição com o aumento da série ($p=0,011$). Cerca de 90% dos adolescentes fizeram o lanche da manhã ou da tarde nos períodos em que freqüentavam as aulas. Em relação ao jantar 74,2% consumiram uma refeição tradicional em comparação com lanches e sanduíches. Em relação aos grupos de alimentos, evidenciou-se baixo consumo de verduras (40,3%), legumes (36,9%) e frutas (57,3%), mas com diferença significativa entre os sexos, sendo o maior consumo destes alimentos entre as adolescentes. As alunas também tiveram um consumo significativamente maior de doces (67,5%) e os adolescentes de feijão (58,5%). O consumo de leite e derivados foi de 79,3%, sem diferença estatisticamente significativa entre os sexos. Conclusão Devido à inadequação de algumas práticas alimentares observadas entre os adolescentes devem ser adotadas estratégias educativas que enfatizem o consumo de alimentos saudáveis e os benefícios da adoção de uma dieta equilibrada.

PS-26-132

A INFLUÊNCIA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES SOBRE O PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ESCOLARES EM OURO PRETO, MINAS GERAIS

ANA PAULA PEREIRA CASTRO; ANA PAULA CARLOS CÂNDIDO; JOSEANE DO CARMO SOUZA; RENATA NASCIMENTO FREITAS; GEORGE LUIZ LINS MACHADO-COELHO

Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto**Ag.Financiadora:** CNPQ, CAPES, UFOP, FAPEMIG**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

No processo de transição nutricional da população brasileira observa-se a modificação do hábito alimentar e estilo de vida de crianças e adolescentes, que apresentam como consequência um novo padrão corporal, refletido em suas medidas antropométricas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência do número de refeições realizadas por estudantes sobre as variáveis antropométricas. Foi realizado um estudo transversal em uma amostra dos escolares de 7 a 14 anos. Os indivíduos foram selecionados por processo aleatório simples e estratificado de acordo com o sexo, idade e proporção de alunos em cada escola. Destes foi selecionada uma sub-amostra de 454 alunos com idade = 10 anos. Na análise antropométrica foram avaliados o IMC, a circunferência de cintura e o percentual de gordura corporal (calculado de acordo com as equações preditivas de Deurenberg e Lohman, por meio da impedância bioelétrica (BIA) e das dobras cutâneas, respectivamente). Para avaliação do hábito alimentar foi utilizado um questionário onde o aluno respondia quais os tipos de refeições realizava por dia. Para as análises estatísticas foi utilizado o software SPSS. A análise de regressão linear foi utilizada para correlacionar o número de refeições e as variáveis antropométricas, admitindo-se um nível de significância de $p=0,05$. A amostra foi composta de 48,4% de meninos e 51,6% de meninas. A distribuição da faixa etária foi semelhante entre os gêneros ($\chi^2=0,54$). Na correlação entre o hábito alimentar e as medidas antropométricas foi observado que a cada aumento em uma refeição, o IMC reduz em 0,77 Kg/m² ($p<0,001$), a circunferência reduz em 1,69cm ($p<0,001$), o% de gordura corporal definido pelas dobras cutâneas reduz em 1,07% ($p=0,01$) e o% de gordura corporal definido pela BIA reduz em 1,14% ($p=0,01$). Concluímos que o número de refeições realizadas por dia afeta o perfil antropométrico de crianças e adolescentes, portanto estes devem ser orientados quanto à importância de seguir hábitos saudáveis.

PS-26-133

PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM GESTANTES ADULTAS ATENDIDAS NA REDE PÚBLICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS - SC

LALUCHA MASSUCHETI; ARLETE CORSO C.T.; LÚCIA ZENI, A.Z.R.

Instituição: UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: a anemia ferropriva constitui um problema nutricional de grande magnitude. Durante o período gestacional, seus efeitos deletérios agravam a saúde e a qualidade de vida da gestante e do feto. Objetivo: verificar a prevalência de anemia em gestantes adultas atendidas na rede pública de saúde. Método: pesquisou-se uma amostra de 360 gestantes atendidas em 05 Unidades Locais de Saúde nos anos de 2003 e 2004. Foram coletados dados sócio-econômico-demográficos e biológicos nos prontuários informatizados das gestantes. A variável dependente anemia foi analisada e relacionada com 19 variáveis independentes. A análise descritiva foi realizada através de tabelas de frequências, distribuições percentuais, cálculo de medidas-resumo, médias, desvios-padrão e variância. Foi testada a variável dependente com outras variáveis através do teste *qui-quadrado* e do *Odds Ratio* no software SPSS e utilização do programa computacional baseado no método descritivo Demidenko. Resultados: a prevalência de anemia encontrada foi de 21,4% com a média de concentração de hemoglobina de $11,85 \pm 1,14$ g/dL; idade média de $26,36 \pm 5,02$ anos; estatura média de $1,59 \pm 0,07$ m; média de $2,7 \pm 1,71$ gestações/mulher; 61,7% de baixa escolaridade; 20,6% de exames parasitológicos positivos; 35,6% de ausência de prescrição de sulfato ferroso; 25,8% de prescrição do suplemento de sulfato ferroso antes da 20ª semana gestacional e 12,8% após a 30ª semana gestacional; 8,0% de partos pré-termo; 0,7% de muito baixo peso e 3,4% baixo peso. Conclusão: o tamanho da amostra foi insuficiente para estabelecer associações entre as variáveis. A prevalência de anemia verificada é um problema moderado de saúde pública. Com relação ao Pré-Natal, embora a maioria das gestantes tenham se submetido a um adequado número de consultas, há evidências de que nem todas as rotinas determinadas pelo programa foram devidamente adotadas.

PS-26-134

HÁBITO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES MIGRANTES PARA A SAFRA DA CANA DE AÇÚCAR NO ESTADO DE SÃO PAULO

MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; MISLAINE VANESSA TREVIZAM

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O trabalho na lavoura de cana de açúcar no Estado de São Paulo vem atraindo trabalhadores de outros estados e poucos estudos têm avaliado as condições de nutrição e alimentação dessa população. Objetivos: Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de migrantes para a safra da cana de açúcar no Estado de São Paulo, com vistas nas diferenças regionais brasileiras dos hábitos alimentares. Metodologia: O estudo foi realizado em 2006, com 107 migrantes do Nordeste para a safra da cana de açúcar em um pequeno município do Estado de São Paulo, todos do sexo masculino, com idade entre 18 e 54 anos, recrutados em dois alojamentos, sendo um alojamento situado na zona rural (70 trabalhadores) e outro na zona urbana (37 trabalhadores). Foram levantadas informações gerais, sobre o consumo alimentar e o estado nutricional. Para levantamento dos hábitos alimentares utilizou-se uma lista de frequência do consumo das preparações oferecidas pelo local de trabalho acrescentada por preparações consumidas no local de origem e alimentos comprados atualmente. A composição do cardápio oferecido foi estimada a partir da pesagem dos alimentos a serem preparados. Para avaliar o ingerido foi pesquisada a sobra das marmitas relatada por cada entrevistado. Resultados: A maioria dos trabalhadores é jovem, não tem hábito de fumar, porém 67% ingerem bebidas alcoólicas. Costumam ingerir em média 6 litros diários e a maioria ingerem líquidos nas refeições, sendo o suco em pó o preferido por quase todos. Mais da metade acostumou-se com o hábito alimentar local, mas a maioria (65%) sente falta de algum alimento de seu local de origem e consideram a comida oferecida no alojamento "mais ou menos". Na avaliação antropométrica, 85% foram classificados como eutróficos, 14% como pré-obeso e 1% como obesos, nenhum indivíduo com baixo peso. No local de trabalho 55% ganharam peso. O valor energético médio oferecido é de 2608kcal enquanto sua necessidade média é de 3278kcal e a ingestão de 1728kcal. Conclusão: Entre os migrantes, a prevalência de desvio nutricional é baixa, a maioria do sente falta de algum alimento do local de origem, avalia a comida oferecida como "mais ou menos" e, embora os valores energéticos estimados para a refeição oferecida e consumida tenham se apresentado inferior à necessidade estimada, os mesmos ganharam peso em São Paulo.

PS-26-135

DETERMINAÇÃO DO TAMANHO DAS PORÇÕES DE ALIMENTOS MAIS CONSUMIDOS POR ADOLESCENTES RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SP

SAMANTHA CAESAR ANDRADE; SILVIA SOUZA ROLIM; JACKELINE VENÂNCIO CARLOS; MILENA BATISTA BUENO; ANA CAROLINA ALMADA COLUCCI; CHESTER LUIZ GALVÃO CESAR; REGINA MARA FISBERG

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Ag.Financiadora: CONSELHO NACIONAL DE PESQUISA - CNPQ

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: A identificação dos tipos e quantidades dos alimentos consumidos por adolescentes permite o conhecimento sobre o seu comportamento alimentar. Objetivo: Verificar o tamanho das porções consumidas por adolescentes residentes no município de São Paulo - SP. Metodologia: Estudo transversal com amostra representativa (n=739) de adolescentes de 12 a 19 anos e 11 meses. O consumo alimentar foi obtido por meio de Recordatório de 24 horas, digitado no programa Nutrition Data System. Foi realizada a listagem de frequência dos alimentos consumidos por, no mínimo, 10% da amostra em ambos os sexos. As porções medianas dos alimentos listados foram obtidas a partir do percentil 50 e comparadas segundo sexo pelo teste de Kruskal Wallis, adotando nível de significância de 5%. Posteriormente foram transformadas em medidas caseiras e comparadas com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Resultados: Os alimentos: leite, lingüiça, ovo frito e pães de forma e francês, estão de acordo com o recomendado para ambos os sexos, já os biscoitos recheados e de água e sal, o macarrão, a margarina/manteiga e o suco apresentaram uma porção mediana de consumo maior que o recomendado. Dentre os legumes e as verduras, somente a alface e o tomate constaram na lista dos alimentos mais consumidos e nenhuma fruta foi encontrada. Conclusão: O tamanho das porções e a escolha dos alimentos podem influenciar a ingestão de energia e o ganho de peso, portanto, deve-se conscientizar a população sobre a importância da adoção de hábitos e escolhas saudáveis.

PS-26-136

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E IDADE DE MENARCA/ESPEMARCA DE ADOLESCENTES DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA

ADRIANA MÔNICA PINTO; LAURA CRISTIANE RIBEIRO; ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES

Instituição: Universidade de Taubaté

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: A adolescência é caracterizada por transformações físicas, psíquicas e sociais, sendo a menarca (meninas) e espemarca (meninos) o marco da puberdade. Objetivo: Identificar características antropométricas e idade de menarca e espemarca de adolescentes de 14 a 17 anos de uma instituição filantrópica. Metodologia: Estudo descritivo, cuja amostra foi selecionada aleatoriamente. A avaliação constou das medidas de peso (kg) e estatura (cm) que foram utilizadas para o cálculo de Índice de Massa Corporal (IMC). A classificação do IMC foi realizada a partir das curvas do CDC, 2000. Foi aplicado um questionário para a identificação da idade cronológica e idade de maturação sexual. Resultados: Foram avaliados 116 adolescentes, sendo 39,31% do sexo masculino. Em relação ao estado nutricional, observou-se que 7,14% do sexo feminino e 6,42% do sexo masculino apresentavam baixo peso e que a prevalência de sobrepeso foi de 8,76% para o sexo masculino e 5,71% para o sexo feminino. A obesidade foi encontrada somente entre as meninas (4,28%). Quanto à maturação sexual, observou-se que a média de idade da menarca foi de 11,94 anos e espemarca de 12,7anos. Conclusão: Conclui-se que a maioria dos adolescentes encontrava-se eutróficos. A idade de menarca/espemarca dos adolescentes concorda com a média da população brasileira.

PS-26-137

ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA E SEUS FATORES ASSOCIADOS EM ADOLESCENTES RESIDENTES EM REGIÕES DO ESTADO DE SÃO PAULO

SAMANTHA CAESAR ANDRADE; LUANA CARANDINA; MARILISA BERTI BARROS; CHESTER LUIZ GALVÃO CESAR; MOISÉS GOLDBAUM; REGINA MARA FISBERG

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Ag.Financiadora:** CONSELHO NACIONAL DE PESQUISA - CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O comportamento alimentar adotado pelos adolescentes é de extrema importância por ser um estágio de vida de aprendizagem e formação. **Objetivo:** Avaliar a qualidade da dieta e seus fatores associados em adolescentes residentes no Estado São Paulo. **Métodos:** Estudo transversal de base populacional de 1584 adolescentes, de ambos os sexos, com idade de 12 a 19 anos e 11 meses, incluídos no Inquérito de Saúde de São Paulo, realizado em 2001-2002. Amostras probabilísticas em dois estágios, setor censitário e domicílio, foram tomadas de cada uma das áreas estudadas (Distrito do Butantã, região sudoeste da grande São Paulo, municípios de Campinas e Botucatu). Informações sobre as características da população de estudo foram obtidas através de questionário e o consumo alimentar pelo Método Recordatório de 24 horas. A qualidade da dieta foi avaliada através do Índice de Qualidade da Dieta (IQD) adaptado para a realidade local. Foi utilizada análise de regressão linear para avaliar a relação entre o IQD e variáveis independentes. **Resultados:** A média do IQD foi de 59,7 pontos. Da população estudada, 97% apresentou uma dieta inadequada ou que necessita de melhora. Os valores médios dos componentes do IQD apresentaram-se mais baixos para frutas, leite e derivados e verduras e legumes. Os adolescentes do sexo masculino, praticantes de exercício físico e moradores de casa ou apartamento, apresentaram os maiores escores do IQD. Observou-se que quanto maior a idade, menor o IQD e que adolescentes residentes em casa ou apartamento têm um IQD maior que os residentes em barraco ou cortiço, independente da idade e ingestão de energia. **Conclusão:** A qualidade da dieta está associada a melhores condições socioeconômicas e idade. Conhecendo esses fatores associados é possível adaptar políticas e programas de nutrição para atingir as necessidades desta população, prevenindo, principalmente, as doenças crônicas não transmissíveis na idade adulta.

PS-26-138

ESTADO NUTRICIONAL E AUTONOMIA PARA AS ATIVIDADES DIÁRIAS NA POPULAÇÃO IDOSA ADSTRITA EM UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA (USF)

LILIAN FERNANDA GALESI; ISABELA MACEDO CARLINI; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA; MÁRCIA REGINA CAMPOS COSTA FONSECA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: O crescimento da população idosa exige políticas específicas e, para que estas sejam promotoras do bem estar desse público, necessita-se de embasamento científico e conhecimento crítico da realidade. **OBJETIVO:** Conhecer o perfil nutricional e a autonomia para realizar as atividades básicas e instrumentais de vida diária da população idosa adstrita a Unidades de Saúde da Família. **METODOLOGIA:** Foram realizadas visitas domiciliares a 200 famílias sorteadas. Quando identificados indivíduos com mais de 60 anos aplicou-se um inquérito. Para avaliar o perfil nutricional, o inquérito continha avaliação subjetiva do estado nutricional e um questionário resumido de frequência alimentar relativo ao idoso e seu familiar. O inquérito continha também questões abordando a autonomia dos idosos para realizar as atividades básicas e instrumentais de vida diária. **RESULTADOS:** Foram identificados 83 idosos em 71 das 200 famílias. A dependência de terceiros para atividades básicas apresentou variação entre 0 e 6%. Já os valores para as atividades instrumentais alcançaram maior percentual de dependência: de 4 a 19%. Quanto ao estado nutricional, 26,6% dos idosos apresentam algum grau de comprometimento, e 6,3% foram classificados como desnutridos. Em relação ao padrão de refeição quando comparado com o consumo dos familiares, verificou-se semelhanças, porém: os idosos consomem o pão com mais frequência ($p < 0,05$) e alimentos protéicos com menos frequência ($p < 0,05$). O consumo de banha de porco foi frequente para todos, o que não foi observado em relação aos doces e refrigerantes ($p < 0,05$), com baixo consumo entre os idosos. **CONCLUSÃO:** Foi possível verificar que a independência da maioria dos idosos estudados se encontra preservada, que os idosos mantêm hábitos alimentares tradicionais e que o estado nutricional necessita de atenção especial.

PS-26-139

PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS NO INTERIOR PAULISTA

LILIAN FERNANDA GALES; LYS GIL RODRIGUES PEDROSO; KELLY CRISTINA PAGOTTO FOGAÇA; VÂNIA APARECIDA LEANDRO MERHI; MIRIAM COELHO SOUZA ; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: O aumento mundial da população idosa tem despertado especial interesse no âmbito da saúde pública, devido às complicações nutricionais inerentes a este processo e que envolvem a temática da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). **OBJETIVO:** Avaliar as condições nutricionais de idosos assistidos em casa de repouso. **METODOLOGIA:** Participaram da pesquisa 225 idosos, dos quais 140 residem em moradias coletivas (pavilhões) e 85 em moradias individuais (chalés). Os dados foram coletados mediante visitas a instituição, sendo as informações que caracterizam os idosos, obtidas por um questionário simplificado, e as referentes ao estado nutricional avaliadas a partir da Mini Avaliação Nutricional, uma ferramenta de análise subjetiva e de fácil aplicação. A avaliação da capacidade funcional dos idosos foi obtida a partir de um questionário contemplando questões para avaliação das atividades instrumentais da vida diária e atividades básicas da vida diária. **RESULTADOS:** Os resultados indicaram que houve a predominância do sexo masculino na população dos pavilhões (53%) e do sexo feminino nos chalés (70,6%). De acordo com os dados, dentre os indivíduos residentes em moradias coletivas 61,4% apresentaram risco nutricional, já nos chalés 34,1% obtiveram semelhante perfil e necessitaram prosseguir na avaliação. Deste grupo de risco, detectou-se a desnutrição em 26% e risco de desnutrição em 66% da população dos pavilhões, já nos chalés o percentual foi de 69% para risco de desnutrição e 3% para desnutrição. Observa-se, ainda, que 71,3% declararam não possuir condições de preparar sua própria alimentação e 25,6% necessitaram de auxílio para se alimentar, o que pode sugerir déficit alimentar que se reflete diretamente no estado nutricional desta população. **CONCLUSÃO:** Mediante estes dados considera-se fundamental a análise dos aspectos alimentares dentro de instituições asilares, tendo em vista o grande impacto que esta exerce sob a saúde dos idosos, de forma a estar impedindo que a insegurança alimentar comprometa a qualidade de vida na terceira idade.

PS-26-140

PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCOS PARA DOENÇAS CRÔNICAS EM ESCOLARES OBESOS E EUTRÓFICOS DO ENSINO PÚBLICO FUNDAMENTAL DE UM MUNICÍPIO DO LESTE PAULISTA

EMILIA ALONSO BALTHAZAR; LILIAN FERNANDA GALES; FERNANDA MANIERO; TALITA MATOS SEYDELL; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA; JADSON OLIVEIRA SILVA

Instituição: Universidade Estadual Paulista - Fcfar**Ag.Financiadora:** BOLSISTA CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução : Mundialmente tem se evidenciado um aumento na prevalência da obesidade infantil, sustentando-se a necessidade de conhecer as desordens associadas a ela. **Objetivos:** Caracterizar a prevalência dos fatores de risco para doenças crônicas em escolares obesos em relação aos eutróficos. **Metodologia:** Participaram da pesquisa 100 crianças entre 7 e 11 anos, de ambos os sexos, sendo 42 obesos e 58 eutróficos, conforme o índice de massa corporal (CDC, 2000). Foram realizadas a aferição da Pressão Arterial (PA), as dosagens de colesterol total (CT) e suas frações, triglicérides (TG) e glicemia. Os dados foram avaliados pelo teste qui-quadrado e Mann-Whitney. **Resultados:** Não houve diferença entre os grupos nas médias de CT, e do colesterol das lipoproteínas de alta densidade (HDL-c) e de baixa densidade (LDL-c) e glicemia. Houve diferenças nas médias de TG e PA sistólica e diastólica, sendo os valores mais elevados entre obesos. A prevalência de alterações nas concentrações de glicemia foi de 36,2% nos eutróficos e 19,1% nos obesos ($x+ = 3,50$; $p = 0,06$). Entre os escolares, 46,6% dos eutróficos e 57,4% dos obesos apresentaram níveis aumentados de CT ($x+ = 2,90$; $p = 0,24$). A prevalência de HDL-c baixo foi encontrada em 64,9 e 73,8% dos escolares eutróficos e obesos, respectivamente ($x+ = 0,89$; $p = 0,35$). Ainda, 26,3 e 19,0% dos escolares obesos e eutróficos apresentaram níveis aumentados de LDL-C ($x+ = 0,89$; $p = 0,64$). Em relação ao TG, 22,4 e 45,2% dos eutróficos e obesos, apresentaram níveis aumentados ($x+ = 7,14$; $p = 0,03$). Quanto a alterações na PAS, os obesos e eutróficos apresentaram 28,6 e 13,8% respectivamente ($x+ = 3,33$; $p = 0,07$). **Conclusão:** A prevalência de TG aumentado foi maior nos obesos e apesar da prevalência de alterações na PA ter sido igual entre os grupos, os escolares obesos apresentaram uma média de PA maior. Em ambos os grupos, os fatores de risco para doenças crônicas se mostraram elevados, tais dados são alarmantes e não devem ser ignorados.

PS-26-141

PADRÃO ALIMENTAR DE RISCO EM COMUNIDADES ATENDIDAS PELO PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA EM FORTALEZA, CEARÁ

TATIANA UCHÔA PASSOS; SIMONE ROMÃO BEZERRA; IANA EDITH DA PONTE FEIJÃO; JULIANA MAGALHÃES DA C. RÊGO; HELENA A. DE CARVALHO SAMPAIO; MARIA OLGANÉ DANTAS SABRY; MARIA ROSIMAR TEIXEIRA MATOS; MARIA DA PENHA BAIÃO PASSAMAI; MARIA LÚCIA BARRETO SÁ; DANIELA VASCONCELOS AZEVEDO; DERLANGE BELIZÁRIO DINIZ; SÔNIA MARIA VIEIRA CASTRO

Instituição: Universidade Estadual do Ceará**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A incidência crescente de doenças cardiovasculares já é hoje uma realidade em todo mundo. Em nosso país, é um preocupante problema de Saúde Pública que tem como um dos principais fatores desencadeadores a alimentação inadequada. Objetivo: Identificar e caracterizar o padrão alimentar de risco de comunidades atendidas pelo Programa Saúde da Família. Metodologia: Determinou-se uma amostra representativa das famílias atendidas pelas duas Unidades Básicas de Saúde da Família (UBASFs) operantes em um bairro de periferia, chegando-se ao valor de 138 famílias, escolhidas aleatoriamente para a aplicação de um questionário de frequência alimentar quali-quantitativo, respondido pelos seus informantes-chave. Os dados coletados referentes aos hábitos alimentares desta população foram analisados em *software* DietWin Profissional 2.0, destacando-se os pontos de corte de um padrão alimentar de risco quanto à ingestão de gorduras total e saturada, colesterol, sal/sódio, açúcar e fibras, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira. Após a limpeza dos dados permaneceram 109 questionários válidos. Resultados: Houve ingestão de risco em percentuais significativos da população: 42,6% consomem gorduras totais em quantidades acima do recomendado e 69,8% excesso de gorduras saturadas; 57,4% ingerem excesso de colesterol; 53,5% ingerem excesso de açúcar; 31,0% consomem menos fibras que a recomendação e, representando os dados mais alarmantes, 72,9% dos entrevistados excedem-se no sal, atingindo um percentual de 93,0% que acabam por ingerir excesso de sódio. Conclusão: O padrão alimentar detectado é preocupante, representando um risco para o desenvolvimento de doenças crônicas em geral, principalmente cardiovasculares. São necessárias ações educativas de intervenção nutricional a fim de reverter esse quadro. Sugere-se o envolvimento ativo dos agentes de saúde como multiplicadores para a operacionalização de tais ações.

PS-26-142

CONFIABILIDADE DAS MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS EM PESQUISA POPULACIONAL

DEIVIS ELTON SCHLICKMANN FRAINER; FERNANDO ADAMI; FRANCISCO DE ASSIS GUEDES VASCONCELOS; MARIA ALICE ALTEMBURG DE ASSIS; MARIA CRISTINA MARINO CALVO; RAQUEL KERPEL; SANLINA BARRETO HÜLSE; SULEY GROSSEMAN; MARIA ELIZABETH PEIXOTO LUNA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: para o diagnóstico do sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes, em estudos populacionais, é freqüente a utilização de medidas antropométricas e índices que se obtém através das mesmas. Para garantir a precisão dessas medidas é indispensável o treinamento da equipe de coleta de dados e a determinação da confiabilidade das medidas antropométricas realizadas pelos avaliadores. Objetivo: o objetivo do presente estudo foi padronizar e determinar a confiabilidade das medidas realizadas por cinco antropometristas de uma pesquisa populacional que avaliará a evolução da composição corporal, a tendência e a prevalência de sobrepeso, obesidade e baixo peso de escolares de 7 a 14 anos. Método: A padronização, com conteúdos teóricos e práticos relativos à técnica de mensuração antropométrica, foi realizada em setembro de 2006 e março de 2007, quando foram aferidos o erro técnico de medição (ETM) intra-avaliador e inter-avaliador, respectivamente. Para determinar o ETM intra-avaliador, 107 escolares foram avaliados em dois dias distintos. Para a aferição do ETM inter-avaliadores, 22 escolares foram avaliados um de cada vez, durante o mesmo período, pelos cinco avaliadores e por um avaliador padrão. Resultados: de forma geral, o resultado de ETM absoluto intra-avaliador para as dobras cutâneas foi menor que 1 mm. Para as circunferências quase todos tiveram valores menores que 1 cm. A análise do ETM relativo intra-avaliador indica que, para as dobras cutâneas subescapular, suprailíaca e panturrilha medial a maioria dos valores esteve acima dos valores limites para antropometristas iniciantes. Quase todas os valores de R intra-avaliadores foram maiores que 0,95 para as dobras cutâneas e maiores que 0,99 para as circunferências. Observa-se que os resultados de ETM absoluto e de R do estudo interavaliador foram similares aos do estudo intra-avaliador. Em relação ao ETM relativo interavaliador verificou-se uma melhora dos antropometristas, devido a maior ocorrência de valores dentro dos limites aceitáveis. Conclusão: este estudo mostrou que após a realização de duas aferições do ETM, os antropometristas melhoraram seu desempenho e pode-se considerar que o processo de treinamento e de padronização de medidas antropométricas foi bem sucedido.

PS-26-143

INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DO ESTADO NUTRICIONAL DE UM EXTRATO DE MAIOR VULNERABILIDADE SOCIAL E ECONÔMICA DA POPULAÇÃO DE UMA CIDADE DO LESTE PAULISTA
CAROLINA LEANDRO SOUZA; IVAN GILIO; LUIZ CARLOS QUEIROZ; CARLA SELENE GIRALDI QUEIROZ; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA; DOM MAURO MORELLI**Instituição:** Universidade Metodista de Piracicaba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O Cadastramento Comunitário realizado no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional disponibiliza informações que podem servir de subsídios para análise da situação sanitária e programação de ações de saúde. O objetivo do trabalho foi o levantamento das crianças matriculadas em escolas públicas municipais e dos moradores dos bairros que se encontram entre os grupos de risco e vulneráveis à desnutrição e baixa qualidade de saúde. Os dados foram levantados entre outubro de 2005 a agosto de 2006 em 11 escolas municipais. Participaram uma equipe de cadastradores vinculados à Prefeitura Municipal e voluntários da sociedade civil. Foram cadastrados 3.634 escolares, 1.883 famílias, o que totalizou 8.852 indivíduos. Os dados antropométricos de peso e estatura foram obtidos de 7.541 indivíduos, que foram avaliados segundo as faixas etárias definidas pelo SISVAN. Entre as crianças menores de 1 ano encontrou-se prevalência de comprometimento de peso/idade. Entre 1013 crianças até 5 anos 4,8% apresentam déficit de peso. A tendência de redução do déficit de peso com o passar da idade se manteve entre as crianças de 0 a 10 em relação às crianças menores de 5 anos (2,8%). Ressalta-se o déficit de comprimento entre as crianças de 0 a 1 ano (24,7%) que foram bem superiores ao esperado. Entre os menores de 5 anos, a baixa estatura foi de 9,8%, valor três vezes superior ao esperado. O indicador estatura/idade mostra que a desnutrição crônica ou pregressa atinge 7,0% das 3.348 crianças menores de 10 anos. Pelo indicador peso/comprimento, a prevalência encontrada foi inferior ao esperado. Entre as crianças de 0 a 5 anos, 1,3% apresentam déficit no indicador peso/estatura. Das 94 crianças menores de 10 anos com baixo peso/idade, em 43, provavelmente, o baixo peso foi determinado pela baixa estatura. Entre os adolescentes 8,9% apresentaram baixo peso e 18,4% excesso de peso, valores superiores ao esperado. Dentre os adultos o excesso de peso foi mais prevalente (47,7%) e nos idosos encontrou-se 21,9% com baixo peso e 38,5% com excesso de peso. Entre gestantes e nutrízes encontrou-se que 17,7% estavam com baixo peso e 38,7% apresentaram excesso de peso. A partir deste levantamento concluiu-se que os dados refletem o quadro de transição nutricional, onde as carências alimentares convivem com o consumo inadequado de alimentos.

PS-26-144

ESTIMATIVA DO CONSUMO DOMICILIAR DE SÓDIO PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA (2002/2003)

RAFAEL MOREIRA CLARO; FLÁVIO SARNO; DANIEL HENRIQUE BANDONI; CARLOS AUGUSTO MONTEIRO

Instituição: NUPENS/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A Organização Mundial de Saúde recomenda em sua estratégia global para dieta, atividade física e saúde, a limitação do consumo de sal (sódio), por ser este um dos principais fatores determinantes de doenças crônicas não transmissíveis. Objetivo: Estimar o consumo domiciliar de sal pela população brasileira, através da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF). Metodologia: Foram utilizados dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002/03 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Esses dados correspondem ao registro de todas as aquisições de alimentos e bebidas para consumo domiciliar feitas por uma amostra probabilística de 48.470 famílias brasileiras no período de uma semana. Os totais adquiridos de cada alimento foram convertidos em quilocalorias (Kcal) e nutrientes (sódio em miligramas) utilizando as tabelas TACO 2 e a tabela oficial de composição de alimentos dos Estados Unidos (USDA 2005). A disponibilidade domiciliar de sódio, expressa em mg de sódio por dia per capita e em mg de sódio por dia per capita para 2.200 kcal, é apresentada para o país como um todo, segundo macrorregião (Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste) e área (urbana ou rural). Todas as análises foram feitas utilizando-se o software estatístico STATA versão 8.1. Resultados: A quantidade diária de sódio disponível para consumo no domicílio foi de 4,5 g per capita e, quando extrapolada para uma dieta padrão de 2.200 Kcal, representou 5,6 g per capita, ou seja, 2 a 3 vezes superior às recomendações vigentes de 2 g per capita. A disponibilidade de sódio foi ainda maior nas áreas rurais e na região Norte e a maior parte do sódio (75%) foi proveniente do sal de cozinha e de condimentos a base de sal. Conclusão: A aquisição domiciliar de sódio pela população brasileira está além das recomendações vigentes. Estes dados corroboram a necessidade de promoção de intervenções, visando à orientação na limitação do sal adicionado aos alimentos.

PS-26-145

FERRO BIODISPONÍVEL FORNECIDO PELA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

ALINE ROMERO QUEIRÓZ; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A abrangência e efetiva contribuição para o dia alimentar dos escolares, tornam a merenda escolar um importante fator para a saúde e qualidade de vida da população. Objetivo: Verificar a qualidade e quantidade do ferro veiculado na merenda das escolas públicas de São Bernardo do Campo. Metodologia: Para o cálculo do ferro biodisponível da merenda escolar, foi aplicada a equação de Monsen & Balintfy ($3 + 8,93 \log_n [(EF + 100)/100]$), a qual segue o preceito que o ferro deve ser calculado por refeição isolada, separando as quantidades de ferro total, heme, não heme e a presença de ativadores da absorção do mineral (EF), representados pelo ácido ascórbico e carnes. Resultados: Em cada escola são oferecidas diariamente duas refeições: lanche, o qual o pão aparece como a principal fonte de ferro e almoço, cujo feijão e carnes estão presentes diariamente. Verificou-se que a merenda escolar não somente atende à recomendação de 15% de energia e nutrientes propostos pelo PNAE, mas oferece quantidades bem acima da recomendação de 1,0mg Fe/dia. O consumo a vitamina C, ultrapassa as 25mg recomendadas. A necessidade de ferro (0,15mg) proposta pelo PNAE é suprida com apenas uma das 2 refeições oferecidas. Há um aumento de 22% no ferro biodisponível da merenda escolar antes e depois do decreto de fortificação da farinha de trigo. As 0,27mg de ferro biodisponível oferecidas antes passam, sem mudança do cardápio para 0,35 mg. Conclusões: Os resultados obtidos permitem ressaltar a importância da merenda escolar no controle/prevenção da deficiência de ferro. A fortificação das farinhas é o principal responsável pelo atendimento das necessidades de ferro o que, anteriormente a esta intervenção não ocorria. É notável que a política pública de fortificação das farinhas com ferro está surtindo o efeito previsto desempenhando um ótimo papel no controle da deficiência marcial, não só no município, mas em todo o Brasil.

PS-26-146

PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES ENTRE TRABALHADORAS DE UMA EMPRESA NA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO

ELISEU VERLY JR; JULIANA ARAUJO TEIXEIRA; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A informação sobre proporção de indivíduos que apresenta ingestão acima ou abaixo de um critério de adequação é relevante para políticas de saúde. Objetivo: Estimar a prevalência de inadequação do consumo de nutrientes entre trabalhadoras de uma empresa da região metropolitana de São Paulo. Métodos: Estudo transversal que avaliou o consumo de 88 trabalhadoras por meio de um recordatório alimentar de 24 horas. Removeu-se a variabilidade intra-pessoal, ajustando-se as variáveis de consumo pelo método da National Research Council, valendo-se de coeficientes de variação intra e inter-pessoal obtidos em estudo com população semelhante. A prevalência de inadequação corresponde à proporção de indivíduos cujo consumo está abaixo da Estimated Average Requirement estabelecida para os nutrientes: vitaminas C, B6 e B12, niacina, riboflavina, tiamina, cobre, folato, fósforo e zinco. Para cálcio, ácido pantotênico e manganês, que apresentam somente Adequate Intake (AI), calculou-se a proporção de indivíduos acima deste valor. Resultados: A idade média dos indivíduos foi de 32 (± 8) anos. Os nutrientes que apresentaram maiores prevalências de inadequação foram: zinco (25%), vitamina B6 (27%), vitamina C (32%) e folato (36%). Os demais nutrientes tiveram inadequações inferiores a 20%, tendo a niacina alcançado o menor valor (9,7%). A proporção de indivíduos que apresentou consumo maior que o valor de AI foi 27%, 12% e 97% para ácido pantotênico, cálcio e manganês, respectivamente. Destaca-se a baixa proporção de indivíduos com valores de ingestão maiores que a recomendação para o cálcio, nutriente de especial interesse para a saúde pública. Conclusão: É possível que a prevalência de inadequação do folato encontrada, inferior a estudos anteriores, reflita a política de fortificação de farinhas no Brasil. De modo geral, o consumo de laticínios e de uma variedade de frutas e vegetais deve ser encorajado nesta população a fim de se reduzirem as prevalências de inadequação destes nutrientes.

PS-26-147

CONSUMO DE CÁLCIO EM MULHERES ATENDIDAS PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO DE REABILITAÇÃO - SUS/ BELO HORIZONTE

BRUNA DONÁTTI CASTRO FALCI; LUCIANA PAIXÃO LOPES; TATIANA R PRADO RANGEL OLIVEIRA

Instituição: Centro Universitário Newton Paiva**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A osteoporose atinge pelo menos 3 em cada 20 mulheres brasileiras. Uma das principais medidas preventivas é garantir o consumo adequado de cálcio, que pode assegurar uma perda óssea mínima na velhice. Este trabalho teve como objetivo analisar o consumo de cálcio de mulheres acima de 51 anos de idade, atendidas pelo serviço de nutrição de uma unidade de atenção secundária do sistema público de saúde de uma grande cidade. Selecionou-se os prontuários de todas as pacientes dentro da faixa etária proposta que se encontram em atendimento pelo serviço de nutrição citado. Foram excluídos da pesquisa os prontuários cujo recordatório alimentar estava incompleto. Avaliou-se o consumo diário de leite e derivados e a ingestão diária de cálcio, comparada com o Guia Alimentar para a População Brasileira. Foram avaliados 111 prontuários, dentre os quais 39 foram utilizados para a pesquisa. Verificou-se uma média de idade de 59,4 anos e uma média de IMC de 37,0 kg/m². 17,9% das avaliadas são diabéticas e 66,7% são hipertensas. 33,3% das pacientes apresentavam dislipidemias. Em relação ao consumo de leite e derivados, 41,0% das avaliadas não relatam no recordatório alimentar o consumo de nenhuma porção de tais alimentos. Entre aquelas que consomem leite e derivados, a média de ingestão foi de 1,28 porções diárias. Considerando-se todas as avaliadas, a média diária de ingestão destes produtos foi de 0,76 porções. Quanto à ingestão de cálcio, a média entre as avaliadas foi de 333,46 mg/dia (27,8% do valor recomendado para a idade), resultado inferior àqueles encontrados em estudos com população semelhante. A deficiência de cálcio está envolvida na patogênese de diversas enfermidades e agravos à saúde, destacando-se a osteoporose, hipertensão arterial e obesidade. Torna-se claro, portanto, a necessidade de se orientar e estimular o aumento do consumo de alimentos ricos em cálcio, objetivando a prevenção da sua deficiência e as conseqüências que ela traz.

PS-26-148

CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS, INSEGURANÇA ALIMENTAR, CONSUMO REGULAR DE FRUTAS E VERDURAS E PERCEPÇÃO DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO EM FAMÍLIAS COM ADOLESCENTES DE DUQUE DE CAXIAS - RJ

TAÍS SOUZA LOPES; GLORIA VALERIA VEIGA; ROSELY SICHIERI; ROSANGELA ALVES PEREIRA

Instituição: INSTITUTO DE NUTRIÇÃO/ UFRJ - IMS/UERJ**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O acesso à alimentação de boa qualidade é um dos componentes da segurança alimentar (SA). As conseqüências diretas da insegurança alimentar (IA) em grupos mais vulneráveis, como os adolescentes, implicam em prejuízo do desenvolvimento físico e mental, diminuição do desempenho acadêmico e aumento da evasão escolar. O objetivo deste estudo foi descrever se há concordância entre a situação de SA e a percepção da qualidade da alimentação em famílias com adolescentes de Duque de Caxias, RJ. Foram avaliadas 527 famílias que tinham pelo menos um adolescente de 12 a 18,9 anos de idade. Os indicadores socioeconômicos (SE) foram obtidos através de questionário estruturado. A IA foi avaliada a partir da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - EBIA. O consumo regular de frutas e verduras pelos adolescentes foi avaliado através do relato de ingestão cinco ou mais vezes por semana. A percepção da qualidade da alimentação da família foi relatada nas seguintes categorias: Ótima ou Boa, Regular, Ruim ou Péssima. A associação entre as variáveis foi avaliada pelo teste do qui-quadrado ($p < 0,05$). Observou-se associação entre SA e qualidade da alimentação ($p = 0,00$). Dentre as famílias que relataram situação de SA (36%), a alimentação de qualidade ótima ou boa foi observada em 56,5% e a qualidade da alimentação ruim ou péssima não foi relatada. Com relação aos indicadores SE, a qualidade da alimentação foi associada com o recebimento de doação de alimentos ($p = 0,00$), participação em programa de transferência de renda ($p = 0,02$), tratamento dado à água de beber ($p = 0,02$), renda familiar per capita ($p = 0,00$), sexo do chefe da família ($p = 0,00$), escolaridade do chefe da família ($p = 0,00$) e o critério de classificação econômica proposto pela ABIPEME ($p = 0,00$). Não foi observada associação entre o consumo regular de frutas e verduras e a IA ($p > 0,05$). Entretanto, o consumo regular de frutas mostrou-se associado com indicadores SE, tais como recebimento de doação de alimentos ($p = 0,00$), participação em programa de transferência de renda (0,00) e o consumo de verduras associado a condições favoráveis de saneamento básico ($p = 0,00$). Os dados mostram que a EBIA é um indicador razoável da qualidade da alimentação no domicílio, a qual por sua vez é determinada por fatores socioeconômicos, como a renda, a escolaridade e o sexo do chefe da família, dentre outros.

PS-26-149

CONSUMO DE NUTRIENTES EM POPULAÇÃO DE IDOSOS DE TRES ORIGENS ETNICAS DIFERENTES NO RIO GRANDE DO SUL

JAINE MARIA VIEIRA; ANA MARIA LOPEZ-SOBALER; ROSA MARIA ORTEGA; CARLA HELENA SCHWANKE

Instituição: Universidad Complutense de Madrid**Ag.Financiadora:** NENHUMA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: É indiscutível a relação existente entre nutrição e o estado de saúde, tanto do ponto de vista positivo (manutenção da saúde) quanto negativo (desenvolvimento de doenças) que se mantém entre os indivíduos idosos. Objetivos: Analisar as diferenças quanto a ingestão de energia e de macronutrientes (proteínas, carboidratos, lipídios e fibras) em populações de tres origem etnicas (alemã, italiana, multiétnicos). metodologia: Foi realizado um estudo transversal e desscritivo, no qual participaram 364 idosos da comunidade da área urbana das tres cidades pesquisadas no RS (138 de origem multiétnicos, 110 de origem italiana, 116 de origem alemã). Para a avaliação dos nutrientes foi aplicado o recordatório de 24 horas e a frecuencia de alimentos, sendo os dados calculados através do software Dietwin Clinico versão 2.2.55) e comparadas com as recomendações Dietary Reference Intakes (RDIs) para populações maiores de 60 anos. Os dados foram analisados através da estatística descritiva e analítica pelo software SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) versão 10.0. Resultados A idade média foi de $69,45 \pm 6,54$ anos. A quantidade de fibras ingerida foi maior entre o grupo de alemães e multiétnicos em relação aos italianos. Já a quantidade de energia, carboidratos, proteínas e lipídios foi similar entre os tres grupos étnicos investigados. O% fibras mostrou-se inferior ao recomendado pelas RDIs, o de proteínas e lipídios mostrou-se acima das recomendações o de carboidratos dentro das recomendações. Conclusão: A diferença na ingestão de fibras pode ser devido a fatores socioeconomicos e culturais, tornando necessário melhor entendimento destes aspectos quando se propõem estratégias de educação nutricional para esta população.

PS-26-150

INDICADORES DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES INGRESSANTES NO ENSINO PÚBLICO FUNDAMENTAL DE UM MUNICÍPIO DO LESTE PAULISTA

EMILIA ALONSO BALTHAZAR; ALINE NASCIMENTO OLIVEIRA; ROSELENE VALOTA ALVES; RITA DE CÁSSIA BERTELO MARTINS; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA; MIRIAM COELHO SOUZA

Instituição: Universidade Estadual Paulista - Fcfar**Ag.Financiadora:** BOLSISTA CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Nos últimos anos, foi registrado um importante aumento na taxa de escolarização para o ensino fundamental na população brasileira, porém pouco se conhece sobre o efeito do ingresso à escola no estado nutricional da criança. Objetivo: Este estudo teve por objetivo investigar a diferença nos indicadores do estado nutricional de pré-escolares, escolares de 1ª e de 4ª série do ensino fundamental público, com foco no momento de ingresso no ensino fundamental. Metodologia : A amostra foi composta por 2.537 escolares da 1ª série, avaliados no ano de 2005. Esses dados foram comparados com os resultados de avaliações antropométricas de pré-escolares ($n=1.584$) e de crianças da 4ª série ($n=1.327$). As variáveis coletadas foram: peso, altura, sexo e data de nascimento. Utilizou-se o Programa Nutrition, Epi-Info 2000®, para identificar o Índice de Massa Corporal (IMC) das crianças avaliadas, expresso em Z-score. Como pontos de corte, adotou-se o preconizado pela Organização Mundial da Saúde, em 1995. Resultados: Os resultados indicaram que o risco de excesso de peso ($1 < Z2$) superam as referências literárias entre os escolares que ingressam no ensino fundamental, mas também entre os pré-escolares e os escolares de 4ª série. Houve uma redução na proporção de excesso de peso, entre o período pré-escolar (6,8%) e 4ª série (3,5%), porém em relação ao risco de excesso de peso, as crianças da pré-escola e da 1ª série apresentaram menor prevalência em comparação aos escolares de 4ª série. Para o baixo peso ($Z < -2$) as crianças que ingressam no ensino fundamental têm prevalência semelhante aos pré-escolares (6,0% e 6,7%, respectivamente) e maior prevalência que os escolares de 4ª série (4,2%) ($x \pm = 48,62$ $p < 0,001$). Conclusão : As crianças mais velhas e após 4 anos de ingresso no ensino fundamental apresentam melhor estado nutricional, tanto para baixo peso como para excesso de peso; esses resultados podem estar relacionados com a permanência na escola.

PS-26-151

PERFIL ANTROPOMÉTRICO, NÍVEIS DE COLESTEROL E CONSUMO ALIMENTAR QUALITATIVO DE ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DE OURO PRETO, MINAS GERAIS

JOSEANE SOUZA CARMO; ANA PAULA CARLOS CÂNDIDO; ANA PAULA PEREIRA CASTRO; JULIANA PEREIRA SALLUM ALOSTA; CINTHIA TEIXEIRA OLIVEIRA; SÍLVIA NASCIMENTO FREITAS; RONEY LUIZ DE CARVALHO NICOLATO; RENATA NASCIMENTO FREITAS; GEORGE LUIZ LINS MACHADO-COELHO

Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto**Ag.Financiadora:** CNPQ, FAPEMIG, CAPES, UFOP, PMOP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A ingestão alimentar de escolares geralmente é rica em gorduras, açúcares e proteínas, e pobres em micronutrientes e fibras. Os hábitos alimentares inadequados interferem no estado nutricional das crianças e adolescentes. O objetivo do trabalho foi descrever o perfil antropométrico, os níveis de colesterol total e frações e o consumo alimentar de estudantes. Foram selecionados 477 alunos de escolas estaduais, por processo aleatório simples e estratificado de acordo com sexo, idade e proporção de alunos em cada escola. Para análise do consumo alimentar foi utilizado um questionário de frequência alimentar. Os alimentos foram agrupados de acordo com Philippi (1999), acrescido do grupo Outros, que inclui bebidas, ketchup e mostarda. O perfil antropométrico foi avaliado pelo IMC e percentual de gordura corporal segundo Deurenberg (1990). Após jejum de 12 horas, foram dosados os níveis de colesterol total e frações. A amostra foi composta de 53,3% meninas e 46,7% meninos. A prevalência do sobrepeso foi de 11,3% e da obesidade 5,4%. Em relação ao percentual de gordura, 21,2% apresentaram-se com nível moderadamente alto, 7,8% com nível alto e 1,2% com nível muito alto. Em relação aos níveis de colesterol, 24,5% estavam na faixa limítrofe e 39,7% na aumentada. Em relação ao HDL, 20% apresentavam níveis baixos; e 27,9% apresentavam níveis limítrofes e 5,8% níveis elevados de LDL. Na análise do consumo, verificamos que 62,7% dos alunos têm ingestão de guloseimas, chips, salgados, óleos e gorduras; 58,2% de leite, produtos lácteos, carnes, ovos e leguminosas; 55,7% de verduras, legumes e frutas, 63,4% de cereais, pães e tubérculos e 33,2% de outros. Foi observada uma alta frequência de ingestão de chips (92,9%), balas (95%), biscoito recheado (91,2%), batata frita (93,5%) e refrigerante (95,4%). Não foi observada uma relação entre a análise qualitativa do consumo (que discriminou apenas quem consumia ou não os alimentos) e o perfil antropométrico e bioquímico dos estudantes.

PS-26-152

PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO E DE COLESTEROL TOTAL ELEVADO CONFORME O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM IDOSOS VIVENDO EM COMUNIDADE

CLAUDIA SOAR; MARIA DE FÁTIMA NUNES MARRUCCI; PAULO PELEGRINO

Instituição: Faculdade de Saúde Pública/USP**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A medida em que mais pessoas vivem até idade avançada, aumenta a prevalência de doenças em que a idade é fator de risco. A hipertensão e alterações no colesterol total, apresentam-se aumentadas em idosos, e são determinantes para as doenças cardiovasculares (DCV), que juntamente com diabete, câncer e doenças respiratórias são responsáveis por 59% dos óbitos no mundo. Objetivo: apresentar a prevalência de hipertensão e de valor elevado de colesterol total (CT), em idosos vivendo em comunidade, conforme pontos de corte de índice de massa corporal (IMC) recomendados pela Organização Pan-americana de Saúde. Método: estudo do tipo transversal descritivo, constituído por idosos atendidos, em nível ambulatorial no Centro de Referência do Idoso, São Miguel Paulista - São Paulo/SP. Foram considerados hipertensos aqueles com valores de pressão sistólica > 140 mm Hg e pressão diastólica > 90 mm Hg e/ou uso de medicação antihipertensiva. Considerou-se nível elevado de CT quando havia o uso de medicação e/ou valores de CT maior que 200 mg/dL na amostra sanguínea coletada após jejum de 12 horas. As prevalências foram descritas conforme a seguinte categorização: baixo peso = IMC < 23 kg/m+, peso adequado = IMC entre 23 e 28 kg/m+ e excesso de peso = IMC > 28 kg/m+. Para a análise dos dados, foi utilizado o teste X+ com > nível de significância de 5%. Resultados: dos 676 idosos estudados, 114 apresentaram IMC < 23 kg/m+ com 54% de prevalência de hipertensão e 65% com valor de CT elevado, nos 262 idosos com IMC entre 23 e 28 kg/m+, as prevalências foram de 84% e 67%, respectivamente, e, nos 300 idosos com IMC > 28 kg/m+, a prevalência foi de 70% para ambas. Houve diferenças estatisticamente significativas ($p < 0,05$), entre as categorias de IMC, para hipertensão, mas o mesmo não ocorreu para o CT. Conclusão: mesmo em situação de valores de IMC indicativos de baixo peso e peso adequado, as prevalências, tanto de hipertensão como de CT elevado são consideradas altas. Vários estudos descrevem que, à medida que o IMC aumenta, os fatores de risco para DCV também aumentam.

PS-26-153

CARACTERIZAÇÃO EPIDEMIOLÓGICO-NUTRICIONAL DE IDOSOS RESIDENTES NA MICRORREGIÃO DE VIÇOSA-MG

CAROLINA GOMES COELHO; AMANDA DE CARVALHO MELLO; MARCELA DE FREITAS FERREIRA; TÁSSIA FERREIRA SANTOS; LARISSA FROEDE BRITO; ADELSON LUIZ ARAÚJO TINÔCO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: O envelhecimento populacional e as mudanças fisiológicas conseqüentes interferem no estado nutricional e estão associados a um aumento das comorbi-mortalidades. **OBJETIVOS:** Caracterizar os idosos residentes em uma microrregião da zona da mata mineira quanto a aspectos epidemiológicos e nutricionais. **METODOLOGIA:** A amostra de idosos foi obtida aleatoriamente e a partir disso, foram coletados os dados de idade, sexo e aferidas as medidas de peso, estatura e circunferência da cintura (CC), segundo os métodos preconizados pela OMS, 1995. A idade dos idosos foi estratificada e o índice de massa corporal (IMC) foi calculado e classificado segundo os intervalos propostos por Lipschitz, 1994. Os valores de CC foram analisados a partir dos pontos de corte propostos OMS, 1998. **RESULTADOS:** Foram coletados dados de 152 idosos, sendo a maioria do sexo feminino (56,6%). Predominou a faixa etária de 66 a 70 anos (25,7%), seguida de 60 a 65 anos (22,4%), 71 a 75 anos (21,7%), 76 a 80 anos (16,4%) e maiores que 80 anos (13,8%); sendo a média de idade 71,743 anos +7,603. O valor médio de IMC foi de 26,018 kg/m²+4.742. Houve relação significativa entre IMC e idade ($p=0.03057027$). Desse modo, obteve-se, no sexo masculino, predominância de indivíduos eutróficos (48,5%), seguido daqueles com sobrepeso (25,7%), baixo peso (18,2%) e obesidade (7,6%). Contudo, apesar da eutrofia também ser prevalente entre as mulheres (41,8%), a obesidade nesse grupo perfaz uma parte mais significativa (25,6%), seguido de baixo peso e sobrepeso (equivalentes a 16,3% cada). Em relação à medida CC, as mulheres (77,9%) estão mais sujeitas a desenvolver complicações metabólicas que os homens (53%), sendo esses valores confirmados pela média (89,845cm + 12.337). **CONCLUSÃO:** O conhecimento do estado nutricional auxilia tanto no diagnóstico como na adoção necessária de medidas de intervenção através de processo educativo-preventivo, que proporcionariam uma melhor qualidade de vida para esse grupo populacional.

PS-26-154

PERFIL SOCIOECONÔMICO E PERCEPÇÃO DA IMPORTÂNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO DE MÃES DE CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES DE UMA UNIDADE DE REFERÊNCIA MATERNO INFANTIL, UREMIA, BELÉM - PARÁ

MARCELA DE FREITAS FERREIRA; TÁSSIA FERREIRA SANTOS; CAROLINA GOMES COELHO; AMANDA DE CARVALHO MELLO; LARISSA FROEDE BRITO; ADELSON LUIZ ARAÚJO TINÔCO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: O leite materno é o alimento ideal para o crescimento e o desenvolvimento saudável da criança, com implicações importantes para a saúde das mães. **OBJETIVOS:** Conhecer a percepção das mães de crianças de zero a seis meses sobre os benefícios do aleitamento materno exclusivo (AME) associados às suas condições socioeconômicas. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal, com amostra de 246 mães. Coletou-se os dados por entrevista direta e aplicação de questionário, que compreendia a condição socioeconômica (idade; estado civil; escolaridade; renda) e o conhecimento dos benefícios do aleitamento exclusivo. Utilizou-se o programa estatístico EPI-INFO 6.04. **RESULTADOS:** Das 245 mães, 38% possuíam idade entre 15 a 19 anos, 22,5% entre 20 a 24 anos, 22,8% entre 25 a 29 anos, 12,1% entre 30 a 34 anos, 2,4% entre 35 a 39 anos e 2,2% entre 40 a 44 anos, observando média de 23 anos. Quanto ao estado civil, a maioria das mães eram solteiras (44,5%), 29,4% moravam junto ao companheiro, 25,3% casadas e 0,8% divorciadas. Quanto à escolaridade, observou-se uma mediana de 8 anos de estudo, sendo que a maioria completou entre 5 e 8 anos de estudo (48,2%), seguido 45% entre 9 a 12 anos, 5,3% entre 0 a 4 anos e 2,4% acima de 13 anos de estudo. Quanto a renda, a maioria das mulheres (72,6%) recebe de 1 a 2 salários mínimos, com média de R\$ 536,24. Avaliando o conhecimento dos benefícios do AME, observou-se que a maioria das mães (72,7%) não tem esta concepção para si, entretanto o inverso acontece quando se trata do conhecimento dos benefícios para as crianças, onde se obteve resposta positiva com (85,3%). **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a maioria das mães desconheciam os benefícios do AME para si, entretanto conheciam os benefícios para as crianças. A maioria tem baixa escolaridade e baixa renda e maior prevalência de mães solteiras. Observou-se, portanto a necessidade da disseminação das informações sobre os benefícios do AME principalmente para elas próprias.

PS-26-155

PREVALÊNCIA DE OBESIDADE E SOBREPESO ENTRE ESCOLARES DE DUAS ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO - SC

KARINA MORESCO; KARIN DE SOUZA PEREIRA; MARIA HELENA MARIN

Instituição: Unisul

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: A obesidade é um distúrbio crônico em expansão, com prevalência crescente em todas as faixas etárias, tanto em países desenvolvidos quanto naqueles em desenvolvimento, o que a torna epidêmica, sendo considerada um dos maiores problemas de Saúde Pública. **Objetivos:** Verificar o estado nutricional de escolares de duas escolas da rede pública de ensino e sua relação com alguns hábitos alimentares e prática de atividade física. **Métodos:** Foram coletados dados antropométricos, peso e altura, e os alunos responderam um formulário sobre alimentação costumeira e prática de atividades físicas. Para a avaliação nutricional foi utilizado IMC para idade e gênero de acordo com NCHS, do CDC 2000. **Resultados:** Dentre os 204 alunos avaliados, 14,7% encontravam-se com sobrepeso e 14,7% com obesidade, não havendo diferença significativa entre os sexos. As crianças com sobrepeso e obesidade relataram hábitos alimentares menos saudáveis que as crianças com eutrofia, consumindo com menos frequência o desjejum e a colação e apresentando maior hábito de comer entre os horários das refeições. Também foi observada diferença no consumo dos grupos alimentares, com um baixo consumo de frutas e verduras e um alto consumo de doces e salgadinhos industrializados entre as crianças com excesso de peso. A prática de atividade física regular fora da escola foi menor que a dos indivíduos eutróficos. **Conclusão:** O estudo demonstrou uma elevada prevalência de sobrepeso e obesidade entre os escolares. Este alto índice pode estar relacionado aos hábitos alimentares inapropriados, como a omissão de refeições importantes como o desjejum e maior consumo de alimentos com alta densidade energética, além de apresentarem menor gasto energético por praticarem menos atividade física.

PS-26-156

NÍVEL SOCIOECONÔMICO E SUA INFLUÊNCIA NO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO - SC

KARIN DE SOUZA PEREIRA; KARINA MORESCO; MARIA HELENA MARIN

Instituição: Universidade do Sul de Santa Catarina

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: O nível socioeconômico interfere na prevalência de sobrepeso e obesidade na medida em que determina a disponibilidade de alimentos e o acesso à informação. **Objetivos:** Analisar a relação entre o nível socioeconômico e o estado nutricional de estudantes em idade escolar de uma escola da rede privada e duas da rede pública de ensino. **Metodologia:** Foram coletadas informações para avaliar o nível socioeconômico, através de um formulário empregando critérios da ANEP, e dados antropométricos para avaliação nutricional, utilizando IMC para idade e gênero de acordo com NCHS, do CDC 2000. **Resultados:** O estudo teve a participação de estudantes de duas escolas públicas e uma escola privada, totalizando 345 estudantes. As escolas públicas foram classificadas como de menor nível socioeconômico, por apresentarem 78,9% dos estudantes nas classes C, D e E. Já a escola particular foi classificada como de maior nível socioeconômico, por apresentar 95,8% dos estudantes nas classes A e B. Foi observada uma maior prevalência de excesso de peso entre os estudantes de maior nível socioeconômico (32,6%) que nos de menor nível (29,4%). O contrário foi observado na prevalência de baixo peso, 31,9% nos estudantes de menor nível e 29,1% no maior nível. Os resultados não foram estatisticamente significativos. **Conclusão:** O estudo identificou uma alta prevalência de sobrepeso e obesidade, mas não demonstrou influência do nível socioeconômico no estado nutricional da população estudada. O alto nível socioeconômico pode atuar como fator etiológico para o ganho de peso quando aumenta a disponibilidade de alimentos, mas também pode ser um fator protetor quando existe maior conhecimento sobre alimentação saudável. O contrário pode acontecer em níveis mais baixos, onde a falta de conhecimento pode levar a escolha de alimentos menos saudáveis e com maior densidade calórica, levando ao aumento de peso corporal.

PS-26-157

ANTROPOMETRIA, CONSUMO ALIMENTAR E MORBIDADE EM PRÉ-ESCOLARES DE CRECHES DE CAMPINA GRANDE, PARAÍBA

ADRIANA DE AZEVEDO PAIVA; MAYARA POLIANE PIRES CAGLIARI; DAIANE DE QUEIROZ; EMMANUELE DE SOUZA ARAÚJO

Instituição: Universidade Estadual da Paraíba**Sala:** Foyer 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO. A avaliação da situação nutricional e do consumo alimentar é um parâmetro essencial para a aferição das condições de saúde da população infantil. **OBJETIVO.** Avaliar o estado nutricional, o consumo alimentar e o perfil de morbidade em pré-escolares provenientes de creches públicas. **METODOLOGIA:** Estudo transversal envolvendo 112 crianças matriculadas em duas creches públicas. A avaliação antropométrica foi feita através da verificação das medidas de peso e estatura, e análise dos índices peso para idade (P/I), peso para estatura (P/E) e estatura para idade (E/I). Para a classificação do estado nutricional utilizou-se a curva do NCHS (1977). Para a avaliação da frequência do consumo de alimentos foi aplicado um Questionário de Frequência Alimentar, validado para crianças menores de cinco anos, o qual foi adaptado para ajustar-se às particularidades alimentares da região. Aplicou-se um questionário com os pais ou responsáveis para a coleta de dados demográficos e socioeconômicos, bem como para investigar a ocorrência de morbidade nas crianças nos três meses anteriores à entrevista. A análise dos dados foi realizada através do programa Stata v.7, adotando-se $\alpha=5\%$. **RESULTADOS.** Verificou-se que 55% das crianças eram do sexo masculino. A média (DP) de idade foi de 49,4 meses (11,4 meses), sem diferença significativa entre os sexos ($p>0,05$). A maioria das crianças (74%) permanecia nas creches em tempo integral. A prevalência de desnutrição segundo os índices E/I, P/I e P/E foi, respectivamente, 9,8%, 4,9% e 1,2%. Os pré-escolares que consumiam frutas diariamente apresentaram menor frequência de diarreia, e aqueles que ingeriam sopas frequentemente apresentaram menor ocorrência de diarreia e de infecção respiratória ($p<0,05$). O consumo diário de leite e de óleos mostrou-se associado positivamente com a presença de infecção respiratória. As doenças que mais acometeram as crianças foram as parasitoses (64%) e as infecções respiratórias (63%). **CONCLUSÃO.** Os resultados indicam a presença de desnutrição crônica nas crianças frequentadoras das creches públicas. O fato das crianças permanecerem a maior parte do dia nas creches favoreceu o consumo de alimentos ricos em vitaminas e minerais, tais como as frutas e as sopas contendo verduras, o que parece ter atuado como fator protetor da ocorrência de diarreia e infecção respiratória. O acompanhamento nutricional infantil, bem como a educação e intervenção alimentares em ambiente escolar, são importantes ferramentas para a garantia da saúde infantil.

PS-26-158

RECÉM-NASCIDOS DE GESTANTES ADOLESCENTES E NÃO ADOLESCENTES

JANAINA DE FÁTIMA AVILA AMARAL; GUILHERME MIRANDA VASCONCELOS; ISA DE PÁDUA CINTRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO-UNIFESP**Sala:** Foyer 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Gestação na adolescência apresenta influência sobre o peso do recém-nascido. **Objetivo:** Verificar o baixo peso ao nascer e a prematuridade, em gestantes adolescentes e não adolescentes. **Metodologia:** Estudo descritivo e retrospectivo, com gestantes que realizaram o pré-natal em janeiro de 2004 a junho de 2006. A população estudada foi dividida em Grupos I (10 a 19 anos, adolescentes) e Grupo II (20 anos ou mais, não adolescentes). Os recém-nascidos foram classificados de acordo com o sexo, tendo sido analisadas as seguintes variáveis: idade gestacional [premature, aqueles com idade gestacional abaixo de 37 semanas; e não prematuros os que nasceram a termo (entre 37 a 41 semanas) e pós-termo (com idade gestacional de 42 e mais semanas de gestação)]; peso do recém-nascido (< 2500g baixo peso, 2500 a 2999g peso insuficiente e ≥ 3000 g peso adequado). A análise estatística foi realizada utilizando-se o teste Qui-Quadrado e teste exato de Fisher, nível de significância $p<0,05$. **Resultados:** A população do estudo foi de 770 gestantes sendo 27,40% adolescentes com idade média de $17,27 \pm 1,56$ anos e 72,60% adultas com idade média de $26,23 \pm 4,93$ anos. Em relação ao sexo 46,40% dos filhos das adolescentes pertenciam ao sexo masculino e 53,60% ao feminino, sendo que nas adultas esta proporção foi de 50,10% e 49,50% respectivamente. No sexo masculino o menor peso encontrado foi de 990g e o superior de 5045g, sendo que 32,69% nasceram com peso < 2500. No sexo feminino o menor peso foi de 650g e o superior 5100g e 67,31% nasceram com baixo peso. Nas gestantes adolescentes 24,88% dos recém-nascidos nasceram pré-termo e nas não adolescentes 16,70% ($p=0,029$), sendo que o baixo peso e o peso insuficiente dos recém nascidos foram proporcionalmente maiores no GI em relação ao GII (9,95% e 27,49% X 5,75% e 23,70%) ($p=0,044$). **Conclusão:** A maior frequência de pré-termos e baixo peso do recém-nascido de gestantes adolescentes reafirmam a importância do seu acompanhamento de forma a promover um peso mais adequado aos recém-nascidos.

PS-26-159

PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM PRÉ-ESCOLARES DE CRECHE PÚBLICA DE CAMPINA GRANDE, PARAÍBA: VARIÁVEIS ANTROPOMÉTRICAS, PRESSÃO ARTERIAL E ANTECEDENTES FAMILIARES

ADRIANA DE AZEVEDO PAIVA; FERNANDA LÍCIA GURGEL FERNANDES; MAURILÂNDIA MARIZ REINALDO GOMES; CAROLINE DUARTE SIQUEIRA; EVERTON OLIVEIRA DE QUEIROZ; LUIS GUSTAVO C REINALDO

Instituição: Universidade Estadual da Paraíba**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO. O estudo dos fatores de risco cardiovasculares em crianças vem ganhando notoriedade nas últimas décadas, considerando-se que a aterosclerose inicia-se na infância, e que é este o período em que os padrões de dieta e o estilo de vida estão em estruturação, com implicações no risco da doença na vida adulta. **OBJETIVO.** Investigar a prevalência de fatores de risco para doenças cardiovasculares em pré-escolares. **METODOLOGIA.** Estudo transversal com 59 crianças saudáveis de três a seis anos de idade, em uma creche pública. Na avaliação antropométrica as crianças foram pesadas e medidas em duplicata, utilizando-se balança digital (TANITA®) e estadiômetro portátil (SECA®), respectivamente, para determinar o índice de massa corporal. Os resultados foram comparados ao padrão de referência do NCHS (2000). O peso ao nascer foi coletado do Cartão da Criança. A pressão arterial (PA) foi avaliada na criança após repouso de 10 minutos, por um único examinador, utilizando-se estetoscópio e esfigmomanômetro pediátricos da marca BD®. Foram realizadas duas aferições consecutivas com intervalo mínimo de três minutos. O diagnóstico foi efetuado com base nos critérios da “Task Force on Blood Pressure Control in Children” (1996). A história de antecedentes familiares de doenças cardiovasculares foi investigada junto aos pais. Os dados foram analisados no software Epi Info v.6.04, considerando-se $\alpha = 5\%$ para as análises. **RESULTADOS.** A maioria das crianças era do sexo masculino (57,6%), com idade média (DP) de 4,4 (1,0) anos. A prevalência de sobrepeso/obesidade foi de 25,4%, sem diferença significativa entre os sexos ($p>0,05$). O baixo peso e o peso insuficiente ao nascer apresentaram prevalência de 8,5% e 18,6%, respectivamente. A PA estava elevada em 30,5% das crianças, sendo ligeiramente maior nas crianças do sexo feminino (32,0%) do que masculino (29,4%), sem diferença estatística ($p>0,05$). Observou-se que 20,3%, 5,1% e 42,4% das crianças, respectivamente, tinham antecedentes familiares de hipertensão, cardiopatia ou das duas patologias associadas. **CONCLUSÃO.** Os resultados mostram uma elevada prevalência dos fatores de risco investigados, indicando um perfil de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares na vida adulta. Acreditamos que a prevenção primária dos distúrbios cardiovasculares deve começar na infância, principalmente pelo processo de educação para a promoção da saúde, com ênfase na dieta e na manutenção da prática regular de atividade física para toda a vida.

PS-26-160

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE UM MUNICÍPIO DA ZONA RURAL DE MINAS GERAIS

MILENE CRISTINE PESSOA; DANIEL SILVEIRA MORAIS; LARISSA LOURES MENDES; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; MARGARETH DA SILVA CORRÊA

Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Durante a infância, deve ser constante a preocupação com a saúde da criança, principalmente quando se fala em desnutrição. A desnutrição energético-proteica (DEP), é a principal alteração do estado nutricional, já que se trata de um dos principais problemas de saúde em países em desenvolvimento. O presente trabalho objetivou a avaliação antropométrica das crianças, com até 10 anos de idade, de uma comunidade rural de Minas Gerais. Foram coletados o peso e a altura de 406 alunos matriculados no ensino fundamental de seis escolas municipais. Para o peso utilizou-se uma balança portátil e digital. Os alunos foram pesados sem sapatos e com roupas leves e a altura foi mensurada através de um antropômetro de parede. As crianças ficavam em posição ortostática, com o corpo erguido em extensão máxima, olhando para frente, em posição de Frankfurt. A data de nascimento foi obtida na ficha escolar e a idade centesimal calculada em relação ao dia da avaliação. Para classificação do estado nutricional, utilizaram-se os indicadores Peso/Idade (P/I), Altura/Idade (A/I) e IMC/Idade de acordo com o critério z-score, e como padrão de referência o CDC. Os dados foram processados e analisados pelo Epi Info 2000. Dos avaliados, 49,26% eram meninos e 50,74% eram meninas. A média de idade foi $7,23 \pm 1,77$ anos. Avaliando pelo indicador A/I, 95,81% das crianças encontram-se eutróficas e 4,19% apresentam déficit de crescimento. De acordo com P/I 3,94% do total de crianças encontram-se desnutridas. Em relação ao IMC/Idade 92,61% dos avaliados são eutróficos e 5,67% desnutridos. Não se encontrou associação estatisticamente significante entre os indicadores avaliados e sexo, e entre esses e a instituição de ensino ($p>0,05$). É importante ressaltar que déficits nutricionais devem servir como alerta e indicadores de que as perdas observadas ao longo dos anos têm reflexos no futuro. Segundo a literatura, no Brasil, a DEP nas áreas rurais é mais freqüente que a obesidade, fato também observado neste estudo, sendo um problema relevante.

PS-26-161

PADRÃO DE CONSUMO DE LIPÍDEOS ENTRE ALUNOS DE ESCOLAS PRIVADAS DE FORTALEZA, CEARÁ

JULIANA MAGALHÃES DA C. RÊGO; HELENA ALVES DE C. SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; SIMONE ROMÃO BEZERRA; IANA EDITH DA PONTE FEIJÃO; MARIA ROSIMAR TEIXEIRA MATOS; MARIA DA PENHA BAIÃO PASSAMAI; DANIELA VASCONCELOS AZEVEDO; DERLANGE BELIZÁRIO DINIZ; SÔNIA MARIA VIEIRA CASTRO; MARIA LÚCIA BARRETO SÁ; TATIANA UCHÔA PASSOS

Instituição: UECE - Universidade Estadual do Ceará**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A transição nutricional pode ser observada como uma consequência das mudanças no padrão alimentar dos jovens. A vida sedentária e as propagandas de alimentos com baixo valor nutritivo vinculadas na mídia fazem com que haja um aumento no consumo de alimentos com altas taxas de gorduras, colesterol e lipídeos. **Objetivo:** Verificar o padrão de consumo de lipídeos entre alunos de escolas privadas e sua relação com doenças cardiovasculares, analisando a contribuição energética percentual de gorduras totais e de gordura saturada e o consumo quantitativo de colesterol. **Metodologia:** Aplicou-se um questionário de frequência alimentar quali-quantitativo adaptado por Henriques (2001) em 110 alunos de uma escola privada. Os dados foram analisados mediante inserção no software DietWin Profissional 2.0. Considerou-se adequada uma contribuição percentual de gordura total e saturada, respectivamente de até 30% e menor do que 10%; a ingestão de colesterol considerada adequada foi de até 300mg/dia. **Resultados:** Observou-se que 34,5% do total dos entrevistados estavam na faixa de consumo excessivo de gorduras totais; tal prevalência foi menor entre os meninos, 28,6%, do que entre as meninas, 39,3%. Já em relação ao consumo de gorduras saturadas, houve 28,2% de inadequação, novamente pior entre as meninas (32,8%), do que entre os meninos (22,4%). Considerando o consumo de colesterol, o excesso de ingestão atingiu 46,4% dos indivíduos, sendo similar entre os sexos (meninas: 45,9%; meninos: 46,9%). **Conclusão:** Apesar da maioria dos entrevistados terem uma ingestão adequada de lipídios e frações, são altos os percentuais de excesso de consumo, principalmente quanto ao colesterol; a situação global é levemente pior no sexo feminino. São necessárias ações educativas quanto à composição dos alimentos e preparações, auxiliando na seleção mais adequada dos mesmos.

PS-26-162

VALIDAÇÃO DE QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR PARA ADOLESCENTES DO RIO DE JANEIRO, BRASIL: RESULTADOS PRELIMINARES

MARINA CAMPOS ARAÚJO; DIANA BARBOSA CUNHA; ALESSANDRA PAGE BRITO; LUANA SILVA MONTEIRO; ROSANGELA ALVES PEREIRA

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O Questionário de Frequência Alimentar (QFA) é utilizado em estudos epidemiológicos para avaliação do consumo alimentar usual. Sua elaboração exige estudo de validação, uma vez que o QFA deve ser específico para a população que se deseja estudar. **Objetivo:** Analisar a validade de QFA elaborado para adolescentes. **Metodologia:** Foi elaborado QFA semiquantitativo com 90 itens alimentares. Os alimentos incluídos no questionário e as porções de referência foram definidos a partir de registros alimentares de 430 adolescentes de 12 a 19 anos de idade, investigados em estudo de base populacional, desenvolvido em 2003. O QFA, organizado no formato vertical, apresenta opções de frequência diferenciadas que variaram de “menos de uma vez por mês ou nunca” a “quatro ou mais vezes ao dia”. O período de referência foram os seis meses precedentes à entrevista. Foram investigados 200 adolescentes 11 a 19 anos de idade selecionados por conveniência. São apresentados os resultados da análise-piloto da validade do QFA, incluindo dados de 57 dos adolescentes investigados: 51% meninas (n=29) e 49% meninos (n=28). A média de registro alimentar (RA) de três dias alternados, dois dias da semana e um dia de final de semana, foi utilizada como método de referência. Os dados de consumo de energia e macronutrientes foram transformados em logaritmos e a concordância foi avaliada utilizando o método de Bland-Altman. **Resultados:** As concordâncias médias variaram de 83,5% (energia) a 80,2% (glicídio) e foram independentes da magnitude do consumo, como demonstrou a análise de regressão linear que tinha como variável dependente a diferença entre as estimativas de consumo de energia e nutrientes segundo o QFA e o RA e como variável independente, a média das estimativas de consumo para os dois métodos. **Conclusão:** Os resultados preliminares indicam que o QFA permite avaliar o consumo alimentar usual de energia e macronutrientes de adolescentes.

PS-26-163

O ATENDIMENTO CLÍNICO NUTRICIONAL ACADÊMICO À COMUNIDADE: EXPERIÊNCIA DO MUNICÍPIO DE SÃO CAETANO DO SUL

ANA CAROLINA ALMADA COLUCCI; VANESSA FANTIN; VANESA TOMÉ; RITA DE CÁSSIA AQUINO

Instituição: Universidade Municipal de São Caetano do Sul**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Em decorrência de muitas doenças crônicas não transmissíveis e em busca de novos hábitos alimentares, a população de São Caetano do Sul (140.144 habitantes) conta com uma Clínica de Nutrição Docente-Assistencial de uma Universidade Municipal, que atende a comunidade, oferecendo atendimento clínico nutricional. Objetivos: Avaliar o perfil dos pacientes atendidos na clínica de nutrição docente-assistencial. Metodologia: A amostra foi constituída por 316 pacientes, no período de agosto de 2005 a dezembro de 2006. Foram realizados anamnese clínica e alimentar, avaliação antropométrica e exames laboratoriais para estabelecimento do diagnóstico e conduta nutricional, divididas em 1º atendimento, orientação individualizada e retornos. A adesão ao tratamento foi avaliada segundo o comparecimento aos retornos agendados e o seguimento a dieta orientada. Resultados: A população atendida foi constituída por 316 indivíduos, sendo 79,4% do sexo feminino e 20,6% do sexo masculino, com idade entre 0 a 82 anos, sendo 1,9% de crianças (0-10 anos); 9,2% adolescentes (11-19 anos); 74,9% adultos (20-64 anos) e 14,2% idosos (acima de 65 anos). Da população atendida, 90,2% dos pacientes, procuraram o serviço de nutrição devido a diversas doenças e apenas 9,8% dos pacientes vieram em busca de reeducação alimentar. Dos pacientes que vieram em busca de auxílio em decorrência de doenças, 64% apresentaram diagnóstico de sobrepeso/obesidade; 6% dislipidemia; 6% outras doenças (câncer, insuficiência renal, HIV); 4% DM tipo 2; 3% HAS; 1% DM tipo 1; 1% hiperuricemia. Da população estudada, 33% apresentaram três ou mais doenças associadas. Conclusão: A assistência nutricional é de extrema importância para a promoção da saúde e pretende-se ampliá-la a um percentual maior da população do município. Além disso, propicia aprendizado prático à comunidade acadêmica, preparando o futuro nutricionista à prática de sua profissão.

PS-26-164

AValiação DA PROMOÇÃO COMERCIAL DE ALIMENTOS DESTINADOS ÀS CRIANÇAS MENORES DE 03 ANOS EM HIPERMERCADOS DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ - SP

ANA CAROLINA ALMADA COLUCCI; ELIANA SATIE SHIBATA; MARIA CECÍLIA GIORDAN SARINHO

Instituição: Faculdades Integradas Coração de Jesus**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A promoção comercial de alimentos para crianças menores de três anos é normatizada, devendo os locais de vendas destes produtos contribuir com a informação de incentivo ao aleitamento materno exigidas pelo Ministério da Saúde - MS. Objetivo: O trabalho teve como objetivo avaliar a conformidade da promoção comercial de alimentos para crianças menores de três anos, em hipermercados do município de Santo André, em relação a nova legislação, referente a Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância - NBCAL. Metodologia: Foram realizadas visitas a todos os hipermercados de Santo André, durante o mês de maio de 2007. Foi criado um roteiro para auxiliar nas visitas a fim de verificar a forma de exposição de alimentos ou a ocorrência de promoção de produtos. Os folhetos promocionais foram captados para análise. Resultados: Foram realizadas 25 visitas, onde 100% das visitas apresentaram irregularidades na promoção comercial. Verificou-se que 74% dos alimentos não apresentavam a frase do MS e 26% apresentavam a frase em desacordo com a lei. Durante as visitas, 370 produtos mostraram alguma forma de promoção comercial sendo os leites em geral com maior percentual de promoções. Quanto aos folhetos promocionais, foram captados 38 folhetos dos quais 37% apresentavam produtos abrangidos pela NBCAL, 47% não possuíam produtos da NBCAL e 16% não apresentavam produtos da NBCAL, mas continham frase do MS para diversos produtos. 100% dos folhetos foram reprovados. Foram analisadas 20 páginas contendo alimentos da NBCAL resultando em 45% na constatação de que produtos divulgados não apresentavam a frase do MS e 55% apresentavam a frase em desacordo com a lei. Conclusão: Conclui-se que, em todos os hipermercados avaliados, foram encontradas situações em desacordo com a legislação. A falta de conhecimento da nova legislação e a falta da fiscalização podem ser as causas das irregularidades. Cabe o interesse das autoridades em fiscalizar e orientar a fim de conscientizar o comerciante.

PS-26-165

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE MEMBROS DE UM BATALHÃO DA POLÍCIA MILITAR DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SARA REGINA ASSUMPÇÃO; JÉSSICA RODRIGUES OLIVEIRA; YÉDA MARCONDES SOTELO; DITH MEDEIROS MESQUITA; AVANY XAVIER BON; CLAUDIA SOAR

Instituição: Universidade Anhembí Morumbi**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O sedentarismo e a ingestão elevada de alimentos de alta densidade energética são fatores condicionantes para o desenvolvimento da obesidade em populações saudáveis. Assim, este trabalho visa estimar a prevalência de excesso de peso/obesidade e o risco para co-morbidade associadas em uma população predominantemente ativa. Foram estudados 93 membros com idades entre 19 e 60 anos, de um batalhão da polícia militar do município de São Paulo. Utilizou-se o Índice de Massa Corpórea ($IMC = \text{peso}/\text{estatura}^2$) para classificação do estado nutricional e o perímetro da cintura para avaliação do risco de complicações metabólicas associadas à obesidade seguindo as recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS). As variáveis foram descritas por medidas de tendência central e dispersão. Utilizou-se o teste t de Student para as diferenças entre as médias e o teste χ^2 para a associação entre as variáveis. Do total, 57,0% eram homens e 69,9% apresentaram idade inferior a 40 anos. A média (desvio-padrão) de idade foi de 30,0(10,53) anos e as variáveis antropométricas apresentaram diferenças estatisticamente significantes entre os sexos ($p < 0,01$), com exceção do IMC ($p = 0,32$). A prevalência de excesso de peso/obesidade foi de 41,5 e 9,4% no sexo masculino e 40,0 e 10,0% no feminino. O baixo peso apresentou alta prevalência no sexo feminino (10,0%), não sendo observado no sexo masculino. Dos homens, 71,7% não apresentaram risco para complicações metabólicas associadas à obesidade, enquanto 32,5% das mulheres apresentaram um risco substancialmente aumentado, com diferenças significantes entre os sexos ($p < 0,02$). O grupo de faixa etária mais elevada (≥ 40 anos) apresentou maiores prevalências de excesso de peso/obesidade, bem como maior risco de complicações metabólicas ($p < 0,00$). A prática de atividade física era freqüente nesta população, entretanto foram observadas elevadas prevalências de excessos nutricionais. Assim, observou-se a necessidade de uma educação nutricional voltada a este público.

PS-26-166

OCORRÊNCIA DE PARASITOSE GASTROINTESTINAL EM ESCOLARES DE UM BAIRRO DE MANAUS

ANTÔNIO CARLOS NETO; FERNANDO HÉLIO ALENCAR; DIONÍSIA NAGAHAMA; TATIANA MELO LOPES; ANDRÉA VALENTE AMUD; JAMIL FREIRE LOBO

Instituição: INSTITUTO DE PESQUISA DA AMAZÔNIA**Ag. Financiadora:** CNPQ/FAPEAN**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A ocorrência de parasitoses intestinais nos países em desenvolvimento deve - se principalmente as condições do saneamento básico, baixo nível sócio e econômico. Este estudo objetivou determinar a ocorrência de parasitas gastrointestinais em escolares de um bairro de Manaus. O universo de estudo foi definido por cálculo amostral de representatividade, envolveu 150 escolares (6 e 9 anos), escolhidos aleatoriamente na área urbana. As fezes foram coletadas em potes de plástico, conservadas em MIF adotando -se para diagnóstico os métodos da rotina laboratorial da CPCS/INPA. Os resultados evidenciaram distribuição homogênea em relação ao gênero e faixa etária. Constatou-se que 42,0% dos escolares apresentavam algum tipo de parasita, acometendo ambos os sexos, sendo mais acometida a faixa etária de 6 anos (41,3%), e sexo feminino (57,5%). Dentre os helmintos o mais freqüente foi o *Ascaris lumbricoides* (16,0%) e dos protozoários a *Giardia lamblia* (8,7%). Estes resultados denunciam a precariedade das condições de vida que historicamente vivem as crianças do Amazonas.

PS-26-167

DETERMINAÇÃO DE VITAMINA A NO LEITE DE MÃES DOADORAS DO BANCO DE LEITE HUMANO (BLH) DE MANAUS/AM: EFEITO DO PROCESSAMENTO

HELYDE ALBUQUERQUE MARINHO; ANA MARIA MATOS MONTEIRO OLIVEIRA

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia-INPA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A vitamina A é de vital importância para a saúde humana e de várias espécies animais, por está envolvida em processos fisiológicos como crescimento, diferenciação celular, reprodução, sistema imunológico e no funcionamento e manutenção normal dos epitélios. Para adequação de requerimento referente à vitamina A, crianças que são alimentadas exclusivamente com leite humano dependem do volume e da concentração ingerida, pois o (LH) é a única fonte dessa vitamina. Dessa forma este estudo teve como objetivo determinar os teores de vitamina A no Leite Humano Materno (LHM) nos níveis de retinol e β caroteno, de 50 mães doadoras de Leite Humano cadastradas no banco de leite da Maternidade Ana Braga, em Manaus-AM, avaliando se o leite materno supre os requerimentos de vitamina A do lactente. Para caracterização das mães, as informações foram coletadas através de formulários estruturados com questões referentes às avaliações cultural, sócio-econômica, sanitária, história patológica, dados do recém-nascido, dados antropométricos da doadora e questionário de frequência alimentar de fontes de vitamina A. As medidas do peso e estatura da mãe foram de acordo com as propostas de (Jelliffe, 1968) sendo também calculado o IMC. A pupunha e o tucumã são frutas regionais que se destacam como fontes de vitamina A, entretanto o consumo foi muito baixo, pela população da amostra com percentuais de apenas 16%. A margarina e as vísceras destacaram-se também pelo seu alto consumo, 90% e 48% respectivamente. O restante dos alimentos é consumido diário e semanalmente. Quanto ao estado nutricional, 50% das doadoras estavam com peso adequado, porém o percentual de mães com sobrepeso foi de 28%, mesmo sendo, o ato de amamentar, favorável para a recuperação rápida do peso adequado. Os níveis de retinol do leite humano cru não são altos, havendo ainda uma perda significativa (32,51) de retinol após a pasteurização. A concentração de vitamina A no leite tanto antes quanto após o processamento, segundo os resultados do presente estudo, não são suficientes para suprir as necessidades nutricionais diárias das crianças, contribuindo apenas com 58,4 e 39,4%, respectivamente, e apenas 55,6%, para o lactente pré-termo que se alimenta exclusivamente do leite do BLH. Sugere-se a promoção ao estímulo do consumo de alimentos de origem animal e vegetal ricos em vitamina A, pelas mães doadoras, principalmente durante o período de lactação visando aumentar a concentração deste nutriente no leite. Sugere-se às instituições competentes, especialmente ao (BLH) medidas que minimizem as prováveis perdas de vitamina A durante o processamento do leite, sendo as amostras protegidas com papel alumínio e ao abrigo da luz.

PS-26-168

PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM PRÉ-ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO: PERSPECTIVAS FRENTE À FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS COM FERRO

CLEBER ALVES COSTA; EDNA HELENA SILVA MACHADO; CELIA COLLI; WILLIAN LATORRE; SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O aumento que vem sendo observado na prevalência de anemia e as conseqüências deletérias dela decorrentes justificam plenamente a busca de intervenções eficientes e eficazes no controle da deficiência de ferro. Objetivos: Medir a concentração de hemoglobina e diagnosticar a prevalência de anemia em crianças que freqüentam creches assistenciais sob a ótica da fortificação das farinhas com ferro. Metodologia: O diagnóstico de anemia de 465 pré-escolares, de 2 a 5 anos, de 7 creches da regional do Butantã, foi realizado com a dosagem de hemoglobina utilizando sangue periférico colhido por punção digital e analisado por meio do hemoglobinômetro portátil HemoCue. O ponto de corte utilizado para classificação da anemia foi 11,0g/dL, estabelecido pela OMS (DeMayer,1989). As crianças foram pesadas e medidas e o estado nutricional calculado utilizando os escores-Z de peso/estatura e níveis de corte -2,0 e +2,0 (WHO, 1995). Resultados: A concentração média de hemoglobina foi de 12,0g/dL e 20,4% dos pré-escolares foram diagnosticados como anêmicos. Dados obtidos numa amostra de 20 creches do município de São Paulo em 2001, ou seja, anteriormente à fortificação das farinhas, identificaram prevalência de anemia de 69%. Quanto ao estado nutricional, o percentual de desnutrição global (WHZ<-2) foi de apenas de 1%, embora 8% sob o risco de desenvolvê-la (WHZ entre -1 e -2). Por outro lado, a prevalência de obesidade (WHZ>+2) e sobrepeso (WHZ entre +1 e +2) observada foi de 5% e 12%, respectivamente. Conclusão: Os resultados sugerem que o ferro veiculado pelos alimentos derivados das farinhas de trigo e milho, fortificados com ferro, desde implantação compulsória de lei específica em junho de 2004, contribuiu para uma significativa redução na prevalência de anemia dessa população.

PS-26-169

COMPARAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DOS GRADUANDOS DOS CURSOS DE ENFERMAGEM E NUTRIÇÃO DA UNESP DE BOTUCATU

BEATRIZ HELENA BORGES LUSTOSA; LUCIANA BRONZI SOUZA; LETÍCIA ALMEIDA STUART SANTOS; PAULA ROBERTA PIVETTA; PATRICIA MOREIRA DONATO; TASSIA VALE CARDOSO LOPES; SILVIA JUSTINA PAPINI BERTO

Instituição: Departamento de Enfermagem/ FMB/ UNESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A transição da adolescência para a idade adulta, fase do ciclo vital em que se encontram grande parte dos estudantes universitários, implica em tarefas individuais e sociais, como definições acerca da carreira e estilos de vida. Os universitários da Nutrição são especialmente vulneráveis aos modelos e representações sociais vigentes, quer expressem isso por adesão, quer por oposição. O estudo teve por objetivo comparar o estado nutricional dos alunos do 2º ano dos cursos de Nutrição e Enfermagem. Foram avaliados 52 alunos, sendo 25 da Nutrição e 27 da Enfermagem, através da análise de Registro Alimentar de 3 dias e avaliação antropométrica (peso, estatura e BIA). A partir dos resultados obtidos, observa-se que 65,2% dos alunos da Nutrição (AN) e 81,4% dos alunos da Enfermagem (AE) estão acima da média para valores de gordura corporal para com sexo e idade. De acordo com IMC 4% e 14,8% apresentam-se com baixo peso para AN e AE respectivamente, 84% dos AN e 51,8% dos AE são eutróficos e 12% dos AN e 33,3% AE são sobrepeso. Em relação ao consumo alimentar, os AE ($1977,98 \pm 630,8$ kcal) apresentaram um VCT maior que os AN ($1593,6 \pm 626,7$ kcal), no entanto a distribuição de macronutrientes foi semelhante, sendo $52,06 \pm 7,86\%$ dos AN e $51,26 \pm 7,7\%$ de carboidratos dos AE; a porcentagem de proteínas variou de $17,02 \pm 4,4\%$ a $18,37 \pm 7,41\%$ de AE para AN; sobre os lipídeos ingeridos, os AN consumiram $30,31 \pm 14,35\%$ e os AE $31,64 \pm 6,78\%$. O consumo de fibra dos AN foi de $17,07 \pm 10,77$ g frente a $14,82 \pm 9,2$ g dos AE, já o consumo de cálcio nos AN foi de $801,28 \pm 353,36$ mg e dos AE de $648,3 \pm 430,92$ mg. Com base nos resultados, pode-se constatar que há um maior consumo calórico entre os AE o que possivelmente reflita na maior porcentagem de gordura corporal dentro deste grupo, bem como um maior número de sobrepesos. No entanto, não há diferença significativa entre a distribuição dos macronutrientes. Conclui-se portanto que é notável o maior controle alimentar nos alunos do curso de Nutrição.

PS-26-170

CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE SÃO BERNARDO DO CAMPO, ESTADO DE SÃO PAULO

ALINE ROMERO QUEIRÓZ; ANDRÉA SCHERWITZ; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; HELLEN DANIELA DE SOUZ COELHO

Instituição: Universidade Metodista de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A efetiva contribuição da merenda escolar para o dia alimentar dos escolares se revela importante fator para a saúde e qualidade de vida da população. Objetivo: Avaliar a contribuição da alimentação oferecida em uma escola municipal de São Bernardo do Campo, para o dia alimentar de escolares. Metodologia: Participaram do estudo 104 crianças de 8 a 12 anos. Para a coleta dos dados adotou-se o método de Estimativa Visual, o qual consiste em observar e tomar nota da quantidade de alimento que o indivíduo coloca no prato. Essa metodologia foi escolhida, pois as refeições na merenda escolar do município são servidas pelo sistema self-service. Para o cálculo da adequação nutricional utilizou-se a média do consumo de energia, macro e micronutrientes, as quais foram comparadas às recomendações atuais. Considerando que os alunos permaneçam na escola somente 4 horas, realizou-se a adequação com base na recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a qual é de no mínimo 15% de energia e nutrientes. Resultados: O estudo revelou um consumo adequado de energia, macro e micronutrientes. Com apenas duas refeições (lanche e almoço), a merenda consegue ofertar em média 1017 kcal, o que alcança cerca de 50% das necessidades diárias para a faixa etária. O consumo dos micronutrientes (cálcio e ferro) também se apresentou acima do recomendado pelo PNAE. Conclusões: Os resultados encontrados permitem ressaltar a importância da merenda escolar para o dia alimentar e qualidade de vida dos escolares. A merenda escolar no município consegue suprir a quantidade de energia e nutrientes propostos, podendo assim estar colaborando na prevenção de doenças e deficiências nutricionais.

PS-26-171

COMPARAÇÃO DO PADRÃO DE HÁBITO ALIMENTAR E DOS ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS, EM PESSOAS VIVENDO COM HIV/AIDS (PVHA), EM USO OU NÃO DE ANTI-RETROVIRAIS, USUÁRIAS DO AMBULATÓRIO DO CCDI - UNIFESP E DA REDE MUNICIPAL ESPECIALIZADA EM DST/AIDS DA SMS-SP

KATIA CRISTINA BASSICHETTO; VANIA REGINA SALLES GARCIA; NIVANIA ZAUIH; YARA LOBO MACEDO; DENISE MARQUES OSKATA; JANICE CHENCINSKI; MARTA CUNHA PEREIRA; HELGA FUCHS PILOTO; ELENICE MARIA MORALES CAMPOS; EDINA APARECIDA TRAMARIN TROVÔES; MARISIA NAGANIMI; DENISE VIEIRA IZAGUIRRE; FERNANDO R RIBEIRO SOBRINHO; GABRIELA M VEDOVATO; MARIA CRISTINA ABBATE; ÉRIKA FERRARI RAFAEL SILVA; DAVID SALOMÃO LEWI

Instituição: Secretaria Municipal da Saúde de São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: O monitoramento do estado nutricional de PVHA tem sido indicado para prevenção das complicações da infecção e dos efeitos adversos associados ao uso de anti-retrovirais. Objetivos: Comparar os índices antropométricos - Índice de Massa Corpórea (IMC), Circunferência Muscular do Braço (CMB), Área Muscular do Braço (AMB), Pregas Cutânea do Tríceps (PCT), Razão Cintura/Quadril (RC/Q) e caracterizar o hábito de consumo alimentar em PVHA que utilizam (GI) ou não anti-retrovirais (GII). Metodologia: Estudo transversal, seleção por 18 meses (dezembro/2004 a maio/2006), nos locais de atendimento. Aplicação de questionários por profissionais treinados para coleta de dados clínicos, antropométricos e de anamnese alimentar (analisada pelo método de Escores de Padrão de Consumo). Resultados: Incluídos 319 pacientes (243 no GI e 67 no GII). A análise do IMC evidenciou uma população predominantemente eutrófica, não sendo encontrada diferença estatisticamente significativa, em ambos os sexos ($p=0,921$). A medida do PCT mostrou um predomínio de obesidade entre os homens nos dois grupos e de desnutrição para as mulheres do GI. A análise da reserva muscular pela AMB mostrou diferença significativa entre os homens ($p=0,009$), com maior proporção de desnutridos graves e menor proporção de eutróficos no GI (50,7% e 33,3%), que no GII (26,5% e 55,1%). Quanto à RC/Q, mais de 50% dos pacientes do GI apresentavam valores de risco, enquanto no GII a maioria apresentava valores normais e a diferença foi estatisticamente significativa entre os homens ($p<0,001$). A análise do consumo alimentar não mostrou diferenças significantes entre os grupos quanto às médias do consumo alimentar nos Escores I (alimentos considerados de risco para as Doenças Cardiovasculares, e ricos em colesterol e gordura saturada) e II (alimentos protetores ou não considerados de risco) ($p > 0,05$). Conclusão: Para avaliação do estado nutricional de PVHA, o IMC é insuficiente. Por este índice a população estudada seria considerada predominantemente eutrófica. A utilização dos demais índices permitiu observar diferenças significativas, segundo grupo e sexo, que merecem ser mais bem avaliadas e evidenciam a importância de instituir, como rotina, o acompanhamento do estado nutricional em PVHA para promoção à saúde, prevenção e tratamento dos agravos associados.

PS-27-107

UM OLHAR A TERCEIRA IDADE: PROMOVEDO NUTRIÇÃO E SAÚDE EM UMA INSTITUIÇÃO ASILAR DE FLORIANÓPOLIS/SC

VIVIANE CUNHA PACHECO; LÚCIA ANDRÉIA ZANETTE RAMOS ZENI; ERASMO B. S. MORAES TRINDADE; REGINA LÚCIA MARTINS FAGUNDES; ANA CAROLINA HARDT; ANA PAULA AGUIAR PRUDÊNCIO; BÁRBARA SABINO GUIMARÃES; CARLA DADALT; DÉBORA BOTTEGA; JULIANA AGUIAR PASTORE; JULIANA ZONTA; TAKEO KIMOTO; THIAGO PEREZ JORGE; CRISTIE KLOTZ ZUFFO

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Ag.Financiadora:** PROEXTENSÃO/ UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O processo de envelhecimento humano varia nas pessoas, sendo influenciado tanto pelo estilo de vida quanto por fatores genéticos. O aumento da atividade física e uma melhoria dos padrões nutricionais parecem ser os fatores mais efetivos no auxílio a um processo de envelhecimento com qualidade. O objetivo deste estudo foi o de desenvolver com a comunidade de um asilo da grande Florianópolis a vivência de hábitos alimentares saudáveis. Para atingir esta meta foram realizadas avaliação antropométrica e nutricional dos idosos, avaliação na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), análise nutricional das preparações servidas, análise da percepção e aceitabilidade do cardápio através da aplicação de questionários e educação nutricional com os funcionários e asilados. Na primeira avaliação antropométrica a amostra foi de 31 asilados (F: 18; M: 13), com idade média de 77 anos. Os resultados demonstraram que a maioria apresentavam-se eutróficos em relação ao índice de massa corporal ($25 \pm 16,2$), circunferência muscular do braço ($96,37 \pm 12,15$) e prega cutânea tricipital ($100,87 \pm 38,67$). Na segunda avaliação foram avaliados 22 asilados (F:11 ; M:11), com idade média de 75 anos. Os resultados demonstraram que os idosos continuaram a apresentar-se em média eutróficos em relação ao índice de massa corporal ($23,5 \pm 3,8$), circunferência muscular do braço ($96,21 \pm 12,62$) e prega cutânea tricipital ($109,28 \pm 44,31$). O diagnóstico da UAN indicou que o ambiente mostrava-se adequado em relação a umidade, temperatura, iluminação, acústica, porém alguns pontos como contaminação cruzada, má-higienização das mãos e vegetais, e incorreto descongelamento de carnes foram detectados. Na análise do cardápio verificou-se o desequilíbrio entre a presença dos grupos alimentares e as porções consumidas diariamente. Embora todos os grupos alimentares estivessem presentes na alimentação destes indivíduos, foi possível observar que o consumo de pães e cereais, açúcares e doces, leite e derivados e hortaliças estavam acima das recomendações, porém não ocorria variabilidade dos mesmos. No grupo das carnes e ovos, das frutas e das leguminosas verificou-se um consumo abaixo do recomendado. Da análise comparativa da percepção e aceitabilidade houve um aumento da presença dos asilados no refeitório de 20% no café da manhã e almoço, 14% no lanche e de 44% no jantar. Sobre a percepção de alterações na alimentação servida, 57,14% dos entrevistados relataram ter verificado mudanças, e destes, 100% afirmaram serem positivas.

PS-27-108

INTERVENÇÃO EDUCATIVA PARA PROMOÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS ENTRE CRIANÇAS FILHAS DE FRUTICULTORES

MARIA CRISTINA BOOG; ANA PAULA FIORETI; ERICA BLASCOVI CARVALHO; TAIS BAIS ; MIRIAM CORRÊA CARVALHO

Instituição: Universidade Estadual de Campinas**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Partindo-se de uma abordagem de nutrição comunitária, foi desenvolvido um projeto visando a promoção do consumo de frutas em uma escola de zona rural agrícola. A formulação do projeto educativo foi realizada a partir de um diagnóstico prévio baseado em três pesquisas: inquérito alimentar, apontando baixo consumo de frutas; percepção de professores de que os alunos “não tinham o que comer em casa” e “passavam fome”, não confirmada pelo inquérito alimentar; entendimento incorreto por parte dos professores sobre o significado de “promoção da alimentação saudável”. Objetivo: Contribuir para a construção da segurança alimentar e nutricional dos alunos de uma escola rural, por meio de ação de educação alimentar e nutricional voltada à promoção do consumo de frutas. Método: A intervenção consistiu em um projeto denominado “Amar a terra e o que a terra produz”, desenvolvido por todas as séries da escola. No primeiro dia foi contada uma história sobre a produção de figo no Brasil e na região. Nos dias subsequentes, ao longo de uma semana, foram elaborados elementos para uma maquete contendo as estradas, sítios, escola, casas, plantações e demais elementos representativos da região. Cada classe ficou incumbida de preparar um dos elementos da maquete. No último dia as turmas vieram até a maquete para colocar os elementos que haviam preparado. Após o trabalho de cada classe, os estudantes ganhavam um figo, que era consumido imediatamente. Conclusão: A atividade serviu para divulgar conhecimento sobre a fruta e sobre a importância econômica da região, sobre o contexto de vida dos produtores, para elevar a auto-estima das famílias e para a degustação do figo. Essa atividade contribuiu também para ampliar a visão dos professores a respeito do significado de promoção da alimentação saudável, que implica em ações pedagógicas que vão além do fornecimento de alimentos por intermédio da merenda.

PS-27-109

AValiação Nutricional de Pré-Escolares Residentes na Área Urbana de Manaus/AM-Brasil

FERNANDO HÉLIO ALENCAR; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; DIONÍSIA NAGAHAMA; TATIANA MELO LOPES

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Ag.Financiadora:** INPA/MCT**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A análise evolutiva das pesquisas desenvolvidas no Amazonas nas últimas décadas, apesar da sua fragmentação e baixa representatividade geográfica e populacional, evidência um quadro de insegurança alimentar caracterizado por elevada frequência de DEP, anemias e hipovitaminose A. O presente estudo objetivou contribuir para o preenchimento desta lacuna investigando o perfil nutricional de pré-escolares atendido pelo Programa Médico da Família no contexto urbano. Os dados antropométricos (peso e altura) foram coletados segundo as normas estabelecidas por JELLIFFER (1968), e estado nutricional obtido pelos critérios da WHO (1995) e padrão do NCHS (1977), tendo como ponto de corte o Escore-Z para definir os desvios nutricionais. A anemia foi caracterizada pelo critério da OMS ($Hb < 11g/dl$), sendo o sangue obtido por punção digital e leitura no HemoCUE. Para identificação do padrão dietético foi investigado apenas o aspecto qualitativo, baseado em questionário de frequência de consumo alimentar diário da família. A definição do universo de estudo obedeceu cálculo amostral por representatividade, envolveu o universo de 286 pré-escolares, sendo 55,0% do gênero masculino e 45% do feminino. Constatou-se como principal manifestação da desnutrição a forma crônica (11,9%), 3,1% na forma aguda e 5,2% compatível com a obesidade ($P/E \geq 2$ Escore-Z). A investigação hematológica evidenciou uma ocorrência de 28,0% de anemia, predominado a forma leve (22,0%). O padrão de consumo alimentar registrou que os pré-escolares tiveram acesso a uma dieta variada, contemplando praticamente todos os grupos de alimentos, entretanto constatou-se correlação significativa do consumo protéico com a inadequação do indicador Estatura/Idade ($p < 0,05$), o que sugere a exposição destas crianças à processos carenciais crônicos, portanto sem referência com o padrão dietético atual.

PS-27-110

DETERMINANTES E CONSEQÜÊNCIAS DA INSEGURANÇA ALIMENTAR NO AMAZONAS: A INFLUÊNCIA DOS ECOSISTEMAS

FERNANDO HÉLIO ALENCAR; LUCIA KIYOKO OZAKI YUYAMA; MARIA DE JESUS VAREJÃO; HELYDE ALBUQUERQUE MARINHO

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Ag.Financiadora:** INPA/MCT**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Na Amazônia destacam-se dois segmentos florestais em termos de produção de alimentos: a floresta de terra-firme e a de várzea. As características destes ecossistemas se refletem no estado de saúde e nutrição dos seus habitantes. Esta revisão contempla toda a produção científica regional das últimas décadas, envolvendo 4030 pré-escolares: 1751 da área urbana e 2279 da área rural. Constata-se que ao completar o primeiro ano de vida o déficit ponderal dos pré-escolares residentes na floresta de terra firme (Rio Negro) é de 2,6Kg, enquanto que na várzea (rios de águas barrentas) este déficit foi de 2,1Kg nas calhas dos rios Solimões e Purus, 1,7Kg no Rio Amazonas, e, na área urbana 2,4 Kg. Em relação à estatura percebe-se que ao completar os primeiros cinco anos, o déficit estatural das crianças é de 12,3cm no Rio Negro, 11,6cm no Amazonas, 10,7cm no Purus, 8,3cm no Madeira e 7,4cm na Capital. O Ministério da Saúde recomenda o Índice de Desenvolvimento Infantil - IDI para avaliar as condições históricas de desenvolvimento econômico de uma região, que indiretamente reflete também o grau de bem-estar e vulnerabilidade que as crianças estão submetidas na primeira infância. No Amazonas constata-se melhor pontuação do IDI para os municípios da Várzea. Estes resultados evidenciam maior precariedade nutricional para área rural do Amazonas (Rio Negro), bem como sua heterogeneidade, devendo esta última característica ser levada em consideração quando da implantação de programas de segurança alimentar e/ou desenvolvimento sustentável na região.

PS-27-111

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E PRESSÃO ARTERIAL DE POLICIAIS MILITARES

MARCELO DONIZETI SILVA; CARLOS ALBERTO SIMEÃO JÚNIOR

Instituição: HCRP-USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A alimentação inadequada, a evolução industrial e tecnológica, a inatividade física e o estilo de vida atual, aumentam o índice de pessoas obesas em todo mundo. O policial militar insere-se nesse contexto de forma especial em função do elevado nível de “stress” ao qual é submetido no exercício da função. Além da alimentação inadequada pela falta de tempo durante o serviço policial, existe o sedentarismo, por trabalhar em média 12 horas sentado em uma viatura. A hipertensão não produz sinais precoces de advertência e aumenta o risco de desenvolvimento de doença coronariana entre outras formas de doenças cardíacas, acidente vascular cerebral e insuficiência renal. Objetivou-se avaliar a composição corporal de Policiais Militares através do Índice de Massa Corporal (IMC), e quanto aos riscos à saúde, e avaliar a pressão arterial de repouso. Foram avaliados 698 Policiais Militares com idade média de 34,27 +/- 5,70 que trabalham no policiamento da cidade de Ribeirão Preto/SP, foi analisado o IMC quanto ao kg/m² (OMS), e classificados quanto aos riscos à saúde conforme Corbin & Lindey (1994). Para classificação da pressão arterial foi utilizado a “V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão, 2006” da Sociedade Brasileira de Hipertensão. De acordo com a (OMS), quanto ao kg/m²: 34% encontram-se dentro do peso ideal, 54% Sobrepeso, 10% obesidade grau I e 2% obesidade Grau II, segundo a classificação quanto aos riscos à saúde: 34% apresentam risco ideal, 37% apresentam risco moderado e 29% encontra-se com risco elevado; em relação a análise da pressão arterial, 88% encontram-se com a pressão considerada normal, 7,13% normal limítrofe, 4,17% hipertensão leve, 0,52% hipertensão moderada e 0,18% estão com hipertensão grave. Verificou-se que apesar do trabalho desses policiais militares ser extremamente sedentário, muitos estão com a pressão arterial dentro dos parâmetros ideais o que diminui os riscos de desenvolvimento de doenças degenerativas cardiovasculares, porém, o índice de Policiais Militares que apresentam algum grau de obesidade encontra-se muito elevado, levando a riscos significativos para sua saúde. Portanto é necessária uma atenção especial a esta questão, sendo que a composição corporal representa um importante fator associado com a qualidade de vida, saúde e também com a relação laboral destes policiais.

PS-27-112

A ESCOLA PROMOVENDO HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS: CONSTRUÇÃO DO PROJETO SOCIAL

GABRIELA TAVARES CARDOSO; NINA FLÁVIA DE ALMEI AMORIM; JULIANA MELO DA SILVA REZENDE; LAURA ANDRADE CORREIA DA SILVA; RENATA BERNARDON; BETHSÁIDA DE ABREU SOARES SCHMITZ; MARIA DE LOURDE CARLOS FERREIRI RODRIGUES

Instituição: Universidad de Brasília/OPSAN**Ag.Financiadora:** MINISTÉRIO DA SAÚDE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Os projetos sociais são ações estruturadas e intencionais que partem da reflexão e do diagnóstico sobre problemas, e apresentam um potencial de modificar uma realidade. Objetivo: Construir um projeto social na área de educação nutricional voltado para o ambiente escolar. Metodologia: Como referencial metodológico para a construção do projeto, utilizou-se o marco lógico. A primeira etapa foi a determinação dos cidadãos-beneficiários e do mapeamento das regiões e das escolas beneficiárias. Posteriormente, construiu-se a árvore de problemas referente a toda problemática da alimentação no ambiente escolar, possibilitando o delineamento dos objetivos, resultados esperados, ações e atividades a serem desenvolvidas, fatores de risco e indicadores do projeto. Resultados: Ficou definido como cidadãos-beneficiários a comunidade escolar das escolas selecionadas. Como objetivo superior, contribuir para a promoção da saúde dos alunos e como objetivo do projeto, estimular a promoção da alimentação saudável nos alunos da rede pública e privada de ensino. Os resultados esperados foram seis: 1) Educadores capacitados em alimentação e nutrição; 2) Escola inserindo atividades de educação nutricional no currículo escolar; 3) Donos de cantina capacitados para implantarem uma cantina escolar saudável; 4) Qualidade do serviço de Alimentação escolar aumentada; 5) Comunidade escolar (pais, funcionários e conselheiros de alimentação escolar) informada sobre alimentação saudável; 6) Merendeiras capacitadas em alimentação e nutrição. As ações do projeto focam-se na capacitação dos atores e no acompanhamento das atividades dentro do ambiente escolar. Além disso, os fatores de risco foram delimitados para cada atividade e os indicadores foram traçados para cada objetivo e resultado esperado. Conclusão: Para se modificar efetivamente uma realidade, faz-se necessária a construção de um projeto que contemple todas as etapas essenciais para o alcance dos objetivos e resultados esperados.

PS-27-113

ACESSO A INFORMAÇÃO SOBRE ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO POR MORADORES DO ALTO VALE JEQUITINHONHA

ELISÂNGELA C. SIQUEIRA MARQUES; TANIA REGINA RIUL; MILTON COSME RIBEIRO; MARCOS LOBATO MARTINS; JOSÉ NEWTON COELHO MENESES; ANA MARIA APARECIDA OLIVEIRA; CLÁUDIO LIMA RIBEIRO JÚNIOR

Instituição: UFVJM/FAFIDIA/UFMG/FCHPL/NEWTON PAIVA**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Uma alimentação de boa qualidade e em quantidades adequadas depende do acesso e de informações sobre os alimentos. O objetivo desse estudo foi avaliar as informações sobre alimentos e alimentação pelos habitantes de algumas comunidades do Alto Vale do Jequitinhonha. Foram entrevistados, por meio de um questionário, 323 moradores 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. As famílias eram compostas em média por $4,45 \pm 2,38$ moradores, 35,29% ganhavam até 1 salário mínimo por família. Dos entrevistados, 255 (78,9%) se consideravam informados sobre as qualidades/propriedades dos alimentos e 218 (67,5%) sobre os problemas ou doenças causados pelos alimentos; no último ano, 116 (35,9%) se lembravam de ter conversado sobre alimentos, desses, 26,7% foi com o médico, 19,8% com familiares, 19,0% com enfermeiro, 13,8% com agentes de saúde e com amigos, 9,5% com nutricionista; outras formas de obtenção de informação foram através da escola (31,9%), televisão (22,0%) e leitura (13,9%); as maiores causas da mudança nos hábitos alimentares foram orientação de profissional de saúde (43,7%), conversa com conhecidos (23,5%) e televisão (20,7%); a maioria dos entrevistados se consideravam satisfeitos com a vida social (94,8%), alimentação (94,1%), vida familiar (93,8%), saúde (83,9%), situação profissional (79,3%) e financeira (70,6%); os fatores que mais influenciaram a alimentação da população foram saúde (59,4%), orientação de profissional de saúde (58,5%), clima (51,7%) e facilidade de transporte (38,4%). Apesar da falta de avaliação da qualidade das informações, a população avaliada tinha um bom acesso a informações sobre alimentos e alimentação.

PS-27-114

CONHECIMENTO E CRENÇAS SOBRE ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO POR MORADORES DO ALTO VALE JEQUITINHONHA

ELISÂNGELA C. SIQUEIRA MARQUES; TANIA REGINA RIUL; MILTON COSME RIBEIRO; MARCOS LOBATO MARTINS; JOSÉ NEWTON COELHO MENESES; ANA MARIA APARECIDA OLIVEIRA; CLÁUDIO LIMA RIBEIRO JÚNIOR

Instituição: UFVJM/FAFEID/UFMG/FCHPL/NEWTON PAIVA**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As recomendações nutricionais podem variar de acordo com as fases pelas quais passamos ao longo da vida. O objetivo desse estudo foi avaliar os conhecimentos e crenças sobre alimentos e alimentação por habitantes de algumas comunidades do Alto Vale Jequitinhonha de acordo com situações especiais, como doença, recuperação, gravidez, resguardo, lactação, menstruação e menopausa. Foram entrevistados, por meio de um questionário, 323 moradores 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. Dos entrevistados, 235 (72,8%) acreditavam que na fase da doença um ou mais alimentos deveriam ser evitados, 154 (47,7%) na fase de recuperação, 116 (35,9%) na gravidez, 177 (54,8%) no resguardo, 141 (43,6%) na amamentação, 129 (39,9%) na menstruação e 15 (4,6%) na menopausa; na fase da doença, os problemas mais citados foram gastrointestinais, hipertensão arterial, glicose e colesterol e os alimentos evitados foram gordura/alimentos gordurosos, doces/açúcar, verduras/legumes/tubérculos, sal/alimentos salgados, carnes, massas/quitandas, frutas, feijão e pimenta; na fase de recuperação os problemas foram gastrointestinal, hipertensão arterial, agravo/retardo na recuperação, glicose, colesterol e os alimentos evitados foram gordura e alimentos gordurosos, sal, verduras/legumes/tubérculos, massas/quitandas, doces/açúcar, frutas e carnes; na fase de gravidez, os problemas foram prejuízos à criança, gastrointestinal, pressão arterial/eclâmpsia e prejuízos à mulher e os alimentos evitados foram álcool, pimenta, carne de porco, alimento quente/remoso e massas/quitandas; na fase de resguardo, os problemas foram endoideia, cicatrização, problemas no sangue e prejudica a mulher e os alimentos foram verduras/legumes, carnes, alimentos quentes/remosos, frutas e pimenta; na fase de amamentação, os problemas foram cólicas, prejudica a criança e passa para o leite e os alimentos foram pimenta, álcool, alimentos quentes/remosos, frutas, carnes e verduras/legumes; na menstruação os problemas foram tradição, mal cheiro, cólica, aumenta o fluxo, sobe para a cabeça e diminui o fluxo e os alimentos foram frutas, verduras/legumes, ovo e carnes; na menopausa, o principal problema foi a tradição e os alimentos queijo/requeijão, alimento quente/remoso e ovo. Nas fases em que os moradores procuram ajuda de profissionais de saúde como na doença, recuperação e gestação, é maior o conhecimento sobre os problemas e os alimentos a serem evitados, nas demais fases predomina as crenças e tradições.

PS-27-115

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE UMA COMUNIDADE RURAL DE MINAS GERAIS

LARISSA LOURES MENDES; AMANDA CARLA FERNANDES; MARINA MORATO STIVAL; MÁRCIA CHRISTINA C SOUZA; ANDRÉA GAZZINELLI

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O excesso de peso na infância é um problema relevante devido ao maior risco das crianças tornarem-se adultos obesos, apresentando diversas condições mórbidas associadas. Considerando a importância do tema, diante da modificação crescente do perfil nutricional das populações o objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional (EN) de crianças de uma comunidade rural de baixa renda. As medidas antropométricas realizadas foram peso e estatura. O peso foi aferido em uma balança digital Filizzola com aproximação de 0,1 kg e a estatura por meio do estadiômetro Alturaexata. A data de nascimento foi obtida durante entrevista e a idade calculada em relação ao dia da avaliação antropométrica. Considerou-se para a avaliação do EN das crianças os indicadores peso por idade (P/I) e altura por idade (A/I) (CDC, 2000). Os dados foram processados e analisados utilizando o pacote estatístico Epi Info 2000. Avaliou-se 106 crianças com idades entre 2 e 9 anos. Dessas, 52 eram do sexo feminino (49,5%) e 54 do sexo masculino (50,9%). A média (DP) de peso, altura idade e IMC foram respectivamente: 24,81(7,56); 123,78(14,54); 70,07(27,37) e 15,84(1,44). De acordo com a classificação P/I 28,30% das crianças apresentavam sobrepeso; 22,64% risco de sobrepeso; 48,12% eutrofia e 0,94% baixo peso para a idade. Pela classificação A/I 98,12% das crianças apresentavam estatura normal e 1,88% baixa estatura para a idade. Percebe-se uma elevada prevalência de sobrepeso e risco de sobrepeso nas crianças desta comunidade rural, tais resultados estão de acordo com os dados da literatura que demonstram que a transição nutricional é uma realidade que acomete também comunidades de baixa renda. Desta forma, intervenções para prevenir esta patologia devem ser iniciadas precocemente de forma a evitar que a obesidade se entenda para a vida adulta.

PS-27-116

CORRELAÇÃO ENTRE ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E PORCENTAGEM DE GORDURA CORPORAL EM ADULTOS DE DUAS COMUNIDADES RURAIS DO VALE DO JEQUITINHONHA - MG

AMANDA CARLA FERNANDES; LARISSA LOURES MENDES; GUSTAVO VELÁSQUEZ MELÉNDEZ

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Obesidade é uma doença caracterizada pelo excesso de gordura corporal (GC). Dentre os indicadores de adiposidade, o Índice de Massa Corporal (IMC) é o mais utilizado, uma vez que, é barato, de fácil aplicação e apresenta correlações consistentes com a GC total. Objetivo: Verificar a correlação entre IMC e %GC em adultos de duas comunidades rurais de baixa renda. Metodologia: Foi realizado estudo transversal descritivo de base populacional, com indivíduos de 20 a 94 anos de ambos os sexos. As variáveis utilizadas foram: peso, estatura, IMC e %GC. O peso foi aferido em uma balança digital Filizzola com aproximação de 0,1 kg, a estatura por meio do estadiômetro Alturaexata. A %GC foi obtida através de bioimpedância elétrica por meio do bioimpedanciômetro Quantum II RJL Systems. O IMC foi categorizado segundo critérios preconizados pela OMS (1995) em peso normal ($IMC < 25 \text{ kg/m}^2$); sobrepeso ($IMC 25-29,9 \text{ kg/m}^2$) e obesidade ($IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$). Os pontos de corte estabelecidos para o excesso de gordura corporal de acordo com o sexo foram: 30% para mulheres e 25% para homens. A idade foi caracterizada por meio de mediana (intervalo interquartil). A correlação entre IMC e %GC foi verificada por análise de dispersão utilizando o Coeficiente de Correlação de Pearson. Os dados foram processados e analisados utilizando o pacote estatístico STATA 9.0. Resultados: A população era constituída por 276 homens e 274 mulheres. A mediana de idade, IMC e %GC foi 43 anos (31-59), $22,3 \text{ kg/m}^2$ (20,4-24,9) e 20,1% (13,4-32) respectivamente. De acordo com o IMC 2,7% e 13,4% dos homens e, 9,9% e 23,1% das mulheres apresentavam obesidade e sobrepeso respectivamente. Pela %GC, 0,47% dos homens e 57,2% das mulheres apresentavam excesso de gordura corporal. O coeficiente de correlação entre IMC e %GC foi $r=0,81$ para homens e $r=0,92$ para mulheres. Conclusão: Observa-se uma correlação forte entre IMC e %GC para o sexo masculino e uma correlação muito forte para o sexo feminino.

PS-27-117

PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM CRIANÇAS DE CRECHE/EMEI'S DE ITAPETININGA (SP)

THAIS DE CAMPOS CARDENAS; PATRÍCIA H. CARVALHO RONDÓ; JOSÉ A. GOMES ARÊAS

Instituição: Universidade de São Paulo (PRONUT)**Ag.Financiadora:** FAPESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Anemia é definida pela Organização Mundial da Saúde como a condição na qual o conteúdo de hemoglobina no sangue está abaixo do normal como resultado da carência de um ou mais nutrientes essenciais. Os principais sinais e sintomas são: fadiga generalizada, anorexia, palidez da pele e mucosas, menor disposição para o trabalho, dificuldade de aprendizagem nas crianças e apatia. Diante de um quadro grave de sinais e sintomas e frente à ausência de dados no município de Itapetininga, São Paulo realizou-se um estudo transversal com a população total de creche/EMEI's e EMEI's da zona urbana da cidade. A faixa etária compreende crianças de 2,5 a 6,9 anos de idade. As crianças foram selecionadas através de amostragem por conglomerado em 2 estágios (creches urbanas crianças) com probabilidade proporcional ao tamanho do conglomerado. Foram sorteadas 8 creches. Para esta seleção, todas as creches foram enumeradas a partir de uma lista obtida junto à Secretaria de Educação de Itapetininga relativa ao Censo 2005 do Ensino Infantil. Em cada creche/EMEI ou EMEI foram sorteadas aproximadamente 80 crianças, n (número de participantes) obtido considerando um nível de confiança de 95%, um erro de amostragem não superior a 6% e considerando uma prevalência $P=0,5$. Além disso, foi utilizado o valor de 2 como o índice de correção amostral (por se tratar de uma amostragem por conglomerados), somado 20% relativo a possíveis perdas amostrais. Para avaliação da concentração de Hemoglobina foi utilizado o fotômetro portátil HemoCue. O estudo de prevalência somou, ao final, 784 crianças. A porcentagem de participação total foi de 78,8%. Aproximadamente 13% da população estudada apresentaram concentração de hemoglobina menor que o ponto de corte para idade, ou seja, apresentavam anemia. Este valor é relativamente baixo comparado a estudos conduzidos com crianças na mesma faixa etária na capital do estado, mostrando que prevalência de anemia em Itapetininga é comparável a países desenvolvidos.

PS-27-118

POSSIBILIDADES E LIMITES DOS PROGRAMAS ATUAIS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

FABIOLA RAINATO GABRIEL; MARIANA SENZ ZANCUL; JOSÉ EDUARDO DUTRA OLIVEIRA

Instituição: Universidade de São Paulo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A educação alimentar e nutricional é fundamental em ciências nutricionais e deve incluir além de conhecimentos, que é usualmente avaliado, mas também a incorporação e utilização, a curto e longo prazo, de um adequado e desejável comportamento alimentar. Fazemos parte do Grupo sobre Educação Alimentar na Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (FMRP), assim, este trabalho tem como objetivo analisar os programas de educação alimentar e nutricional, levando em conta as possibilidades e limites dos programas focalizados. Nesta apresentação analisamos artigos sobre o assunto, também trabalhos realizados por nós em escolas da região, além de conhecimento e hábitos alimentares dos alunos do Curso de Especialização (CEN) da FMRP. Um grande número de artigos sobre educação alimentar realizado em escolares levanta dados sobre o consumo alimentar; antropometria, ministram aulas sobre energia, macro e micro nutrientes e avaliam, em períodos curtos, os conhecimentos dos alunos sobre nutrientes. Demonstram uma diminuída prevalência da subnutrição e o aumento da presença de sobrepeso e obesidade. Resultados obtidos nesses estudos de "Educação Alimentar" avaliados por conhecimentos tem sido muitas vezes considerados "modestos" e poucas vezes tem sido demonstrados e avaliados na prática alimentar continuada, um comportamento alimentar saudável e balanceado, a curto e longo prazo. Isto também foi demonstrado em nossos estudos com escolares, onde demonstramos aumento de conhecimento referentes a nutrientes e proporcionado pelos professores, mas não se avaliou seus resultados no comportamento alimentar diário, a curto e longo prazo. Também verificamos que alunos nutricionistas formadas, que receberam aulas de educação alimentar sabiam teoricamente o que é uma boa alimentação, mas elas mesmo verificaram que seu comportamento alimentar deixavam a desejar, não incorporaram devidamente conhecimentos aprendidos. Portanto, é preciso em primeiro lugar, que os programas de educação alimentar e nutricional sejam organizados e ministrados por pessoas especializadas no assunto, utilizando métodos pedagógicos que garantam eficácia e eficiência. Que levem em consideração aspectos inter profissionais e multisetoriais da área. Que os programas considerem os vários aspectos sócio-educacionais e biológicos da nutrição. Que as pessoas que aprenderam alimentação e nutrição, os traduzam no seu próprio comportamento alimentar. Que a avaliação dos efeitos de uma intervenção em alimentação e nutrição deve incluir não só aspectos cognitivos, mas necessariamente a verificação de mudanças comportamentais na sua própria alimentação.

PS-27-119

PADRÕES CORPORAIS E ESCOLHA ALIMENTAR DO ADOLESCENTE EM AMBIENTE ESCOLAR - ANÁLISE COMPARADA DE GRUPOS FOCAIS EM ESCOLA PÚBLICA DE NITERÓI, RJ

IZABEL CRISTINA DA SILVA VARGAS; VALESKA BARBOSA SCOFANO; ANA CAROLINA DE ABREU SILVA; BIANCA RODRIGUES DA S SOUZA; GLORIA VALERIA DA VEIGA; GILZA SANDRE-PEREIRA

Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro - UFRJ**Ag.Financiadora:** CNPQ E FAPERJ, BOLSA IC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A adolescência torna-se alvo de interesse para prevenção e controle da obesidade e sobrepeso, já que o jovem apresenta certa autonomia quanto à escolha alimentar. Nessa fase, ocorrem mudanças corporais que podem levar a distorção da imagem corporal e influenciar comportamentos. Objetivou-se conhecer a percepção corporal de adolescentes, relacionando-a ao comportamento alimentar em ambiente escolar. Este estudo é parte de uma pesquisa com estudantes de 11 a 16 anos, que avalia a eficácia de um programa de intervenção para prevenção de obesidade. Trata-se da análise de 2 Grupos Focais (GF) sobre os temas Alimentação na Escola (GF1) e Padrões Corporais (GF2). Os GFs possuíam 12 e 7 adolescentes, respectivamente, de ambos os sexos e diferentes estados nutricionais. Considerou-se apenas o discurso de 6 participantes comuns aos dois GFs para comparação das falas. Utilizou-se a técnica de análise de conteúdo, modalidade temática. Os 6 adolescentes manifestaram insatisfação com a imagem corporal, desejando tanto perder peso como ganhar. Estes desejos, porém, pareceram não interferir no comportamento alimentar na escola. Os participantes relataram o consumo de alimentos com alto teor calórico e baixo valor nutricional. As falas indicam que essa tendência sofre influência de vários fatores: falta de variedade e alto preço dos produtos da cantina; pouca apreciação pelo cardápio da merenda; vergonha de freqüentar o refeitório; e vergonha de levar frutas de casa. Conclui-se que, no grupo estudado, não houve associação entre a insatisfação corporal e a reformulação do comportamento alimentar. As pressões do grupo parecem ser um inibidor para mudanças de atitudes individuais. A compreensão de como os adolescentes percebem seu corpo e constroem suas escolhas alimentares é fundamental para a eficácia de políticas voltadas para a prevenção e controle da obesidade na adolescência.

PS-27-120

VITAMINA A EM NUTRIZES NO PRIMEIRO MÊS PÓS-PARTO

THALIA MANFRIN MARTINS; IVAN SAVIOLI FERRAZ; CARLOS EDUARDO MARTINELLI JR.; MONICA SILVA SOUZA MEIRELLES; JÚLIO CESAR DANELUZZI; LUIZ ANTONIO DEL CIAMPO; RUBENS GARCIA RICCO; ALCEU AFONSO JORDÃO JR.; HÉLIO VANNUCCHI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto-USP**Ag.Financiadora:** CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A vitamina A é um micronutriente importante em processos metabólicos, exercendo papel de destaque durante as fases de crescimento proliferativo rápido, como a gestação e também na lactação, devido à transferência de retinol da mãe para o leite materno. Objetivos: Avaliar o “status” corporal de vitamina A em nutrizes no primeiro mês pós-parto e correlacioná-lo com algumas variáveis sociodemográficas e antropométricas. Metodologia: Foram avaliadas 46 nutrizes, de diferentes estratos sócio-econômicos, entre o 20º e o 30º dia pós-parto. Os critérios de inclusão foram: mulheres saudáveis, sem intercorrências no período periparto, gestação de feto único, mães de recém-nascidos a termo e de peso ao nascer superior a 2.500 g, em aleitamento materno exclusivo e não usuárias de medicamentos e suplementos vitamínicos durante a lactação. Foi colhido sangue periférico das nutrizes por punção venosa e o conteúdo de retinol foi avaliado pelo método de HPLC. O estado nutricional antropométrico foi determinado pelo Índice de Massa Corporal (IMC). Resultados: A idade das nutrizes variou entre 16 e 38 anos e 60,9% delas eram primíparas. Uma nutriz apresentou subnutrição, 45,7% delas eram eutróficas, 37% tinham sobrepeso e 15,2% eram obesas. Observou-se bom nível de escolaridade, sendo que 32,6% referiram ter cursado ensino médio completo. Quanto à renda familiar, esta se concentrou entre 1 e 3 salários mínimos em 58,7% da amostra. A concentração média de vitamina A foi $1,63 \pm 0,55 \mu\text{mol/l}$. A prevalência de valores inferiores a $1,05 \mu\text{mol/l}$ e $0,70 \mu\text{mol/l}$ foi 11% e 4,3%, respectivamente. Não houve correlação significativa entre a concentração de retinol e as variáveis idade, paridade, renda e IMC. Conclusão: A amostra estudada apresentou adequado “status” corporal de vitamina A, não apresentando correlação com as variáveis sociodemográficas estudadas nem com o estado nutricional antropométrico das nutrizes.

PS-27-121

AValiação DO CONHECIMENTO E DO CONSUMO DE SOJA EM MULHERES ACIMA DE 40 ANOS DE BELO HORIZONTE - MG

ANA PAULA VIANA PEREIRA; BRUNA DONATTI CASTRO FALCI; JOANA CAOUTINHO CAMPOS; LARISSA MESQUITA MALTA; MARIANA TÂMARA TEIXEIRA TOLEDO; OLGA MARIA CUNHA PEIXOTO; PAULA SOUZA PRADO

Instituição: Centro Universitário Newton Paiva**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A soja é a principal fonte de isoflavonas, compostos químicos fenólicos pertencentes à classe dos fitoestrógenos que podem proporcionar benefícios na prevenção e controle de algumas doenças crônicas e manifestações da menopausa. Este trabalho teve como objetivos avaliar o conhecimento de produtos a base de soja, além da frequência do consumo de soja em mulheres acima de 40 anos. Realizou-se estudo seccional através da aplicação de questionários em uma amostra aleatória de 84 mulheres acima de 40 anos. A análise estatística dos dados obtidos foi realizada no programa Epiinfo 6.0 e constou de frequências. A média de idade das entrevistadas foi de 42,2 anos. Em relação ao conhecimento sobre produtos a base de soja, 23,8% conhecem apenas um produto, 28,6% afirmaram conhecer 4 ou mais produtos e 20,2% relataram não conhecer nenhum produto. Os produtos mais citados foram o leite de soja, a carne de soja e a soja em grão. Das entrevistadas, 38,1% relataram nunca consumir produtos a base de soja. 68,1% daquelas que consomem soja têm ciência que as isoflavonas podem ser utilizadas na terapia reposição hormonal (TRH), mas apenas 28,3% já utilizaram para este fim. Verificou-se também que quanto maior a idade, menor o conhecimento do uso das isoflavonas na TRH e menor a frequência de consumo de produtos a base de soja. Quanto maior a escolaridade e a renda, maior tal conhecimento e quanto maior a renda, maior a frequência do consumo de soja. O consumo regular de soja e de seus derivados pode representar importante efeito protetor na prevenção de diversas doenças e no alívio de manifestações da menopausa. Além disso, para mulheres para as quais a TRH convencional é contra-indicada, a soja constitui terapêutica alternativa. Apesar disso, o trabalho mostrou uma frequência muito pequena de consumo da soja e do seu emprego na TRH.

PS-27-122

CRIAÇÃO DE ATIVIDADES EDUCATIVAS PARA ESCOLARES: PROJETO MENOS TV, MAIS SAÚDE

GIOVANNA M. R. FIATES; REGINA L. M. FAGUNCES; ANA CAROLINA HARDT; ANA PAULA AGUIAR PRUDÊNCIO; ANA PAULA FERREIRA; BÁRBARA SABINO GUIMARÃES; CRISTIE R K ZUFFO; DÉBORA BOTTEGA; GIELEN DELFINO SOUZA; JULIANA ZONTA; LUANA MELLER MANOSSO; TAKEO KIMOTO; THIAGO PEREZ JORGE; VIVIANE CUNHA PACHECO

Instituição: UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O excesso de peso em crianças tem sido associado aos efeitos da televisão (TV). Em Florianópolis, a prevalência de sobrepeso e obesidade em escolares é alta, sendo freqüente a presença do aparelho de TV no quarto da criança e a falta de restrição paterna quanto ao hábito de assistir TV. O objetivo do presente estudo foi desenvolver ações educativas que estimulassem a percepção dos escolares sobre a influência da TV nos seus hábitos alimentares. As atividades foram especificamente direcionadas a dois subgrupos etários: escolares de 7-8 anos e 9-10 anos (n = 189), de ambos os sexos. A proposta foi de promover três encontros com cada turma para a realização de oficinas temáticas. A primeira oficina consistiu de uma dinâmica de grupo para reconhecimento do público-alvo, e percepção de sua relação com os alimentos. O segundo abordou especificamente a influência da TV sobre as escolhas alimentares. Na terceira e última oficina as crianças foram estimuladas a pensar em atividades alternativas que poderiam desenvolver ao invés de assistir TV.

Customizar as mensagens para melhor atender as necessidades da comunidade pode aumentar a eficácia de ações educativas, pois as pesquisas que apresentam melhores resultados são as que realizam intervenções direcionadas, com uma única mensagem.

PS-27-123

ENERGIA E CAROTENÓIDES DISPONÍVEIS NOS DOMICÍLIOS DAS ÁREAS RURAIS DO BRASIL

PRISCILA NEDER MORATO; MARINA VIEIRA SILVA; DANIELA ROSSETTO CAROBA; CARLA CRISTINA ENES; MARIANA SCHIEVANO DANELON

Instituição: ESALQ/USP**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Informações sobre a disponibilidade de alimentos e nutrientes tem sido reconhecidas como valioso instrumento para a descrição do padrão alimentar de uma população. A pesquisa visa conhecer as disponibilidades de energia e carotenóides para as famílias moradoras de domicílios localizados nas áreas rurais do Brasil. Para elaboração de análises, foram utilizadas as informações obtidas pelo IBGE por meio da mais recente Pesquisa de Orçamentos Familiares (2002-2003). Para o cálculo de energia utilizou-se o *software* Virtual Nutri, após a revisão sistemática e complementação das informações relativas à composição dos alimentos. As informações contidas na tabela *Nutrient Database for Standard Reference Release 19-United States of Department Agriculture(USDA)* foram adotadas para as análises de disponibilidade de carotenóides para as famílias. Entre os principais resultados destaca-se que o conteúdo médio (2.336,7 kcal) de energia, na totalidade dos domicílios rurais, revelou-se em conformidade com o valor preconizado (2.000 kcal) pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (2005). Com relação aos carotenóides, os maiores valores de beta-caroteno (2.802 mg), alfa-caroteno (256 mg), beta-criptoxantina (215 mg) e licopeno (1.302 mg) foram identificados nos domicílios da Região Sul. No tocante a luteína e zeaxantina, os resultados mostram que as famílias da Região Sudeste são as mais beneficiadas (valor médio disponível=1.839 mg). Os dados revelam que as famílias da Região Norte dispõem de menores quantidades de beta-caroteno (745 mg), alfa-caroteno (95 mg), licopeno (455 mg), luteína e zeaxantina (723 mg). Destaca-se que embora os valores preconizados na literatura disponível não sejam suficientes para permitir a definição dos valores de recomendação para ingestão de carotenóides, são reconhecidas importantes ações biológicas desses compostos sobre a saúde, tais como menores riscos de câncer e outras doenças crônicas.

PS-27-124

INGESTÃO DE FERRO E VITAMINA A POR CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS EM CUIABÁ-MT

GISELA SOARES BRUNKEN; GIOVANNY VINICIUS ARAUJO DE FRANÇA; TANIA MARIA DO ROSÁRIO; GLAUBIA ROCHA BARBOSA RELVAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO**Ag.Financiadora:** FAPEMAT / MS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A anemia causada pela deficiência de ferro vem aumentando nas últimas décadas, acometendo cerca de dois bilhões de habitantes no mundo todo. Além disso, segundo a Organização Mundial da Saúde, mais de 250 milhões de crianças em todo o mundo têm reservas diminuídas de vitamina A. O intuito desse trabalho foi avaliar a ingestão de ferro e vitamina A por crianças menores de cinco anos residentes no município de Cuiabá-MT. Desenvolveu-se um estudo de caráter transversal, com crianças menores de cinco anos que procuraram atendimento nas Unidades Básicas de Saúde (UBS) do município de Cuiabá-MT, no período de janeiro a março de 2007. Foram incluídas UBSs representativas das quatro macro-regiões do município. Os dados dietéticos foram coletados utilizando-se o método Recordatório Alimentar de 24 horas. As informações foram codificadas e armazenadas em banco de dados no software Microsoft Office Excel 2003. Procedeu-se a análise descritiva dos dados, por meio de frequências e médias, aplicando-se o teste t-Student e Análise de Variância (ANOVA), utilizando-se o pacote estatístico SPSS versão 10.0. Foram avaliadas 200 crianças, sendo 54,4% (n=109) do sexo masculino e 49,0% (n=98) com idade igual ou superior a 36 meses. As médias de ingestão de ferro e vitamina A foram 10,46mg (EP=0,43) e 771,50µg (EP=132,30), respectivamente. Não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas de consumo dos nutrientes em relação ao sexo. Observou-se aumento progressivo da ingestão média de ferro com o avançar da idade, assim como declínio progressivo do consumo de retinol, porém sem apresentar diferença estatisticamente significativa. O estudo da ingestão de ferro e vitamina A em lactentes e pré-escolares não se mostrou influenciado diretamente pelo sexo, porém, apesar de não ter sido encontrada significância estatística, parece sofrer influência da idade. Tal fato pode representar uma influência do consumo de dietas pouco variadas, com ingestão restrita e não freqüente de alimentos fontes nesses nutrientes, predispondo à ocorrência de carências nutricionais.

PS-27-125

AValiação dos Alimentos que Mais Contribuem para o Consumo de Macronutrientes em Lactentes e Pré-Escolares

GISELA SOARES BRUNKEN; GIOVANNY VINICIUS ARAUJO DE FRANÇA; TANIA MARIA DO ROSÁRIO; GLAUBIA ROCHA BARBOSA RELVAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO**Ag.Financiadora:** FAPEMAT / MS**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A obesidade infantil tem sido evidenciada como uma importante morbidade, relacionando-se ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Estudos têm demonstrado constante elevação da prevalência em escolares, mas nos pré-escolares não tem sido estudada, pois a preocupação nessa idade é carência de micronutrientes. O intuito desse trabalho é avaliar os principais alimentos responsáveis pela ingestão calórica e de macronutrientes em crianças menores de cinco anos residentes no município de Cuiabá-MT. Trata-se de estudo de caráter transversal, com crianças menores de cinco anos que procuraram atendimento nas Unidades Básicas de Saúde (UBS) do município de Cuiabá-MT, no período de janeiro a março de 2007. Foram incluídas UBSs representativas das quatro macro-regiões do município. Os dados dietéticos foram coletados utilizando-se o método Recordatório Alimentar de 24 horas. As informações foram codificadas e armazenadas em banco de dados no software Microsoft Office Excel 2003. Os alimentos que mais contribuíram para a ingestão total dos nutrientes foram identificados segundo método de Block et al (1986). Foram levantadas, também, as frequências de consumo dos alimentos pelas crianças avaliadas. Foram avaliadas 200 crianças, sendo 54,4% (n=109) do sexo masculino e 49,0% (n=98) com idade igual ou superior a 36 meses. Os alimentos mais frequentemente consumidos foram: leite de vaca integral, arroz branco cozido e feijão cozido. Identificou-se 65 alimentos que contribuíram com mais do que 5% do consumo calórico e de macronutrientes, sendo que os três mais importantes para, respectivamente, calorias, carboidratos, proteínas e lipídios foram: carne bovina (cozida ou assada), leite de vaca integral, arroz branco cozido; arroz branco cozido, leite de vaca integral, pão francês; carne bovina (cozida ou assada), leite de vaca integral, leite em pó integral/ninho; carne bovina (cozida ou assada), leite de vaca integral, leite materno. O leite de vaca integral e o arroz branco cozido, consumidos com maior frequência pelas crianças avaliadas, em conjunto com a carne bovina (cozida ou assada), mostraram-se fontes importantes de calorias e macronutrientes. Além disso, o consumo calórico parece associado à ingestão de alimentos ricos em carboidratos e lipídios.

PS-27-126

GUIA DE NUTRIÇÃO COMPLEMENTAR: UMA PROPOSTA ALTERNATIVA

GABRIELA FELIX PIMENTEL; NAIANE LECHETA; SUZI BARLETTTO CAVALLI; LÚCIA ANDRÉIA ZANETTE RAMOS ZENI

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**Ag.Financiadora:** UFSC - PRÓEXTENSÃO**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As crescentes evidências científicas apontam para importância das práticas complementares, que são aquelas não integradas ao sistema sanitário prevalente, como um caminho alternativo para a melhoria das condições de saúde do indivíduo. O trabalho teve por objetivo avaliar a utilização das práticas complementares pela população usuária de unidades de saúde e estruturar um material de consulta para os profissionais de saúde aplicarem em suas ações educativas e de orientação. O método adotado foi o estudo exploratório. A análise e compilação dos dados obtidos nas comunidades possibilitaram o direcionamento das pesquisas bibliográficas sobre a temática, bem como subsidiaram a elaboração do guia de nutrição complementar. Observou-se que a população analisada utiliza essa abordagem alimentar para a composição da sua dieta usual. Assim, as práticas complementares apresentadas no guia foram chás, temperos, alimentos funcionais, alimentos orgânicos e aproveitamento integral dos alimentos. Em relação aos alimentos funcionais, o guia conceitua esses alimentos e designa suas propriedades funcionais. Dentre eles, pode-se citar: soja, tomate, alho, peixes e óleos de peixe, óleos vegetais, fibras, crucíferas, frutas cítricas, mamão, uva e sementes oleaginosas. O conteúdo de chás e temperos inclui seus conceitos, as partes dos alimentos que são aproveitadas, as indicações de uso, os possíveis efeitos colaterais e o uso culinário. O guia também aborda o conceito de alimentos orgânicos e seus benefícios quanto à durabilidade, o sabor e a coloração, a toxicidade e a proteção ao meio ambiente. As informações sobre o aproveitamento integral dos alimentos incluem os benefícios para a saúde do consumidor, as partes dos alimentos a serem aproveitadas e sugestões de receitas. Essa visão mais abrangente sobre os alimentos permite ampliar os horizontes de atuação dos profissionais de saúde e espera-se que este guia possa atuar como disseminador de conhecimento sobre as práticas complementares e, desse modo, contribua de maneira efetiva para as estratégias de atenção, prevenção e promoção da saúde-nutrição da população.

PS-27-127

AValiação Nutricional de Crianças de Duas Creches Municipais de Ribeirão Preto-SP
GABRIEL CARVALHO DEGIOVANNI; ANA PAULA LARA MICHELIN SANCHES; THALIA MANFRIN MARTINS; GRAZIELA VIEIRA BASSAN DOS SANTOS; LUCIANA CISOTO RIBEIRO**Instituição:** FMRP - USP/ Curso Nutrição e Metabolismo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O uso da antropometria é considerado uma estratégia válida para gerar indicadores sensíveis do estado nutricional. Em crianças é possível observar uma transição nutricional em curso, com redução e ou manutenção da prevalência de desnutrição e aumento nos índices de sobrepeso. Objetivos: Avaliar o estado nutricional de crianças menores de 4 anos de idade, de creches municipais. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, onde participaram 133 crianças de ambos os gêneros, de 12 a 39 meses de idade que frequentavam as instituições no primeiro semestre de 2007. Obtiveram-se os dados de peso com balança digital portátil subdividida em 100g e o comprimento/altura com antropômetro de madeira (para crianças <24 meses) e estadiômetro vertical (para crianças >24 meses) ambos graduados em mm. Utilizaram-se os procedimentos preconizados pelo Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde para obtenção dos dados e classificação do estado nutricional em percentis, segundo indicadores Peso/Idade (P/I) (Crianças <24 meses), Peso/Altura (P/A) e Altura/Idade (A/I) (Crianças >24 meses). Resultados: Observou-se que 50,4% das crianças eram do gênero masculino e que a maioria eram >24 meses de idade (86%). Entre as crianças <24 meses, segundo o indicador P/I, observa-se mesma proporção (3,1%) de déficits de peso (abaixo percentil 10) e risco de sobrepeso (acima percentil 97), enquanto que entre as >24 meses observa-se no indicador P/E maior proporção de déficits de peso 11,9% e 5,9% com risco de sobrepeso. Em relação ao A/I verifica-se 5,0% das crianças abaixo do percentil 10 (déficit de estatura). Conclusão: Apesar dos índices ainda preocupantes de desnutrição, observou-se o aparecimento do sobrepeso na população de crianças de creches, que pode ocorrer devido a práticas inadequadas na alimentação infantil, gerando a necessidade de atividades educacionais voltadas à alimentação saudável.

PS-27-128

OBESIDADE ABDOMINAL E O ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES MATRICULADAS EM UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE ENSINO SUPERIOR

SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; CAROLINA VIEIRA DE MELO BARROS PIMENTEL; BETTINA GERKEN BRASIL

Instituição: FSP-USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Sabe-se que o tipo de distribuição da gordura corporal está associado ao excesso de peso de risco cardiovascular. Para esta avaliação recomenda-se a medida da circunferência de cintura. Objetivo: Avaliar a obesidade abdominal e o estado nutricional de mulheres de uma instituição privada de ensino superior. Metodologia: Estudo transversal, 688 mulheres, com idade entre 17 e 57 anos de uma instituição privada de ensino superior do município de São Paulo. Foram estudadas as variáveis sociodemográficas, raça, situação conjugal e número de filhos; clínicas, condição de saúde, antecedentes familiares e pressão arterial; de estilo de vida, hábito de fumar, consumo de bebida alcoólica e prática de atividade física; de consumo alimentar, gordura e fibra e mensurados peso, estatura e circunferência de cintura (CC) e determinado o Índice de Massa Corporal (IMC). Para a coleta dos dados foram aplicados três questionários: Questionário de caracterização sociodemográfica, clínica, de estilo de vida e antropométrico, Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ - 08 versão curta), Questionário Alimentar Simplificado. Resultados: A média de idade foi de 24,5 anos (DP=7,5 anos), a CC média encontrada foi de 80 cm (DP=10cm), 64% das mulheres eram eutróficas, 77% declaravam-se brancas, 81% não viviam com companheiros, 83% não tinham filhos. Quanto as variáveis clínicas 46% apresentavam ao menos uma doença (diabetes, dislipidemias ou hipertensão), 84% tinham na família história de ao menos um evento cardiovascular e 64% tiveram a PA classificada como ótima. Em relação ao estilo de vida 15% eram tabagistas, 37% consumiam bebidas alcoólicas e apenas 5% eram sedentárias. O consumo de gordura e fibra mostrou-se baixo nessa população. Foram encontradas associações estaticamente significantes entre a medida de CC e as variáveis: idade, situação conjugal, número de filhos, condição de saúde, pressão arterial e IMC. Conclusões: A maioria das mulheres do estudo apresentou diagnóstico de eutrofia, segundo IMC e a CC revelou que as participantes têm risco elevado para doenças cardiovasculares. Foram encontradas associações estatisticamente significantes entre a medida de CC de risco e a pressão arterial, sugerindo que a CC > 80cm pode ser fator de risco para hipertensão arterial sistêmica (HAS).

PS-27-129

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA A PROMOÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES EM PRÉ-ESCOLARES DE RIBEIRÃO PRETO, SP

ANDRESA MARQUES MATTOS; CAMILA PASSOS DUARTE; MARIA AZEVEDO GANDINI; MARINA RODRIGUES BARBOSA; MONIKE RIBEIRO GÁRLIPP; DANIELA SAES SARTORELLI

Instituição: Curso de Nutrição e Metabolismo FMRP - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A promoção de hábitos alimentares saudáveis na infância é fundamental para o desenvolvimento adequado e prevenção de distúrbios nutricionais. Entretanto, dinâmicas de abordagem de educação nutricional adequadas ao público infantil são escassas. Objetivos: Descrever uma abordagem nutricional lúdica em pré-escolares e seu impacto no resto-ingesta de frutas, verduras e legumes durante o almoço realizado em uma creche. Metodologia: No total, 29 crianças, com idade entre 5 e 7 anos, aceitaram participar do estudo mediante autorização prévia dos pais. A pesagem direta de frutas, verduras e legumes e resto-ingesta foi realizada em dois almoços na creche, antes e uma semana após a intervenção. A intervenção constou de duas dinâmicas. Na primeira dinâmica, após a divisão dos alunos em 4 grupos, as crianças tiveram os olhos vedados e alimentos como abóbora, beterraba, berinjela, repolho, abacate e maracujá, lhes foram apresentados, para que fossem identificados por meio de cheiro e/ou textura. A segunda consistiu na montagem de um prato com figuras de alimentos dos diferentes grupos. As crianças foram orientadas a escolher 7 figuras de alimentos para compor um prato. Resultados: Durante a primeira dinâmica, observou-se uma certa dificuldade no reconhecimento dos alimentos por meio da avaliação do cheiro e textura, especialmente, a abóbora, beterraba e berinjela. Na segunda dinâmica, evidenciou-se a preferência por alimentos ricos em gorduras e açúcares, como o sorvete, batata frita e sanduíches, além de dificuldades em compor refeições equilibradas com diversidade de alimentos, demonstrando a necessidade de intervenções nutricionais educativas mais intensivas nesta população. Na primeira avaliação do estudo, observou-se um consumo per capita médio de frutas de 78,3g e 8,2g de hortaliças. Após intervenção, verificou-se um aumento de 30,9% no consumo per capita de frutas e de 48,7% de hortaliças, com consumo médio de 102,5g e 12,2g, respectivamente. Conclusão: As dinâmicas de educação nutricional empregadas foram adequadas para a faixa etária avaliada, e promoveu um maior consumo de frutas, verduras e legumes durante uma refeição realizada na creche.

PS-27-130

IMPORTÂNCIA DA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA O PACIENTE TABAGISTA EM TRATAMENTO PARA CESSAÇÃO DO TABAGISMO

BEATRIZ SILVA MAGRO; MARÍLIA DUARTE; ANA FLÁVIA LOCATELLI; SILVIA JUSTINA PAPINI BERTO

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A cessação do tabagismo trás inúmeros benefícios ao paciente, mas pode ocorrer aumento do peso corporal, sendo este um fator desestimulante para o abandono do tabaco. O objetivo do trabalho foi avaliar se a orientação nutricional exerce efeito positivo sobre o ganho de peso dos pacientes em tratamento para cessação do tabaco. Foram estudados (03/2003 a 11/2006), 201 pacientes participantes do grupo de apoio terapêutico. O protocolo utilizado para tratamento dos tabagistas consiste de reuniões em grupo multidisciplinar segundo as orientações do Ministério da Saúde, nas quais são abordados temas ligados ao tabagismo e maneiras de enfrentar as dificuldades para parar de fumar, a média de participações nas reuniões foi de 3,3 reuniões, a sugestão do protocolo é de 4. A orientação nutricional, oferecida nas sessões do grupo, foi baseada no guia da Pirâmide de Alimentos além de um folheto educativo com os principais cuidados nutricionais com vistas à manutenção do estado nutricional. A avaliação corporal foi feita mediante as medidas de peso e altura, e cálculo do Índice de Massa Corporal, para classificação do seu estado nutricional. Dos pacientes avaliados, 58,7% eram do sexo feminino, com média de idade de $48,5 \pm 11$ anos, e o consumo médio de cigarros de 12/dia. A maioria dos pacientes eram eutróficos, 50,2%, 9,0% estavam abaixo e 40,8% acima do peso. Dos 43 pacientes que participaram de 2 reuniões, verificou-se que o peso da primeira para a segunda avaliação, variou 300g. Dos 34 pacientes que mantiveram o tratamento por 1 mês apresentaram um ganho de peso de 500g, enquanto que os que participaram 2 meses a média de ganho de peso foi de 3kg. A taxa de abstinência deste grupo foi de 56,7%. Com relação à cessação do tabagismo, verificou-se que, quanto maior o número de participações, maior a chance de cessação do tabagismo, confirmando eficiência do apoio do grupo no sucesso do tratamento. Considerando os fatores acima descritos, e sabendo-se que o ganho de peso do paciente pode variar de 5 a 8kg; chegando em alguns casos até 10% do peso inicial, pode-se observar que orientação nutricional se mostrou eficaz neste grupo.

PS-27-131

ANÁLISE DA INGESTÃO DE VITAMINAS A, C E E EM GESTANTES NO PRIMEIRO TRIMESTRE GESTACIONAL

BEATRIZ SILVA MAGRO; TÁSSIA VALE CARDOSO LOPES; ELAINE GOMES SILVA; MARIA ANTONIETA BARROS LEITE CARVALHÃES

Instituição: Departamento de Ginecologia e Obstetrícia/FMB**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Pesquisa-se atualmente a associação entre pré-eclâmpsia e eclâmpsia com baixos níveis séricos de betacaroteno. Além disso, baixo peso ao nascer, parto prematuro e pré-eclâmpsia são condições possivelmente associadas a níveis sub-ótimos de vitamina C e E. O objetivo deste estudo foi analisar o consumo de vitaminas A, C e E no primeiro trimestre gestacional em gestantes de baixa renda. Foram analisadas 32 gestantes primigestas sem patologias prévias ou decorrentes da gravidez que realizavam consultas em um Ambulatório de pré-natal, no período de janeiro a maio de 2007. As gestantes tinham entre 14 e 28 anos de idade e idade gestacional entre 8 e 14 semanas. Foi realizada entrevista com a aplicação de questionários sobre hábitos alimentares, recordatório de 24 horas e dois registros alimentares, preenchidos pelas próprias gestantes, referentes à dias não consecutivos. Para quantificar os alimentos ingeridos foi utilizado um Kit de medidas caseiras e os cálculos foram realizados através do Nutwin versão 1.5. Para avaliar a adequação do consumo das vitaminas A, C e E foi realizada análise probabilística, comparando-se o consumo médio ajustado para as variâncias inter e intraindividuais com os valores de EAR como valores de referência, adotando-se nível de significância de 5%. Foram encontrados como resultados que 89,7% das gestantes apresentaram inadequação aparente do consumo de vitamina A, 100% apresentaram inadequação aparente do consumo de vitamina C e 100% inadequação aparente do consumo de vitamina E. Conclui-se que a ingestão das vitaminas A, C e E neste grupo, no primeiro trimestre de gestação, é muito inadequada, configurando-se uma população de alto risco, situação que pode aumentar a ocorrência de desfechos gestacionais adversos. Este resultado indica a necessidade de orientação nutricional precoce e focada nos alimentos fonte destes nutrientes.

PS-27-132

IMPACTO DO CASAMENTO INTER-ÉTNICO NO PADRÃO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE HOMENS NIKKEIS

SANDRA ROBERTA GOUVEIA FERREIRA; CARLA YAMASHITA; RENATA DAMIÃO; SUELY GODOY AGOSTINHO GIMENO; AMELIA TOYOMI HIRAI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Estudos de populações migrantes, com diferentes hábitos de vida, são úteis para avaliar o papel de fatores ambientais na gênese de doenças. O Brasil, abrigando a maior comunidade nikkei fora do Japão, possibilita estudar a população de origem japonesa. As dietas destes dois ambientes apresentam grandes contrastes. Objetivo: Comparar hábitos alimentares e o estado nutricional de homens nikkeis, participantes do Estudo de Diabetes e Doenças Associadas na População Nipo-Brasileira de Bauru, estratificados segundo presença de casamento intra ou inter-étnico. Metodologia: A população foi composta por homens nikkeis (40-79 anos) do referido estudo, casados há >3 anos com mulheres da mesma etnia (grupo intra) ou não (grupo inter). Seus dados dietéticos foram coletados por questionário quantitativo de frequência alimentar validado e analisados pelo Dietsys 4.01. Os grupos foram comparados quanto a medidas antropométricas, consumo calórico total, de grupos alimentares, macro e micronutrientes por teste t de Student. Resultados: O grupo inter apresentou médias de IMC e de cintura maiores que o grupo intra (26,2±3,6 vs 24,9±3,7kg/m² e 90,2±9,1 vs 87,6±9,2cm; respectivamente, p<0,05). Não houve diferença no valor calórico total e no consumo percentual de proteínas entre os grupos. Porém, o de carboidratos foi maior no grupo intra (53,9±7,6 vs 50,7±7,1%; p<0,05) sendo o de fibras marginalmente significativa. O consumo de gordura totais (%VCT) foi maior no grupo inter (34,9±5,1 vs 30,8±6,2%; p<0,05), sendo significativamente maior (p<0,05) o consumo de gordura saturada e de ácido graxo oléico. O grupo intra apresentou consumos maiores de cálcio, ferro, sódio, magnésio e vitaminas B1 e C que o grupo inter (p<0,05). Em relação a grupos alimentares, o grupo intra apresentou ingestão maior de misoshiru e pães (60,5±104,1 vs 16,7±46,0g; 508,0±190,6 vs 456,3±167,0; respectivamente, p<0,05). Já no grupo inter observou-se consumo maior de doces (232,9±286,6 vs 158,7±186,6g; p<0,05). Conclusão: O casamento inter-étnico interferiu no padrão alimentar dos homens nikkeis. Um maior consumo de gordura e alimentos ricos em sacarose por este grupo quando comparado ao intra-étnico pode estar contribuindo para as diferenças encontradas no estado nutricional.

PS-27-133

FATORES DE RISCO PARA HIPERTENSÃO ARTERIAL E DIABETES EM ADULTOS E IDOSOS MORADORES DE UM BAIRRO NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA-MG

HELENA GABRIELA SOUZA; GLAUCIA COIMBRA OLIVEIRA; HÉRCIA STAMPINI MARTINO; MARIA INÊS DANTAS; SYLVIA CARMO FRANCESCHINI; MARIA CARMO PELUZIO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Consumo alimentar e estilo de vida inadequado, aliados a altos níveis de colesterol sérico, ingestão de bebidas alcoólicas e fumo, podem se constituir como fatores de risco para o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, tais como a hipertensão arterial e o diabetes. O objetivo deste trabalho foi analisar a prevalência de fatores de risco para estas doenças em famílias moradoras de um bairro. Foi realizado um estudo transversal com 135 indivíduos adultos e idosos, submetidos a um inquérito de consumo alimentar e estilo de vida, exames bioquímicos e aferição da pressão arterial. Foram excluídos 18 questionários por conter dados incompletos. Analisando o consumo de sal e açúcar, observou-se que o consumo per capita mensal foi de 250g de sal e 1,67kg de açúcar. Com relação à ingestão de bebidas alcoólicas, 70 entrevistados (52,5%) relataram ter o hábito de ingerir bebidas alcoólicas. Somente 12 pessoas (8,9%) relataram o hábito de fumar 20 cigarros/dia e 32 (26,2%) relataram ter sido fumante. Quanto aos exames bioquímicos pós-prandiais, o valor de glicemia foi 107mg/dL e de colesterol 178mg/dL. A avaliação dos exames bioquímicos revelou que 11,9% da população estudada apresentou diabetes e 45,2% e 34,8% apresentaram valores de colesterol sérico alto e limítrofe, respectivamente. A mediana de pressão arterial sistólica foi de 120 mmHg e de pressão diastólica 80 mmHg. A aferição da pressão arterial revelou hipertensão arterial em 10,37% dos indivíduos. Os valores per capita de consumo apresentados, estão acima dos aceitáveis. O consumo de álcool também foi elevado. Os fatores de risco para o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, associados, podem estar relacionados aos casos de hipercolesterolemia e hipertensão arterial encontrados. Conclui-se que seja necessário um trabalho efetivo de conscientização e educação nutricional nessa população, com vistas à prevenção e mesmo diminuição da evolução das doenças crônicas não transmissíveis.

PS-27-134

COMPARAÇÃO ENTRE GANHO DE PESO GESTACIONAL DE MÃES ADULTAS E ADOLESCENTES ATENDIDAS PELO PROGRAMA DE APOIO A LACTAÇÃO (PROLAC) DO HOSPITAL SÃO SEBASTIÃO NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA-MG

HELENA GABRIELA SOUZA; MAYLA PAULA SIMPLÍCIO; ANA CAROLINA CAMPOS; NÍNIVE ALMEIDA REIS; ALICE MARIA BARRETO; RAIHANI SÁ NASCIMENTO; HELOÍSA HELENA FIRMINO; SILVIA ELOIZA PRIORE; LUCIANA FERREIRA SANTANA; SYLVIA CARMO FRANCESCHINI

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A gravidez na adolescência é considerada fator de risco nutricional, podendo trazer sérios riscos à saúde materna, devido a sua imaturidade física e psicológica, sendo o ganho de peso insuficiente uma das complicações maternas mais frequentes da gravidez, repercutindo no peso ao nascer. O objetivo deste trabalho foi avaliar o ganho de peso gestacional de adolescentes atendidas pelo Programa de Apoio a Lactação (PROLAC), comparando-o com o de mulheres adultas. Foram analisados 247 prontuários referentes ao total de nutrízes atendidas no período de outubro de 2005 a maio de 2007. Foram excluídos 31 prontuários por conter dados incompletos. Para classificação do ganho de peso gestacional foi utilizada a curva de ganho de peso do Instituto de Medicina (IOM), e para tabulação dos dados o programa EPINFO versão 6,04d. A mediana de idade das mães foi de 24 anos, variando entre 15 e 44 anos, sendo que 18,1% da amostra eram de adolescentes (n=39). Quanto ao ganho de peso 61,1% do total da amostra tiveram ganho de peso excessivo, 46,8% ganho adequado e 38,9% ganho insuficiente. Entre as adolescentes essa frequência foi de 15,4%, 35,9% e 48,7% e entre as adultas de 14,1%, 49,2% e 36,7%, para ganho de peso excessivo, adequado e insuficiente, respectivamente. Os resultados não mostraram diferenças estatisticamente significantes no ganho de peso entre mães adultas e mães adolescentes (p=0,29). Ressalta-se, porém, que na maioria dos casos de desvios nutricionais entre adolescentes (48,7%), o ganho de peso foi insuficiente, o que pode ser explicado por dietas inadequadas comuns em gestantes dessa idade devido à preocupação com a imagem corporal, depressão, rejeição da gravidez e fatores socioeconômicos.

PS-27-135

ESCOLHA ALIMENTAR DE CONSUMIDORES DE SUPERMERCADOS NA CIDADE DE TUBARÃO/SC

FLÁVIA ALBERTON; NAIANA DA ROSA

Instituição: Universidade do Sul de Santa Catarina**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Vários fatores interferem na escolha dos alimentos que farão parte da alimentação em casa. O meio econômico e social, assim como a busca por uma alimentação saudável parecem ser determinantes na hora da compra. Objetivo: Verificar a frequência do consumo alimentar de consumidores de supermercado e as variáveis que influenciam na decisão da compra. Materiais e métodos: A coleta de dados foi realizada, através da aplicação de um questionário a 232 consumidores em quatro supermercados e três mercearias. Os entrevistados foram escolhidos aleatoriamente. Resultados: Os alimentos de maior consumo foram o arroz e o macarrão. Na população de adolescente o consumo de carnes, alimentos pré-prontos, arroz e macarrão, leite e derivados, refrigerantes e suco artificiais, e doces e frituras foi maior, quando comparado com outras faixas etárias. Alimentos como frutas e verduras, alimentos integrais e feijão foi maior entre idosos. Comparando o consumo alimentar da população com a renda familiar, observou-se que os entrevistados com renda inferior ou igual a dois salários mínimos, apresentaram elevado consumo de feijão e grande parte nunca consumia alimentos pré-prontos. Nas famílias de renda superior a 11 salários mínimos foi encontrado, consumo mais elevado frutas, verduras alimentos integrais, pré-prontos, arroz e macarrão e leite e derivados. A renda familiar e a idade dos entrevistados foram as variáveis com influência mais significativa. O preço dos produtos e a qualidade dos mesmos também merecem destaque. O sexo e o grau de escolaridade mostraram-se pouco significativos. Conclusão: O consumidor determina suas compras diante da idade que apresenta e principalmente do que sua renda familiar permite. É importante salientar que o elevado preço de alguns produtos saudáveis, em destaque os integrais, diminui seu consumo por populações menos favorecidas economicamente.

PS-27-136

PROMOÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL INTEGRADA AO AMBIENTE SUSTENTÁVEL PARA A MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

ANA MARIA BARTELS REZENDE; GRACIELE GALVÃO LOPES; HOLIVIA FONTANA GOMES; SAMIRA SHAILA LUPARELI PACHECO

Instituição: Centro Universitário Vila Velha - UVV**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A alimentação é um aspecto fundamental para a promoção da saúde. Uma alimentação saudável deve ser entendida enquanto um direito humano que compreende um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais do indivíduo e promovida num ambiente sustentável. A escola desempenha um papel fundamental na formação de hábitos de vida saudáveis, sendo que, do conjunto de temas que compõem este ambiente promotor a alimentação tem papel de destaque. O objetivo desse estudo foi estimular práticas alimentares saudáveis em uma comunidade, promovendo estratégias para aumentar o consumo de frutas, legumes e verduras, aproveitando o ambiente sustentável em que se constitui a escola como promotora de práticas de vida saudável. Utilizou-se o método da pesquisa-ação, envolvendo pesquisadores e comunidade escolar na consecução dos objetivos propostos. O estudo envolveu 57 escolares de 9 a 13 anos de idade, seus pais, professores e funcionários de uma escola de ensino fundamental. Caracterizou-se o perfil alimentar e nutricional dos escolares, por meio de questionário de frequência alimentar e por avaliação antropométrica. Como estratégia de mobilização e informação foram realizadas oficinas sobre alimentação saudável para pais, professores, escolares e merendeiras. Promoveu-se o plantio de horta na escola, como recurso para incentivar seus produtos e enriquecer alimentação escolar. A avaliação antropométrica revelou 6,9% de baixo peso e 13,6% de excesso de peso entre os escolares, coincidentes com as tendências de evolução do estado nutricional de crianças e adolescentes brasileiros nas últimas décadas. Constatou-se que, apesar da população estudada caracterizar-se como de baixo risco para a desnutrição, são vários os indicadores de insegurança alimentar e nutricional, principalmente em relação à baixa frequência de consumo de alimentos reguladores ou protetores em comparação ao consumo de alimentos industrializados (56,1% relataram consumir hortaliças e frutas apenas raramente, enquanto 73,7% relataram consumir embutidos como salsichas e linguiça, pelo menos uma vez por semana), além da baixa frequência de consumo de alimentos como o leite e seus derivados (64,9%, relataram consumir apenas 1 vez por semana). As práticas educativas realizadas e o plantio de hortas resultaram na sensibilização e envolvimento da comunidade escolar para mudanças de práticas alimentares e demonstraram a validade do meio escolar como ambiente privilegiado para promover educação em saúde e práticas alimentares saudáveis.

PS-27-137

FATORES QUE INFLUENCIAM O COMPORTAMENTO ALIMENTAR NO PERÍODO DE GESTAÇÃO EM PUÉRPERAS ASSISTIDAS POR UMA MATERNIDADE

PRISCILA CORBANI BRUNO MARIA; SANDRA SOARES MELO; CAMILA RAMOS MIRA; JULIANA FRANCO FARIA

Instituição: UNIVALI e Maternidade Darcy Vargas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Na gestação as mulheres sofrem mudanças no seu comportamento alimentar e sugere-se que estas possam ser influenciadas por alterações fisiológicas e ambientais. O objetivo deste estudo foi identificar alterações no comportamento alimentar no período gestacional e avaliar possíveis fatores que exercem influência. Participaram do estudo 321 puérperas assistidas por uma maternidade “Amiga da Criança”. Aplicou-se questionário semi-estruturado contendo dados de identificação e informações sobre os hábitos alimentares na gestação. Foi observado que das mães que possuíam ensino superior, 52,63% evitavam alimentos como doces, gorduras e refrigerantes no período gestacional, enquanto que o mesmo ocorreu com apenas 21,15% dentre as que possuíam ensino fundamental, ($p < 0,0001$). Com relação à inclusão de alimentos neste período e a escolaridade, as mulheres com ensino fundamental foram as que menos incluíram alimentos, 25%, $p = 0,003$. Os alimentos incluídos, os mais citados foram frutas e verduras. O principal motivo relatado para a inclusão destes alimentos foi a presença de desejos alimentares. Gestantes primíparas, 55,23%, apresentaram tendência a evitar mais alimentos que as múltiparas devido à preocupação com a saúde da mãe e do bebê e a presença de enjoos ($p = 0,08$). Da totalidade de gestantes que incluíram alimentos na gestação, 57,14% fizeram por orientação do nutricionista e 41,12% do médico. Quanto a exclusão de alimentos, 35,71% das mulheres foram orientadas pelo nutricionista e 36,45% pelo médico. Os familiares não exercem influência significativa sobre o comportamento alimentar, entretanto ressalta-se que 38,38% e 36,36% da amostra evitaram e incluíram, respectivamente, alimentos por influência destes ($p = 0,39$). Conclui-se que modificações no comportamento alimentar durante a gestação estão associadas a alterações fisiológicas, a escolaridade da mãe, ao número de gestações e a orientação de profissionais da saúde. Constatou-se que os alimentos evitados e incluídos durante a gestação estão de acordo com hábitos alimentares saudáveis, os quais são fundamentais para a manutenção da saúde do binômio mãe-filho.

PS-27-138

A ATUAÇÃO DOS CONSELHOS MUNICIPAIS NO CONTROLE DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MARINA VIEIRA DA SILVA; MARIANA SCHIEVANO DANELON; DANIELA CRISTINA ROSSETTO CAROBA

Instituição: ESALQ/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Em 1994 a descentralização do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, envolveu entre diversas inovações, a criação dos Conselhos de Alimentação Escolar - CAEs - que têm como atribuição a fiscalização e controle da aplicação dos recursos destinados ao PNAE. O trabalho visou analisar as informações registradas nos relatórios elaborados em 2003 pelos CAEs e aprovados pelo Tribunal de Contas da União - TCU. A amostra ($n = 568$) probabilística levou em consideração a população total e o Índice de Desenvolvimento Humano - IDH e envolveu representação de todas as regiões geográficas do país. Foram elaboradas análises relativas ao atendimento diário de crianças e pré-escolares, recursos financeiros destinados ao programa, custos das refeições, variáveis consideradas entraves e aquelas reconhecidas como responsáveis pelo êxito do PNAE. Expressiva parcela (37,69%) de municípios dispunha de receita de no máximo R\$ 30.000,00 para implementação do PNAE e maior proporção (43,64%) forneceu número entre 101.000 e 500.000 de refeições por dia. De forma majoritária, 70% municípios distribuíram refeições cujos custos atingiram no máximo R\$ 0,20. A maioria (61,0%) das críticas ao PNAE, referiu-se à insuficiência dos recursos repassados para os municípios. Parcela (4,8%) de citações associou-se à falta de profissional nutricionista e também às dificuldades relativas ao armazenamento de alimentos. Quanto aos elogios, predominou (38%) a referência à alimentação, distribuída aos alunos, ser considerada “variada e balanceada”. Os conselheiros valorizaram o fato da “alimentação escolar ser bem aceita pelos alunos” (27,8%), o “município contar com a atuação do nutricionista” (13,2%), a “existência de eficiência no processo de distribuição - todos os dias sem interrupção da merenda escolar” (9,1%) e “redução da evasão escolar” (3,5%). A criação dos CAEs representou um avanço para o maior controle social do programa. As reclamações relativas aos reduzidos valores repassados pelo governo federal foram emitidas especialmente pelos municípios classificados como relativamente mais pobres, que não dispunham de recursos para complementar todas as despesas envolvidas com as tradicionais demandas do PNAE.

PS-27-139

SATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL E ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS DE CAMPINA GRANDE/PB

TARCIANA NOBRE MENEZES; RODOLFO RENNARLI NOLASCO; LILIANE ALVES BARBOSA

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA/UEPB**Ag.Financiadora:** CNPQ - FAPESQ/PB**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução. A imagem corporal consiste na figura que o indivíduo forma em sua mente, a respeito do próprio corpo. A insatisfação com a imagem corporal, muitas vezes, advém de uma inadequação do estado nutricional, seja pela magreza ou pela obesidade. Objetivos. Verificar a satisfação com a imagem corporal de idosos e sua associação com o estado nutricional. Metodologia. Este estudo é transversal, domiciliar, com coleta de dados primários, realizado com idosos (60 anos ou mais), de ambos os gêneros. Faz parte de um estudo populacional mais amplo, que avalia a saúde do idoso de forma multidimensional. A avaliação da auto-imagem corporal foi realizada utilizando a escala de silhuetas, validada por Skunkart et al. (1983). Para avaliar o estado nutricional foi utilizado o índice de massa corporal (IMC). Para análise do IMC foram utilizados os valores propostos pela Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS), para serem utilizados no estudo multicêntrico: Saúde, bem-estar e envelhecimento. Quanto ao estado nutricional, os idosos foram classificados como: baixo peso, eutrófico, sobrepeso/obeso. As informações estatísticas foram obtidas com o auxílio do aplicativo estatístico SPSS 10.0. Resultados. Foram entrevistados 322 idosos (70,8% mulheres) com média etária de 71,8 anos (DP=8,6 anos). Dos idosos entrevistados, 59,3% estavam satisfeitos com sua aparência física. Destes, 44,5% estavam eutróficos, quanto ao seu estado nutricional. Entre os idosos que não estavam satisfeitos com sua aparência física, 55% foram classificados como sobrepeso/obesidade. Entre as mulheres, foi verificada associação estatisticamente significativa entre a satisfação com a imagem corporal e o estado nutricional ($p=0,000$), o que não foi verificado entre os homens ($p=0,051$). Conclusão. A satisfação com a imagem corporal das mulheres deste estudo está associada ao seu estado nutricional; no entanto, entre os homens, o nível de satisfação independe do estado nutricional.

PS-27-140

HÁBITOS ALIMENTARES E ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES ESTUDANTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE TRÊS CIDADES BRASILEIRAS

MARÍLIA LELIS RIBEIRO; ELIANE RODRIGUES DE FARIA; ROBERTA R. DE ANDRADE NOGUEIRA; DANIELA ALVES SÍLVA; MAURO FISBERG; EVELIN EISENSTEIN; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELÚZIO; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; SÍLVIA ELOISA PRIORE

Instituição: Universidade Federal de Viçosa**Ag.Financiadora:** FAPEMIG, CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO. Hábitos alimentares inadequados podem comprometer o estado nutricional na adolescência e na fase adulta, em função da manutenção desses hábitos. OBJETIVO. Conhecer os hábitos alimentares e o estado nutricional de adolescentes do sexo feminino, estudantes de escolas públicas de três cidades brasileiras. METODOLOGIA. O estudo foi realizado com 173 adolescentes, de 14 a 17 anos, que já apresentaram a menarca. Destas, 22% eram do Rio de Janeiro-RJ, 20,2% de São Paulo-SP e 57,8% de Viçosa-MG. Investigou-se preferências alimentares, alimentos não consumidos e seu respectivo motivo; substituição de almoço e jantar por lanches e alimento ou preparação mais consumidos como substitutos. Considerou-se excesso de peso valores de Índice de Massa Corporal em relação à idade igual ou maior que P85 e usou-se o teste qui-quadrado para verificar associação entre as variáveis categóricas. RESULTADOS. Entre as preferências alimentares, 37,73% das adolescentes do Rio de Janeiro, 56,12% das de São Paulo e 52,36% das de Viçosa citaram batata frita, cachorro-quente, biscoito recheado, refrigerante, chocolate e outras guloseimas. A principal justificativa para não consumir um alimento foi não gostar, sendo os mais rejeitados os do grupo das hortaliças. Das adolescentes, 65,8% do Rio de Janeiro, 37,2% de São Paulo e 67% de Viçosa substituem o almoço ou jantar por lanches, caracterizados principalmente por pão, biscoito recheado, salgados e leite com achocolatado. A prevalência de excesso de peso foi 39% no Rio de Janeiro, 20% em São Paulo e 11% em Viçosa. Não foi encontrada associação estatisticamente significativa ($p>0,05$) entre substituir refeições e estado nutricional e deste com consumo diário de guloseimas. CONCLUSÃO. As adolescentes das três cidades apresentaram hábitos alimentares semelhantes e que, embora não tenha encontrado associação significativa entre tais hábitos e estado nutricional, podem vir a comprometer a qualidade de vida desses indivíduos.

PS-27-141

PRESSÃO ARTERIAL DE IDOSOS DE CAMPINA GRANDE: CORRELAÇÃO COM A ADIPOSIDADE ABDOMINAL

TARCIANA NOBRE MENEZES; CLARICE CÉSAR SILVA; TIAGO BRITO ARAÚJO

Instituição: Universidade Estadual da Paraíba**Ag.Financiadora:** CNPQ - FAPESQ/PB**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução. A hipertensão arterial constitui um dos principais agravos à saúde no Brasil que apresenta, entre outros fatores de risco, a obesidade. Neste contexto, a distribuição da gordura abdominal, vem sendo amplamente estudada, visto sua associação com o aumento nos níveis da pressão arterial. Objetivos. Verificar a pressão arterial de idosos e sua correlação com a adiposidade abdominal. Metodologia. Este estudo caracteriza-se por ser transversal, com coleta de dados primários e faz parte de um estudo populacional mais amplo, realizado com idosos (60 anos ou mais), de ambos os gêneros, residentes habituais em domicílios particulares. As variáveis de estudo são: pressão arterial e adiposidade abdominal. A pressão arterial foi aferida de acordo com a técnica proposta pelo VII Joint National Committee (2003), utilizando-se esfigmomanômetro e estetoscópio. Como indicador da distribuição da gordura abdominal foi utilizado o perímetro da cintura (PC). As análises estatísticas foram realizadas com auxílio do aplicativo estatístico SPSS 10.0. Resultados. Foram avaliados 327 idosos (69,7% mulheres). A média etária dos idosos foi 72,1 anos (DP=8,7 anos). O valor médio do perímetro da cintura dos homens (92,5 cm (DP=9,8 cm)) foi superior ao das mulheres (87,6 cm (DP=10,6 cm)). O valor médio da pressão arterial sistólica das mulheres (138,1 mmHg (DP=22,2 mmHg)) foi superior ao dos homens (135,5 mmHg (DP=22,4 mmHg)). Com relação à pressão arterial diastólica, os valores médios foram semelhantes, entre homens e mulheres (84,7 mmHg (DP=13,3 mmHg) e 84,4 mmHg (DP=11,1 mmHg), respectivamente). Houve correlação positiva entre o perímetro da cintura e a pressão arterial sistólica ($r = 0,214$; $p < 0,01$) e diastólica ($r = 0,220$; $p < 0,01$). Conclusão. A pressão arterial dos idosos estudados apresenta correlação com a distribuição da gordura abdominal.

PS-27-142

AValiação DA RESPOSTA AO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM PACIENTES COM OBJETIVO DE PERDA DE PESO

DEBORA STROSE VILLAÇA; LUCÍOLA DE CASTRO COELHO; RITA DE CÁSSIA AKUTSU; DANIEL JUN MARQUES DA SILVA; ELISA OLIVEIRA MURAKOSHI; NATHALIE MARIE VAN LAER; GIOVANA LONGO SILVA; ANITA SACHS

Instituição: Disciplina de Nutrição, Departamento de Medicina P**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A última Pesquisa de Orçamento Familiar 2002/2003 mostrou que o excesso de peso está presente em 40,6% dos adultos e a obesidade, em 11,1% (IBGE, 2004). As doenças crônicas não-transmissíveis - DCNTs 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 objetivo deste trabalho é avaliar a resposta ao acompanhamento dietético em ambulatório de Nutrição quanto à redução de peso e de medidas antropométricas. Métodos: O presente estudo transversal incluiu todos os pacientes que tinham por objetivo a perda de peso e que estiveram em pelo menos 3 consultas no ano de 2006. Os pacientes foram submetidos à avaliação nutricional (peso, estatura e circunferência da cintura) e receberam orientação geral em 1ª consulta e específica individualizada a partir da 2ª consulta. A amostra final foi de 58 pacientes. Realizou-se análise descritiva (média e desvio padrão), comparação de médias (Teste t não-pareado, Teste t pareado) e teste de associação (Correlação de Pearson). Resultados: Os homens apresentaram perda de peso ($p=0,054$) e do IMC ($p=0,059$) marginalmente significantes. Em relação a circunferência da cintura (CC), nos homens houve uma redução significativa ($p=0,008$) da 1ª a 3ª consulta, o que não ocorreu entre as mulheres ($p=0,774$). Os pacientes que apresentavam IMC > 30 kg/m² na 1ª consulta, apresentaram perda de peso ($p=0,002$) e de IMC ($p=0,001$) significantes. A relação entre o peso e a CC na 3ª consulta apresentou melhor correlação entre os homens ($r=0,890$) e os pacientes obesos ($r=0,876$). Não houve diferença significativa na diminuição de medidas entre homens e mulheres e entre pacientes com presença ou não de obesidade. Conclusão: Os pacientes do sexo masculino e os pacientes obesos apresentaram maior resposta (ou adesão) ao acompanhamento nutricional em ambulatório de Nutrição.

PS-27-143

AValiação DO RISCO CARDIOVASCULAR EM USUÁRIOS DE CINCO UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DA GRANDE BELo HORIZONTE - MG

ANA PAULA VIANA PEREIRA; BRUNA DONATTI CASTRO FALCI; ELIANE PASSOS ALVES; JOANA COUTINHO CAMPOS; LARISSA MESQUITA MALTA; MARIANA TÂMARA TEIXEIRA TOLEDO; PAULA SOUZA PRADO; TATIANE AUGUSTA ABREU

Instituição: Centro Universitário Newton Paiva**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

No Brasil, as doenças cardiovasculares (DCV) são a principal causa de morte. A medida da circunferência da cintura, de fácil mensuração e obtenção a baixo custo, é capaz de identificar pacientes com maior risco cardiovascular. Este trabalho teve como objetivo avaliar o risco de desenvolvimento de DCV em comensais de cinco unidades de alimentação e nutrição (UAN) e estabelecer relações entre o risco de desenvolver DCV e alguns fatores que as predisõem nos comensais avaliados. Realizou-se avaliação antropométrica dos comensais através da aferição de peso, altura e circunferência da cintura. Para a classificação do risco cardiovascular segundo a circunferência da cintura, utilizou-se a recomendação preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS); 94cm para homens e 80cm para mulheres, como medida de risco metabólico aumentado. A análise estatística dos dados obtidos foi realizada no programa Epiinfo 6.0 e constou de freqüências. Foram avaliados 113 comensais. O índice de massa corporal médio foi de 24,1 kg/m² e 14,2% dos entrevistados relataram ser fumantes. 72,6% dos avaliados não praticam atividade física. Em relação à classificação do risco cardiovascular, 66,3% apresentam risco normal, enquanto 20,4% apresentam risco moderado. Alto risco cardiovascular foi detectado em 13,3% dos avaliados. Houve diferença estatística significativa entre os diferentes grupos etários; a freqüência de risco cardiovascular foi menor no grupo com idade entre 11 e 20 anos (6,7%) e maior nos grupos com idade entre 31 a 40 anos, 41 a 50 anos e 51 a 60 anos (26,7% em cada grupo). A prevalência de sedentarismo e de risco cardiovascular aumentado foi maior entre os homens. O nutricionista, atuando em UANs, deve procurar promover a saúde de comensais e funcionários. O incentivo a hábitos alimentares saudáveis, a adequação do perfil lipídico do cardápio e o esclarecimento de dúvidas sobre as doenças cardiovasculares estão entre medidas importantes na prevenção dessas doenças.

PS-27-144

AValiação DOS DADOS DE REGISTRO ANTROPOMÉTRICOS DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA NUTRICIONAL QUE DEFINEM O PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE 7 ANOS NO MUNICÍPIO DE PIRACICABA, SP

ADRIANE FOGANHOLO; MIRIAM COELHO DE SOUZA; MÁRCIA JULIANA CARDOSO MURER; ALINE MARIANA DOS S B GANEQ; MARIA RITA M DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade Metodista de Piracicaba - UNIMEP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Os primeiros anos da vida são fundamentais e críticos para o desenvolvimento físico e mental da criança. A atenção básica nesse período é essencial para o desenvolvimento apropriado e para a vigilância da saúde da criança. Objetivo: O estudo teve por objetivo avaliar o estado nutricional de crianças menores de 7 anos de cobertura de serviço municipal de vigilância nutricional de Piracicaba-SP. Metodologia: a amostra foi composta por 12.014 crianças atendidas no Programa Saúde da Família (PSF) (5.142 crianças) e em Unidades Básicas de Saúde (UBS) (6.872 crianças) no período de fevereiro a julho de 2006. Os dados obtidos de peso (gramas) e altura (centímetros) foram tabulados e analisados no software EpiInfo, conforme a prática cotidiana do serviço municipal de vigilância nutricional. Os dados foram expressos em e analisados pelo score-z para a classificação nutricional, conforme os pontos de corte preconizados pela organização mundial da Saúde (1995). Resultados: A análise dos dados das UBS e PSF respectivamente mostrou: desnutrição grave (0,49% e 0,35%); desnutrição moderada (2,47% e 2,39%); desnutrição leve (14,16% e 23,69%); eutrofia (62,24% e 65,45%); sobrepeso (14,23% e 12,70%) e obesidade (6,40% e 5,42%). O estudo mostrou que do total de 37.752 crianças do Município de Piracicaba, 31,8% das crianças eram cobertas pelo serviço de vigilância municipal, mas que apenas 3,1% dos dados coletados eram repassados ao SISVAN nacional, esse fato justificado no serviço pelas limitações desse sistema. Conclusão: esses resultados mostram a necessidade de estudos que viabilizem a ampliação da cobertura da vigilância no município, mas principalmente facilitem o fluxo de informações entre as diversas esferas de governo, a fim de atender as demandas de políticas públicas de prevenção dos desníveis encontrados.

PS-27-145

AValiação DA INGESTÃO DE MACRONUTRIENTES E CALORIAS POR CRIANÇAS DE 0 A 24 MESES NO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE - MG

CARLA DE O BARBOSA ROSA; ANNA PAULA SANTANNA AMORIM PENA; SIMONTON DE ANDRADE SILVEIRA; JOSÉ FRANCISCO VILELA ROSA; ANDRÉA GONÇALVES LIMA MOLINARI; GABRIELA FERREIRA CARVALHO; CRISTIANE SALLES TEIXEIRA; MAÍRA MILO BIZZOTTO

Instituição: Centro Universitário Newton Paiva/UFV**Ag.Financiadora:** FUNADESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A distribuição correta dos macronutrientes garante um aporte calórico adequado e uma dieta variada, atendendo as necessidades nutricionais das crianças. Objetivo: Investigar a distribuição de macronutrientes na dieta de crianças de 0 a 2 anos, verificando o aporte calórico. Metodologia: Realizou-se a avaliação do consumo alimentar de macronutrientes e calorias, de crianças de 0 a 2 anos, por meio de pesagem direta de alimentos, em três dias não consecutivos, de fevereiro a junho de 2006. Os resultados foram comparados com a recomendação da RDA (1989), considerando a adequação de 90 a 110%. Resultados: Das 101 crianças avaliadas, 36,60% estavam com ingestão de carboidratos abaixo do recomendado, 20,80% estavam adequadas e 42,6% ultrapassaram a faixa de adequação. Com relação às proteínas, 9,90% ficaram abaixo, somente 0,99% estavam com ingestão dentro do esperado e 89,11% tiveram uma ingestão acima do recomendado. No que se refere ao consumo de lipídios, 67,30% das crianças estavam com ingestão inferior ao recomendado, 10,90% estavam adequadas e 22,80% consumiram excesso de lipídios na dieta. Quanto a análise do consumo total de calorias, os resultados mostram que 49 (48,50%) crianças têm um consumo de calorias inferior ao recomendado, 21 (20,80%) crianças estão com ingestão adequadas e 31 (30,70%) crianças estão ingerindo mais calorias do que necessitam. CONCLUSÃO Nossos resultados demonstram que a ingestão calórica e de macronutrientes do grupo estudado está inadequada, sugerindo a necessidade de políticas de promoção da saúde para reversão do quadro apresentado, devido aos riscos nutricionais desse desequilíbrio na dieta das crianças.

PS-27-146

ENRIQUECIMENTO NUTRICIONAL DO ARROZ

TASSIA GAVINHO FROTA; ABIZAIR MARTINS LEONEL MELO; ANDREZA JULIANA DE LIMA SANTOS

Instituição: INPA**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Os estudos epidemiológicos sobre os padrões dietéticos e consumo de alimentos são indispensáveis para buscar a promoção da qualidade de vida das populações. Há tempos, conhecem-se os prejuízos decorrentes do consumo insuficiente ou excessivo de alimentos, o que exerce influência marcante sobre o estado nutricional do indivíduo. Um dos alimentos mais consumidos pelo brasileiro é o arroz, que é composto essencialmente de amido, e deficiente em proteínas, lipídios e vitaminas. Assim, a adição de alimentos fontes de vitaminas e minerais no arroz contribui para a ingestão de micronutrientes desejáveis na dieta. Com o objetivo de investigar o consumo deste cereal, foi realizado o inquérito alimentar com mulheres assistidas pelo programa saúde da família, com uma amostragem de 70 mulheres, sendo 35 em cada unidade, além de avaliar a aceitação de duas preparações de arroz nutricionalmente enriquecido. Os resultados demonstram que o consumo diário de arroz é 88,57% em ambas unidades, sendo ele também o alimento mais consumido deste grupo. Quanto ao enriquecimento do arroz constatou-se que, 62,86% e 71,43% do total de mulheres, respectivamente, não acrescentam legumes e verduras na alimentação diária. Em relação à análise de aceitabilidade, a preparação de arroz com cenoura e chicória foi a mais agradável, com 60% para gostei extremamente. Observou-se uma contribuição nutricional excepcional das vitaminas A e C e dos minerais ferro e selênio com 92,83%; 95,96%; 111,45% e 250% respectivamente.

PS-27-147

PERFIL NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE TRÊS ESCOLAS PÚBLICAS DO DISTRITO FEDERAL

KÊNIA MARA BAIOCCHI CARVALHO; RAQUEL FERREIRA; ADRIANI TIUSSI

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A adolescência é um período marcado por acentuado crescimento físico, desenvolvimento psicossocial e estimulação cognitiva intensa, o que eleva as necessidades nutricionais do indivíduo. Os adolescentes, no entanto, tem mostrado maior procura por alimentos ricos em gorduras, açúcares simples e pobres em fibras. **OBJETIVO:** avaliar o padrão alimentar e o perfil nutricional de adolescentes do sexo feminino matriculados em três instituições públicas de ensino. **MÉTODOS:** estudo transversal, descritivo e aberto. Foram sorteadas 45 adolescentes que já haviam apresentado a menarca no mínimo há 1 ano, que cursavam o 1º ano do ensino médio e com faixa etária de 14 a 17 anos. Foram analisadas as condições de moradia, saúde e o padrão de atividade física. O estado nutricional foi avaliado pela relação IMC por idade e o percentual de gordura por bioimpedância bipedal (BIA). O protocolo incluía ainda questionário de frequência alimentar e recordatório 24 horas para avaliação do teor energético e de macronutrientes da dieta habitual. **RESULTADOS:** Das 33 adolescentes que concordaram em participar do estudo, 4 (12%) estavam em risco de sobrepeso e 10 (30%) apresentaram excesso de gordura corporal, de acordo com o resultado da BIA. A maioria das participantes referiu boas condições de moradia e estado de saúde. Apenas 30% praticavam atividade física adequadamente. Mais da metade da amostra apresentou consumo energético abaixo das recomendações, com grande variação dos percentuais de proteínas e lipídios. O consumo de fruta foi superior a 3 unidades por dia em grande parte desta amostra (67%). **CONCLUSÃO:** Da mesma forma que em outras pesquisas, foi encontrado alta prevalência de excesso de gordura corporal neste ambiente específico. Porém, provavelmente houve sub-relato quanto ao consumo energético, apesar do consumo adequado de frutas, talvez reflexo da preocupação com a alimentação ou por falta de veracidade das informações. É necessário desenvolver atividades de educação nutricional com esta população de adolescentes.

PS-27-148

AValiação DA INGESTÃO DE CÁLCIO EM CRIANÇAS DE 0 A 2 ANOS, NO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE-MG

ANDRÉA GONÇALVES LIMA MOLINARI; CARLA DE O BARBOSA ROSA; JOSÉ FRANCISCO VILELA ROSA; ANNA PAULA SANTANNA AMORIM PENA; MARGARIA MARIA SANTANA DA SILVA; SIMONTON DE ANDRADE SILVEIRA; MAÍRA MILO BIZZOTTO; GABRIELA FERREIRA CARVALHO; CRISTIANE SALLES TEIXEIRA

Instituição: Centro Universitário Newton Paiva/UFV**Ag.Financiadora:** FUNADESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A biodisponibilidade do cálcio varia muito nos diversos alimentos, sendo que o leite de vaca e derivados são as fontes mais ricas e com maior percentual de absorção desse mineral. **OBJETIVO:** Este trabalho teve como objetivo analisar a ingestão de cálcio em crianças de 0 a 2 anos. **METODOLOGIA:** Realizou-se pesagem direta dos alimentos durante três dias não consecutivos em uma amostra aleatória de 101 crianças. A análise dos resultados foi realizada por faixa etária, posteriormente adequados pela ingestão diária recomendada (RDA,1989), considerando a adequação de 90 a 110%. **RESULTADOS:** Foram analisadas 101 crianças, as quais foram separadas por faixa etária de 0-6 meses (22 crianças), 7-12 meses (23 crianças), 13-18 meses (33 crianças) e 19-24 meses (23 crianças) obtendo adequação de acordo com a RDA/89 para cálcio, apenas 2 (9,09%), 4 (17,39%), 3 (9,09%) e 1 (2,30%), respectivamente. No total, 91 crianças (90,09%) não ingeriram a quantidade de cálcio adequada, sendo que 21 destas crianças (23,08%) tinham ingestão superior ao recomendado e 70 crianças (76,92%) obtiveram ingestão inferior ao recomendado. **CONCLUSÃO** Nossos resultados demonstram uma porcentagem de inadequação no consumo de cálcio bastante expressiva em crianças de 0 a 2 anos. Isto sugere a necessidade de uma orientação e acompanhamento nutricional mais efetivo na população de um modo geral.

PS-27-149

REPERCUSSÕES METABÓLICAS DO SOBREPESO EM ADOLESCENTES ATENDIDOS EM UM CENTRO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL

KÊNIA MARA BAIOCCHI CARVALHO; ADRIANA HAACK

Instituição: Universidade de Brasília**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: A adolescência, período que segundo a Organização Mundial de Saúde, compreende dos 10 aos 19 anos, é uma fase propícia para o desenvolvimento do sobrepeso associado a alterações bioquímicas, antropométricas e de pressão arterial (PA). **OBJETIVOS:** avaliar o perfil nutricional de adolescentes atendidos em uma unidade de atenção primária e investigar possíveis repercussões metabólicas do excesso de peso e distribuição central de gordura corporal. **MÉTODOS:** Estudo transversal com 52 adolescentes de 10 a 19 anos (61,5% meninas), nos quais foram aferidas pressão arterial, perfis lipídico e glicídico e determinação do Índice de Massa Corporal (IMC), pregas cutâneas triceptal (PCT) e subescapular (PCS), circunferência de cintura (CC). O consumo alimentar foi verificado por questionário de frequência alimentar, associado ao recordatório 24 horas. **RESULTADOS:** A maioria dos adolescentes procurou o serviço espontaneamente (67,3%), apresentando excesso de peso (73%). A CC estava acima do percentil 90 em 36,3% da amostra. A maior frequência de sedentarismo (63%) foi encontrada entre os adolescentes obesos, porém não se observou correlação estatisticamente significativa entre o nível de atividade física e o estado nutricional ($p=0,421$). Apesar do baixo consumo de fast food e refrigerantes, houve inadequação da qualidade da alimentação pela baixa ingestão de frutas e hortaliças. Não foram observadas alterações do perfil bioquímico entre os adolescentes com excesso de peso, mas os valores de triglicérides foram significativamente superiores em relação aos dos eutróficos ($p = 0,002$). Foi verificada relação linear crescente entre a CC e os valores de pressão arterial sistólica, IMC, e PCT. **CONCLUSÃO:** Os adolescentes atendidos no serviço apresentaram um perfil de risco metabólico associado ao aumento da CC, excesso de peso e sedentarismo, necessitando de orientações sobre estilo de vida e prevenção de doenças futuras.

PS-27-150

EVOLUÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA COORDENAÇÃO DA POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA EXECUÇÃO DAS AÇÕES EM SAÚDE PÚBLICA

ANA MARIA CAVALCANTE LIMA; ANA BEATRIZ VASCONCELLOS; MICHELE LESSA OLIVEIRA; MARCIA COSTA REDUZINO; RAIMUNDO DIAS QUIRINO; FERNANDO FERNANDES VIEIRA; EWERTON SANTANA SANTOS

Instituição: Coord Geral da Política de Alimentação e Nutrição**Ag.Financiadora:** MINISTÉRIO DA SAÚDE**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A CGPAN é a área técnica do Ministério da Saúde responsável pelo planejamento e execução das ações de alimentação e nutrição em saúde pública. Desta forma, possui orçamento próprio para implementação dessas ações. **Objetivo:** Apresentar a evolução orçamentária da CGPAN entre os anos 2003 e 2007. **Metodologia:** Foi realizada consulta ao Sistema de Administração Financeira - SIAFI do Governo Federal. **Resultados:** Em 2003, em virtude da prioridade governamental de implementação do Programa Bolsa Alimentação, vinculado à saúde e sob responsabilidade da CGPAN, o orçamento da área era de R\$366.708.700,00, sendo que 360.000.000,00 especificamente custos relacionados com o Programa Bolsa Alimentação e 6.708.700,00 destinados a execução de outras ações como promoção da alimentação saudável, prevenção e controle das carências por micronutrientes e apoio a estudos e pesquisas em alimentação e nutrição. Em 2004, o recurso destinado ao Programa Bolsa Alimentação é transferido a outro Ministério, que realizou a unificação de todos os programas de governo relacionados à transferência de renda e o orçamento da CGPAN foi reduzido para R\$ 14.689.850,00. Em 2005 o orçamento foi de R\$ 18.617.820,00, em 2006 R\$ 21.537.645,00 e 2007 e em 2007 de R\$ 47.852.470,00. **Conclusão:** Sem considerar o recurso referente ao Programa Bolsa Alimentação no orçamento da CGPAN no ano de 2003, observa-se um aumento na quantidade de recursos orçamentários destinados a execução das ações de alimentação e nutrição em saúde pública. De forma prática, observa-se um aumento de 713%. Este aumento se refere a priorização que a área de alimentação e nutrição obteve no âmbito da saúde pública ao longo desses anos.

PS-27-151

PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE PESO ENTRE TURISTAS IDOSOS HOSPEDADOS EM HOTÉIS DE UM MUNICÍPIO DO LITORAL CATARINENSE

MÁRCIA REIS FELIPE; GISELE SANDINI BORGES; JOANNA SIEVERS; DOROTÉIA APARECIDA HOFÉLMANN; TATIANA MEZADRI

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí - Curso de Nutrição**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O excesso de peso tem aumentado nas últimas décadas, inclusive na população idosa. Este trabalho teve como objetivo estimar a prevalência do excesso de peso e analisar a sua associação com características individuais, variáveis antropométricas e clínicas de turistas idosos hospedados em hotéis de um município catarinense. Trata-se de um estudo transversal com 328 idosos com 60 anos ou mais. Foram coletadas características individuais (escolaridade, nacionalidade, renda per cápita, atividade física), variáveis antropométricas (excesso de peso e obesidade abdominal) e clínicas (referência à doenças crônicas não transmissíveis: hipertensão arterial sistêmica, hipercolesterolemia, hipertrigliceridemia, doenças cardiovasculares e diabetes mellitus). Para avaliar a associação entre o desfecho e as demais variáveis foram calculadas razões de prevalência (RP) e respectivos intervalos de confiança (IC 95%). A análise multivariada foi conduzida por meio da inclusão hierárquica das variáveis na Regressão de Poisson robusta. As diferenças foram consideradas significativas com valor de $p=0,05$. A maioria dos avaliados era do sexo feminino (69,2%), idosos jovens (84,8%), provenientes de outros países (73,2%). Sobrepeso e obesidade estiveram presentes em 47,6% e 35,1% dos idosos, respectivamente. Agrupados, sobrepeso e obesidade, verificou-se prevalência de 82,6% de excesso de peso. Na análise bruta, as variáveis: obesidade abdominal (RP 2,56 IC 95% 1,58; 4,13), hipertensão arterial sistêmica (1,17 1,07; 1,28) e idade maior ou igual a 75 anos (0,82 0,68; 0,99) estiveram associadas estatisticamente ao desfecho. Idosos de outras nacionalidades apresentaram tendência maior ao excesso de peso (1,12 0,98; 1,27). Após análise ajustada, somente a faixa etária (0,83 0,68; 0,99) e a obesidade abdominal (2,48 1,55; 3,97) permaneceram associadas ao excesso de peso. A prevalência de excesso de peso observada entre os idosos avaliados foi elevada, permanecendo associada à idade menor de 75 anos, ao aumento da prevalência de hipertensão arterial sistêmica e à obesidade abdominal. Recomenda-se promoção de modificações no estilo de vida e hábitos alimentares entre os turistas idosos, com o intuito de prevenir e controlar doenças e promover maior qualidade de vida.

PS-27-152

ANEMIA FERROPRIVA EM GESTANTES ATENDIDAS NO PROGRAMA MÉDICO DA FAMÍLIA EM UNIDADES DE SAÚDE DE DUAS ZONAS DE MANAUS/AM: PREVALÊNCIA E FATORES DE RISCO

DIONÍSIA NAGAHAMA; DANIELE LOBO SILVA; GLAUCIA CRISTINA MANCO COSTA; ANA CAROLINA TAVARES; TATIANA MELO LOPES; FERNANDO HELIO ALENCAR

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Ag.Financiadora:** FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Entre as anemias existentes, a ferropriva representa a forma mais severa de deficiência de ferro e ocorre quando a concentração de hemoglobina é reduzida. Na gestação acarreta prejuízos ao desenvolvimento do feto, que podem ser irreversíveis. O objetivo deste estudo foi estimar a prevalência da anemia ferropriva e avaliar os fatores de risco associados à sua ocorrência em gestantes cadastradas no Programa Médico da Família (PMF). A população estudada foi constituída de 56 gestantes entre 14 a 38 anos de idade, atendidas em seis Unidades de Saúde de duas Zonas (Leste e Sul) da capital. Para o diagnóstico da anemia ($<11,0\text{g/dL}$) foi utilizado um teste sanguíneo obtidas por punção digital e analisado pelo hemoglobinômetro portátil HemoCue®. As informações demográficas e socioeconômicas das famílias foram obtidas por meio de entrevista. O estado nutricional pré-gestacional (PG) foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal (IMC), e o gestacional pelo Gráfico de Acompanhamento Nutricional de Gestantes utilizado pela Ministério da Saúde. No universo estudado, verificou-se que 33,93% das gestantes apresentam níveis de hemoglobina compatíveis à anemia, cuja maior prevalência ocorreu no terceiro trimestre de gravidez (42,9%). Das gestantes anêmicas, a frequência do consumo menor que três vezes por semana de feijão foi de 39,8% e de carne vermelha 27,8%. Fizeram uso de sulfato ferroso 64,2%, sendo que destas 36,1% apresentaram-se anêmicas. Em relação ao IMC PG e Gestacional verificou-se que a anemia foi mais frequente naquelas classificadas como baixo peso com 53,8% e 50,0%, respectivamente. Entretanto, não apresentaram como fatores associados a anemia ($p > 0,05$), do mesmo modo as variáveis, escolaridade, idade, peso, ocupação, tipo de moradia e saneamento básico. Esses dados são indicativos de que é necessário o modelo de intervenção do programa de saúde para tal grupo, necessitando ser revisto, especialmente no intuito de minimizar a anemia ferropriva na gestação.

PS-27-153

INTEGRAÇÃO DE DADOS PARCIAIS DO PERFIL NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO DE PIRACICABA-SP: SUBSÍDIOS PARA A FORMULAÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE VIGILÂNCIA

NOA PEREIRA PRADA DE SOUZA; CARLA MARIA VIEIRA; RITA DE CÁSSIA BERLOTO MARTIN; MARTA CECÍLIA A.S. ROCHELLE; MARCIA JULIANA CARDOSO MURER; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade Estadual Paulista**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Segurança Alimentar Nutricional Sustentável (SANS), debatida em diferentes fóruns entre diferentes atores sociais, deve contar com as universidades na pesquisa e extensão. **Objetivo:** Analisar o perfil nutricional da população de uma cidade de médio porte do leste paulista, a partir de dados procedentes de sistema municipal de vigilância e atividades acadêmicas, no período de 2003 a 2005. **Metodologia:** Foram avaliados 4646 pré-escolares e 4359 escolares da rede municipal de ensino; 53076 aferições de lactentes na atenção primária; 253 adultos frequentadores de academias, trabalhadores usuários do PAT (n=604); visitantes de shopping (n=144); adultos e idosos (n=2674) usuários de Unidades de Saúde da Família e 857 candidatos à cirurgia bariátrica. **Resultados:** percentual significativo de crianças com índices abaixo do esperado, 9,38% e muito abaixo (6,05%), com possíveis comprometimentos no crescimento. Estado nutricional muito abaixo do esperado também foi verificado entre gestantes (20,29%) e idosos (16,97%). No entanto, a obesidade apresentou-se com maiores percentuais, principalmente entre idosos (63,40% com IMC acima do esperado). Adultos das unidades de saúde da família apresentaram IMC muito acima do esperado com o percentual de 51,6% seguidos da amostra de adultos avaliados em centro comercial (39,58% IMC acima do esperado e 15,27% muito acima). 51,6% dos trabalhadores avaliados apresentaram-se com peso esperado, porém, a outra parcela desses sujeitos está acima ou muito acima do esperado no seu estado nutricional. Perto de um quarto das gestantes apresentaram estado nutricional de normalidade, observando-se índices semelhantes para IMC acima e muito acima do esperado. Os adultos da academia tiveram o maior índice de normalidade (65,61%), porém IMC acima do esperado também foi observado (21,74%), assim como, muito acima com 10,28%. **Conclusão:** A deficiência nutricional aparece convivendo com a situação de excesso de peso e índices crescentes de obesidade, coincidindo com estudos populacionais e literatura que trata do assunto. Projetos dos comitês e dos gestores locais e regionais de SANS vêm sendo subsidiados por esse estudo, com desdobramentos na formulação das políticas públicas.

PS-27-154

ASSOCIAÇÕES DA QUALIDADE DA DIETA, CONSUMO ALIMENTAR E NÍVEIS DE ATIVIDADE FÍSICA COM A ESCOLARIDADE DE ADULTOS ATENDIDOS EM UMA USF (BOTUCATU/SP)

GUSTAVO DUARTE PIMENTEL; ÉRICK PRADO OLIVEIRA; NAILZA MAESTÁ; ALINE BIASETO BERNHARD; EDILAINE MICHELIN; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: CeMENutri-Faculdade de Medicina de Botucatu UNESP**Ag. Financiadora:** CNPQ/FAPESP/CAPES**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Má qualidade da dieta e sedentarismo isolados ou associados, são fatores de risco para obesidade e demais DCNT e ambos estão vinculados ao aspectos culturais e intelectuais da população mais carente desses valores e que procura as UBSS. **Objetivo:** Associar os níveis de escolaridade com o consumo de nutrientes, índice de alimentação saudável adaptado (IASad) e o physical activity level (PAL) em uma população urbana do Município de Botucatu/SP. **Metodologia:** Foram avaliados 115 voluntários (29 homens e 86 mulheres), com idade $54,3 \pm 10,9$ anos e índice de massa corporal $29,13 \pm 5,04$ kg.m⁻². A classificação da dieta (recordatório 24h), calculada pelo Software NutWin® 2.5, foi feita de acordo com a pontuação do IASad (<70 pontos: dieta de baixa qualidade; 70-100 pontos: precisando de melhorias e >100 pontos: dieta de boa qualidade). O consumo de macronutrientes e fibras alimentares foram classificados pela Acceptable Macronutrient Distribution Range e as gorduras saturadas (GS), poli (GPO), mono (GMO) e colesterol pela I Diretriz Brasileira de Síndrome Metabólica. O PAL foi realizado por meio do Questionário Internacional de Atividade Física e classificado de acordo com o Institute of Medicine/Food and Nutrition Board (2002) que considera sedentário PAL<1,39. Os níveis de escolaridade (NE) foram classificados em: 1º grau completo (0) (n=6), 1º grau incompleto (1) (n=10), 2º grau completo (2) (n=80), 2º grau incompleto (3) (n=16), 3º grau completo (4) (n=3). Foi realizada correlação de Pearson e análise de variância ANOVA adotado como significante p<0,05. **Resultados:** O NE 1 consome menor (p<0,05) quantidade de CHO que o NE 2. Quem tem curso superior (NE 4) consome adequadamente GMO, em comparação aos outros NE, mas diferiu significativamente do NE 3. Em relação aos GPO somente quem tem ensino fundamental completo (0) e incompleto (1) consomem o recomendado, com diferença (p<0,05) entre NE 0 e 2. Todos os NE apresentaram qualidade da dieta entre 70-100 pontos (p>0,05), com consumo de GS acima do recomendado e classificados como sedentários (PAL<1,39). Conforme a ingestão de GPO diminui, o NE aumenta (p<0,05). O PAL correlacionou-se (r=0,19, p<0,05) com os NE. **Conclusão:** Pode-se dizer que os indivíduos consomem mais os nutrientes presentes nos alimentos da cesta básica, como óleo de soja, influenciando na menor qualidade da dieta. Estes achados aliados a alta prevalência de sedentarismo tornam a população deste estudo susceptível ao desenvolvimento de DCNT. Além disso, a avaliação do consumo alimentar é útil para o desenvolvimento de programas educacionais e de políticas públicas. CNPq/FAPESP/CAPES

PS-27-155

PREVALÊNCIA DE ANEMIA FERROPRIVA EM CRIANÇAS E ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO DE COMUNIDADES RIBEIRINHAS EM AFUÁ, PARÁ- BRASIL

MARIA CLARA DE MORAES PRATA GASPAR; RENATA CAVALIERI; LILIANA DE PAULA BRICARELLO; ROSELI MOURA ESPÍNDOLA

Instituição: Centro Universitário São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O norte do Brasil apresenta condições precárias de saneamento básico, moradia, educação, saúde e segurança alimentar, que se refletem na condição do estado nutricional e na prevalência de anemias da população. Objetivo: Avaliar o estado nutricional da população e a prevalência de anemia ferropriva em crianças de comunidades ribeirinhas do município de Afuá, Pará. Métodos: Realizou-se um estudo transversal, com coleta de dados primários, em 2005, no qual foram avaliados 307 indivíduos (140 crianças, 70 adolescentes e 97 adultos) de comunidades ribeirinhas. A avaliação do estado nutricional foi feita por antropometria (peso e estatura). Para crianças foram utilizados os índices antropométricos (peso/idade, estatura/idade e peso/estatura) expressos em z-score, analisados no programa Epi Info, adotando ponto de corte para eutrofia ≥ -2.0 e ≤ 2.0 desvios padrão. Para dosagem de hemoglobina (Hb) utilizou-se hemoglobímetro e considerou-se anemia as concentrações de Hb $< 11\text{g/dl}$. Para adolescentes e adultos foi calculado o Índice de Massa Corporal, classificados segundo Must et al. (1991) e Organização Mundial da Saúde (1995), respectivamente. Resultados: Em crianças de ambos os sexos, observou-se que o baixo peso, a baixa estatura e o excesso de peso são problemas de saúde pública. A prevalência de anemia ferropriva em crianças foi de 60% entre meninos e 50% entre meninas. Observou-se que 9% dos adolescentes do sexo masculino apresentaram risco para excesso de peso, e para o gênero feminino, 8% apresentaram baixo peso e 17% risco para excesso de peso. Em adultos, a prevalência de excesso de peso foi de 44,6% e 48,4% para o sexo feminino e masculino, respectivamente. Conclusão: Enquanto baixo peso e anemia ferropriva foram os principais desvios nutricionais observados em crianças; o excesso de peso foi o problema mais relevante nos adultos, o que está de acordo com outros estudos que associam a subnutrição na infância com os excessos nutricionais na vida adulta.

PS-27-156

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ATENDIDAS NO PROGRAMA MÉDICO DA FAMÍLIA EM UNIDADES DE SAÚDE DE DUAS ZONAS DA CIDADE DE MANAUS - AM

DIONÍSIA NAGAHAMA; ANA CAROLINA TAVARES; DANIELE LOBO SILVA; GLÁUCIA CRISTINNA MANÇO COSTA; TATIANA MELO LOPES; FERNANDO HELIO ALENCAR

Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia**Ag.Financiadora:** FAPEAM**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

O estado nutricional exerce total influência sobre os riscos de morbidade, crescimento e desenvolvimento infantil, e o seu acompanhamento constitui um instrumento essencial para a aferição das condições de saúde desta população. Diante disso, realizou-se um estudo transversal com o objetivo de verificar o estado nutricional de 97 crianças de 2 a 5 anos incompletos atendidas no Programa Médico da Família em seis unidades de saúde de duas zonas: Leste e Sul. O estado nutricional foi avaliado utilizando-se os indicadores: Peso/Idade, Altura/Idade e Peso/Altura, tendo-se como referência a curva do NCHS, expressos em escore Z. Utilizou-se o software Epi-Info 6.0 e o teste do qui quadrado para testar a associação entre variáveis categorizadas. Foram coletados dados socioeconômicos, demográficos e ambientais (escolaridade dos pais, número de filhos e de cômodo, tipo de moradia, saneamento básico e outros). Para traçar o perfil dietético foi utilizado método qualitativo com perguntas sobre a frequência de consumo de alguns alimentos comuns na região. Os resultados indicaram que 13,4% das crianças apresentaram déficit nutricional em relação ao índice A/I, 5,2% no P/I e quanto ao índice P/A, não foi verificado nenhuma ocorrência de déficit nutricional ou sobre peso/obesidade. Em relação à avaliação dietética todas as crianças consumiram diariamente: cereais, tubérculos/raízes e carnes; 79,4% e 85,6% consumiram, respectivamente, verduras/legumes e frutas todos dias; 53,6% das crianças comeram frituras três vezes na semana. Fizeram três ou quatro refeições por dia 54,6% das crianças. Entre as variáveis estudadas, nenhuma apresentou relação significativa ($p < 0,05$) com a desnutrição, provavelmente devido a população estudada ter sido pequena. Denota-se que houve um grande percentual de crianças com desnutrição crônica, reflexo de alimentação inadequada ao longo do tempo. Portanto, são necessárias realizações de estudos complementares para melhores intervenções.

PS-27-157

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DE FAMÍLIAS DE BAIXA RENDA, FREQUENTADORES DE UMA FUNDAÇÃO BENEFICIENTE DA ZONA NORTE DE SÃO PAULO

BIANCA ROLO CARVALHO; JULIANA DE FATIMA T. DA FONSECA; FABIANA PADOVANI DE CASTRO; ADRIANA LANGONE; RENATA FURLAN VEIBIG

Instituição: Centro Universitário São Camilo**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: A importância de se conhecer o consumo alimentar, em qualquer faixa etária, deve-se ao fato de existir uma forte correlação entre a qualidade da dieta e o risco de morbimortalidade, gerado pelas doenças crônicas e a obesidade. **Objetivo:** Avaliar o consumo alimentar de adolescentes de 11 a 14 anos, de famílias de baixa renda frequentadoras de uma Fundação da Zona Norte de São Paulo. **Métodos:** O consumo alimentar dos adolescentes foi avaliado através da aplicação de questionário de frequência alimentar com 15 itens e com cinco categorias de frequência de consumo (diariamente, semanalmente, quinzenalmente, mensalmente e nunca). Foi avaliado também o tipo e número de refeições diárias (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia). **Resultados:** Foram estudados 114 adolescentes, sendo 60,5% do gênero masculino e 39,5% do gênero feminino. Observamos que 29,9% e 44,7% dos adolescentes consumiam, respectivamente, legumes e verduras diariamente e 36,0% e 31,6% consumiam, legumes e verduras uma vez por semana. Em contrapartida, observou-se um alto consumo diário de pães (86%), leguminosas (85,1%), leite e derivados (74,5%). As frutas eram consumidas diariamente por pouco mais da metade dos adolescentes (61,4%). Cerca de 51% dos adolescentes consumiam diariamente doces, 30,7% consumiam refrigerantes e 36,6% frituras. Pudemos observar que 28,9% dos indivíduos não realizavam o café da manhã todos os dias, 12,3% não faziam o almoço diariamente e 59,6% não tinham hábito de fazer a ceia. **Conclusão:** Apesar das crianças serem de famílias de baixa renda verificou-se um alto consumo de leite e derivados, leguminosas e pães. Entretanto, ainda há uma preocupação em relação ao baixo consumo de verduras e legumes e com cerca de 40% dos adolescentes que não consumiam nenhuma porção de frutas, o que pode levar a possíveis carências nutricionais. Foi elevado o consumo de doces, refrigerantes e frituras havendo assim a necessidade de programas de educação nutricional voltados à essa população.

PS-27-158

CONSUMO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS POR CRIANÇAS DE 0 A 2 ANOS RELACIONADO COM A RENDA FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE-MG

ANNA PAULA SANT ANNA A PENA; CARLA OLIVEIRA B ROSA; ANDRÉA GONÇALVES LIMA MOLINARI; CRISTIANE SALLES TEIXEIRA; GABRIELAF FERREIRA CARVALHO; MÁIRA MILO BIZZOTTO; SIMONTON ANDRADE SILVEIRA; JOSÉ FRANCISCO VILELA ROSA; MARGARIDA MARIA SANTANA SILVA

Instituição: Centro Universitário Newton Paiva/UFV**Ag.Financiadora:** FUNADESP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: As práticas de alimentação são importantes determinantes das condições de saúde na infância e estão fortemente condicionadas ao poder aquisitivo das famílias, do qual dependem a disponibilidade, quantidade e a qualidade dos alimentos consumidos. **OBJETIVO:** Esta pesquisa teve como objetivo descrever o consumo de alimentos industrializados por crianças de 0 a 2 anos e compará-lo com a renda familiar. **METODOLOGIA:** Aplicou-se Questionário de Frequência do Consumo Alimentar (QFCA) e realizou-se pesagem direta dos alimentos para avaliar o consumo de alimentos industrializados em uma amostra aleatória de 101 crianças. A renda foi classificada pelos indicadores socioeconômicos segundo a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF 2002/2003). **RESULTADOS:** Nossos dados demonstram uma prevalência na ingestão de alimentos industrializados pelas crianças de 94,8%. Todas as crianças das classes 1 (0-3 salários mínimos-sm), 2 (3-6 sm) e 4 (acima de 15 sm) consumiram esses alimentos. As crianças pertencentes a classe 3 (6-15 sm) não apresentaram consumo de alimentos industrializados. Os alimentos mais consumidos foram leite modificado, biscoitos, farinhas (mucilon e neston), achocolatado, manteiga, macarrão, papinhas. **CONCLUSÃO:** Nossos resultados demonstraram uma alta prevalência no consumo de alimentos industrializados em crianças de 0-2 anos. Estes resultados mostram ainda que não existe correlação entre o consumo destes alimentos e a renda familiar.

PS-27-159

AUTONOMIA DO IDOSO, RENDA FAMILIAR E ESCOLARIDADE DO CUIDADOR COMO DETERMINANTES DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS ASSISTIDOS NO DOMICÍLIO DE UMA CIDADE DO LESTE PAULISTA

CAROLINA LEANDRO SOUZA; BRUNA CORREA; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA

Instituição: UNIMEP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

As alterações fisiológicas e os processos patológicos crônicos que ocorrem com o envelhecimento geralmente interferem na autonomia e consequentemente no estado nutricional do indivíduo, tornando-o dependente de terceiros para seus cuidados. Sendo assim, este trabalho teve por objetivo classificar o estado nutricional de idosos assistidos pelo Programa de Assistência Domiciliar (PAD) de um município paulista, relacionando-o com fatores que o determinam. Foram avaliados 35 indivíduos com mais de 60 anos, de ambos os sexos, por meio de visita domiciliar junto ao PAD, utilizando-se a Mini Avaliação Nutricional (MAN), que consiste num instrumento de avaliação subjetiva do estado nutricional do idoso. Foram levantados dados sobre renda, escolaridade do usuário e do responsável em anos de estudo, além da autonomia para a locomoção. A circunferência do braço foi utilizada como um segundo parâmetro para a classificação do estado nutricional. Dos idosos avaliados 35,3% eram do sexo masculino e 64,7% do sexo feminino. A renda média encontrada foi de R\$579,8 ± 402,5. Em relação ao estado nutricional pela MAN verificou-se que 38,2% dos idosos avaliados eram desnutridos e 61,8% apresentaram-se em risco de desnutrição, sendo que a circunferência braquial média encontrada foi de 25,2 ± 5,1 cm. Cerca de 38,2% da amostra relataram fazer uso de andador, 29,4% fazem uso de cadeira de rodas, 11,8% realizam atividade leve e 20,6% não informaram. Ao avaliar a escolaridade dos idosos encontrou-se que 88,2% não concluíram o ensino fundamental, apresentando até 4 anos de estudo. Já 55,9% dos responsáveis pelo idoso apresentaram até 4 anos de estudo, 20,5% de 5 a 10 anos de estudo, 11,7% de 11 a 15 anos de estudo e 11,8% não informaram a escolaridade. Quando divididos em tercís de renda, não foram encontradas diferenças significativas na classificação do estado nutricional entre esses, mostrando que a renda não foi o fator determinante do estado nutricional, mas sim a escolaridade do cuidador classificando 100% dos idosos como desnutridos no baixo tercil de escolaridade. Conclui-se que o número de idosos desnutridos ou em risco de desnutrição foi elevado e independente da renda familiar e da autonomia do idoso, mas dependente da escolaridade do cuidador, reforçando a necessidade de atenção especial aos cuidados de nutrição dessa população.

PS-27-160

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS REGULARMENTE MATRICULADAS EM UMA CRECHE PÚBLICA E UMA PARTICULAR DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO - SC

BRUNA RAMOS ALVES; MARIA HELENA MARIN; MARIANA MENDES; RENATA CASCAES

Instituição: Unisul - Tubarao - SC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O estado nutricional na infância é um fator determinante da taxa de mortalidade e morbidade no adulto, pois o peso e composição corporal da criança são importante determinante da saúde do adulto. Objetivo: Verificar o estado nutricional de crianças de 0 a 6 anos regularmente matriculadas em uma creche particular e uma creche pública do município de Tubarão-SC. Metodologia: Realizou-se estudo epidemiológico transversal com 119 crianças sendo 74 alunos de uma creche pública e 47 alunos de creche particular. Para obtenção dos dados utilizou-se fita métrica flexível e balança eletrônica digital. A avaliação nutricional foi realizada conforme Center for Disease Control, usa (CDC,2000), utilizando-se IMC associado ao percentil, onde definiu-se como baixo peso IMC < P50, eutrofia IMC entre P50 e P85, sobrepeso IMC entre P85 e P95 e obesidade IMC > P95. Resultados: A partir do estudo realizado observou-se na creche particular verificou-se predomínio de eutrofia 44,6% seguido de obesidade com 27,65% em menor expressão baixo peso e sobrepeso com 17,02% e 10,6% respectivamente. Na instituição pública observou-se um predomínio de baixo peso com 43,24% seguido de eutrofia 40,54% e em valores menos significativos sobrepeso e obesidade com 6,75% e 9,45% respectivamente. Conclusão: Ao término do estudo conclui-se que a creche pública é freqüentada por crianças de baixa renda sendo a maioria moradores de uma favela, por outro lado a creche particular é freqüentada por crianças de um nível sócio econômico mais elevado o que justifica os resultados encontrados. Diante dos resultados propõe-se medidas de intervenção adequadas a cada instituição, visando reduzir a obesidade e recuperar crianças com baixo peso.

PS-27-161

PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM ESCOLARES DA REDE PÚBLICA ESTADUAL E MUNICIPAL DE TERESINA-PIAUI

N N NOGUEIRA; K G S ALMONDES; R S R MOREIRA-ARAÚJO; A M T NOGUEIRA; C M R G CARVALHO; D N MARREIRO; M R R BRANDIM; G S P LIMA; A H CARVALHO; C M F CAMPOS; G S MEDEIROS; M C G OLIVEIRA; M L S BESERRA; E N REIS; L B MACHADO

Instituição: Universidade Federal do Piauí**Ag.Financiadora:** CNPQ**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A anemia é um importante problema de saúde pública no Brasil. Cerca de 14 mil óbitos na população infantil são causados pela mesma, e esta se dá principalmente pela deficiência de ferro, sendo associada a prejuízos no desenvolvimento cognitivo e imunocompetência. Este trabalho objetiva avaliar a prevalência de anemia em escolares da rede pública de ensino. A amostra foi constituída de 260 escolares na faixa etária de 10 a 14 anos, de ambos os sexos, matriculados em 33 escolas públicas, sorteadas aleatoriamente, sendo 13 municipais e 18 estaduais. A coleta de sangue foi realizada por meio de punção digital, e o diagnóstico de anemia, segundo o método da cianometahemoglobina ($Hb < 12 \text{ g/dL}$). Os dados foram analisados no software Excel. A média da concentração de hemoglobina foi de $11,91 \text{ g/dL} \pm \text{DP } 1,40$, com valores variando de $8,12 \text{ g/dL}$ a $15,88 \text{ g/dL}$. A prevalência de anemia encontrada na população foi de 51,15%, sendo maior nos escolares da rede estadual (30,0%) do que na municipal (21,54%). O estudo demonstra que a anemia é um importante problema na população estudada, visto acometer mais da metade dos escolares, sendo portando, classificada segundo a OMS como grave, necessitando de intervenção nutricional para o controle da doença.

PS-27-162

ALIMENTAÇÃO FORTIFICADA E ANEMIA ENTRE ESCOLARES DO 1º CICLO DO ENSINO FUNDAMENTAL EM FEIRA DE SANTANA-BA

THAIS COSTA MACHADO; SOPHIA CORNBLOTH SZARFARC; ANTONIO LOPES RIBEIRO; CLAUDIO LEONE; ALBERTO OLAVO ADVINCULA REIS; PAULO ROGÉRIO GALLO

Instituição: Faculdade de Saúde Pública-USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Na Bahia, a farinha de mandioca substitui a farinha de trigo em grande número de refeições fazendo com que a população não se beneficie com a fortificação de ferro obrigatória no trigo, aumentando o risco de deficiência de ferro. Objetivo: Avaliar a prevalência de anemia, de déficit estatural e a influência do almoço fortificado no estado nutricional de escolares de uma população de baixa renda. Metodologia: Dosagem da concentração da hemoglobina por punção digital (Hemocue), medida da estatura e verificação das fontes de ferro presentes na alimentação oferecida por uma instituição não governamental a escolares do 1º ciclo do 1º grau de uma escola estadual do interior da Bahia. Os referenciais para hemoglobina e antropometria foram os da OMS 2001 e CDC 2000, respectivamente. Um inquérito alimentar 24h foi realizado para verificar a frequência e os alimentos oferecidos pela escola. Resultados: Nos 359 escolares de 5 a 16 anos avaliados, a prevalência de anemia foi de 12,8%, sendo mais elevada nos escolares da 1ª série (47,9% dos casos). Com relação à estatura, 5,3% dos escolares tinham baixa estatura para a idade (menor que -2 escores Z), sendo que destes 42,1% eram ingressantes. Quanto ao almoço oferecido na escola, se destaca o pirão denominado Energético (uma mistura de farinha de mandioca, proteína animal, ferro, zinco e pró-vitamina A) oferecido duas vezes na semana. Conclusão: A prevalência de anemia é significativamente maior entre os escolares ingressantes, em geral mais jovens, quando comparados aos das outras séries. Este resultado sugere que a oferta do pirão Energético contribui para a melhora da anemia. Até o momento não é possível avaliar as eventuais repercussões sobre os déficits estaturais, pelo menos coletivamente. Esses resultados enfatizam a importância da alimentação fortificada na escola para o controle de carências nutricionais, particularmente em populações de elevado risco nutricional.

PS-27-163

DENSIDADE ENERGÉTICA DA DIETA DE ADULTOS E ADOLESCENTES RESIDENTES NO ESTADO DE SÃO PAULO, BRASIL

ALEXANDER MARCELLUS C S PITAS ; BETZABETH SLATER; M B BARROS; LUANA CARANDINA; MOISES GOLDBAUM; REGINA MARA FISBERG; CHESTER LUIZ CESAR

Instituição: Faculdade de Saúde Pública-USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: Estudos têm mostrado que dietas com alta densidade energética podem estar associadas a padrões de consumo inadequados. Por isso, é pertinente investigar a densidade energética da dieta tendo em vista seu papel determinante no surgimento de doenças relacionadas à alimentação. **OBJETIVO:** Estimar os valores da densidade energética da dieta indivíduos residentes no Estado de São Paulo. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal, de base populacional, realizado com 2671 indivíduos, de ambos os sexos, com idades entre 11 e 72 anos. A amostra probabilística foi obtida por conglomerados contemplando quatro regiões do Estado de São Paulo. A ingestão dietética média foi avaliada utilizando-se o método recordatório de 24 horas. Para o cálculo da densidade energética da dieta dividiu-se o valor calórico total da mesma pelo seu peso em gramas. Para as análises estatísticas adotou-se nível de significância de 5%. **RESULTADOS:** Os resultados revelaram que a amostra estudada apresentou um consumo médio de 1.898 kcal (\pm 839,55), sendo que as mulheres consumiam em média 1632kcal (\pm 687,91) e homens 2167kcal (\pm 892,15), e a distribuição do valor calórico total foi 46% de carboidratos, 14% de proteínas, 40% de gordura para mulheres, e para homens de 45% de carboidratos, 15% de proteínas, 40% de gordura. Verificou-se que estas diferenças são estatisticamente significantes. Quanto à densidade energética, os resultados mostraram uma média de 1,63kcal/g (\pm 0,47) e 1,64kcal/g (\pm 0,46) respectivamente para mulheres e homens. No entanto, essa diferença não foi estatisticamente significativa. É importante frisar que para ambos os grupos a densidade energética da dieta apresentou-se acima do recomendado (Densidade energética de 1,5kcal é considerada alta). **CONCLUSÃO:** Esse achado é importante para reforçar a necessidade de implementação de estratégias que visem a conscientização da população quanto às escolhas alimentares mais saudáveis.

PS-27-164

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ALUNAS MATRICULADAS NO PRIMEIRO ANO EM UMA ESCOLA PÚBLICA DA REGIÃO LESTE DE BELO HORIZONTE - MINAS GERAIS

JULIANA FERREIRA GARZEDIN; MARIA TEREZA CORDEIRO BELING; CRISTIANE MESQUITA DE ARAÚJO; KARLA CHRISTIANE DE OLIVEIRA; CAMILA DE ALMEIDA TEIXEIRA; REGIANE ANITA RODRIGUES SOARES; PRISCILLA EDUARDA LÉO ROCHA; ROBESPIERRE QUEIROZ COSTA RIBEIRO; JOEL ALVES LAMOUNIER

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: Têm sido observados distúrbios nutricionais em adolescentes, caracterizados tanto pelo déficit quanto pelo excesso de peso. Nesse contexto, a antropometria é importante para a determinação da condição nutricional. **Objetivo:** Verificar o perfil antropométrico de adolescentes matriculadas no primeiro ano em uma escola pública. **Metodologia:** Durante a fase piloto de inquérito epidemiológico de base escolar, foram realizadas medidas de peso e estatura, composição corporal e circunferências da cintura e do quadril em 12,5% das estudantes deste grupo (n=21). A adequação quanto a porcentagem de gordura corporal foi avaliada de acordo com o proposto para adolescentes do sexo feminino por SIGULEM et al (1995) e o estado nutricional de acordo com o índice IMC/Idade e parâmetros do CDC (2000). **Resultados:** Verificou-se um valor mediano de 161cm (DP= \pm 4,45cm; mín. 155cm e máx. 170cm) para a estatura, de 54,3kg para o peso (DP= \pm 54,3kg; mín. 41,8kg e máx. 82,6kg) e de IMC em 21,21kg/m². Avaliando-se o estado nutricional, verificou-se que 4,8% das alunas apresentaram baixo peso, 66,7% apresentavam-se eutróficas, 9,5% com risco de sobrepeso e 19% com sobrepeso. Quanto à composição corporal, a mediana do percentual de gordura foi de 25,10% (DP=6,75%; mín. 18,3% e máx. 42,7%), sendo que 52,4% das adolescentes avaliadas possuíam percentual adequado e 47,6% apresentaram um alto percentual. **Conclusão:** O estudo demonstra uma alta prevalência de alunas com alto percentual de gordura e a importância da avaliação da composição corporal como fator auxiliar e esclarecedor na determinação do perfil antropométrico de adolescentes. Comprova-se a observação realizada por outros autores, demonstrando as limitações do uso isolado do IMC como marcador de excesso de peso/tecido adiposo e a importância de programas que estimulem práticas saudáveis para a melhoria da forma física e da saúde.

PS-27-165

DENSIDADE ENERGÉTICA DA DIETA DE ADOLESCENTES RESIDENTES NO ESTADO DE SÃO PAULO, BRASIL

ALEXANDER MARCELLUS C S PITAS ; BETZABETH SLATER; M B BARROS; LUANA CARANDINA; MOISES GOLDBAUM; R MARA FISBERG; CHESTER LUIZ CESAR

Instituição: Faculdade de Saúde Pública-USP

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

INTRODUÇÃO: Estudos têm mostrado que dietas com alta densidade energética podem estar associadas a padrões de consumo inadequados. Por isso, é pertinente investigar a densidade energética da dieta tendo em vista seu papel determinante no surgimento de doenças relacionadas à alimentação. **OBJETIVO:** Estimar os valores da densidade energética da dieta dos adolescentes residentes no Estado de São Paulo. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal, de base populacional, realizado com 811 indivíduos, de ambos os sexos, com idades entre 11 e 19 anos. A amostra probabilística foi obtida por conglomerados contemplando quatro regiões do Estado de São Paulo. A ingestão dietética média foi avaliada utilizando-se o método recordatório de 24 horas. Para o cálculo da densidade energética da dieta dividiu-se o valor calórico total da mesma pelo seu peso em gramas. Para as análises estatísticas adotou-se nível de significância de 5%. **RESULTADOS:** Os resultados revelaram que a amostra estudada apresentou um consumo médio de 2143,47 kcal (\pm 887,28), sendo que as mulheres consumiam em média 1895,02kcal (\pm 745,97) e homens 2386,46kcal (\pm 946,15), e a distribuição do valor calórico total foi 47% de carboidratos, 13% de proteínas, 40% de gordura para mulheres, e para homens de 48% de carboidratos, 13% de proteínas, 39% de gordura. Verificou-se que estas diferenças são estatisticamente significantes. Quanto à densidade energética, os resultados mostraram uma média de 1,75kcal/g (\pm 0,47) e 1,72kcal/g (\pm 0,48) respectivamente para mulheres e homens. No entanto, essa diferença não foi estatisticamente significativa. É importante frisar que para ambos os grupos a densidade energética da dieta apresentou-se acima do recomendado (Densidade energética de 1,5kcal é considerada alta). **CONCLUSÃO:** Esse achado é importante para reforçar a necessidade de implementação de estratégias que visem a conscientização dos jovens quanto à alimentação saudável.

PS-27-166

CONSUMO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS, CIGARROS E INATIVIDADE FÍSICA DENTRE ADOLESCENTES DO PRIMEIRO ANO DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE BELO HORIZONTE - MG

JULIANA FERREIRA GARZEDIN; MARIA TEREZA CORDEIRO BELING; CRISTIANE MESQUITA DE ARAÚJO; KARLA CHRISTIANE DE OLIVEIRA ; CAMILA DE ALMEIDA TEIXEIRA; REGIANE ANITA RODRIGUES SOARES; PRISCILLA EDUARDA LÉO ROCHA; ROBESPIERRE QUEIROZ COSTA RIBEIRO ; JOEL ALVES LAMOUNIER

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

Introdução: O adolescente sofre grande influência ambiental, contesta valores e busca novas experiências. Nesta fase da vida, podem introduzir-se hábitos como o tabagismo, consumo de bebidas alcoólicas e prática de exercícios. **Objetivo:** Verificar a prevalência de consumo de bebidas alcoólicas, cigarro e sedentarismo dentre adolescentes matriculadas no primeiro ano de uma escola pública. **Metodologia:** O trabalho consta de fase piloto de inquérito epidemiológico de base escolar. Foram aplicados questionários e realizadas entrevistas com as adolescentes (n=21), deixando-se claro o caráter sigiloso e a importância da veracidade nas respostas fornecidas. Toda a metodologia foi realizada por equipe previamente treinada. **Resultados:** Dentre as estudantes avaliadas, 47,6% fazem uso de bebidas alcoólicas, sendo que 23% têm o hábito de ingeri-las anualmente, 33% mensalmente e 44% semanalmente. Verificou-se que 23,8% são tabagistas com uma média de 3,7 cigarros/dia. Tanto o consumo de álcool quanto o tabagismo eram hábitos mantidos, em média, há 3 anos. O estudo demonstrou que 71% das adolescentes realizam atividade física na escola, uma vez por semana, durante 25 minutos; 47,6% das adolescentes praticam atividades físicas extras (fora do ambiente escolar), com frequência média de duas vezes por semana e duração média de 75 minutos. **Conclusão:** Tais resultados demonstram uma alta prevalência de sedentarismo, tabagismo e consumo de bebidas alcoólicas dentre as adolescentes. Percebe-se a necessidade de implementação de programas de conscientização sobre estas práticas, de modo a reduzir o consumo destes itens e a melhorar a forma física e qualidade de vida desta população.

PS-27-167

PERFIL DAS MULHERES ATENDIDAS NA CLÍNICA MULTIPROFISSIONAL DO CENTRO UNIVERSITÁRIO CLARETIANO DE BATATAIS, SP

ÉRIKA DA SILVA BRONZI; TATIANE APARECIDA CHIQUINI; ANA CAROLINA DA SILVA; ADRIANA LÚCIA CAROLO; FÁBIO RAINATO GABRIEL; LUCIANA PINTO RODRIGUES

Instituição: Centro Universitário Claretiano de Batatais**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A prevalência de excesso de peso no mundo é cada vez maior, tanto em países desenvolvidos quando em países em desenvolvimento. No Brasil, segundo dados da POF (Pesquisa Orçamentária Familiar) em 2003, o excesso de peso acomete 40% da população feminina adulta e destas 13,1% apresentavam obesidade, o que caracteriza a importância do tratamento nutricional a esta população como forma de prevenir o desenvolvimento de doenças crônicas degenerativas. O objetivo do presente estudo foi descrever o perfil nutricional da população feminina adulta atendida na clínica multiprofissional do Centro Universitário Claretiano de Batatais no período de fevereiro de 2006 a maio de 2007 e o percentual de perda ou ganho de peso no período do atendimento. Foi realizada uma análise dos prontuários das pacientes atendidas na clínica multiprofissional do Centro Universitário Claretiano de Batatais no período citado anteriormente, sendo avaliadas 89 mulheres com idade média de 37,8 e desvio padrão de 12,7 anos. Foi encontrado a média do índice de massa corpórea (IMC) de $34 \pm 7,9 \text{ kg/m}^2$ no início do tratamento e de $33,2 \pm 7,6 \text{ kg/m}^2$ no final do tratamento. Contudo, o tempo de tratamento destas mulheres é heterogêneo em média de 2,8 meses e desvio padrão de 2,5. Relacionando o estado nutricional inicial e o final foi encontrado aumento do número de eutróficos de 11,2% para 12,4%; redução de obesos grau I de 28,1% para 25,8% e redução de obesos grau III de 20,2% para 19%. Dos pacientes acompanhados 24,7% apresentaram pequeno ganho de peso durante o acompanhamento em média de 2%, já 75,3% dos pacientes acompanhados apresentaram redução de peso de 4% do peso inicial, em média, após tratamento com dieta hipocalórica e incentivo ao aumento da atividade física. A partir dos dados encontrados conclui-se que a obesidade é uma doença de difícil tratamento, assim como o excesso de peso, sugere-se que o aumento na adesão ao tratamento deve-se ao acompanhamento nutricional por um período prolongado e de grande relevância. O tratamento de pacientes obesos é de extrema importância, pois esta doença eleva os riscos para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, diabetes mellitus dentre outras doenças crônicas degenerativas.

PS-27-168

SOBREPESO E OBESIDADE EM MULHERES INDÍGENAS

DULCE LOPES BARBOZA RIBAS ; THATIANA FÁVARO ; CAMILA DA SILVA MARTINS; LAZARO ALVES DIAS; HELIO SAMÚDIO; VANIA PAULA STOLTE

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A prevalência da obesidade tem crescido no Brasil e se tornou um significativo problema nutricional da atualidade. A qualidade de vida nas comunidades indígenas vem sofrendo alterações devido ao maior contato com o meio urbano e a redução territorial, fatos que influenciam diretamente na saúde da população, incluindo também o surgimento da obesidade, especialmente entre as mulheres. Este estudo tem por objetivo descrever o perfil antropométrico de mulheres indígenas Teréna. Foram identificadas na comunidade eleita 85 mulheres ≥ 20 anos, sendo todas, convidadas a participar do estudo, com verificação do peso, altura e circunferência da cintura. Nas mulheres de 20 a 59 anos (79) a altura média foi de 1,53 m e o peso médio de 65,9 Kg. Valores do índice de massa corporal indicativos de excesso de peso para as mulheres de 20 a 59 anos foram encontrados em 40,5%, e 30,4% apresentaram $\text{IMC} \geq 30 \text{ Kg/m}^2$. Com relação ao número de filhos nascidos vivos, foi observado a média de 4,1 filhos por mulher, com desvio padrão de 2,6. Nas mulheres ≥ 60 anos (6) a altura média foi de 1,44 m e o peso de 61,0 Kg. O valor médio de IMC foi de $29,3 \text{ Kg/m}^2$ e o valor médio da circunferência da cintura era de 92,1 cm, com desvio padrão de 9,79, identificando riscos para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e distúrbios metabólicos. Os resultados indicam prevalência elevada de excesso de peso e depósito abdominal de gordura, refletindo alterações nutricionais neste grupo e uma condição de vulnerabilidade para outros agravos de saúde.

PS-27-169

PREVALÊNCIA DE INADEQUAÇÃO DE CONSUMO DE NUTRIENTES ENTRE ADOLESCENTES DE 14 A 18 ANOS DO GÊNERO FEMININO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

JULIANA ARAUJO TEIXEIRA; ELISEU VERLY JÚNIOR; PATRÍCIA JAIME SALIM DIZ; JULIANA MASAMI MORIMOTO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução. Há na atualidade evidências consistentes do impacto na saúde do indivíduo determinado pela alimentação e nutrição na infância e adolescência. Objetivo. Avaliar a prevalência de inadequação da ingestão de micronutrientes de adolescentes do gênero feminino de São Bernardo do Campo. Metodologia. Estudo transversal realizado em escolas públicas com adolescentes entre 14 e 18 anos (n=59). Os dados de consumo alimentar foram coletados através de dois Inquéritos Recordatório de 24 horas (IR24h). A distribuição dos nutrientes foi ajustada para remoção da variabilidade intrapessoal pelo método do *National Research Council* (NRC). Para estimar a prevalência de inadequação da ingestão de nutrientes foi utilizado como ponto de corte a EAR (Necessidade Média Estimada). Para nutrientes com AI (Consumo Adequado), foi estimada a proporção abaixo deste valor. Resultados. As adolescentes possuíam média de idade de $15,9 \pm 1,5$ anos. Os IR24h indicaram prevalência de inadequação do consumo de cobre (24,2%), fósforo (54,0%), niacina (27,4%), riboflavina (14,7%), vitaminas B6 (34,5%) e B12 (30,9%) e tiamina (21,2%). Os coeficientes de variação (CV) obtidos neste estudo são menores do que os apresentados pelo *Continuing Survey of Food Intakes by Individuals* (CSFII) 1994-1996. Não foi possível analisar a ingestão de vitamina C devido a grande variabilidade no consumo deste nutriente. Em 100% das adolescentes, o consumo de cálcio foi menor do que o AI. Conclusão. Os resultados mostram a necessidade de criação de estratégias que incentivem o consumo de alimentos fonte de fósforo, niacina, vitaminas B6 e B12 e cálcio pelo grupo estudado.

PS-27-170

CONSUMO INADEQUADO DE NUTRIENTES ENTRE ESTUDANTES DE 9 A 13 ANOS DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

JULIANA ARAUJO TEIXEIRA; ELISEU VERLY JÚNIOR; PATRÍCIA JAIME SALIM DIZ; JULIANA MASAMI MORIMOTO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução. A nutrição desempenha importante papel no desenvolvimento do adolescente, uma vez que o consumo de uma dieta inadequada pode influenciar de forma desfavorável o crescimento somático. Objetivo. Avaliar a prevalência de inadequação da ingestão de micronutrientes de adolescentes de São Bernardo do Campo. Metodologia. Estudo transversal realizado em escolas públicas com alunos entre 9 e 13 anos (n=54). Foram utilizados dois Inquéritos Recordatório de 24 horas (IR24h) para avaliação do consumo alimentar. A distribuição dos nutrientes foi ajustada para remoção da variabilidade intrapessoal pelo método do *National Research Council* (NRC). Foi utilizado o método EAR (Necessidade Média Estimada) como ponto de corte para estimar a prevalência de inadequação da ingestão de nutrientes. Para aqueles nutrientes que não possuem EAR estabelecida, foi estimada a proporção abaixo do AI (Consumo Adequado). Resultados. O grupo com média de idade de $12,6 \pm 0,9$ anos, possui 17 indivíduos do gênero masculino e 37 do gênero feminino. A prevalência estimada de inadequação para fósforo foi de 42,1% e, para vitamina C, 46,0%. Para niacina, tiamina, vitamina B6, riboflavina, cobre e vitamina B12, a prevalência de inadequação variou entre 4,95% e 14,69%. O coeficiente de variação (CV) da ingestão de vitamina C observado foi 3,3 vezes maior do que o apresentado pelo *Continuing Survey of Food Intakes by Individuals* (CSFII) 1994-1996, evidenciando a grande variabilidade na ingestão deste nutriente. Em aproximadamente 99,9% dos adolescentes, o consumo de cálcio foi menor do que o AI. Conclusão. Os resultados mostram a necessidade de criação de estratégias, bem como modificações ambientais, que incentivem o consumo de alimentos fonte de fósforo, vitamina C e cálcio pelo grupo estudado.

PS-27-171

PREVALÊNCIA DE DESVIOS NUTRICIONAIS ENTRE BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA
NATACHA TORAL; KATHLEEN OLIVEIRA; MURIEL GUBERT; KELVA AQUINO; EDUARDO NILSON; ANTÔNIO FAGUNDES;
JANINE COUTINHO; ANA BEATRIZ VASCONCELLOS**Instituição:** CGPAN - Ministério da Saúde**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) tem como objetivo promover informação contínua sobre as condições nutricionais da população e os fatores que as influenciam para embasar as decisões a serem tomadas pelos responsáveis por políticas, planejamento e gerenciamento de programas relacionados com a melhoria dos padrões de consumo alimentar e do estado nutricional. A avaliação dos beneficiários do Programa Bolsa Família (PBF), incluindo crianças e gestantes, é uma das ações que fornece informações de suma importância para o SISVAN e corresponde a uma das condicionalidades do setor saúde estabelecida para a manutenção do recebimento do benefício pelas famílias. Objetivo: apresentar a prevalência de desvios nutricionais entre os beneficiários do Programa Bolsa Família. Metodologia: Dados de peso e altura de crianças menores de 7 anos e gestantes beneficiárias do PBF foram coletados nas unidades de atenção básica à saúde de todo o País durante o 2º semestre de 2006 segundo procedimentos padronizados. As informações foram enviadas pelo sistema informatizado on-line de registro das condicionalidades da saúde do PBF. As referências adotadas para a avaliação dos dados de crianças e gestantes foram, respectivamente, as curvas do National Center for Health Statistics (NCHS 1977) de Atalah et al. (1997). Resultados: Foram recebidos mais de 3,7 milhões registros do estado nutricional dos beneficiários. Entre as crianças, 8,1% apresentavam baixo peso para idade (< Percentil 3), 16,2% baixa estatura para idade (< Percentil 3) e 10,9% risco de sobrepeso (Percentil de peso por altura > 97). Entre as gestantes, 20,8% apresentavam baixo peso e 33,8% excesso de peso, das quais 10,9% eram obesas. Os déficits de peso e altura foram mais prevalentes nas Regiões Norte e o excesso de peso no Sudeste, tanto em crianças como em gestantes. Conclusão: O Ministério da Saúde tem intensificado as ações de promoção de alimentação saudável entre os beneficiários do PBF, visando melhor adequação do perfil nutricional e a garantia da segurança alimentar entre essa população.

PS-27-211

CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE ILHABELA, SÃO PAULO

SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI; SANDRA MARCELA MAHECHA MATSUDO; GREISSE VIERO SILVA; LUDMILA GUTIERRE BIASSO; ERIKA CHRISTIANE TOASSA; VANESSA MARIA SILVA MENDES

Instituição: FSP/USP**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O conhecimento dos hábitos alimentares de adolescentes é de suma importância para prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), pois alguns fatores, como a dieta, estão associados à proteção da saúde e outros ao aumento do risco destas doenças. Objetivos: Avaliar o consumo alimentar de adolescentes em energia, macro e micronutrientes (cálcio, ferro, zinco, vitaminas A e C) e fibra total. Metodologia: Parte de estudo transversal, desenvolvido pelo CELAFISCS, em uma escola pública, de ensino fundamental e médio, no município de Ilhabela, estado de São Paulo. A amostra, por conveniência, foi composta por 227 adolescentes, de ambos os gêneros, de 10 a 18 anos. Os dados foram coletados através do Questionário de Frequência Alimentar validado para adolescentes. Para a comparação do consumo com a recomendação utilizaram-se os valores recomendados pela OMS, 55 a 75% de carboidratos; 10 a 15% de proteínas e 15 a 30% de lipídios. A avaliação da ingestão dietética baseou-se nas Dietary Reference Intakes. Para análise dos QFAS foi utilizado o software Virtual Nutri Plus. Foram calculadas, média, desvio-padrão, mediana, valores mínimo e máximo para todas as variáveis. Os testes aplicados foram o de Kolmogorov-Smirnov, Mann-Whitney para verificar se havia diferença entre as médias de ingestão calórica, de macro e micronutrientes entre os gêneros e Qui-quadrado para analisar as possíveis associações entre as variáveis ($p < 0,05$). Resultados: Dos 227 adolescentes, 51% eram do gênero masculino e 49% feminino, com idade média de $13 \pm 1,62$ anos. A média de ingestão calórica foi de 2939,03 ($\pm 1354,4$) kcal para o gênero masculino e de 2765,27 ($\pm 1427,8$) kcal para o gênero feminino, valores estes acima das recomendações, não apresentando diferença estatisticamente significativa. O consumo médio habitual de vitamina A, ferro e vitamina C estava adequado, enquanto cálcio, zinco e fibra estavam abaixo das recomendações. A distribuição percentual de macronutrientes em relação ao valor energético total foi de 52% para carboidratos, 12% para proteínas e 36% para lipídios entre os adolescentes de ambos os gêneros. Conclusão: Há inadequação no consumo de energia, lipídios, fibra, cálcio e zinco. São necessárias estratégias de intervenção, com educação nutricional aos adolescentes, para a promoção de uma alimentação saudável, incentivando principalmente o aumento do consumo de frutas, verduras e legumes, assim como de alimentos do grupo do leite e diminuição de alimentos ricos em gorduras e açúcares.

Temas Livres
Apresentação Pôster Simples

Outras Áreas da Nutrição

PS-25-210 a PS-25-212
PS-26-212 a PS-26-213

PS-25-210

PERCEPÇÃO SOBRE BIOESTATÍSTICA DE ALUNOS INGRESSOS NA PÓS-GRADUAÇÃO NA ÁREA DE NUTRIÇÃO

JULIANA ALVARES DUARTE BONINI CAMPOS; LEONOR DE CASTRO MONTEIRO LOFFREDO

Instituição: Universidade Estadual Paulista - FOAr, Araraquara,**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A utilização de métodos estatísticos vem se expandindo entre acadêmicos e pesquisadores de diversas áreas do conhecimento. Na área da nutrição estas ferramentas têm se mostrado imprescindíveis no processo de tomada de decisões. Deste modo, realizou-se este estudo com objetivo de verificar a percepção sobre Bioestatística de alunos ingressos em um curso de pós-graduação na área de nutrição. Para tanto, utilizou-se como instrumento de medida a Escala de Atitudes em relação à Estatística (EAE) proposta por Cazorla et al. (1999). Realizou-se análise exploratória dos dados. Para verificar o grau de consistência interna da escala calculou-se o coeficiente alfa de Cronbach. Ao final do estudo a amostra esteve composta por 42 alunos sendo 8 de doutorado e 34 de mestrado. Houve predomínio do sexo feminino (90,5%), com idade variando de 21 a 59 anos ($28,6 \pm 7,4$ anos). Dos alunos 52,4% haviam realizado Iniciação científica e 85,7% cursou a disciplina de Bioestatística na graduação. Para 78,6% dos alunos a Bioestatística é muito importante e para 21,4% é importante, 100,0% dos alunos afirmaram que irão utilizar estas ferramentas em seu projeto de pesquisa e que confiam em resultados estatísticos. Na escala EAE, a média foi de 51,2 pontos sendo que 52,38% dos alunos apresentaram uma atitude positiva (acima de 50 pontos) em relação à Bioestatística. A confiabilidade da escala foi de 0.9257. Assim pode-se concluir que, apesar da reconhecida importância da Bioestatística nos estudos da área de nutrição esforços devem ser despendidos no intuito de aumentar a percepção positiva dos alunos em relação à estatística.

PS-25-211

EFEITO DA TELEVISÃO SOBRE O COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR INFANTIL, SEUS HÁBITOS ALIMENTARES E PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA: ABORDAGEM QUALITATIVA

GIOVANNA M. R. FIATES; RENATA D. M. C. AMBONI; EVANILDA TEIXEIRA

Instituição: UFSC**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

A criança brasileira assiste uma média de cinco horas de televisão por dia. Por ser uma atividade sedentária e promover o consumo de alimentos pouco saudáveis, a televisão (TV) tem sido acusada de contribuir para o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças no mundo todo. O objetivo do presente trabalho foi estudar o comportamento de um grupo de consumidores infantis ($n = 57$, 7 - 10 anos, estudantes do ensino fundamental) e sua relação com o hábito de assistir TV, os hábitos alimentares e a prática de atividade física. Foi utilizada uma abordagem qualitativa, com a realização de Grupos Focais cujo conteúdo foi gravado, transcrito e processado por Análise de Conteúdo. Praticamente todos os estudantes relataram assistir TV diariamente, juntamente com o hábito de fazer suas refeições e lanche enquanto assistiam. A ingestão freqüente de guloseimas não foi considerada um hábito pelos estudantes, apesar de adquirirem exatamente estes produtos quando gastavam seu próprio dinheiro, recebido na forma de mesada dos pais e/ou avós. A maioria dos estudantes referiu consumir regularmente frutas e verduras. Os estudantes relataram a interferência constante dos pais sobre seus hábitos alimentares, mas não mencionaram qualquer tipo de ação por parte destes no sentido de regular o hábito de assistir TV no ambiente doméstico. Quanto à prática de atividade física, a maioria dos entrevistados se considerava fisicamente ativa, relatando a prática regular de esportes e atividades de lazer ativo. O comportamento dos estudantes pode ser, ao menos parcialmente, atribuído à preferência inata por lanches e doces. No entanto, também é possível inferir que as propagandas na TV estejam atingindo seu objetivo e influenciando as compras das crianças. Os resultados apontam para a necessidade de desenvolver estratégias, tais como aconselhamento aos pais e programas escolares, direcionadas à redução do tempo dedicado à TV e à educação das crianças para o consumo.

PS-25-212

OS NUTRICIONISTAS BRASILEIROS: PERFIL PROFISSIONAL E DEMOGRÁFICO

RITA DE CÁSSIA AKUTSU; MARIANNA COELHO LOPES; BÁRBARA COELHO AKUTSU; LUCÍOLA COELHO

Instituição: UNIFESP/UnB/ FCMSC-São Paulo

Sala: FOYER 1º ANDAR

Horário: 08:00-18:30

INTRODUÇÃO- Em um cenário de mudanças, é importante identificar o Nutricionista e sua formação. Assim, o objetivo deste trabalho é investigar as características pessoais, demográficas e de trabalho com o intuito de compreender as diferenças de atuação desse profissional e de que forma ele se coloca no mundo do trabalho. **MÉTODO-** Estudo transversal exploratório com amostra aleatória por agrupamento com precisão de 0,05 e intervalo de confiança de 95%. A amostra final foi de 649 respondentes. Realizou-se análise descritiva (média mediana e desvio padrão) e de variância (Kruskal Wallis e Qui-quadrado). **RESULTADOS-** Dos respondentes, 46,9% residiam no Sudeste; 96,9% eram do sexo feminino; 61,2% tinham companheiro(a); a média de idade foi de 34,8 anos; 51,4% graduaram-se em uma instituição pública; 63,9% tinham pós-graduação; 55,9% trabalhavam em empresas privadas; 39,7% tinham até dois anos no emprego atual; 30,7% desenvolviam suas atividades em mais de uma área e 24,4% trabalhavam na Produção. As análises de Variância apontaram que há diferença significativa pelo Tipo de Instituição em que se graduaram, Tempo de Formado, Tipo de Organização em que trabalham, e Tempo de Trabalho estratificado por região geográfica. **CONCLUSÕES -** O profissional Nutricionista típico é mulher, jovem, com companheiro, moradora do Sudeste, pós-graduada, atua em mais de uma área ou na produção de refeições e desenvolve suas atividades em empresas privadas. Os Nutricionistas, por serem majoritariamente jovens e do sexo feminino, inserem-se no mercado de trabalho com menores chances de alcançarem remuneração, direitos sociais e do trabalho semelhantes aos dos homens. Contudo parecem mais protegidos (taxa de desemprego) que os demais profissionais de nível superior e, em especial, que as mulheres com o mesmo grau de escolaridade. Após 60 anos da criação da profissão, os percursos da Nutrição e dos Nutricionistas permanecem permeados pelas questões de gênero que determinam a construção da identidade feminina.

PS-26-212

AValiação DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE DEFICIENTES VISUAIS

CAROLINA ASSIS SABINO

Instituição: Instituto dos Cegos Trabalhadores de Campinas**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

É certo que a deficiência visual prejudica o comportamento alimentar do indivíduo, uma vez que a ausência da visão, por si só, impede que o mesmo tenha autonomia em adquirir, preparar ou consumir os alimentos; muitas vezes, também contribui para o aparecimento e desenvolvimento de doenças crônicas. O estudo teve como objetivo avaliar o comportamento alimentar de deficientes visuais, e levantar dificuldades do cotidiano, relacionadas à nutrição e alimentação dessas pessoas. Participaram da pesquisa 12 deficientes visuais adultos, sendo 50% cegos e 50% com visão subnormal. Os dados foram obtidos por meio de entrevista e dinâmicas, como a análise sensorial com bolo deteriorado e pão-de-forma com validade vencida. Os resultados mostraram que, do total de entrevistados, 35% eram diabéticos, dos quais 75% afetados pela retinopatia diabética; 67% citaram que é outra pessoa quem prepara a alimentação, e que, na ausência dela, escolhem alimentos de fácil consumo; 60% encontram dificuldades no momento das refeições, como utilizar garfo e faca, consumir alimentos com ossos, ou encher copos e garrafas; 75% não vão ao mercado sozinhos, sendo que 83,5% desconhecem as informações nutricionais contidas nos rótulos das embalagens. Na dinâmica para análise sensorial, nenhum dos entrevistados conseguiu identificar, por olfato ou tato, os alimentos utilizados. Com base nos dados obtidos, foi possível concluir que os deficientes visuais encontram dificuldades em adquirir, identificar e consumir os alimentos, sendo que estas limitações podem estar relacionadas também ao ambiente em que eles estão inseridos. Tais dificuldades, ademais, são capazes de gerar, estresse - principalmente no momento das refeições - o que leva à diminuição do prazer em se alimentar. Dessa forma, considera-se primordial estudos mais aprofundados do cotidiano alimentar do deficiente visual, buscando sensibilizar familiares e sociedade, para garantia de uma melhor qualidade de vida ao deficiente.

PS-26-213

REFLEXÃO SOBRE ASPECTOS SOCIAIS DA ALIMENTAÇÃO COM BASE NO FILME “SUPER SIZE ME” E EM ARTIGOS PUBLICADOS

PRISCILA FRANCISCO MARQUES; CAROLINA HUNGER MALEK-ZADEH; CAROLINA NICOLETTI FERREIRA; MARTA N. C. MARÇAL VIEIRA

Instituição: USP Ribeirão Preto**Sala:** FOYER 1º ANDAR**Horário:** 08:00-18:30

Introdução: O cinema pode retratar práticas do comportamento alimentar, relacionadas a fatores sociais e culturais de acordo com a cronologia e o cenário representados, sendo um material viável a ser usado com recurso educativo. Objetivo: Analisar no filme “*Super Size Me*” os aspectos relacionados às práticas alimentares pelo diálogo das informações presentes na literatura da área. Métodos: Após 3 apresentações do filme, foram identificados os aspectos para discussão, selecionado o tema e definidas as palavras-chave como “*Portion Size*” e “*Fast-Food*” para efetuar a busca em web sites como *PubMed* e *SciELO*. Resultados: O filme discute o aumento da obesidade relacionada ao consumo de *fast-food*, assim como o aumento do tamanho das porções, a mudança das práticas familiares e estratégias de comercialização dos alimentos. Embora adote um tom sensacionalista, documenta um caso, no qual a ingestão da alimentação em rede de *fast-food* proporciona o ganho de 12 quilos em 30 dias. Através das buscas efetuadas, encontrou-se 21 artigos, sendo 12 estudos observacionais e 9 epidemiológicos. Nos primeiros, foi identificado que o aumento da porção influencia a percepção individual a respeito da quantidade consumida e foi demonstrado que crianças com até 3 anos de idade apresentaram auto-regulação do consumo de alimentos. Dados epidemiológicos indicaram que o aumento da porção se relaciona com maior ingestão energética, já que há um consumo elevado durante a refeição e não-compensação desse nas refeições seguintes. Conclusão: A projeção do filme pode ser utilizada como recurso educativo, pois apresenta linguagem acessível para estudantes de diferentes níveis de formação. Existem estudos que podem ser relacionados com os filmes trazendo informações adicionais e complementares. Nesse caso, demonstram que a relação entre o aumento nos tamanhos das porções e aumento da ingestão energética, o que pode desencadear uma maior incidência de obesidade.

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
ABBATE, MC	PS-26-171
ABDALA FRANK, A	PS-27-060;PS-26-065
ABDULMASSIH, RB	PS-26-122
ABOY, AL	PS-25-203
ABREU SOARES, E	PS-27-060;PS-26-065
ABREU, TA	PS-27-143
ADAMI, F	PS-26-142
AFFONSO, FA	PS-27-041
AFONSO, DLA	PS-27-049
AFONSO, FM	OR-27-005
AGUIAR, AM	PS-25-145
AGUIAR, JPL	PS-27-063;PS-27-084
AGUIAR, LH	PS-27-208
ÁGUDA, F	PS-26-191
AKIBA, M	PS-27-094
AKUTSU, BC	PS-25-212
AKUTSU, RC	PS-25-212;PS-25-182;PS-27-142;PS-25-145
ALBERNAZ, DO	PS-26-188
ALBERTINI, G	PC-25-014
ALBERTON, F	PS-27-135
ALBINO, LFT	PS-26-030
ALBUQUERQUE, SL	PS-26-060
ALEGRE, J	PS-25-149
ALENCAR, FH	PS-25-128;PS-27-110;PS-27-156;PS-25-116;PS-26-166;PS-27-109;PS-27-063;PS-25-131;PS-27-152
ALFENAS, RCG	PS-25-070;PS-26-038;PS-25-077
ALMEIDA, AA	PS-25-194;PS-26-202
ALMEIDA, AO	PS-26-067
ALMEIDA, BB	PS-26-209;PS-27-106
ALMEIDA, CCB	PS-25-121;PS-25-120
ALMEIDA, CCS	PC-27-009
ALMEIDA, CS	PS-26-186
ALMEIDA, KM	PS-26-096
ALMEIDA, LP	PS-27-203
ALMEIDA, SDS	PS-27-175
ALMEIDA, SJ	PS-26-175
ALMEIDA, SS	PS-26-128;PC-25-015
ALMONDES, KGS	PS-27-161
ALONSO, E	PS-26-067
ALOSTA, JPS	PS-26-151
ALVARENGA, MS	PS-27-086
ALVAREZ, TS	PS-25-111
ALVAREZ-LEITE, JI	PS-25-147
ALVES, HJ	OR-27-010
ALVES, BR	PS-27-160
ALVES, EP	PS-27-143
ALVES, LP	PS-26-129
ALVES, RE	PS-25-199
ALVES, RV	PS-26-109;PS-26-150
ALVIM, AB	PS-26-112
AMANCIO, OMS	PS-25-091
AMANTE, ER	OR-26-011;PS-27-028
AMARAL, JFA	PS-26-158;PS-25-137
AMARAL, S	PS-26-123;PS-26-121
AMAZONAS, MAL	PS-27-201
AMBONI, RD	PS-27-028
AMBONI, RDM	OR-26-011;PS-26-031

NOME	TRABALHO
AMBONI, RDMC	PS-25-211
AMBROSI, C	PS-27-067;PS-27-058;PS-27-068;PS-26-051;PS-27-066;PS-27-065
AMORIM, AC	PS-27-207
AMORIM, MMA	PS-27-174
AMORIM, NEA	PS-27-112
AMUD, AV	PS-26-166
ANASTÁCIO, LR	PS-27-192
ANCONA-LOPEZ, F	PS-25-155
ANDRADE, AS	PS-25-095
ANDRADE, APM	PS-26-117
ANDRADE, AS	PS-25-071
ANDRADE, DEG	PS-25-086
ANDRADE, GF	PC-27-003
ANDRADE, MA	PS-25-165
ANDRADE, MLO	PS-25-158
ANDRADE, SC	PS-26-135;PS-26-137
ANDRADE-WARTH, ERS	PS-25-199
ANDRÉ, S	PS-25-066
ANDREASI, V	OR-26-004
ANSCHAU, FR	PS-25-102;PS-25-149
ANTONELLI, EJ	PS-26-081
ANTONI, JC	PS-26-174
ANTUNES, LMG	OR-25-015
ANTUNES, MML	OR-27-001;PS-26-127
AQUINO JR, AE	PS-25-204
AQUINO, JLB	PS-25-080;PC-27-007
AQUINO, K	PS-27-171
AQUINO, L	PS-25-052
AQUINO, RC	PC-25-010;PC-25-011;PS-26-163
ARANTES, VC	OR-25-013
ARAÚJO, E	PS-26-126
ARAÚJO, EC	OR-26-003
ARAÚJO, ES	PS-26-157
ARAÚJO, FA	PS-25-196
ARAÚJO, LBA	PS-25-030
ARAÚJO, MADM	PS-26-037
ARAÚJO, MAM	PC-27-005
ARAÚJO, MC	OR-25-004;PS-26-162
ARAÚJO, MDS	PS-25-032
ARAÚJO, TB	PS-27-141
ARCANJO, GP	PS-26-099
ARÉAS, JAG	PC-26-011;OR-26-015;PC-26-023;PS-26-044;PC-26-005;PS-25-205;PS-27-105;PS-27-195;PS-25-206;OR-26-012;PS-25-209;PS-26-028;PS-27-057;PS-27-117;PS-26-027;OR-26-010
AREVABINI, CM	PS-25-191
ARRAIS, RF	PS-25-095
ARRAIS, AV	PS-25-062;PS-26-093
ARRAIS, RF	PS-25-071
ARRUDA, S	PS-27-173;PS-25-183
ARRUDA, SF	PS-25-180;PS-25-179;PS-26-042;PS-25-182;PS-25-178;PS-25-140;PS-25-145
ARSSUFFI, LA	PS-26-082
ARTHUR, T	OR-25-006
ASSIS, KRC	OR-25-014
ASSIS, LCM	PS-26-044
ASSUMPTÃO, SR	PS-25-101;PS-26-165;PS-25-136

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
ASSUNÇÃO, ML	PC-27-013
ASSUNÇÃO, NA	OR-25-006
ATAÍDE, TR	PS-25-083;PS-27-204
AULER, F	PS-27-092
AVESANI, CM	PS-27-049;PS-26-087;OR-25-010;PS-26-088;PC-25-007;OR-25-011;PS-26-068
AVILA, SS	PS-26-054
AZARA, CRP	PS-26-126;PS-27-034;PS-27-045
AZEREDO, HMC	PS-25-199
AZEVEDO, DV	PS-26-161;PS-25-143;PS-26-141;PS-25-163
AZEVEDO, PS	PS-26-204
BACCARAT, T	PS-26-112
BACCARIN, A	PS-26-035
BAIÃO, MR	PC-27-014
BAIS, T	PS-27-108
BALDASSO, LR	PC-27-007
BALDINI, B	PS-25-093
BALTHAZAR, EA	PS-26-150;PS-25-122;PS-26-140;PC-27-015
BANDONI, DH	PS-26-144;PS-27-027;PC-25-019;OR-25-009;PS-25-125
BARBALHO, SM	PS-25-092;PS-26-095
BARBARA, V	PS-26-087;PS-26-088
BARBIERI, F	PS-27-198
BARBOSA, A	PC-27-010
BARBOSA, AA	PS-26-030
BARBOSA, AFS	PS-26-118
BARBOSA, CO	PS-26-037
BARBOSA, JC	PS-27-073
BARBOSA, LA	PS-27-139
BARBOSA, MR	PS-27-129
BARBOSA, RMS	PS-25-138
BARBOZA, C	PS-25-060
BARRETA, C	PS-27-198
BARRETO CARAM, CL	PS-27-060;PS-26-065
BARRETO, AM	PS-27-134
BARRETO, HM	PS-27-025;PS-25-030
BARROS, APF	PS-27-025
BARROS, DLG	PS-26-100;PS-26-098;PS-26-101
BARROS, DM	PS-25-202
BARROS, JAC	OR-27-018
BARROS, MB	PS-27-165;PS-26-137;PS-27-163
BARROS, OCL	PS-25-030
BARROS, RR	OR-27-006
BARRUETO, NB	PS-25-194;PS-26-202
BARTH, MO	PC-26-003
BASTLE-FILHO, A	OR-27-013
BASSICHETTO, KC	PS-26-171
BASSOLI, BK	OR-25-016;PC-26-025;PS-26-208;OR-25-017;PS-27-202
BASTOS PEREIRA, RAC	PS-26-174
BASTOS, AS	PS-27-174
BASTOS, DHM	OR-26-016
BASTOS, DM	PC-26-003
BASTOS, N	PS-27-088
BATISTA, JS	PS-26-077;PS-26-074;PS-26-078
BATISTA, MA	PS-25-165
BATISTTI, KJ	PS-26-124

NOME	TRABALHO
BAUMGARTEM, C	PS-26-211
BAVARESCO, M	PS-27-082
BAZANELLI, AP	PS-26-068;PS-25-078;PC-27-008
BAZZANI, CR	PS-27-041
BEBER, RC	OR-26-011
BECHIS, MA	PS-26-121;PS-26-123
BEDANI, R	OR-26-014;PS-27-032;PS-26-043
BEDOYA, SP	PS-26-126
BELING, MTC	PS-27-164;PS-27-166
BENASSI, MT	PC-26-003
BENFATO S, M	PC-26-006
BENZECRY, TC	PS-25-139
BERALDO, FC	PS-26-115
BERALDO, RA	PS-27-106;PS-25-100;PC-27-016;PS-27-194;PS-25-185
BERCHIELLI, ÉM	PS-26-052
BERGAMASCHI, DP	OR-25-006
BERGENTHAL, C	PS-26-032
BERNARDI, JD	PS-26-082
BERNARDI, JLD	PS-27-074;PS-26-079;PS-25-080
BERNARDI, MRV	PS-25-041;PS-25-040;PS-25-045
BERNARDO, GL	PS-27-176;PS-26-193
BERNARDON, R	PS-27-112
BERNHARD, AB	PS-26-039;PS-27-024;PS-27-031;PS-27-154;PS-25-153;PS-25-124
BERNI, AL	PS-25-062
BERRI, LM	PS-27-062
BERTATO, MP	PS-25-170
BERTATO, MP	PS-25-065;PS-25-094;PC-25-021
BERTI, TL	PS-26-126
BERTIN, M	PC-26-014
BERTO, SJP	PS-27-130;PS-26-169;PC-26-018
BERTOLDI, CML	PS-25-189
BESERRA, MLS	PS-27-161
BEZERRA, FF	PS-25-079
BEZERRA, JL	PC-27-002
BEZERRA, MC	PS-27-046;PS-27-025
BEZERRA, SR	PS-25-143;PS-25-163;PS-26-161;PS-26-141
BIANCHI, MLP	OR-25-015;PS-27-096
BIANCHINI, MGA	PS-25-029;PS-25-048
BIASSO, LG	PS-27-211
BIBIAN, MR	PS-27-074
BICALHO, E	PC-25-013
BIFF, M	PS-26-070;PS-26-069
BISMARCK-NASR, EM	PS-25-115
BIZARI, M	PS-27-051
BIZZOTTO, MM	PS-27-158;PS-27-042;PS-27-145;PS-27-148
BOAVENTURA, BCB	PS-27-065;PS-27-068;PS-27-066;PS-27-067;PS-27-058;PS-26-051
BOAVENTURA, GT	PS-27-073;PS-27-072;PS-27-056
BOGASZ, V	PS-27-062
BOLIANI, E	PS-27-094
BOMBEM, KC	OR-25-009;PC-25-019
BON, A	PS-25-090;PS-25-060
BON, AX	PS-25-101;PS-26-165;PS-25-136
BONA, C	PS-27-198
BOOG, MC	OR-27-010

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
BOOG, MC	PS-27-108
BORATO, MC	PS-26-105
BORGES LUSTOSA, BH	OR-26-018
BORGES, GM	PC-26-014
BORGES, GS	OR-26-009;PS-27-151
BORGES, MC	PS-25-197
BORGES, MTMR	PS-25-041;PS-25-045
BORGES, MTR	PS-25-040
BORGES, NP	PS-25-087
BORGES, RM	PS-27-070
BORJES, LC	PS-25-192
BOSCHERO, AC	OR-25-013
BOTELHO, JAK	PS-25-160
BOTELHO, R	PS-27-043;PS-27-173;PS-25-034
BOTELHO, RA	PS-26-042;PS-25-174;PS-25-145;PS-25-183;PS-25-182
BOTELHO, RBA	PS-25-180;PS-25-179
BOTOSSO, BL	OR-25-013;PS-27-040
BOTTEGA, D	PS-27-122;PS-27-107
BRAGA COSTA, TM	PS-26-046;PS-25-208;PS-26-045;PS-27-026
BRAGA, ALF	OR-27-003
BRAGA, GT	PS-26-079
BRAGA, LQ	PS-27-175
BRAGAGNOLO, R	PS-27-040
BRAMORSKI, A	PS-26-032;PS-27-030;OR-26-009;PS-27-035;PS-27-044
BRANDIM, MRR	PS-27-161
BRASIL, BG	PS-25-166;PS-27-128
BREGMAN, R	PS-26-088;PS-26-087
BRESSAN, J	PS-26-038;OR-26-017
BRESSANE, LRB	PS-26-119;PS-26-125;PS-26-120
BRICARELLO, LP	PS-27-155
BRITO, AP	PS-26-162;OR-25-004
BRITO, LF	PS-26-154;PS-26-153
BROINIZI, PRB	PS-25-199
BROJEVIC, R	PS-26-195
BRONZI, ES	PC-27-012
BRONZI, ÉS	PS-27-167
BRUNKEN, GS	PS-27-125;PS-27-124
BUDKE, L	PS-25-156
BUENO, M	PS-25-037
BUENO, MB	PS-26-135;OR-27-006;PS-25-166;PS-25-105;PS-25-104;PS-26-131
BUENO, RB	PC-26-026;PS-27-209
BÚRIGO, T	PS-25-081
BURINI, RC	PC-26-007;PS-26-062;PS-25-153;PS-25-152;PS-27-069;PS-27-087;OR-26-004;PS-25-124;OR-27-011;PS-27-154
BURLANDY, L	OR-25-003
BUSCHINELLI, LK	PS-25-125
BUSTAMANTE, CR	PS-25-185;PS-27-106;PS-27-194;PS-25-100
BUSTAMANTE, VCT	PS-27-070
BUZZI, M	PS-26-083;PC-25-004
CABELLO, GMK	PS-25-079
CABELLO, PH	PS-25-079
CABRAL JUNIOR, CR	PS-25-083
CABRAL JÚNIOR, CR	PS-27-204

NOME	TRABALHO
CABRAL, LMB	PS-27-089
CAGLIARI, MPP	PS-26-157
CAIXETA, EM	PS-25-119
CAIXETA, SL	PS-26-096
CALDAS, AP	PS-25-096
CALDAS, RC	PS-25-133;OR-26-006
CALEIRO PEREIRA, CH	PS-27-033
CALHAU, RP	PS-25-088
CALIL, J	PS-26-179
CALLOU, KRDA	PS-27-038
CALSA, MS	PS-27-094
CALVO, MCM	PS-26-142;OR-27-015
CAMARGO, AA	PC-26-025
CAMARGO, JGT	PS-25-080;PC-27-007
CAMARGO, LMA	PS-27-209;PC-26-026
CAMARGO, S	PS-27-100
CAMATTA, HP	PS-26-210
CAMELO JR., JS	PS-26-049
CAMELO JÚNIOR, JS	PS-27-059
CAMPANA, AO	PS-26-204
CAMPOS, AC	PS-27-134
CAMPOS, CMF	PS-27-161
CAMPOS, EMM	PS-26-171
CAMPOS, FM	PS-25-039;PS-26-047;PS-26-036
CAMPOS, JADB	OR-27-008;PS-25-051;PC-26-012;PS-25-210
CAMPOS, JC	PS-27-121;PS-27-143
CAMPOS, LB	PS-26-030
CAMPOS, MRH	PS-25-119
CAMPOS, RBD	PS-25-151
CAMURÇA, PS	PC-26-014
CANCIGLIERI, PH	PS-27-093
CÂNDIDO, APC	PS-26-132;PS-26-151
CÂNDIDO, EC	PS-27-083
CÂNDIDO, FG	PS-26-047
CANELLA, DS	PS-25-119
CANO, MAT	PS-26-080
CANZIANI, ME	PC-27-008
CANZIANI, MEF	PC-25-009
CAPARELI, J	PS-25-035
CAPELLI, JC	PS-26-126
CAPRILES, V	PC-26-005
CAPRILES, VD	PS-26-028;PS-26-035;OR-26-010;PS-26-027;OR-26-015;OR-26-012
CARANDINA, L	PS-26-137;PS-27-165;PS-27-163
CARAPELLO, FS	PS-25-096
CARDENAS, T	PC-26-005
CARDENAS, TC	PC-26-011;PS-27-117;PS-27-105;PS-27-057;PS-27-195
CARDENETTE, GHL	PS-26-207
CARDOSO MURER, MJ	PS-27-144
CARDOSO, BVS	PS-26-199;PS-27-200
CARDOSO, E	PS-26-103;PS-26-102
CARDOSO, GT	PS-27-112
CARDOSO, JS	PS-26-193;PS-26-073;PS-27-176
CARDOSO, MI	PS-25-184
CARDOSO, PC	PS-26-047
CARDOSOS, E	PS-26-059
CARDOSOSANTIAGO, RA	PS-25-119

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
CARDOZO, MT	OR-25-016
CARLINI, AL	PS-27-049
CARLINI, IM	PS-26-138
CARLOS, JV	PS-26-135;PS-25-105
CARMO, JS	PS-26-151
CARNEIRO, ACL	PS-25-126
CARNEIRO, CM	PS-25-081
CARNEIRO, EM	OR-25-013
CAROBA, DR	PS-27-123
CAROLO, AL	PS-27-167
CARRASCOSA, AC	PS-25-051
CARRIJO, A	PS-27-043
CARVALHÃES, MABL	PS-27-131;PC-26-018
CARVALHO, AH	PS-27-161
CARVALHO, AM	PS-26-044
CARVALHO, BB	PS-26-177
CARVALHO, BR	PS-27-157
CARVALHO, CMRG	PS-27-161
CARVALHO, CNM	PC-26-016
CARVALHO, CR	PS-27-207
CARVALHO, EB	PS-27-108
CARVALHO, GF	PS-27-148;PS-27-158;PS-27-145
CARVALHO, GQ	PS-25-070;PS-25-077
CARVALHO, KMB	PS-27-147;PS-27-049;PS-27-149
CARVALHO, LMF	PS-26-029;PS-26-174
CARVALHO, MC	PS-27-108
CARVALHO, PGS	PS-26-175
CARVALHO, T	PS-26-121;PS-26-123
CASANOVA, MA	PS-25-087
CASCAES, R	PS-27-160
CASSANI, RSL	PC-26-009;PS-25-066
CASTANHEIRA, M	PS-26-116
CASTELLANO, LRC	PS-26-081
CASTRO, AP	PC-25-019
CASTRO, APP	PS-26-151;PS-26-132
CASTRO, AT	PS-27-045
CASTRO, FP	PS-26-031
CASTRO, G	PS-26-056
CASTRO, GSF	PS-25-177;PS-27-203
CASTRO, MA	PS-25-213;OR-27-006
CASTRO, MJ	PS-26-092;PS-26-091;PC-25-016
CASTRO, ML	PS-26-057;PS-25-075
CASTRO, MVL	PS-25-201;PS-27-196
CASTRO, NT	PS-25-145
CASTRO, SMV	PS-26-161;PS-25-163;PS-25-143;PS-26-141
CAVALCANTE, NJF	PS-25-132
CAVALHER, FP	PC-26-025
CAVALIERI, R	PS-27-155
CAVALLI, SB	PS-26-190;PS-25-192;PS-26-188;PS-27-126;PS-26-189
CAVALLINI, DCU	PS-26-043
CAVENDISH, TA	PS-26-083;PC-25-004
CECCHI, AO	OR-26-007
CELESTRINI, EO	PS-25-162;OR-27-002
CÉLIA, C	PC-25-005
CENEVIVA, R	PS-27-082
CESAR, CL	PS-27-163;PS-27-165
CESAR, CLG	PS-26-137;PC-25-020;PS-26-135

NOME	TRABALHO
CESAR, MC	PS-27-077;PS-25-094
CESAR, TB	PS-26-110;PS-25-148
CÉSAR, TB	PS-25-049
CHAGAS, CE	PS-27-202
CHAGAS, CEA	OR-25-017;PS-26-208;PC-26-025;PS-26-206
CHAUD, DMA	PS-27-088
CHAVES, KM	PS-25-030
CHAVES, MS	PS-26-130
CHENCINSKI, J	PS-26-171
CHIARELLO, PG	PS-25-207;PS-27-053;PS-25-088;PS-27-078;PS-26-069;PC-27-009;PS-27-106;PS-26-070;PS-27-070;PS-27-047
CHIUQUINI, TA	PS-27-167
CHIU, PM	PS-25-166
CHIUSO-MINICUCCI, F	PS-27-210
CHRIST, R	PS-27-045;PS-27-034
CICONELLI, RM	PS-26-050;OR-26-002;PS-25-073
CINTRA, IP	PS-25-137;PS-25-075;PS-26-158;PS-25-074;PS-25-103
CINTRA, P	PS-26-183
CINTRA, RMG	PS-26-108
CINTRA, RMGC	OR-25-014;PS-25-106
CLARO, RM	PS-26-144;PS-27-027
CLEMENTE, AP	PS-26-072;PS-25-167;PS-25-169;PS-26-071
COAN, CJ	PS-27-061
COAN, T	PS-27-061
COCATO, ML	PC-25-025;PC-25-005
COCUZZA, PM	PS-26-180
COELHO DE SOUZA, M	PS-27-144
COELHO, CG	PS-26-154;PS-26-153
COELHO, GLLM	PS-27-079;PS-27-080
COELHO, GM	OR-27-005;PS-26-176;PS-25-186
COELHO, HDS	PS-26-170;PS-26-131;PS-25-166;PS-26-112;PS-25-164
COELHO, L	PS-25-212
COELHO, LC	PS-27-142
COELHO, P	PC-25-004
COELHO, PB	PS-26-083
COELHO, SR	PS-27-029
COELHO, TMC	PS-26-192
COGNI, R	PS-25-106
COHEN, C	PS-25-087
COLA, NM	PS-27-090
COLARES, LGT	PS-25-138
COLLI, C	PC-25-012;PC-25-025;PC-25-022;PS-26-168
COLLYER, BLB	PS-26-099
COLUCCI, AC	PS-25-104
COLUCCI, ACA	PS-26-163;PS-26-135;PS-26-164;OR-27-009
COLUGNATI, FAB	PS-25-146
CONDE, WL	PC-26-019
CONEGLIAN, CR	PS-27-172
CONSOLMAGNO, DC	OR-25-006
CONSTANTE, PJ	PC-25-019
CONTI, J	PC-25-014
CONTRI, PV	PS-27-190;PS-26-052;PS-27-189
CORDEIRO, J	PC-26-016
CORDEIRO, MBC	PS-26-081

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
CORREA, B	PS-27-159
CORRÊA, MS	PS-26-160
CORRÊA, TAF	PS-25-106
CORRÊA, VA	PS-27-179
CORREIA, MHS	PS-25-119;PS-26-115
CORSI, D	PS-25-173
CORSO C.T., A	PS-26-133
CORTELLI, PV	PC-25-010
COSTA, AA	PS-26-032
COSTA, AA	PS-27-035
COSTA, AAD	PS-27-044
COSTA, ACS	PS-26-111
COSTA, BLM	PS-25-147
COSTA, CA	PS-26-168
COSTA, CL	OR-25-004
COSTA, CO	PS-25-046
COSTA, ECM	PS-26-043
COSTA, GCM	PS-27-156;PS-27-152
COSTA, GEA	PS-25-068
COSTA, GM	PS-25-116
COSTA, J	PS-25-062
COSTA, LGA	PS-27-188
COSTA, MF	PS-25-031
COSTA, MG	PS-25-154
COSTA, NMB	PS-26-038;OR-26-017;PS-26-200
COSTA, NMSC	PS-26-096
COSTA, RAF	OR-25-005
COSTA, S	PS-27-063
COSTA, TMB	PC-25-015;PS-25-086
COSTELA, PPBC	PS-25-166;PS-25-164
COURA, GC	PS-27-182
COUTINHO, J	PS-27-171
COUTO, EP	PS-25-142
COUTO, SM	PS-26-176;PS-25-186;OR-27-005
COZZOLINO, SF	PS-27-209;PS-26-061
COZZOLINO, SMF	PC-26-026;PS-27-056
CREMM, E	PS-27-074
CREMM, EC	PS-26-060
CRIPPA, CG	PS-27-058;PS-27-067;PS-26-051;PS-27-068;PS-27-065;PS-27-066
CRISTOFOLETTI, K	PC-25-014
CRUZ, ACM	PS-26-038
CRUZ, KS	PS-26-046;PS-26-045
CRUZ, PB	PS-25-044
CRUZ, R	PS-25-209;PS-25-205
CRUZ, RJ	PS-25-206;PC-26-023
CRUZETTA, GP	PC-25-026;PS-26-206
CUNHA, DB	PS-26-116;PS-26-162;OR-25-004
CUNHA, DF	PS-26-081
CUNHA, E	PS-27-177
CUNHA, FSC	PS-26-176
CUNHA, LP	PS-25-130
CUNHA, RS	PC-25-014
CUNHA, SF	PC-27-016
CUNHA, SFC	PS-27-054
CUNHA, TM	PS-26-031
CUPPARI, L	PS-27-055;PS-27-049;OR-25-010;PS-26-068;OR-25-011;PC-27-008;PC-27-010;PS-25-078;PC-25-007;PC-25-009

NOME	TRABALHO
CURIONI, C	PS-26-126
CUSTÓDIO, M	PS-25-178
CYRINO, ES	OR-27-011
DA CONCEIÇÃO, MB	OR-26-009
DA COSTA, AA	PS-27-030
DA COSTA, CL	PS-26-055
DA CRUZ, ACRF	PS-26-038
DA CUNHA, N	PS-26-211
DA FONSECA, JFT	PS-27-157
DA MATTA, SLP	PS-26-200
DA MOTTA, DG	PS-25-056;PS-26-109
DA ROSA, N	PS-27-135
DA SILVA SOUZA, AM	PS-25-161
DA SILVA, AC	PS-27-167
DA SILVA, ACS	PS-26-055
DA SILVA, AMP	PS-26-114
DA SILVA, AP	PS-27-030
DA SILVA, AX	PS-27-204
DA SILVA, DJM	PS-27-142
DA SILVA, EL	PS-27-066;PS-27-058;PS-27-065;PS-26-051
DA SILVA, LAC	PS-27-112
DA SILVA, MMS	PS-27-148;PS-27-042
DA SILVA, MV	PC-26-015
DA SILVA, MW	OR-26-009;PS-26-211
DA SILVA, RNP	PS-25-160
DA SILVA, RR	PS-26-122
DA SILVA, SP	PS-26-130
DA SILVA, TE	PS-25-170
DACAL, L	PC-26-014
DADALT, C	PS-27-107;PS-26-189
DAGLI, MLZ	PC-26-025
DAL BOSCO, SM	PS-26-124
DALPONTE, G	PS-25-043
DAMASCENO, NR	PS-25-205;PS-27-075
DAMASCENO, NRM	PS-25-209
DAMIÃO, R	PS-27-132
DAN, MCT	PS-26-207
DANELON, MAS	OR-27-016
DANELON, MS	PS-27-123;PS-27-138;OR-27-016;PS-26-194
DANELUZZI, JC	PS-27-120
DANTAS GOMES, RM	PS-25-161;PS-25-042
DANTAS, MI	PS-27-133
DANTAS, MIS	PC-27-003;PS-25-154
DANTAS, MM	PS-25-042;PS-25-161
DARIN, JDC	OR-25-015
DAUN, MR	PS-25-054
DÁVILA, BF	PS-26-046
DE A. BARBOSA, VS	PS-25-042
DE AGUIAR, OB	PS-25-187
DE ALMEIDA, JMA	PS-25-151
DE ALMEIDA, RC	PS-25-187
DE ARAÚJO, CM	PS-27-166;PS-27-164
DE ARAÚJO, L	PS-27-025
DE ASSIS, MAA	PS-26-142
DE BARROS, APF	PS-27-046
DE BONIFÁCIO, S	PS-26-046
DE CARVALHO, CMRG	PS-26-199

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
DE CASTRO, FP	PS-27-157
DE CONTI, A	PC-25-026;PC-26-025;PS-26-206;PS-27-202
DE FRANÇA, GVA	PS-27-125;PS-27-124
DE L. OLIVEIRA, VT	PS-25-161;PS-25-042
DE LIMA, FL	PS-27-199
DE LIMA, NL	PS-26-114
DE MEDEIROS, PL	PS-27-046
DE MENDONÇA, CR	PS-27-204
DE OLIVEIRA, KC	PS-27-166
DE OLIVEIRA, A	PS-26-102;PS-26-059
DE OLIVEIRA, DM	OR-26-016
DE OLIVEIRA, KC	PS-27-164
DE OLIVEIRA, MRM	PS-25-065;PC-25-021;PS-27-153;PS-25-094;PS-25-063;PS-26-109;PS-25-056;PS-25-093;PS-26-134
DE OLIVEIRA, PC	OR-26-016
DE OLIVEIRA, SL	PS-27-204
DE OLIVEIRA, SP	OR-26-006;PS-25-160;PS-25-133
DE PAULA, LN	PC-27-001
DE Q. BANDEIRA, DL	PS-25-042
DE QUEIROZ, D	PS-26-157
DE QUEIROZ, EO	PS-26-159
DE SANTANA, FS	PS-25-133
DE SENA, MGC	OR-26-006;PS-25-133
DE SOUSA, AF	PS-26-199
DE SOUSA, MV	PS-25-093;PS-25-099
DE SOUSA, VM	PS-26-099
DE SOUZA, CL	PC-25-021
DE SOUZA, NPP	PS-25-056;PS-27-153;PS-26-109
DE SOUZA, TMP	PS-27-204
DE VASCONCELLOS, KS	PS-27-185;PS-27-184
DEGELO, GC	OR-25-014
DEGIOVANNI, GC	PS-27-097;PS-27-127;PC-27-022;PS-27-091
DEL CIAMPO, LA	PS-27-120
DELPINO, FS	PS-27-179
DEMİNICE, R	PS-26-197;PS-27-097;PS-26-205;PS-27-091
DERAM, SM	PS-25-067;PC-26-008
DETRREGIACHI, CRP	PS-25-054;PS-25-118;PS-25-181;PS-25-053
DEVİENNE, KF	PS-27-208
DI PIETRO, PF	PS-27-067;PS-27-065;PS-27-068;PS-27-058;PS-26-051;PS-27-066
DİAS, AC	PS-25-191
DİAS, İA	PS-27-168
DİAS, LCG	PS-26-108
DİAS, MRM	PS-25-119
DİAS, PCS	PS-25-072;PS-25-068
DİCHI, İ	PS-25-155
DİCHI, JB	PS-25-155
DİEGAS, MG	PC-27-021;PS-25-171
DİEZ, RW	PC-27-020
DİNİZ, DB	PS-25-143;PS-25-163;PS-26-161;PS-26-141
DİOGENES, ME	PC-25-016;PS-26-091
DİOGENES, MEL	PS-25-079;PS-26-092
DİZ, PJS	PS-27-169;PS-27-170

NOME	TRABALHO
DO ROSÁRIO, TM	PS-27-124;PS-27-125
DOBLİNSKI, AA	PS-25-149
DOMENE, SMA	PS-25-033
DOMENICI, F	OR-26-007
DOMENICI, FA	PC-25-006
DONADUSSI, C	PS-25-155
DONANGELO, CM	PS-25-200
DONANGELO, CM	PS-25-079;PS-26-091;PS-25-058;PS-26-092;PC-25-016
DONATO, PM	PS-26-169
DORMUNDO, C	PS-25-174
DOS REIS, CV	PC-27-022;PS-26-182
DOS S B GANEO, AM	PS-27-144
DOS SANTOS, DP	PS-27-088
DOS SANTOS, GVB	PS-25-168;PS-27-127
DOS SANTOS, JB	PS-26-054
DOS SANTOS, JE	PC-26-009;PS-27-082
DOS SANTOS, MJ	PS-25-042
DOS SANTOS, MV	PS-25-173
DOURADO, G	PS-25-204
DRAİBE, S	OR-25-011
DRAİBE, SA	PC-25-007;PS-26-068;OR-25-010;PC-25-009;PS-25-078;PC-27-008;PC-27-010
DUARTE, CP	PC-27-009
DUARTE, CP	PS-27-129
DUARTE, DR	PS-26-204
DUARTE, F	PS-25-204
DUARTE, M	PS-27-130
DUTRA OLIVEIRA, JE	PC-27-012;PS-27-118
DUTRA, BE	PS-27-176;PS-27-180
E SILVA, AMDO	PS-25-199
EBAID, GX	PS-26-204
EBONE, MV	PS-26-188;PS-27-180
EISENSTEIN, E	PS-27-140
ELIAS, MN	PS-27-026
ENES, CC	PC-26-015;PS-27-123;PC-26-013;PC-25-018
ESPÍNDOLA, RM	PS-27-155
ESPINOZA, MFC	PS-25-164;PS-25-166
ESPÓSITO, CP	PS-26-183
ESTEVES, AC	PS-25-052
ESTEVES, AVF	PS-25-131
ESTEVES, EA	PS-25-038;OR-26-005
ESTEVES, FC	PS-26-038
ETRUSCO, TA	PS-26-184
EVANGELISTA, WP	PS-25-195
F DE ARAÚJO, AC	PS-25-042
FABRE, MES	PS-25-081
FABRINI, SP	PS-25-070;PS-25-077
FACCIN, G	PS-26-211
FACCIN, GL	PS-26-203;PS-27-197
FAGIOLI, D	PS-25-132
FAGUNCES, RLM	PS-27-122
FAGUNDES, A	PS-27-171
FAGUNDES, LG	PS-26-173;PS-26-187
FAGUNDES, RLM	PS-25-057;PS-27-107;PS-26-084;PS-26-085
FALCI, BDC	PS-27-121;PS-27-143;PS-26-147;PS-27-192

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
FANTIN, V	PS-26-163
FARAGE, NE	PS-27-072;PS-27-056
FARFÁN, JA	PS-26-202;PS-25-194
FARIA, A	PS-27-054
FARIA, CP	PC-27-002;PS-27-040
FARIA, CS	PS-27-040
FARIA, ER	PS-27-140
FARIA, ERD	PC-26-017
FARIA, JF	PS-27-137
FARIAS, AS	PC-27-005
FARIAS, MB	PS-27-184
FATEL, ECS	PS-25-155
FÁVARO, T	PS-27-168
FAZOLLO, A	PS-26-040
FEIJÃO, IEP	PS-26-161;PS-25-143;PS-26-141;PS-25-163
FEITEN, SF	PS-25-078
FELIPE, MR	PC-27-006;PS-27-151;PS-27-104;PS-27-098;PS-27-048
FELISAKI, A	PS-25-149
FERES, NH	OR-25-013
FERES, VF	PS-27-045
FERNANDES, AC	PS-27-115;PC-26-020
FERNANDES, AC	PC-27-018;PS-27-176;PS-27-116
FERNANDES, AF	PS-26-181
FERNANDES, FLG	PS-26-159
FERNANDES, MCS	OR-27-004
FERRARI, J	PS-26-122
FERRARI, ME	PS-25-149
FERRAZ, IS	PS-27-120
FERRAZ, MB	PS-26-050;OR-26-002;PS-25-073
FERREIRA, FG	PS-26-118
FERREIRA, AD	PS-25-151;PS-25-130;PS-25-129
FERREIRA, ÁNM	PS-25-151
FERREIRA, AP	PS-27-122
FERREIRA, CD	PS-27-083
FERREIRA, CI	PS-26-046
FERREIRA, CN	PS-27-106;PS-25-100;PS-27-194;PC-27-016;PS-26-213
FERREIRA, EL	PC-26-003
FERREIRA, GF	OR-26-006;PS-25-133
FERREIRA, HS	PC-27-013;OR-25-001;PS-26-111
FERREIRA, JF	PS-25-208
FERREIRA, KR	PS-27-192
FERREIRA, KSM	PS-25-041;PS-25-040;PS-25-045
FERREIRA, LK	PS-27-029
FERREIRA, MC	PS-25-089
FERREIRA, MF	PS-26-153;PS-27-036;PS-26-154;PS-25-186
FERREIRA, NR	PS-26-080
FERREIRA, R	PS-27-147
FERREIRA, RT	PS-26-180;PS-26-175
FERREIRA, SEC	PS-26-210
FERREIRA, SRG	PS-27-132
FERRIOLI, E	PS-26-049
FERRIOLI, E	PS-27-064
FEXINA, EPP	PS-25-170
FIATES, GMR	PS-27-122;PS-25-211
FIGUEIREDO, IC	PS-25-125;OR-25-009

NOME	TRABALHO
FINALLI, EF	PS-25-089
FINGER, S	PS-26-172
FIORAVANTE, M	PC-26-007;PS-25-124;PS-25-152;PS-26-062
FIORE, EG	PS-25-144
FIORSE, MS	PS-25-204
FIORETTI, AP	OR-27-010;PS-27-108
FIRMINO, HH	PS-27-134;PS-25-141
FISBERG, M	PS-25-075;PS-25-074;PS-25-069;PS-25-103;PS-27-140;PS-25-137;PS-26-061;PS-26-158;PS-25-055;OR-25-007
FISBERG, RM	PS-26-137;PS-25-105;PS-26-135;PS-25-104;PS-27-163;OR-27-006;PS-27-165;OR-27-009;PC-25-020
FLORÊNCIO, TMMT	PS-26-111;PC-27-013;OR-25-001
FLORENTINO, PB	PS-27-046
FOGAÇA, EM	PS-27-197
FOGAÇA, KCP	PS-27-077;PS-26-139;PS-25-056;PS-25-063
FOGANHOLO, A	PS-25-099;PS-27-144;PC-25-014
FOLEGATTI, MIS	OR-26-006;PS-25-133
FONSECA, DT	PS-26-098
FONSECA, JFT	PS-25-062
FONSECA, MC	OR-27-010
FONSECA, MRCC	PS-26-138
FONSECA, PVSF	PS-26-098
FONSECA, VT	PS-26-081
FONTANA, L	PS-27-041;PS-27-093
FONTANA, LC	PS-25-089
FONTES, G	PC-26-006
FORNES, NS	PS-26-058;PS-26-115
FRAINER, DES	PS-26-142
FRANÇA, JG	PS-25-149
FRANÇA, TGD	PS-27-210
FRANCESCHINI, P	PS-25-121
FRANCESCHINI, SC	PS-27-134;PS-27-133
FRANCESCHINI, SCC	PS-25-141;PC-26-017;PS-27-140
FRANCO, JG	OR-27-014
FRAZZATO, E	PS-25-067;PC-26-008
FREAZA, SRM	PS-25-108
FREIBERG, CK	PS-26-122;PS-26-063;PS-25-188
FREIRE PEQUENO, NP	PS-25-161
FREIRE, CM	PC-26-024
FREIRE, CMM	PC-25-023;PS-26-198
FREIRE, JL	PS-25-116
FREIRE, SC	PS-26-061
FREITAS, ATVS	PS-26-058
FREITAS, HA	PS-27-095
FREITAS, JD	PS-25-083
FREITAS, MCJ	PS-26-033
FREITAS, MTVD	PS-26-120;PS-26-119;PS-26-125
FREITAS, RB	PS-26-175
FREITAS, RN	PS-27-081;PC-26-021;PS-26-132;PS-27-080;PS-27-079;PS-26-151
FREITAS, SN	PS-26-151
FREITAS, TS	PS-26-048
FRENHANI, PB	PC-27-007;PS-27-074
FRENHANI, PBB	PS-26-079
FREYGANG, J	PS-27-197

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
FREZZA, MP	PS-25-152;PC-26-007;PS-25-153
FREZZA, MRP	OR-26-004
FROES, LO	PS-25-201
FROTA, KMG	PS-25-206;PC-26-023
FROTA, TG	PS-27-146
FROZI, DS	OR-25-002
FRUTUOSO, MFP	PS-25-135
FUJII, IA	PS-25-029
FUKUSHIMA, KM	PS-27-179
FUNES, MEAD	PS-26-120;PS-26-125;PS-26-119
FURNALETO-MAIA, L	PC-27-001
FURTADO, WR	PC-26-021
G.V. BEZERRA, CE	PS-25-161
GABRIEL, AVMD	PS-25-041
GABRIEL, FR	PS-27-118;PS-27-167;PC-27-012
GABRIEL, GP	PS-26-062
GABRIEL, TC	PS-26-066
GAIOSO, I	PS-26-075
GALANTE, F	PS-25-144
GALATI, GC	PS-26-056
GALATI, PC	PS-26-056
GALES, LF	PS-26-139;PS-26-140;PC-27-015;PS-26-138
GALHARDI, CM	PC-26-024
GALLO, PR	PS-27-162;OR-27-007
GALVÃO, RMC	PS-25-028
GAMBARDELLA, AMD	PS-25-135
GANDINI, MA	PS-26-182;PS-27-129
GARCIA, FL	PS-26-186
GARCIA, GF	PS-27-184
GARCIA, MR	PS-25-181
GARCIA, RWD	PC-25-002;PS-27-078;PS-26-056;PS-27-071;PS-27-053
GARCIA, VRS	PS-26-171
GARCIA-LOPES, MG	PS-25-078;PC-27-008;PS-26-068;PC-27-010
GARLIPP, MR	PS-27-091;PS-27-097
GARLIPP, MR	PS-26-182;PS-27-129
GARZEDIN, JF	PS-27-164;PS-27-166
GASPAR, MCMP	PS-27-155;PC-26-005
GASPAR, MCP	PS-27-195
GASPARINO, AS	PS-26-174
GAZZINELLI, A	PS-27-115
GAZZOLA, J	PS-26-203
GELEILLETE, T	PC-27-009
GENARO, PS	PS-25-085;PC-25-008;PS-25-084;OR-25-008;PS-25-073
GENOVESE, MI	PC-26-002;PS-27-038
GERACITANO, L	PS-25-202
GERALDI, LM	PS-25-151
GERALDO, JM	PS-25-070;PS-25-077
GEVAERD, S	PS-25-081
GHATTAS, P	PS-25-097
GHTAIT, LC	PS-26-059
GIBIN, VF	PS-26-122
GILIO, I	PS-26-143
GIMENO, SGA	PS-27-132
GIR, E	PS-26-080
GIUNTINI, EB	PC-26-002

NOME	TRABALHO
GIVISIEZ, SPC	PS-25-110;PS-25-109
GLINA, DMR	PS-26-103;PS-26-102
GLORIA, MS	PS-25-173
GODEIRO, RMCDB	PS-25-030
GODOY, IF	OR-26-009
GOERSCH, MCS	PS-26-101;PS-26-100;PS-26-098
GOLDBAUM, M	PS-27-163;PS-27-165;PS-26-137
GOLLUCKE, APB	PC-25-017;PS-25-175;OR-27-003
GOMES, BA	PS-26-089
GOMES, GMB	PS-26-084;PS-25-057;PS-26-085
GOMES, HF	PS-27-136
GOMES, LC	PS-25-061;PS-25-190
GOMES, LTB	PS-26-176
GOMES, MCR	PS-25-176
GOMES, MMR	PS-26-159
GOMES, PTT	PS-25-121;PS-25-120
GONÇALVES, FRB	PS-25-141
GONÇALVES, AP	PS-26-059
GONÇALVES, C	PS-25-175
GONÇALVES, FRB	PS-27-036
GONÇALVES, IL	PS-25-041
GONÇALVES, MH	PS-27-181;PS-27-187
GONÇALVES, NB	PC-26-004;PS-27-101
GONÇALVES, R	PS-27-076
GONÇALVES, T	PS-27-043
GONÇALVES, MB	PS-25-082
GONTIJO, CA	PS-25-141
GOULART ANDRADE, DE	PS-26-117
GOULART DE ANDR, DE	PS-27-172;PS-26-185
GOULART O F, M	PC-26-006
GOULART, MOF	PS-25-046
GRECCO, MS	PC-27-016
GREENWOOD, RL	PS-27-092
GROSSEMAN, S	PS-26-142
GUAZZELLI, I	PC-26-008;PS-25-067
GUBERT, M	PS-27-171
GUIMARÃES, AL	PC-27-001
GUIMARÃES, BS	PS-27-122;PS-27-107
GUIMARÃES, DADL	PS-26-043
GUIMARÃES, M	PS-25-124
GUIMARÃES, MM	PS-26-096;PS-25-027
GUIMARÃES, MP	PC-26-007;PS-25-153;PS-26-062
GUTERRES, AS	PS-26-053
HAACK, A	PS-27-149
HADDAD, AP	PS-27-033
HADDAD, KG	PS-25-054
HADLER, MCCM	PS-26-115;PS-25-146
HALPERN, A	PS-25-067;PC-26-008
HARDT, AC	PS-27-122;PS-27-107
HAUBERT, D	OR-26-009
HEIDOR, R	PS-26-206;OR-25-018;PC-25-026
HENRIQUES, AT	PS-25-203;PS-25-202;OR-26-008
HENRIQUES, GS	PS-27-199;PS-27-201
HILGERT, DC	PS-25-149
HIRAI, AT	PS-27-132
HIRANO, S	PS-26-097
HISSANAGA, VM	PS-27-187;PS-27-181
HOFÉLMANN, DA	PS-27-048;PS-27-151
HÖFELMANN, DA	PC-27-006

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
HOFFMAM, ZB	PS-26-040;PS-26-041
HUGUENIN, GVB	PS-26-129
HÜLSE, SB	PS-26-142
INTERLENGHI, GS	OR-27-001;PS-26-127
INUMARU, LE	PS-25-119
ISHIKAWA, LIW	PS-27-210
ISHIMOTO, EY	PS-26-035
ISOSAKI, M	PS-26-059;PS-26-103;PS-26-102
ITO, MK	PC-25-004;PS-26-083;PS-25-140
IZAGUIRRE, DV	PS-26-171
JACOBSON, C	PS-25-107;PS-25-112
JACQUES, NO	PS-25-073;OR-26-002;PS-26-050
JAIME, PC	OR-25-009;PS-25-125
JANCIKIC, ADB	OR-25-010;PC-25-007
JANSEN, AK	PS-25-130
JAPUR, CC	OR-27-013;PS-27-047;PC-27-022;PS-26-182;PS-27-053;PS-25-177;PS-27-078;PC-25-002
JARDINI, FA	PC-25-003
JAVERA, VMB	PS-27-062
JOMORI, MM	OR-27-015
JONH, GP	PS-25-183
JORDÃO , AA	PS-25-207
JORDAO JR, AA	PS-26-209
JORDÃO JR, AA	PS-27-101;PC-26-025;PS-27-189;PS-27-190
JORDÃO JR., AA	PS-27-120
JORDÃO, AA	PC-26-004;PS-26-196;PS-27-206;PS-27-203;PS-27-091;PS-27-205;PS-27-097;PS-26-205;OR-26-007;PS-26-197;PS-27-106
JORGE, NB	PS-25-080
JORGE, TP	PS-27-107;PS-27-122
JORGETTI, V	PC-25-025;PS-27-055
JUGEND, R	PS-27-062
JUNIOR, AAJ	PS-27-202
JÚNIOR, CAS	PS-27-111
JÚNIOR, IR	PS-25-094
JUNQUEIRA, ACP	PS-27-051
JUNQUEIRA, JT	PS-27-033
JUNQUEIRA, PC	PS-26-033
JURGENSEN, N	PS-26-093
JUZWIAK, CR	PS-25-091
KAC, G	PC-25-013;OR-26-001
KAKESHITA, IS	PS-26-128
KAMIMURA, MA	PS-26-068;PC-25-007;PC-25-009;PC-27-008;OR-25-010;OR-25-011
KAMP, F	PS-25-058;PS-25-200
KARL, MM	PS-25-174
KASSAB, LAH	PS-26-122
KAZAPI, IAM	PS-26-089
KERPEL, R	PS-26-142
KIMAK, ML	PS-26-099
KIMOTO, T	PS-27-122;PS-27-107
KITAYAMA, CSOH	PS-27-084;PS-27-063
KITOKO, PM	PS-25-109
KLIEMANN, EB	PS-27-062
KOMATSU, CG	PS-25-047
KONTA, EM	OR-25-015
KOTHE, KRG	PS-25-102

NOME	TRABALHO
KOURY, JC	PS-26-092;PS-26-091;PC-25-016;PS-25-079
KRAEMER, FB	PS-25-187
LABANCA, J	PS-26-090
LABANCA, JC	PS-26-126
LACERDA, E	OR-26-001
LACROIX, C	PC-26-016
LADEIRA, MSP	OR-25-014
LAGE, SG	PS-26-059
LAJOLO, FM	PC-26-002;PS-26-207
LAKS, J	PS-26-065
LAMOUNIER, JA	PS-27-166;PS-27-164
LANGONE, A	PS-27-157;PS-27-090
LANZILLOTTI, HS	PS-25-171;OR-27-005;PS-26-104;PS-25-186;PC-27-021;PS-25-061
LANZILLOTTI, RS	PS-26-104
LASSO, PRO	PS-25-040
LATORRACA, MQ	OR-25-013
LATORRE, W	PS-26-168
LAUREANO, FN	PS-27-106
LAUS, MF	PC-25-015
LEAL, CM	PS-25-190
LEAL, FLT	PS-27-200
LEANDRO, NSM	PS-25-165
LEANDRO-MERHI, VA	PS-25-064;PC-27-007;PS-25-080
LEÃO, LS	PC-27-011;OR-27-014
LEÃO, LSCS	PS-26-129;PS-25-059
LECHETA, N	PS-27-126
LEITE, LD	PS-25-068;PS-25-072
LEITE, SF	PS-25-041
LEME, IA	PS-26-196;PS-27-205;PS-27-085
LEMES, PN	PS-27-089
LEMOS, AR	PS-26-122;PS-26-027;PS-26-028
LEMOS, FM	PS-27-201
LEMOS, MM	PC-25-009;OR-25-010;PC-25-007
LEMOS, PB	PS-26-083;PC-25-004
LEMOS, RM	PS-25-038;OR-26-005
LENCIONI, C	PC-26-003
LENZ, C	PC-26-014
LEONE, C	OR-27-007;PS-27-162
LEONEL, M	OR-26-018;PS-26-201;PC-27-004;PS-26-048;OR-26-013
LESSA, NMV	PS-26-200
LEWI, DS	PS-26-171
LIBRETTI, M	PC-26-014
LIGNANI, JB	PS-26-127;OR-27-001
LIMA BARBOSA, CSA	PS-25-181
LIMA, A	PC-26-022
LIMA, AMC	PS-27-150;PC-27-019
LIMA, AN	PS-25-129
LIMA, AS	PS-25-039
LIMA, CMF	PS-27-204
LIMA, ES	PS-27-063;PS-27-084
LIMA, FA	PS-25-083
LIMA, FEL	PC-26-014
LIMA, GE	PS-25-181
LIMA, GPP	PS-25-028;PS-27-031;PS-26-039;PS-27-024
LIMA, GSP	PS-27-161

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
LIMA, J	PC-27-011;OR-27-014
LIMA, JCR	PS-27-196
LIMA, JS	PS-25-059
LIMA, L	PS-27-043
LIMA, LA	PS-25-144
LIMA, LG	PS-27-095
LIMA, M	PC-26-016
LIMA, MG	PS-27-040
LIMA, MGD	PC-27-002
LIMA, MOB	PS-25-130
LIMA, PR	PS-25-145
LIMA, SCTC	PS-27-195;PC-26-011;PS-27-105;PC-26-005
LIMA, SCVC	PS-25-071;PS-25-068;PS-25-072;PS-25-095
LIMA, SR	OR-25-013
LINDHOLM, B	OR-25-011
LIPI, M	PS-25-213;PS-27-186;PS-27-193
LIRA, GM	PS-25-036;PS-25-031
LÍVERO, RC	PS-25-054
LOBO, AR	PC-25-025;PC-25-005
LOBO, JF	PS-26-166
LOCATELLI, AF	PS-27-130
LOFFREDO, LCM	PS-25-210
LOIOLA, MS	PS-26-082
LOMBARDI, PC	PS-26-117
LOPES, ACS	PS-25-129
LOPES RIBEIRO, A	PS-27-162
LOPES, ACS	PS-25-147;PS-25-130;PS-25-151
LOPES, ADS	PS-26-089
LOPES, CH	PS-25-045;PS-25-041;PS-25-040
LOPES, DD	PS-25-150;PS-25-123;PS-25-150;PS-25-142
LOPES, GG	PS-27-136
LOPES, LP	PS-26-147
LOPES, MC	PS-25-212
LOPES, SJ	PS-26-188
LOPES, TM	PS-25-128;PS-26-166;PS-27-152;PS-25-116;PS-27-109;PS-27-156
LOPES, TRS	PS-26-040
LOPES, TS	PS-26-148
LOPES, TVC	PS-26-169;PS-27-131;PS-25-028
LOPEZ-SOBALER, AM	PS-26-149
LORENCI, SR	PS-27-048
LOZAR, C	PS-26-112
LUCENA, ALM	PS-27-204
LUCENA, MT	PC-25-016;PS-26-091;PS-26-092
LUNA, MEP	PS-26-142
LUSTOSA, BHB	PC-27-004;PS-26-169
LUTFI, VD	PS-27-050
LYRA, CO	PS-25-095
LYRA, CO	PS-25-071
LYRA, L	PS-25-183;PS-26-042;PS-27-173;PS-25-178;PS-25-179;PS-25-174;PS-25-145;PS-25-182;PS-25-180
M DE OLIVEIRA, MR	PS-27-144
MACÉDO, AS	PS-27-207
MACEDO, DV	PS-25-098
MACEDO, YL	PS-26-171

NOME	TRABALHO
MACHADO, AD	PS-26-172;PS-25-159
MACHADO, EFA	PS-25-098
MACHADO, EHS	PS-26-168
MACHADO, LB	PS-27-161
MACHADO, MC	PS-25-115
MACHADO, NMV	PS-27-177
MACHADO, PS	PS-26-176
MACHADO, TC	OR-27-007;PS-27-162
MACHADO-COELHO, GLL	PS-26-132;PS-26-151;PC-26-021
MACLELLAN, KCP	PS-26-079
MACLELLAN, KCP	PS-25-080
MADEIRA, IR	PC-26-016
MAEDA, MS	PS-26-082
MAESTÁ, N	PS-27-094;OR-27-011;PS-27-154;PS-27-087;OR-26-004;PS-27-069
MAFRA, D	PS-27-056;PS-27-072;PS-27-073
MAGALHÃES, MCT	PS-27-055
MAGALHÃES, P	PS-27-208
MAGALHÃES, TCA	PS-25-141
MAGRO, BS	PS-27-131;PS-27-130;PC-26-018
MAIA, YCP	PS-27-081
MAIA, GEG	PS-25-039
MAIA, JF	PS-27-174;PS-25-130
MAIA, YCP	PS-27-079;PS-27-080;PC-26-021
MAIOR, MCS	PS-26-125;PS-26-120
MAISTRO, LC	PS-27-102
MALEK-ZADEH, CH	PC-27-016;PS-27-194;PS-25-100;PS-27-106;PS-26-213
MALINSKY, LR	PS-25-128
MALTA, LM	PS-27-121;PS-27-143
MANCINI FILHO, J	PS-25-198
MANCINI, DP	PC-25-003
MANCINI-FILHO, J	PS-25-199;PS-25-193;PC-25-003;PS-25-196;PC-26-022
MANÇO, A	PC-26-012
MANÇO, AM	PS-26-067;PS-26-105;OR-27-008
MANFREDI, SR	PS-26-068;PC-27-008
MANFREDINI, V	PC-26-006
MANIERO, F	PS-25-065;PS-26-140
MANOSSO, LM	PS-27-122
MANTOVANI, VDR	PS-27-193
MANZOLI, P	PS-27-087
MANZOLI, PC	PS-25-152;PS-25-124
MARANGÃO, AC	PS-25-053
MARANGONI, FC	PS-26-122
MARANHÃO, RV	PS-25-162;OR-27-002
MARASCHIN, M	PS-27-028
MARÇAL, MN	PS-26-182
MARGATTO, ME	PS-25-181
MARCHI, BAM	PS-26-105
MARCHINI, JC	PS-26-049
MARCHINI, JS	PS-27-205;PS-25-076;PS-27-064;OR-25-012;PS-27-070;PS-27-085;PS-26-196
MARCHIONI, DML	PC-26-019;PS-26-146;PS-26-170;PS-27-169;OR-27-004;PS-26-113;PS-27-170;PS-26-145;OR-27-009;PS-25-213
MARCHTEIN, R	PC-27-021
MARGARIDO, LAC	PS-25-045
MARGUTTI, AVB	PS-27-059

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
MARIA, PCB	PS-27-137;PS-27-044;PC-27-006
MARIÂNGELA, MD	OR-26-007
MARIN, CT	PS-25-112
MARIN, MH	PS-26-156;PS-26-107;PS-27-160;PS-25-043;PS-26-155;PS-25-117
MARINHO, CB	PS-27-178
MARINHO, HA	PS-26-167;PS-27-110
MARINI, FG	PS-27-039
MARINO, J	OR-25-014
MARMENTINI, CP	PS-27-035
MARQUES, AFM	PC-27-023
MARQUES, ECS	PS-27-113;PS-27-114
MARQUES, FS	PS-25-166
MARQUES, HHS	PC-26-011
MARQUES, MM	PS-25-107
MARQUES, PF	PS-26-213
MARQUES, RC	PC-25-024
MARREIRO, DDN	PS-26-199
MARREIRO, DN	PC-25-024;PS-27-200;PS-27-207;PS-27-161
MARRUCCI, MFN	PS-26-152
MARTINELLI JR., CE	PS-27-120
MARTINEZ, EZ	PS-27-183
MARTINEZ, FE	PS-26-049;PS-27-059
MARTINEZ, MM	PS-25-086
MARTINHÃO, AB	PS-25-118
MARTINI, IA	PS-26-050;PC-25-008;PS-25-073;PS-27-075;PS-25-084;OR-26-002;PS-26-057;PC-26-010;PS-25-069;OR-25-008;OR-25-007;PS-25-103;PS-25-074;PS-25-085
MARTINO, HS	PS-27-133
MARTINO, HSD	PS-25-154;PC-27-003
MARTINS, ACB	PS-27-208
MARTINS, AM	PS-27-036
MARTINS, C	PS-27-188;PS-26-192;PS-26-191
MARTINS, CS	PS-27-168
MARTINS, FS	PS-26-199
MARTINS, IS	OR-26-003
MARTINS, KA	PS-27-175
MARTINS, LD	PS-27-070;PS-27-082
MARTINS, LM	PS-27-200;PC-25-024
MARTINS, LS	PC-27-009;PC-27-022
MARTINS, ML	PS-27-114;PS-27-113
MARTINS, P	PS-25-169;PS-25-167
MARTINS, PA	PS-26-072;PS-26-071
MARTINS, RCB	PC-25-021;PS-26-150;PS-27-153;PS-26-109
MARTINS, TM	PS-27-127;PS-27-120
MARTINS, VLGS	PS-25-115
MARTUCCI, RB	PS-26-195;PS-26-055
MARTUCHI, KA	PS-26-095;PS-26-094;PS-25-089
MASCARENHAS, MCK	PS-27-173
MASSAFERA, G	PS-27-026;PS-26-045;PS-26-046
MASSUCHETTI, L	PS-26-133
MASTROS, ML	PC-25-017
MATHIAS, MG	PS-26-209
MATIAS, ACG	PS-26-035
MATIAS, AG	PS-26-112;PS-25-205;PS-25-209
MATIAS, JP	PC-25-024;PS-26-199

NOME	TRABALHO
MATOS, MRT	PS-25-143;PS-25-163;PS-26-161;PS-26-141
MATSUBARA, BB	PS-26-204;PC-26-024
MATSUBARA, LS	PS-26-204;PC-26-024
MATSUDO, SMM	PS-27-211
MATSUMOTO, RLT	OR-26-016
MATSUNAGA, M	PS-27-093;PS-27-041
MATSUO, T	PS-25-149
MATTA, SLP	OR-26-017
MATTES, RD	PS-26-038
MATTOS, AM	PS-27-129
MATTOS, CF	PS-27-199;PS-27-201
MATTOS, CHPS	PS-27-206;PC-27-022
MATTOS, LL	PS-25-188
MAUAD, RF	PS-27-049
MAXIMINO, P	PS-25-055
MAYER, M	PS-25-102
MAYRINL, LL	PS-25-141
MCLELLAN, KCP	PS-27-074;PS-26-060;PS-25-170;PS-26-082
MECCA, MS	PC-26-007;PS-25-124;PS-25-153;OR-26-004;PS-25-152
MEDEIROS, KCM	PS-25-032
MEDEIROS, ACQ	PC-25-022
MEDEIROS, F	PS-25-087
MEDEIROS, GS	PS-27-161
MEDINA, LR	PS-25-081
MEIRELES, AL	PS-26-160
MEIRELLES, CM	OR-27-012
MEIRELLES, MSS	PS-27-120
MELÉNDEZ, GV	PS-27-116;PC-27-018;PC-26-020
MELLO, AC	PS-26-153;PS-26-154
MELLO, CA	PS-25-052
MELLO, FM	OR-27-001;PS-26-127
MELLO, MA	PS-26-127;OR-27-001
MELO, AML	PS-27-146
MELO, FM	OR-25-003
MELO, LA	PS-26-096
MELO, LMR	PS-25-030
MELO, PS	PS-25-134
MELO, R	PS-27-175
MELO, SS	OR-26-009;PS-27-137;PS-27-198;PS-26-211
MENDES, CA	PS-25-112
MENDES, FQ	PS-26-040;PS-26-041;PS-26-030
MENDES, G	PS-27-043
MENDES, JDT	PS-25-047
MENDES, JFR	PS-25-140
MENDES, LL	PS-27-116;PS-26-160;PC-27-018;PC-26-020;PS-27-115
MENDES, M	PS-27-160
MENDES, MCS	PS-27-080;PS-27-081;PC-26-021;PS-27-079
MENDES, VMS	PS-27-211;PS-27-103
MENDES-NETTO, RS	PS-27-095
MENDONÇA, AL	PS-25-201;PS-27-196
MENDONÇA, JN	PS-25-207
MENDONÇA, L	PS-25-079
MENDONÇA, MMB	PS-25-131

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
MENDONÇA, RD	PS-25-129
MENDONÇA, RZ	PC-25-003
MENDONÇA, S	PS-25-031;PC-26-023;PS-25-206;PS-25-036;OR-26-016
MENEGASSI, B	PS-26-044
MENESES, JNC	PS-27-114;PS-27-113
MENEZES, EW	PC-26-002;PS-26-207
MENEZES, MES	PS-25-083
MENEZES, TN	PS-27-139;PS-27-141
MERHI, VAL	PS-25-063;PS-26-139;PS-26-079;PS-27-074
MESQUITA, DM	PS-26-165
MESSAGGI, M	PC-26-014
MEZADRI, T	OR-26-009;PS-27-035;PS-27-030;PS-27-151;PS-26-032;PS-27-044;PC-27-006
MEZAVILLA, RDS	PS-25-187
MEZENCIO, JMS	OR-26-017
MIALICH, M	PS-26-056
MICCHI, VCT	PS-26-120;PS-26-125
MICHELIN, E	PS-27-154
MICHELS, MK	PS-27-185;PS-26-211
MIGUEL, DP	PS-26-043;PS-27-032
MILAGRES, R	PS-27-192
MINICUCCI, MF	PS-26-204
MIRA, CR	PS-27-137
MIRANDA, C	PS-26-033
MIRANDA, CH	PS-25-086
MIRANDA, PC	PS-25-133;OR-26-006
MIRANDA, R	PS-26-189
MIRANDA, RD	PS-26-073
MIYATA, HM	PS-26-177
MOLINA, M	PS-27-106
MOLINA, MC	PS-25-088
MOLINARI, AGL	PS-27-148;PS-27-158;PS-27-145
MONEGO, ET	PS-25-119
MONTE, SH	PS-27-207
MONTEIRO, BA	PS-27-037;PS-25-047
MONTEIRO, CA	PS-26-144
MONTEIRO, JP	OR-27-013;PS-26-049;PS-27-096;PS-27-059;PS-26-052
MONTEIRO, LS	PS-26-162;OR-25-004
MONTEIRO, MAM	PS-27-188;PS-26-191;PS-26-173;PS-26-187;PS-26-192;PS-26-177
MONTEIRO, MRP	PS-25-158
MONTEIRO, MS	PS-26-041
MONTEIRO, RA	PC-27-017;PS-26-034
MONTEIRO, SMN	PS-25-072;PS-25-068
MORAES, ACF	PS-27-099
MORAES, GHK	PS-26-030
MORAES, JS	PS-26-121;PS-26-123
MORAES, MFBK	PS-26-040
MORAIS, DS	PS-26-160
MORATO, PN	PS-25-134;PS-27-123
MOREIRA, AVB	OR-27-018
MOREIRA, D	PS-26-195
MOREIRA, FA	PS-27-175
MOREIRA, M	OR-26-016
MOREIRA, MA	PC-27-003
MOREIRA, NF	PC-27-002

NOME	TRABALHO
MOREIRA, TGS	PS-25-142
MOREIRA, TO	PS-26-053
MOREIRA-ARAÚJO, RSR	PS-27-161;PS-26-037;PC-27-005
MORELLI, DM	PS-26-143
MORENO, FS	OR-25-018;OR-25-017;PS-26-206;PC-26-025;PS-26-208;PS-27-202;OR-25-016;PC-25-026
MORENO, MF	PS-27-092
MORESCO, K	PS-26-156;PS-26-107;PS-25-117;PS-26-155
MORETO, F	PC-26-007;PS-26-062
MORETTI, FR	PS-27-037
MORGANO, MA	PS-26-037
MORIMOTO, JM	PC-25-020;PS-27-169;OR-27-009;PS-27-088;PS-27-170
MOSIMANN, EN	PS-27-098;PS-27-184;PS-27-185
MOTTA, EP	PC-25-001
MOURA E, JB	PC-26-006
MOURA, EC	PC-26-018
MOURA, FA	OR-25-001
MOURA, JF	PS-26-120;PS-26-125
MOYSES, RMA	PS-27-055
MUNHOZ, MZ	PC-25-012
MURAKOSHI, EO	PS-27-142
MURER, MJC	PS-27-153
MURTA, CG	PS-27-052
MURTA, NMG	PS-25-114;PS-25-113
NACIF, M	PS-25-096
NAGAHAMA, D	PS-27-063;PS-26-166;PS-27-109;PS-27-084;PS-27-152;PS-27-156
NAGANIMI, M	PS-26-171
NAGAZORA, L	PS-27-187
NAKAGAWA, B	PC-25-006
NAKAJIMA, VM	PS-26-200;PS-26-038
NAKAMURA, JM	PC-27-001
NAKAMURA, NY	PS-26-122
NAKASATO, M	PS-26-102
NAKASHIMA, ATA	PS-27-179;PS-26-178;PS-27-099
NAKAZORA, L	PS-26-189;PS-27-181
NAKAZORA, LM	PS-26-073
NASCIMENTO, DA	PC-25-022
NASCIMENTO, FEL	PS-27-052
NASCIMENTO, RS	PS-27-134
NASSAR, RM	PS-25-139;PS-26-053
NAVARRO, AM	PS-25-208;PS-27-026;PS-25-086;PS-26-108
NAVES, MMV	PS-25-201;PS-27-196
NEGRELLI, AL	PS-25-060
NERBASS, FB	PS-25-078
NEROSKY, CE	PS-26-100
NERY, CD	PS-27-173
NETO, AC	PS-26-166
NETTO, FM	PC-25-001
NEVES, CF	PS-25-180
NEVES, E	PS-26-090
NICOLATO, RLC	PS-26-151
NICOLAU, CY	PS-25-067;PC-26-008
NILSON, E	PS-27-171
NISIO, JM	PC-27-008

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
NOBRE, F	PS-25-066;PC-26-009
NOBRE, LN	PS-27-052
NOBREGA, MP	PS-27-091;PS-27-029
NOGUEIRA, AMT	PS-27-161
NOGUEIRA, C	PS-25-052
NOGUEIRA, NN	PS-27-161;PS-27-207;PC-25-024;PS-27-200;PS-26-199
NOGUEIRA, RRA	PS-27-140
NOLASCO, RR	PS-27-139
NONINO-BORGES, CB	PS-27-070;PS-27-082;PS-27-054
NORDFORS, L	OR-25-011
NORMAND, ACR	PS-25-098
NOVAIS, PFS	PS-25-094;PS-27-077;PS-25-065;PS-25-056
NOVELLI, E	PS-26-204
NOVELLI, EL	PC-26-024
NOVELLI, ELB	PS-26-198
NOVO, R	PC-25-023;PC-26-024;PS-26-198;PS-26-204
NUNES, IB	PS-27-030
NUNES, NSI	PS-26-211;OR-26-009
NUNES, RA	PS-25-176
NUNES, ST	PS-26-130;PS-26-099
OBA, AT	PS-26-075
OKASAKI, AS	PS-26-055
OKOSHI, K	PC-26-024
OLIVEIRA JUNIOR, AV	PS-26-092;PS-26-091;PC-25-016
OLIVEIRA, AAB	PS-27-099
OLIVEIRA, ABAD	PS-25-184
OLIVEIRA, AC	PS-25-046
OLIVEIRA, AD	PS-26-096
OLIVEIRA, AF	PS-25-156;PS-25-155;PC-27-001
OLIVEIRA, AMA	PS-27-114;PS-27-113
OLIVEIRA, AMMM	PS-26-167
OLIVEIRA, AN	PS-26-150
OLIVEIRA, AS	PS-26-053
OLIVEIRA, CAF	OR-25-005
OLIVEIRA, CG	PS-26-038
OLIVEIRA, CJ	PS-25-198
OLIVEIRA, CS	PS-25-176
OLIVEIRA, CT	PS-26-151
OLIVEIRA, DRM	PS-25-048
OLIVEIRA, DS	PS-27-025
OLIVEIRA, ÉMP	PC-26-016
OLIVEIRA, ÉP	PS-27-154;PS-27-087;OR-26-004;PS-27-069
OLIVEIRA, ERN	PS-27-099
OLIVEIRA, FE	PC-25-024
OLIVEIRA, FR	PS-25-036
OLIVEIRA, GC	PS-27-133
OLIVEIRA, GL	PS-27-182
OLIVEIRA, JAA	PS-27-084;PS-27-063
OLIVEIRA, JR	PS-25-136;PS-26-165;PS-25-101;PS-25-135
OLIVEIRA, K	PS-27-171
OLIVEIRA, KC	PS-25-145
OLIVEIRA, KJF	PC-25-016;PS-25-079;PS-26-092;PS-26-091
OLIVEIRA, L	PS-27-090

NOME	TRABALHO
OLIVEIRA, LA	PS-27-051;PS-25-208
OLIVEIRA, MAG	PS-25-029
OLIVEIRA, MCD	PS-25-116
OLIVEIRA, MCG	PS-27-161
OLIVEIRA, MDCF	PS-25-154
OLIVEIRA, MGA	PS-26-041;PS-26-040
OLIVEIRA, ML	PS-27-150;PC-27-019
OLIVEIRA, MRM	PS-26-138;PS-26-106;PS-26-139;PS-26-143;PS-26-140;PS-25-122;PS-25-064;PS-27-159;PS-27-077;PC-27-015;PS-26-150
OLIVEIRA, NM	PS-26-076
OLIVEIRA, NS	OR-25-006
OLIVEIRA, RC	PS-27-181;PS-27-187
OLIVEIRA, T	PS-27-183;PS-26-049;PS-25-168
OLIVEIRA, TC	PS-27-182;PS-26-184;OR-26-017
OLIVEIRA, TRPR	PS-26-147
OLIVEIRA, TS	PS-27-089
OLIVEIRA, VTL	PS-25-068;PS-25-072;PS-25-095;PS-25-071
OLIVEIRA, WF	PS-25-115
OMENA, CMB	PS-25-083
ONG, TP	PS-27-202;PC-26-025;OR-25-018;OR-25-017;PS-26-208;OR-25-016
ONO, AM	PS-27-090
ORIOLE, IM	PS-25-050
ORMUNDO, WN	OR-25-016
ORNELAS, GC	PS-26-042
ORSATTI, FL	PS-27-094
ORTEGA, JF	PS-26-208
ORTEGA, RM	PS-26-149
OSHIWA, M	PS-25-118;PS-25-053;PS-25-054
OSHIRO, E	PS-25-157
OSHIWA, M	PS-25-181;PS-25-092
OSKATA, DM	PS-26-171
PACHECO, A	OR-26-001
PACHECO, AHRN	PS-26-116
PACHECO, J	PS-25-037
PACHECO, SSL	PS-27-136
PACHECO, VC	PS-27-107;PS-27-122
PADOVAN, GJ	PS-25-076
PAESE, MCS	PS-27-040;PS-25-048
PAGLIOSA, CM	OR-26-011
PAIOLI, RR	PS-27-041
PAIVA, AA	PS-27-040;PS-26-159;OR-25-005;PS-27-039;PS-26-157
PAIVA, MO	PS-25-042
PAIVA, SA	PC-26-024
PAIVA, SAR	PC-25-023;PS-26-204;PS-26-198
PAPPAS, M	PS-25-034
PARRAS, AC	PS-25-204;PS-27-208
PARREIRA, LM	PC-26-019
PARREIRA, MT	PS-25-082
PASQUI, SC	PS-25-039
PASSAMAI, MPB	PS-25-143;PS-26-141;PS-25-163;PS-26-161
PASSOS, TU	PS-26-076;PS-25-163;PS-26-161;PS-26-141;PS-25-143
PASTORE, JA	PS-25-081;PS-27-107;PS-25-173
PAULY, ND	PS-26-043;OR-26-014

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
PAZIN, A	PS-25-066;PC-26-009
PECOITS-FILHO, R	OR-25-011
PECORARI, RCF	PS-27-102;PS-26-106
PEDROSA, LFC	PC-25-022
PEDROSO, CGT	OR-27-017
PEDROSO, LGR	PS-26-139
PEGOLO, GE	PC-26-015
PEIXOTO, OMC	PS-27-121
PELEGRINO, P	PS-26-152
PELIZER, LH	PS-27-033;PS-26-185;PS-25-035;PS-26-186;PS-26-080;PS-27-172
PELUZIO, MC	PS-27-133
PELUZIO, MCG	PC-26-017;PS-27-081;OR-26-017
PELUZIO, MCG	PS-26-200;PS-27-140
PENA, APSA	PS-27-148;PS-27-145
PENA, APSAA	PS-27-158
PENA, GDG	PC-26-021
PENA, GG	PS-27-081;PS-27-079;PS-27-080
PENAFORTE, F	PS-27-085
PENAFORTE, FR	PS-27-047
PENAFORTE, FRO	PS-25-088;PS-27-078;PS-27-053
PENATI, AC	PS-27-101
PENHA, VB	PS-25-035
PERALTA, R	PS-26-175
PEREIRA, KS	PS-25-117
PEREIRA, AC	PS-26-086
PEREIRA, ACS	PS-27-088
PEREIRA, AL	PS-25-182
PEREIRA, APV	PS-27-143;PS-27-121
PEREIRA, AS	PS-25-151;PS-26-104
PEREIRA, CAM	PS-25-044
PEREIRA, CHC	PS-26-185;PS-27-172;PS-26-186
PEREIRA, GAP	PS-25-084;PS-25-085
PEREIRA, JA	PS-25-114;PS-25-113
PEREIRA, KDS	PS-26-107
PEREIRA, KS	PS-26-156;PS-26-155
PEREIRA, L	PS-25-043
PEREIRA, LAA	OR-27-003
PEREIRA, MAG	PS-27-050;PS-25-062
PEREIRA, MC	PS-26-171
PEREIRA, MLAC	PS-25-115
PEREIRA, MS	PC-26-001
PEREIRA, PCM	PS-27-210
PEREIRA, RA	PS-26-148;OR-25-004;OR-25-002;PS-26-162
PEREIRA, RACB	PS-26-029
PEREIRA, RMF	PS-26-178
PEREIRA, SEA	PS-25-050;PS-25-082
PEREIRA, T	PS-27-191
PERENCIN, MEG	PS-25-063
PEREZ, PP	PS-26-181
PERRONE, F	PS-27-040
PESARINI, S	PS-25-029
PESSOA, DJ	PS-25-040
PESSOA, MC	PS-26-160
PETERS, BSE	PS-26-057;PS-25-069;OR-25-007
PFRIMER, K	PS-27-064
PHILIPPI, ST	PS-27-211;PC-25-011;PS-27-086;PS-27-076;PS-27-103;PS-27-128

NOME	TRABALHO
PIERINI, DT	PS-27-087
PIERRY, C	PC-25-017
PIGOLI, DR	PS-27-037
PILOTO, HF	PS-26-171
PIMENTA, N	PS-25-034
PIMENTEL, CVMB	PS-27-128
PIMENTEL, GD	PS-27-087;PS-27-154;PS-27-069;OR-26-004
PIMENTEL, GF	PS-27-126
PIMENTEL, JA	PC-26-026
PIMENTEL, PG	OR-27-001
PINHEIRO, FR	PC-27-013
PINHEIRO, GC	PS-26-082
PINHEIRO, LGP	PS-26-076
PINHEIRO, MM	PS-25-091;PS-25-073;OR-26-002;OR-25-008;PS-25-085;PC-25-008;PC-26-010;PS-26-050;PS-25-084
PINTO E SILVA, MEM	PS-26-027;PS-26-028;OR-26-012
PINTO, AM	PS-26-136
PINTO, ARR	PS-27-187;PS-27-181
PINTO, CLS	OR-25-014
PINTO, JR	PC-25-003
PINTO, M	PS-26-097
PINTO, MB	PS-27-036;PS-25-154
PINTO, MBS	PS-27-073;PS-27-072;PS-27-056
PINTO, MHO	PS-25-068
PINTO, MS	PC-26-001
PIO, MS	PS-26-125;PS-26-119;PS-26-120
PIOVESAN, ND	PC-27-003
PIRES, CV	PS-26-041;PS-26-040
PIRES, ISO	PS-25-197
PIRES, MFC	PS-25-132
PIROZZI, DC	PS-27-031
PIROZZI, DCZ	PS-26-039;PS-27-024
PITAS, AMCS	PS-27-163;PS-27-165
PIVETTA, PR	PS-26-169
PONCIO, AP	PS-27-029
PONTES, TSL	PS-25-141
PORTARI, GV	PS-27-205;PS-26-209;PS-27-189;PS-27-203;PS-26-205;PS-27-206;PS-27-190;PS-27-191;PC-26-004;PS-26-196;PS-27-101;PS-27-106;PS-25-207;PS-26-197
PORTELLA, ES	PS-26-054;PS-25-061
POSE, R	PS-25-182;PS-25-145
POSSE, R	PS-25-034;PS-25-179;PS-26-042;PS-27-043;PS-27-173;PS-25-180;PS-25-183
PRADO, PS	PS-27-121;PS-27-143;PS-25-126
PRADO, RP	OR-25-014
PRESTES, J	PS-25-204
PREVIDELLI, AN	PS-25-213
PRIORE, SE	PS-27-134;PS-27-140;PC-26-017
PRIORI, SE	PS-25-141
PROENÇA, RP	PS-25-173;OR-27-015
PROENÇA, RPC	PS-27-176;PS-26-193;PS-27-187;PC-27-020;PS-26-188;PS-27-181;PS-25-172;PS-25-192;PS-25-189;PS-26-179
PRONDZYNSKI, PR	PS-26-073
PRUDÊNCIO, APA	PS-27-107;PS-27-122
PRUDÊNCIO, ES	PS-26-031

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
PUSTIGLIONE, M	PS-26-103
QUAIOTI, TCB	PS-26-029
QUAIOTI, TCB	PS-26-174
QUEIROZ, AR	PS-26-113;PS-26-145;PS-26-170
QUEIROZ, CSG	PS-26-143
QUEIROZ, JH	PS-26-030
QUEIROZ, JHD	PS-27-036
QUEIROZ, LC	PS-26-143
QUEIROZ, M	PS-26-125;PS-26-120
QUIRINO, RD	PS-27-150;PC-27-019
RABELLO, M	PS-27-204
RAMALHO, CR	PS-25-037
RAMIREZ, MR	OR-26-008;PS-25-203;PS-25-202
RAMOS ZENI, LAZ	PS-25-172
RAMOS, CS	PS-25-151
RAMOS, MP	PS-27-049
RAMOS, PV	PS-27-104
RAMOS, SA	PS-27-178;PS-25-147
RASERA JR, I	PS-25-056
RASERA JÚNIOR, I	PS-27-077
RAUBER, J	PS-25-149
RAYUNDO, GB	PS-26-086
REBOUÇAS, PP	PS-25-175
RECH, CP	OR-26-009
REDONDO, NC	PS-27-032;PS-26-043
REDUZINO, MC	PC-27-019;PS-27-150
REGADAS, MC	PS-25-090
RÊGO, JMC	PS-26-141;PS-25-163;PS-26-161;PS-25-143;PS-26-076
REICHENHEIM, M	PC-25-013
REINALDO, LGC	PS-26-159
REIS, MC	PS-25-149
REIS, AOA	OR-27-007;PS-27-162
REIS, CV	PS-25-177
REIS, E	PS-26-121;PS-26-123
REIS, EN	PS-27-161
REIS, LM	PS-27-055
REIS, MAB	OR-25-013
REIS, MAC	PS-25-119
REIS, NA	PS-27-134
REIS, RB	PS-27-039
REIS, RS	PS-25-141
REIS, TS	PS-25-090
RELVAS, GRB	PS-27-125;PS-27-124
REZENDE, AMB	PS-27-136
REZENDE, JMS	PS-27-112
REZENDE, LA	PS-25-208
REZENDE, PM	PS-25-165
RIBAS, DLB	PS-25-157;PS-27-168
RIBAS, CI	PS-26-044
RIBEIRO, RQC	PS-27-166
RIBEIRO JÚNIOR, CL	PS-27-113;PS-27-114
RIBEIRO, FR	PS-26-041
RIBEIRO, LC	PS-27-127;PS-25-168;PS-26-136;PS-25-144
RIBEIRO, LP	PS-26-185
RIBEIRO, MC	PS-27-114;PS-27-113
RIBEIRO, ML	PS-27-140;PC-26-017;OR-26-016
RIBEIRO, RQC	PS-27-164

NOME	TRABALHO
RIBEIRO, SMR	PS-26-036
RIBEIROSOBRINHO, FR	PS-26-171
RICCIARDI, V	PS-26-075
RICCO, RG	PS-27-120
RINALDI, AE	PS-25-153;PS-25-152
RINALDI, AEM	PS-27-087;PC-26-007;PS-26-062
RIUL, TR	PS-25-113;PS-26-210;PS-27-114;PS-27-113;PS-25-114;PS-25-195
RIZZO, J	PS-27-037
ROBOREDO, P	PS-27-043
ROCCO, CS	PS-27-062
ROCHA, AV	PC-26-026;PS-27-209
ROCHA, CM	OR-26-001
ROCHA, DP	PC-25-017
ROCHA, EC	PS-25-107;PS-25-112
ROCHA, L	PC-27-010
ROCHA, LE	PS-26-102;PS-26-103
ROCHA, MS	PS-26-037
ROCHA, OS	PS-27-207
ROCHA, PEL	PS-27-166;PS-27-164
ROCHA, PFC	PS-26-066
ROCHA, TF	PS-27-034;PS-27-045
ROCHA, VDS	PS-26-199
ROCHA, VS	PC-25-024;PS-27-207;PC-25-022
ROCHELLE, MCA	PS-27-153
ROCKENBACH, G	PS-27-068;PS-27-058;PS-27-065;PS-27-066;PS-27-067;PS-26-051
RODRIGUES JR, V	PS-26-081
RODRIGUES, AM	PS-26-136
RODRIGUES, EF	PS-26-119;PS-26-120;PS-25-131;PS-26-125
RODRIGUES, GP	PC-25-024;PS-27-200
RODRIGUES, IJM	PS-27-073
RODRIGUES, JD	PS-27-031;PS-26-039
RODRIGUES, JM	PS-25-089
RODRIGUES, KA	PS-25-107
RODRIGUES, L	PS-26-129;PS-25-059
RODRIGUES, LG	OR-27-014;PC-27-011
RODRIGUES, LP	PS-27-167
RODRIGUES, LU	PS-25-049
RODRIGUES, MDLCF	PS-27-112
RODRIGUES, MTG	PS-25-130
RODRIGUES, PL	PS-26-116
RODRIGUES, PRM	PS-27-039;PS-25-029;PS-27-040
RODRIGUES, S	PS-27-100
RODRIGUES, V	PS-26-112
RODRIGUES, VM	PS-25-041
RODRIGUEZ, MD	PC-26-008;PS-25-067
ROGERO, MM	PS-25-197
ROLIM, FO	PS-25-116
ROLIM, S	PS-25-105
ROLIM, SS	PS-26-135
RONCA, DB	PC-27-017;PS-27-173;PS-25-174;PS-26-034
RONCADA, MJ	PS-26-110;PS-25-148
RONDÓ, PHC	PS-27-057;PS-27-117;OR-25-005
RONDON, ARL	PC-27-002;PS-27-040
ROQUE, JP	PS-26-057;PS-26-050;OR-25-007
ROQUIM, MA	PS-27-038

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
ROSA, COB	PS-27-158;PS-27-148;PS-27-145;PS-27-042;PS-26-114
ROSA, FT	OR-25-012;PS-25-076
ROSA, GC	PS-26-085;PS-26-084
ROSA, JFV	PS-27-145;PS-26-114;PS-27-158;PS-27-148
ROSA, NL	PS-27-041
ROSA, OO	PC-27-002
ROSA, PMC	PS-25-054
ROSANELI, CF	PS-26-178
ROSELINO, MN	OR-26-014
ROSIER, JP	PS-27-030
ROSS, KC	OR-26-009
ROSSETTO CAROBA, DC	PS-27-138
ROSSI, EA	OR-26-014;PS-27-032
ROSSI, L	PS-27-100
ROVARIS, ÂA	PS-27-028
RUIZ, FS	PS-25-156
RUOCO, VT	PS-26-175
RUVER, JN	PS-27-098
SÁ, MLB	PS-25-163;PS-26-161;PS-25-143;PS-26-141
SABARENSE, CM	PS-26-200;PS-27-081
SABINO, CA	PS-26-212
SABRY, MOD	PS-25-163;PS-26-077;PS-26-076;PS-26-161;PS-26-078;PS-25-143;PS-26-074;PS-26-141
SACHS, A	PS-27-142
SAKON, POR	PS-25-070;PS-25-077
SAKZENIAN, VM	PS-27-069
SALAY, E	PS-26-188
SALES, CH	PC-25-022;PS-25-072
SALES, KMO	PS-26-076
SALES, MC	OR-25-005
SALGADO JR, W	PS-27-082
SALGADO, RL	PS-26-030
SALLES, RK	PC-27-020;OR-27-017
SALLES, RKD	PS-26-179
SALLES-COSTA, R	OR-27-001;PC-26-016;OR-25-003;PS-26-127
SALOMÃO, CB	PS-26-173;PS-26-187;PS-25-129
SALVADOR, MB	PC-26-010
SALVADORI, DMF	OR-25-014
SALVO, VLMA	PS-26-075
SAMPAIO, HAC	PS-26-074;PS-26-141;PS-26-077;PS-26-161;PS-26-078;PS-25-163;PS-25-143;PS-26-076
SAMPAIO, KF	PS-25-145
SAMÚDIO, H	PS-27-168
SANCHES, APLM	PS-27-127;PS-27-106;PC-27-022
SANCHES, FMR	OR-25-010;PC-27-008;PC-25-007;PC-25-009
SANCHES, LB	PS-27-075
SANCHES, M	PS-27-054
SANCHEZ, APLM	PS-26-049
SANDRE-PEREIRA, G	PS-27-119;OR-25-003
SANT ANA, AF	PS-25-033
SANT ANA, HMP	PS-26-047
SANT ANA, RCO	PS-26-030;PS-26-041;PS-26-040

NOME	TRABALHO
SANT ANNA, MSL	PS-25-077;PS-25-070
SANT'ANA, LFR	PS-25-141
SANT'ANA, HMP	PS-26-036
SANTA MARIA, MP	PC-27-013
SANTANA, AEG	PS-25-083
SANTANA, FS	OR-26-006
SANTANA, LF	PS-27-134
SANTOS, A	PS-27-100
SANTOS, AB	PS-26-066
SANTOS, AGD	PS-26-029
SANTOS, AJL	PS-27-146
SANTOS, BF	OR-25-014
SANTOS, CD	PS-26-072;PS-25-167;PS-26-071;PS-25-169
SANTOS, CM	PS-26-086
SANTOS, DM	PS-25-188
SANTOS, ES	PS-27-150;PC-27-019
SANTOS, FC	PS-25-195
SANTOS, GCGD	PS-27-175
SANTOS, GG	PS-25-201;PS-27-196
SANTOS, GR	PS-26-054
SANTOS, IF	PS-27-088
SANTOS, J	PS-27-043
SANTOS, JE	PS-26-070;PS-26-069
SANTOS, LAS	PS-26-169
SANTOS, LC	OR-25-007;PS-25-103;PS-25-055;PS-25-075;PS-25-069;PS-25-074
SANTOS, MCC	PS-27-188
SANTOS, MDSSA	PC-27-005;PS-26-037
SANTOS, MMAS	PC-27-014
SANTOS, NC	PC-26-002
SANTOS, PQ	PS-26-095;PS-26-094
SANTOS, RCL	PS-27-071
SANTOS, TB	PS-27-193
SANTOS, TF	PS-26-153;PS-26-154
SANTOS, TMP	PS-25-036
SANTOS, VF	PS-25-064;PS-27-186
SARAIVA, F	OR-27-005
SARINHO, MCG	PS-26-164
SARKIS, KS	PC-26-010;PS-27-075
SARMENTO, LG	PS-25-030;PS-27-046
SARNO, F	OR-25-009;PC-25-019;PS-26-144
SARTINI, MP	PS-26-191
SARTORELLI, DS	PS-27-129;PC-27-016
SARTORI, A	PS-27-210
SÁVIO, K	PS-27-173;PS-25-183
SAVIO, KE	PS-25-174;PS-26-042
SÁVIO, KE	PS-25-182;PS-25-179;PS-25-145;PS-25-180;PS-25-178
SAVIOLI, CA	PS-26-131
SAWAYA, AL	PS-26-071;PS-25-167;PS-26-072;PS-25-169
SBARDELLOTTO, GA	PS-27-044
SCAGLIUSI, FB	PS-27-086
SCHATTAN, RB	OR-27-003;PC-25-017;PS-25-175
SCHENA, C	PS-25-175
SCHERWITZ, A	PS-26-170
SCHEUNEMANN, L	PS-26-073
SCHIEFERDECKER, ME	PS-27-062

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
SCHLÜSSEL, MM	PC-25-013
SCHMIDT, A	PC-26-009
SCHMIDT, J	PS-27-035;PS-27-030;PS-26-032
SCHMITZ, BDAS	PS-27-112
SCHWANKE, CH	PS-26-149
SCOFANO, VB	PS-27-119
SCOLASTICI, C	PC-25-026;PS-27-202;OR-25-016
SEIVA, FR	PS-26-204;PC-26-024
SENA, KCM	PS-25-095
SENA, KCM	PS-25-072;PS-25-068;PS-25-071
SENDÃO, MC	PS-27-033;PS-26-086;PS-26-117;PS-26-118
SEPÚLVEDA, TLG	PS-26-114
SETARO, L	PS-27-095;PS-25-090;PS-25-060;PC-25-012
SEYDELL, TM	PS-26-140
SHIBATA, ES	PS-26-164
SICHIERI, R	PS-26-148;OR-25-003
SIEVERS, J	PS-27-151;OR-26-009
SIGULEM, DM	PS-26-115;PS-25-146
SILVA FILHO, DF	PS-27-063;PS-27-084
SILVA M, MA	PC-26-006
SILVA REDOLFI, SCD	PS-25-037
SILVA, ACA	PS-27-119
SILVA, AFD	PS-27-062
SILVA, AIDP	PS-26-128
SILVA, ALC	PS-27-101
SILVA, AMO	PC-26-022
SILVA, AV	PS-26-129;PS-25-059
SILVA, BM	PS-27-040
SILVA, C	PS-25-195
SILVA, CA	PS-25-046
SILVA, CC	PS-27-141
SILVA, CP	PC-27-005
SILVA, CR	PS-26-100;PS-26-101
SILVA, DA	PS-27-140
SILVA, DG	PS-26-095;PS-26-094;PS-25-092
SILVA, DL	PS-27-156;PS-27-152
SILVA, DLD	PS-25-116
SILVA, EC	OR-26-003
SILVA, ÉFR	PS-26-171
SILVA, EG	PS-27-131
SILVA, ER	PS-26-047
SILVA, FC	PS-26-041
SILVA, GC	PS-26-190
SILVA, GL	PS-27-142
SILVA, GP	PS-26-188
SILVA, GV	PC-25-018;PS-27-103;PC-25-011;PS-27-211
SILVA, IT	PS-27-075
SILVA, JO	PS-26-140
SILVA, KA	PS-25-113;PS-25-114
SILVA, KWB	PS-25-036;PS-25-031
SILVA, LA	PS-27-088
SILVA, LC	PS-26-097
SILVA, MD	PS-27-111
SILVA, MGD	PC-27-003
SILVA, MIB	PS-26-087;PS-26-088
SILVA, MMS	PS-27-158

NOME	TRABALHO
SILVA, MS	PS-25-201;PS-27-196;PS-25-027
SILVA, MV	PS-25-134;PS-27-123;PS-26-194;OR-27-016
SILVA, PA	PS-25-035
SILVA, PC	PS-25-171;PC-27-021
SILVA, R	PS-25-107
SILVA, RG	PC-26-010
SILVA, RR	PS-25-158;PS-25-154
SILVA, TC	PS-25-041
SILVA, WA	PS-25-131
SILVA-TEIXEIRA, DN	PS-26-081
SILVEIRA, LVA	PS-26-108
SILVEIRA, MG	OR-25-014
SILVEIRA, SA	PS-27-145;PS-27-148;PS-27-158
SIMAS, KN	PS-26-031;OR-26-011;PS-27-028
SIMEÃO JÚNIOR, CA	PS-27-096
SIMEONE, MLF	PS-27-201
SIMOENS, R	PC-26-016
SIMÕES-AMBROSIO, LMC	PS-26-197
SIMÕES-AMBRÓSIO, LMC	PC-25-006;PS-27-097
SIMON, SJGB	PS-25-031;PS-25-036
SIMONETTI, LA	PS-27-094
SIMPLÍCIO, MP	PS-27-134
SIQUEIRA, CD	PS-26-159
SIQUEIRA, EMA	PS-25-140
SIQUEIRA, KN	PS-25-038;OR-26-005
SIQUEIRA, RL	PS-25-038;OR-26-005
SIRCILLI, FM	PS-26-122
SLATER, B	PC-26-013;PS-27-165;PS-27-163
SOAR, C	PS-26-152;PS-26-165;PS-25-060;PS-25-090;PS-25-101;PS-25-136
SOARES, EA	PS-25-061;PS-25-138;PS-26-054
SOARES, MP	PC-27-023
SOARES, MS	PS-26-191
SOARES, RAM	PC-26-005;PS-25-031;PS-25-036
SOARES, RAR	PS-27-166;PS-27-164
SOMBRA, ER	PS-26-130
SOTELO, YM	PS-25-136;PS-26-165;PS-25-101
SOUSA, AA	PC-27-020;OR-27-017;PS-27-177;PS-27-180
SOUSA, AF	PS-27-200;PC-25-024
SOUSA, MV	PS-25-089;PS-25-092;PS-26-095;PS-26-094;PC-25-014
SOUSA, RJ	PC-27-011
SOUSA, VR	PS-27-200
SOUZA, MC	PS-26-139
SOUZA MACHADO, J	PS-27-060;PS-26-065
SOUZA, AAC	PS-27-045;PC-26-001
SOUZA, AS	PS-25-186
SOUZA, BRS	PS-27-119
SOUZA, CAS	OR-25-017
SOUZA, CL	PS-27-159;PS-26-143
SOUZA, CR	PS-26-097
SOUZA, CS	PS-27-178;PS-27-047
SOUZA, DR	PS-27-046
SOUZA, FBRS	PS-25-078
SOUZA, FGME	PS-26-077;PS-26-078;PS-26-074
SOUZA, GD	PS-27-122
SOUZA, HG	PS-27-134;PS-27-133

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
SOUZA, JC	PS-26-132
SOUZA, JL	PS-25-107
SOUZA, KB	PS-27-061
SOUZA, KP	PS-27-061
SOUZA, LB	OR-26-013;PS-26-201;PS-26-169
SOUZA, LMI	PS-27-040
SOUZA, LR	PS-27-052
SOUZA, MC	PS-26-150
SOUZA, MCC	PS-27-115
SOUZA, NCS	PS-25-207;PS-27-190;PS-27-189
SOUZA, NPP	PS-27-077;PS-25-122
SOUZA, SF	PS-27-036
SOUZA, TMD	PS-26-064
SOUZA, TT	PC-27-020
SOUZA, VBNE	PS-26-074;PS-26-078;PS-26-077
SPECHT, S	PS-26-211
SPILLERE, M	PS-26-073
STANCANELLI, M	PS-25-098
STANZIONI, A	PC-25-012
STENVINKEL, P	OR-25-011
STIVAL, MM	PS-27-115
STOLTE, VP	PS-27-168
STRINGHETA, PC	PS-26-036
STRINGHINI, MLF	PS-25-165
STULBACH, TE	PS-26-093;PS-25-097;PS-26-097
SUEN, V	PS-25-088
SUEN, VMM	OR-25-012
SUZUKI, V	PS-25-107
SZARFARC, SC	PS-27-162;PS-26-145;PS-26-113;OR-27-007;PS-26-168
SZEJNFELD, VL	PC-25-008;PS-25-084;PS-25-091;OR-25-008;PS-25-085
T. DE SOUZA, MK	PS-25-042
TAKAHASHI, ML	PS-25-159
TAKIUTI, AD	PS-25-107;PS-25-112
TANAKA, NY	PS-26-182
TANAKA, NYY	PS-27-190;PS-27-189;PS-25-177;PC-27-022
TARACHUQUE, CC	PS-25-081
TARACHUQUE, CCS	PS-26-089
TASSO, EB	PS-27-049
TAWARES, AC	PS-27-156;PS-27-152
TEDRUS, AC	PS-27-094
TEGANI, M	PS-25-097
TEIXEIRA, AB	PS-25-110
TEIXEIRA, AB	PS-25-109
TEIXEIRA, CA	PS-27-164;PS-27-166
TEIXEIRA, CS	PS-27-158;PS-25-126;PS-27-148;PS-27-145
TEIXEIRA, E	PS-25-211
TEIXEIRA, JA	PS-27-170;PS-27-169;OR-27-004;PS-26-146
TEIXEIRA, LK	PS-26-084;PS-26-085
TEIXEIRA, O	PS-27-069
TEIXIERA, RR	PS-26-192
TEODORO, AJ	PS-26-195
TEXEIRA, IBC	PS-25-127
THEME, MLM	PS-26-125;PS-26-120
THOMAZ, FS	PS-25-193

NOME	TRABALHO
TIENGO, A	PC-25-001
TIMBONI, C	PS-25-179;PS-25-178
TINÔCO, ALA	PS-26-153;PS-26-154
TINÔCO, LS	PS-25-071;PS-25-095
TIRAPEGUI, J	PS-25-197
TIUSSI, A	PS-27-147
TOASSA, EC	PS-27-211
TOFFANO, RBD	PS-26-052
TOLEDO, MTT	PS-27-192;PS-25-126;PS-27-121;PS-27-143
TOMAZINI, APB	PS-26-047
TOMÉ, V	PS-26-163
TORAL, N	PS-27-171
TORRES, EAFS	PS-26-035
TORRES, EAFS	PS-25-031;PS-25-036
TORRES, JPM	PS-27-073;PS-27-072
TORRES, RP	PS-25-199
TORRES, ZMC	PS-26-111
TORRESANI, J	PS-27-035
TOZZO, T	PC-26-014
TRABULSI, V	PS-26-063
TRAMONTE, VL	PS-26-203
TRAMONTE, VLCG	PS-27-197
TRAVER, LAM	PS-26-049
TREMESCHIN, M	PS-26-052
TRESSOLDI, C	PS-26-211
TREVIZAM, MV	PS-26-134
TRINDADE, EBSM	PS-25-057;PS-25-081;PS-27-107
TRINDADE, RA	PS-25-193
TRONCON, LEA	PS-27-047
TROVÕES, EAT	PS-26-171
TRUGO, NMF	PS-25-050
TUMA, MAF	PS-25-148;PS-26-110
UCHIMURA, KY	PC-26-014;PS-27-199
UEDA, M	OR-25-005
UENO, LY	PS-27-088
UGGIONI, PL	PS-25-172
UNGER, MD	PS-27-055
UTAKA, S	OR-25-011
UTIYAMA, M	PS-26-174;PS-26-029
VALENTE, AA	PS-25-116
VALENTIM, IB	PS-25-046
VALIM, AAN	PS-25-160
VAN LAER, NM	PS-27-142
VANNUCCHI, GP	PS-26-081
VANNUCCHI, H	PC-25-006;PS-26-197;PC-27-009;PS-26-205;PS-27-047;PC-26-025;PS-26-081;PS-27-120;OR-26-007
VANNUCCHI, MTI	PC-25-006;PC-27-009
VANUCCI, H	PS-27-202
VANZ, R	PS-27-197
VAREJÃO, MJ	PS-27-110
VARGAS, ICS	OR-27-002;PS-25-162;PS-27-119
VASCONCELLOS, AB	PC-27-019;PS-27-171;PS-27-150
VASCONCELLOS, JTP	OR-27-012
VASCONCELLOS, KS	PS-27-098
VASCONCELOS L, SM	PC-26-006
VASCONCELOS, FAG	PS-26-142
VASCONCELOS, GM	PS-25-137;PS-26-158

9º Congresso Nacional da SBAN – A Ciência da Alimentação e da Nutrição: Novos Paradigmas

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
VASCONCELOS, SM	PS-25-083
VASCONCELOS, TF	PC-25-004;PS-26-083;PS-26-064
VASCONVELOS, F	PS-25-034
VASQUES, ACJ	PS-25-077;PS-25-070
VASSELAI, P	PS-26-068;OR-25-010;PC-25-007;PC-27-008
VAZ, G	PS-27-094
VAZ, IMF	PS-26-058
VAZ-DE-LIMA, LRA	OR-25-005
VEDOVATO, GM	PS-26-171
VEIBIG, RF	PS-27-157;PS-27-090
VEIGA, GV	PC-27-014;PS-27-119;PS-26-148;PS-25-162;OR-27-002
VELARDE, LGC	PS-25-160
VELLUDO, CMO	PC-25-009;PC-27-008
VELOSO, RV	OR-25-013
VENTURELLI, A	PS-27-180
VERAS, KMA	PS-25-031
VERAS, M	PS-25-178
VERLY JR, E	PS-27-027;OR-27-004;PS-26-146
VERLY JÚNIOR, E	PS-27-170;PS-27-169
VIANA, U	PC-27-014
VICARI, D	PS-27-185
VICENTE SOUZA, V	PS-27-060
VIEBIG, RF	PS-27-089
VIEGAS, RL	PS-25-177
VIEIRA DA SILVA, M	PS-27-138
VIEIRA, A	PC-25-026;OR-25-018;PS-26-206
VIEIRA, AM	PS-25-119
VIEIRA, CM	PS-27-153;PC-25-021
VIEIRA, FF	PS-27-150;PC-27-019
VIEIRA, FGK	PS-27-058;PS-27-067;PS-27-065;PS-27-068;PS-26-051;PS-27-066
VIEIRA, JM	PS-26-149
VIEIRA, LCC	PS-27-191
VIEIRA, LN	OR-26-011
VIEIRA, MA	PS-27-028
VIEIRA, ML	PS-25-072
VIEIRA, MNCM	PS-27-191;PS-27-189;PS-27-190;PS-27-194;PS-25-185;PS-27-183;PC-27-022;PS-25-168;PS-25-177;PS-26-213;PS-27-106;PS-27-101;PS-25-100
VIEIRA, PAF	PS-26-041;PS-26-040;PS-26-030
VIEIRA, RCS	OR-25-001;PS-26-111
VIEIRA, RS	PS-26-187
VIEITES, RL	PS-27-037;PS-25-047
VILLA, MG	PS-25-118
VILLAÇA, DS	PS-27-142
VILLARES, SM	PS-25-067;PC-26-008
VILLAVICENCIO, ALCH	PS-25-193
VILLELA, SH	PS-27-093;PS-27-041
VITALLE, MSS	PS-25-091
VOORPOSTEL, CR	OR-27-010
WATANABE, S	PS-26-183
WAZLAWIK, E	PS-26-073
WEBER, EC	PS-25-149
WERNER, SS	PS-27-029
WOLKOFF, DB	PS-25-190;PS-26-181
YAMASHITA, C	PS-27-132

NOME	TRABALHO
YOKOTA, RTC	PS-26-083;PC-25-004;PS-26-064;PS-26-066
YUYAMA, LK	PS-27-063
YUYAMA, LKO	PS-27-109;PS-25-131;PS-27-110;PS-27-084
ZACCARELLI, EM	PS-26-131
ZAFFANI, VC	OR-27-010
ZAMBALDI, GL	PS-27-193
ZAMPAR, AGC	PS-27-191
ZANATTA, DP	PS-26-128
ZANCUL, MS	PS-27-118
ZANELLA, MT	PS-25-111
ZANETTI, LC	PS-26-185
ZANINETTI, CDD	PS-25-044
ZANIRATI, VF	PS-25-158
ZANON, R	PS-27-173;PC-27-017
ZANON, RG	PS-26-042;PS-26-034;PS-25-174
ZANUTTO, ME	OR-26-007
ZANUZO, K	PS-26-211
ZAUTTH, N	PS-26-171
ZEFERINO, IAM	PS-26-040;PS-26-041
ZENI, A.Z.R., L	PS-26-133
ZENI, LAZR	PS-27-107;PS-27-126;PS-26-193
ZERBINI, C	PC-26-010
ZILIOOTTO, LF	PC-27-020
ZIMMERMANN, AA	PS-26-190
ZONTA, J	PS-27-122;PS-27-107
ZORNOFF, LAM	PS-26-198;PC-25-023;PS-26-204
ZORNOFF, LM	PC-26-024
ZORZELLA, SFG	PS-27-210
ZUCOLOTO, S	OR-26-007
ZUFFO, CK	PS-27-107
ZUFFO, CRK	PS-27-122
ZUPPA, C	PS-25-178

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 Vitale - Universidade Federal
de São Paulo / Escola Paulista de Medicina

Marina Vieira da Silva - Escola Superior de
Agricultura "Luiz de Queiroz" - ESALQ/
Piracicaba da Universidade de São Paulo

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 Curi - 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

Silvia Eloiza Priore - Universidade Federal de
Viçosa

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

Thais Borges Cesar - 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

Biblioteca Maria Cláudia Pestana

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.

